



Gelato Chocolate y Naranja:

INGREDIENTES		
JOYGELATO EXTRA DARK CHOCOLATE	g	1600
Leche	g	2500
SVELTO 178/C	g	5
Cascara de naranja rallada	g	50
Zumo de naranja exprimida	g	170
TOTAL	g	4105

Mezclar JOYGELATO EXTRA DARK con la leche caliente, mezclar con una batidora de inmersión, agregar el zumo, la ralladura de naranja, SVELTO y revuelva.

Vetear con JOYGELATO COUVERTURE EXTRA CHOC DARK y decorar con cáscara de naranja confitada.

Notas: Se puede añadir a la mezcla anterior 50 g de licor Grand Marnier.

