



ARMONIA 5 SENSI SOUR

chef Livello intermedio

Iniziamo il percorso con l'asprezza per detergere e pulire la bocca.

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI

Miscela base crema - scaldata a 60 c°
succo di lime
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
acqua
Cardamomo
sale
scorza di lime

PREPARAZIONE

3kg Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA
450g CIOCCOLATO BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime,
660g continuare a mixare.
120g Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.
3g Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo
4g di limone.
2 n.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

PREPARAZIONE

qb Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME