



CIOCCOLATO FONDENTE 64%

chef Livello intermedio

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 64%

RICETTA BASE

INGREDIENTI

acqua - bollente

JOYBASE GELATOGEL

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

JOYCACAO

JOYPLUS PROSOFT

Saccarosio

PREPARAZIONE

2100g Miscelare l'acqua bollente con tutti gli altri ingredienti.

1300g Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

900g

260g

90g

80g