



GELATO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

LATTE 3.5% M.G.

SACCAROSIO

JOYBASE LEGGERA 50

JOYPLUS PROSOFT

PREPARAZIONE

g 900 Preparare la base miscelare saccarosio, JOYBASE LEGGERA e JOYPLUS PROSOFT,
g 3000 aggiungere il latte e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato CAMEL ORO e
g 450 mixare con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.
g 150 A dispersione completata, lasciare riposare per 15 minuti e mantecare.
g 15

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.