



CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT AVEC LE JOYBASE CHOCO TANDEM

🏠 Intermediate level

Recette pour faire de la crème glacée au chocolat en utilisant le Joybase Choco Tandem

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

JOYBASE CHOCO TANDEM chocolat - CONCERTO MINUETTO/SINFONIA/RENO	1 500 g 400 g	Ajouter tous les ingrédients à l'eau tiède (et au lait si nécessaire). Mélanger avec un mixeur à main.
Eau tiède	1 300 g	Laisser reposer pendant 10/15 minutes, puis mettre au congélateur discontinu.
lait chaud - (uniquement pour les crèmes glacées au chocolat au lait)	1 000 g	
TOTAL	4 100 g	

PROCÉDURE

POUR TERMINER LA PRÉPARATION DE LA CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Téléchargez le PDF de la recette où vous trouverez les tableaux avec les ingrédients à ajouter à la base blanche afin de réaliser vos crèmes glacées au chocolat.

Choisissez les chocolats de nos gammes **RENO CONCERTO, SINFONIA et MINUETTO** et préparez des glaces au chocolat.

Noir, lait, blanc : laissez-vous inspirer par les chocolats IRCA et étonnez vos clients avec des saveurs toujours nouvelles et délicieuses!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.