



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.

