



## CIOCCOLATO FONDENTE 56%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE SINFONIA 56%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE

JOYBASE CHOCO TANDEM

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

#### PREPARAZIONE

g 2200

Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e SINFONIA

g 1500

FONDENTE 56%.

g 400

Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joyfruit Albicocca.