



ARMONIA 5 SENSI SOUR

INIZIAMO IL PERCORSO CON L'ASPREZZA PER DETERGERE E PULIRE LA BOCCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI

MISCELA BASE CREMA - SCALDATA A 60 C°
SUCCO DI LIME
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
ACQUA
CARDAMOMO
SALE
SCORZA DI LIME

Kg 3
g 450
g 660
g 120
g 3
g 4
2 n.

PREPARAZIONE

Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime, continuare a mixare.
Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.
Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di limone.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

Q.B.

PREPARAZIONE

Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME