



## SICILIA

### SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### SORBETTO AL CIOCCOLATO

---

##### INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

g 2500

g 1600

g 160

##### PREPARAZIONE

Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

#### VARIEGATURA

---

##### INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joyfruit Arancia in sostituzione al Joycream Pistacchio.