

NOCCIOLATO BIANCO 22%

GELATO AL NOCCIOLATO BIANCO SINFONIA 22%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RICETTA BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 2500	Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiunere saccarosio, JOYPLUS
ACQUA	g 250	PROSOFT, JOYBASE ELITE 100, sale e miscelare.
SALE	g 4	Pastorizzare a 85°C.
SACCAROSIO	g 365	Aggiungere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22% e mantecare.
JOYPLUS PROSOFT	g 65	
JOYBASE ELITE 100	g 250	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 750	

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Nocciolina o Joyfruit Lampone.

