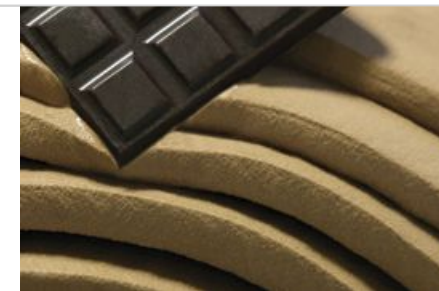


**irca****Linea creme****IRCA CAO - IRCA CHOC**

Gelato al cioccolato

Latte intero	g 950
Panna fresca	g 50
Zucchero	g 200-250
Farina di semi di carruba	g 2
Farina di semi di guar	g 1
SVELTO	g 5
IRCA CHOC	g 100-150

Miscelare il guar e la carruba con lo zucchero, dopodiché aggiungere il latte intero e la panna. Miscelare con frusta e pastorizzare. Dopo la pastorizzazione aggiungere IRCA CHOC, mixare, aggiungere lo SVELTO e passare nel mantecatore.