



## ***Fondente Noir***

### **Ingredienti:**

g 2.200 di acqua  
g 200 di copertura in gocce Savoie Nutman  
g 180 di zucchero  
g 240 di Cacao 22/24 Nutman  
g 480 di Nutovo Nutman  
g 200 di Inoplus Nutman  
g 80 di Trimoline (zucchero invertito) Nutman  
g 100 di Nucleo Mizar Crema Nutman  
g 120 di pasta di Tradicao Nutman  
g 400 di copertura Maximum Fondente Nutman  
g 10 di Bagna analcolica Rhum o Vaniglia Nutman  
Q.B. di sale

### **Preparazione:**

Sciogliere in acqua bollente la copertura, il cacao, lo zucchero e il Mizar e lasciare riposare almeno

30'. A parte mescolare il Nutovo, il Tradicao, il Trimoline e l'Inoplus con sale e la bagna Rhum o Vaniglia a scelta.

Quando il composto diventa omogeneo e senza grumi colarlo nella miscela precedente facendo

attenzione a mescolarle bene quindi mantecare il tutto. Poco prima dell'estrazione immettere

nella miscela le gocce di cioccolato affinché si disperdano omogeneamente nel gelato.