



# CIOCCOLATO FONDENTE 68%

chef Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE SINFONIA 68%

## RICETTA BASE

---

### INGREDIENTI

acqua - bollente

JOYBASE CHOCO TANDEM

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### PREPARAZIONE

2200g Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e SINFONIA

1500g FONDENTE 68%.

400g Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.