

SENSES 1.0 SOUR (ASPRO)

INIZIAMO IL PERCORSO CON L'ASPREZZA PER DETERGERE E PULIRE LA BOCCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MISCELA BASE CREMA - SCALDATA A 60 C°	Kg 3	Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA CIOCCOLATO
SUCCO DI LIMONE	g 450	BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime, continuare a mixare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 660	Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.
ACQUA	g 120	Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di limone.
CARDAMOMO	g 3	
SALE	g 4	
SCORZA DI LIME	2 n.	

VARIEGATURA

PREPARAZIONE INGREDIENTI Q.B. Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME JOYFRUIT LIME

