



GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CHOCO TANDEM

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO UTILIZZANDO JOYBASE CHOCO TANDEM

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500
CIOCCOLATO - MINUETTO/SINFONIA/RENO CONCERTO	g 400
ACQUA CALDA	g 1300
LATTE CALDO - (SOLO NEI GUSTI CIOCCOLATO AL LATTE)	g 1000
TOTALE	g 4100

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua e, ove necessario, il latte.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mixare con mixer ad immersione.
Lasciar riposare 10/15 minuti e infine mantecare.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai la tabelle con gli ingredienti bilanciati per realizzare i tuoi gelati al cioccolato.

Scegli i cioccolati delle nostre gamme [RENO CONCERTO](#), [SINFONIA](#) e [MINUETTO](#) e realizza gelati al cioccolato per tutti i gusti.

Fondente, latte, bianco: lasciati ispirare dai cioccolati IRCA e stupisci i tuoi clienti con gusti sempre nuovi e golosi!

Gelati al Cioccolato con JOYBASE CHOCO TANDEM

Gusto Cioccolato	Cioccolato (gr)	Joybase Choco Tandem (gr)	Acqua Bollente (gr)	Latte Bollente (gr)	PESO TOTALE (gr)
Minuetto Fondente Ecuador 70%	400	1500	2200		4100
Minuetto Fondente Madagascar 72%	400	1500	2200		4100
Minuetto Fondente Santo Domingo 75%	400	1500	2200		4100
Minuetto Santo Domingo Latte 38%	400	1500	1300	1000	4200
Sinfonia Fondente 76%	400	1500	2200		4100
Sinfonia Fondente 68%	400	1500	2200		4100
Sinfonia Fondente 56%	400	1500	2200		4100
Sinfonia Gianduia Fondente	400	1500	2200		4100
Sinfonia Latte 38%	400	1500	1300	1000	4200
Reno Concerto Fondente 72%	400	1500	2200		4100
Reno Concerto Fondente 64%	400	1500	2200		4100
Reno Concerto Fondente 58%	400	1500	2200		4100
Reno Concerto Latte 34%	400	1500	1300	1000	4200

PROCEDIMENTO:

Scaldare l'acqua o il latte ed aggiungere tutti gli altri ingredienti.
Mixare con mixer ad immersione, lasciar riposare 10/15 minuti e poi mantecare.