



GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CIOCCOLATO 150

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO UTILIZZANDO JOYBASE CIOCCOLATO 150

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - CALDO	g 3000
ZUCCHERO	g 900
JOYBASE CIOCCOLATO 150	g 450
JOYPLUS PROSOFT	g 90
TOTALE	g 4440

PREPARAZIONE

Miscelare a secco la JOYBASE CIOCCOLATO 150, JOYPLUS PROSOFT e lo zucchero.

Aggiungerli al latte caldo e mixare con mixer ad immersione.

Lasciar riposare 10-15 minuti e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La [JOYBASE CIOCCOLATO 150](#) oltre all'utilizzo a freddo si presta anche ad essere pastorizzata.