



## GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CIOCCOLATO 150

### RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO UTILIZZANDO JOYBASE CIOCCOLATO 150

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GELATO AL CIOCCOLATO

---

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - CALDO

ZUCCHERO

JOYBASE CIOCCOLATO 150

JOYPLUS PROSOFT

TOTALE

g 3000

g 900

g 450

g 90

g 4440

##### PREPARAZIONE

Miscelare a secco la JOYBASE CIOCCOLATO 150, JOYPLUS PROSOFT e lo zucchero.

Aggiungerli al latte caldo e mixare con mixer ad immersione.

Lasciar riposare 10-15 minuti e mantecare.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La [JOYBASE CIOCCOLATO 150](#) oltre all'utilizzo a freddo si presta anche ad essere pastorizzata.