



GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CHOCO TANDEM

RICETTA PER GELATI AL CIOCCOLATO UTILIZZANDO JOYBASE CHOCO TANDEM

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|--|--------|
| JOYBASE CHOCO TANDEM | g 1500 |
| CIOCCOLATO - MINUETTO/SINFONIA/RENO CONCERTO | g 400 |
| ACQUA CALDA | g 1300 |
| LATTE CALDO - (SOLO NEI GUSTI CIOCCOLATO AL LATTE) | g 1000 |
| TOTALE | g 4100 |

PREPARAZIONE

- Scaldare l'acqua e, ove necessario, il latte.
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mixare con mixer ad immersione.
- Lasciar riposare 10/15 minuti e infine mantecare.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai la tabelle con gli ingredienti bilanciati per realizzare i tuoi gelati al cioccolato.

Scegli i cioccolati delle nostre gamme [RENO CONCERTO](#), [SINFONIA](#) e [MINUETTO](#) e realizza gelati al cioccolato per tutti i gusti.

Fondente, latte, bianco: lasciati ispirare dai cioccolati IRCA e stupisci i tuoi clienti con gusti sempre nuovi e golosi!

Gelati al Cioccolato con JOYBASE CHOCO TANDEM

| Gusto Cioccolato | Cioccolato (gr) | Joybase Choco Tandem (gr) | Acqua Bollente (gr) | Latte Bollente (gr) | PESO TOTALE (gr) |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| Minuetto Fondente Ecuador 70% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Minuetto Fondente Madagascar 72% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Minuetto Fondente Santo Domingo 75% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Minuetto Santo Domingo Latte 38% | 400 | 1500 | 1300 | 1000 | 4200 |
| Sinfonia Fondente 76% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Sinfonia Fondente 68% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Sinfonia Fondente 56% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Sinfonia Gianduia Fondente | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Sinfonia Latte 38% | 400 | 1500 | 1300 | 1000 | 4200 |
| Reno Concerto Fondente 72% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Reno Concerto Fondente 64% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Reno Concerto Fondente 58% | 400 | 1500 | 2200 | | 4100 |
| Reno Concerto Latte 34% | 400 | 1500 | 1300 | 1000 | 4200 |

PROCEDIMENTO:

Scaldare l'acqua o il latte ed aggiungere tutti gli altri ingredienti.
Mixare con mixer ad immersione, lasciar riposare 10/15 minuti e poi mantecare.