



I Cioccolati Top Quality

CIOCCOLATO BIANCO SULAWESI IMPERIAL

INGREDIENTI

Latte fresco intero	g 1200
Acqua	g 1800
Zucchero	g 260
JOYBASE INFINITY 100	g 300
RENO BIANCO	g 1200
TOTALE	g 4760

Miscelare zucchero e JOYBASE INFINITY 100 ed aggiungerli al latte e l'acqua, mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato bianco, miscelare fino a completo scioglimento e mantecare.

