

Team Tecnico CHOCO CUBE

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Gelato - Chimelb



Gelato - Chimelb

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

GELATO AL CIOCCOLATO CHIMELB 65%

2548	g	Acqua
16	g	Neutro
4	g	Sale
640	g	Cioccolato Fondente Chimelb 65% Grand Cru Agostoni Cod. 6806
160	g	Polvere di Cacao 10/12 magro Icam Professional Cod. 4839
364	g	Zucchero
176	g	Glucosio dry
92	g	Destrosio

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Gelato - Chimelb

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

GELATO AL CIOCCOLATO CHIMELB 65%

Pastorizzare a 85°C, far maturare e mantecare.

SELEZIONI PRODOTTI



Polvere di Cacao Magro 10/12 Icam Professional

Aroma e gusto molto intenso di cacao.
Colore rosso bruno.



Cioccolato Fondente Chimelb 65% Grand Cru Agostoni

Dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacaotè con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.