

Equipo técnico de CHOCO CUBE

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Helado - Chimelb



Helado - Chimelb

Equipo técnico de CHOCO CUBE

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Helado - Chimelb

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

HELADO DE CHOCOLATE NEGRO CHIMELB 65%

2548	g	Agua
16	g	Neutro
4	g	Sal
640	g	Chocolate Negro Chimelb 65% Grand Cru Agostoni Cód. 6806
160	g	Cacao en Polvo 10/12 semidesgrasado Icam Professional Cód. 4839
364	g	Azúcar
176	g	Glucosa seca
92	g	Dextrosa

Equipo técnico de CHOCO CUBE

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Helado - Chimelb

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

HELADO DE CHOCOLATE NEGRO CHIMELB 65%

Pasteurizar a 85 °C, dejar madurar y mantecar.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Cacao en Polvo semidesgrasado 10/12 Icam Professional

Aroma y sabor a cacao muy intenso.
Color marrón rojizo.



Chocolate Negro Chimelb 65% Grand Cru Agostoni

Dulce y agradable, a la vez que intenso y persistente. Presenta un perfil aromático cacaotè con pronunciadas notas a frutos secos y aroma a café.