



CIOCCOLATO AL CARMELLO:

INGREDIENTI		
Latte fresco intero	g	2150
Zucchero	g	300
INFINITY BASE 100	g	215
RENO LACTEE CARMEL	g	700
TOTALE	g	3365
TOFFEEDOR CARMEL		q.b.
CRUNCY BEADS		q.b.

Miscelare zucchero e Infinity Base 100 ed aggiungerli al latte, miscelare, mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato e continuare la pastorizzazione. Mantecare.

Variegare con Toffeedor caramel e decorare con Cruncy beads.