



I Cioccolati Top Quality

CIOCCOLATO LACTEE CAMEL MADAGASCAR

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|--------|
| Latte fresco intero | g 2150 |
| Zucchero | g 270 |
| JOYBASE INFINITY CREAM 100 | g 215 |
| RENO LACTEE CAMEL | g 700 |
| TOTALE | g 3335 |
| TOFFEE D'OR CAMEL | g q.b. |
| CRUNCHY BEADS | g q.b. |

Miscelare zucchero e JOYBASE INFINITY CREAM 100 ed aggiungerli al latte, miscelare, mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato e continuare la pastorizzazione. Mantecare. Variiegare con Toffe d'Or Caramel e decorare con Crunchy beads.

