



GELATO AL CIOCCOLATO:

INGREDIENTI		
Latte fresco intero	g	2500
REVOLUTION CREAM	g	130
Zucchero	g	400
INFINITY BASE 100	g	250
RENO FONDENTE 72%	g	500
IRCA CHOC	g	160
TOTALE	g	3940

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