



PERÙ

SORBETTO AL CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU AROMATIZZATO AL CAFFÈ E VARIEGATO CON JOYCREAM WHITE CROCK

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE
JOYQUICK NOIR PEROU
JOYCAFFE' GRANGUSTO

g 2200
g 1800
g 120

PREPARAZIONE

Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.
Miscelare con frullatore ad immersione.
Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA

PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM WHITE CROCK.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joycream Besamemucho in sostituzione al Joycream White Crock.