



PERÙ

chef Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU AROMATIZZATO AL CAFFÈ E VARIEGATO CON JOYCREAM
WHITE CROCK

SORBETTO

INGREDIENTI

acqua - bollente

JOYQUICK NOIR PEROU

JOYCAFFE' GRANGUSTO

PREPARAZIONE

2200g Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.

1800g Miscelare con frullatore ad immersione.

120g Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA

Variegare con JOYCREAM WHITE CROCK.