



STRACCIATELLA:

INGREDIENTI		
Miscela base (creme)	g	3000
Panna fresca	g	200
REVOLUTION CREAM	g	60
TOTALE	g	3260
COVERVIT EXTRA CHOC DARK		q.b.

Aggiungere alla miscela base REVOLUTION CREAM e la Panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Formare il primo strato di gelato nella vaschetta ed immediatamente versare su tutta la superficie il COVERVIT EXTRA CHOC DARK precedentemente scaldato a bassa temperatura e miscelare. Formare il secondo strato di gelato e versare dell'altro COVERVIT e miscelare. Decorare la superficie con dell'altro COVERVIT o con delle lastre molto fini di cioccolato puro.