



CIOCCOLATO FONDENTE 56%

chef Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE SINFONIA 56%

RICETTA BASE

INGREDIENTI

acqua - bollente

JOYBASE CHOCO TANDEM

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

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

1500g FONDENTE 56%.

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