CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 72%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BASE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 400
ACQUA - BOLLENTE	g 2200

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.