



I Cioccolati Top Quality

CIOCCOLATO FONDENTE SUMATRA EXTREME

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|--------|
| Latte fresco intero | g 2500 |
| Zucchero | g 490 |
| JOYBASE INFINITY CREAM 100 | g 250 |
| RENO FONDENTE 72% | g 500 |
| IRCA CHOC | g 160 |
| TOTALE | g 3900 |

Miscelare zucchero e JOYBASE INFINITY CREAM 100 ed aggiungerli al latte. Mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato e IRCA CHOC e continuare la pastorizzazione. Mantecare.

