

CIOCCOLATO FONDENTE 64%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 64%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





RICETTA BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - BOLLENTE	g 2100	Miscelare l'acqua bollente con tutti gli altri ingredienti.
JOYBASE GELATOGEL	g 1300	Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 900	
JOYCACAO	g 260	
JOYPLUS PROSOFT	g 90	
SACCAROSIO	g 80	

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joyfruit Arancia.

