

# **SICILIA**

## SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### SORBETTO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - BOLLENTE	g 2500	Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.
JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g 1600	Miscelare con frullatore ad immersione.
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	g 160	Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

### **VARIEGATURA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

JOYCREAM PISTACCHIO Q.B. Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joyfruit Arancia in sostituzione al Joycream Pistacchio.

