



CAMEL ORO CHOCOLATE GELATO

👤 Intermediate level

PROCÉDURE

Préparer le mélange de base avec le saccharose, le JOYBASE LIGHT et le JOYPLUS PROSOFT, ajouter le lait et porter à ébullition légère. Ajouter le chocolat CAMEL ORO et mélanger avec le mélangeur à immersion jusqu'à ce que les pépites de chocolat fondent complètement. Mettre au congélateur discontinu.