



## GELATO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO  
LATTE 3.5% M.G.  
SACCAROSIO  
JOYBASE LEGGERA 50  
JOYPLUS PROSOFT

#### PREPARAZIONE

g 900 Preparare la base miscelare saccarosio, JOYBASE LEGGERA e JOYPLUS PROSOFT,  
g 3000 aggiungere il latte e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato CAMEL ORO e  
g 450 mixare con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.  
g 150 A dispersione completata, lasciare riposare per 15 minuti e mantecare.  
g 15

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.