



SENSES 4.0 SALT (SALATO)

LA STIMOLAZIONE PRECEDENTE CON SENSES 3.0 UMAMI CI PREPARA PER L'ASSAGGIO SUCCESSIVO: IL SALE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO CIOCCOLATO, TÈ E SPEZIE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

ACQUA - BOLLENTE

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

THE LAPSUNG IN FOGLIE

SEMI D'ANICE

CANNELLA IN POLVERE

SALE

g 1500

g 2200

g 400

g 10

g 6

g 6

g 4

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere MINUETTO

MADAGASCAR 72% e continuare a mixare.

Aggiungere il tè, i semi di anice, la cannella ed il sale, continuare a mixare.

Filtrare e lasciare riposare per 30 minuti.

Versare in mantecatore.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

g 700

g 300

PREPARAZIONE

Miscelare insieme il JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL con il PRALIN DELICRISP

CARAMEL FLEUR DE SEL e variegare il gelato