



# PERÙ

👤 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.