



# 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.

