



# CIOCCOLATO FONDENTE 64%

🏠 Livello intermedio

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 64%

## RICETTA BASE

acqua - bollente

[JOYBASE GELATOGE](#)

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

[JOYCACAO](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

Saccarosio

2100g

1300g

900g

260g

90g

80g

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