

DARK CHOCOLATE 72%

Livello intermedio

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 72%

RICETTA BASE

acqua - bollente	2100g
JOYBASE GELATOGEL	1300g
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	900g
JOYCACAO	260g
JOYPLUS PROSOFT	90g
Saccarosio	80g

Miscelare l'acqua bollente con tutti gli altri ingredienti.
Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.