



SICILIA

SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

g 2500

g 1600

g 160

PREPARAZIONE

Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joyfruit Arancia in sostituzione al Joycream Pistacchio.