



## MENTACHOC

### INGREDIENTI

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| MISCELA BASE (CREME)          | g4.000 |
| JOYPASTE MENTA                | g 120  |
| TOTALE                        | g4.120 |
| JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK | q.b.   |

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE MENTA**, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Formare il primo strato di gelato nella vaschetta ed immediatamente versare su tutta la superficie il **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK** precedentemente scaldato a bassa temperatura e miscelare. Formare il secondo strato di gelato e versare dell'altro **JOYCOUVERTURE** e miscelare. Decorare la superficie con dell'altro **JOYCOUVERTURE** o con delle lastre molto fini di cioccolato puro.