



## GELATO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO  
LATTE 3.5% M.G.  
SACCAROSIO  
JOYBASE LEGGERA 50  
JOYPLUS PROSOFT

g 900  
g 3000  
g 450  
g 150  
g 15

#### PREPARAZIONE

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.