



## CIOCCOLATO AL LATTE SANTO DOMINGO 38%

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 38%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE

ACQUA - BOLLENTE

g 1500

g 400

g 1000

g 1300

#### PREPARAZIONE

Miscelare il latte e l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%.

Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.