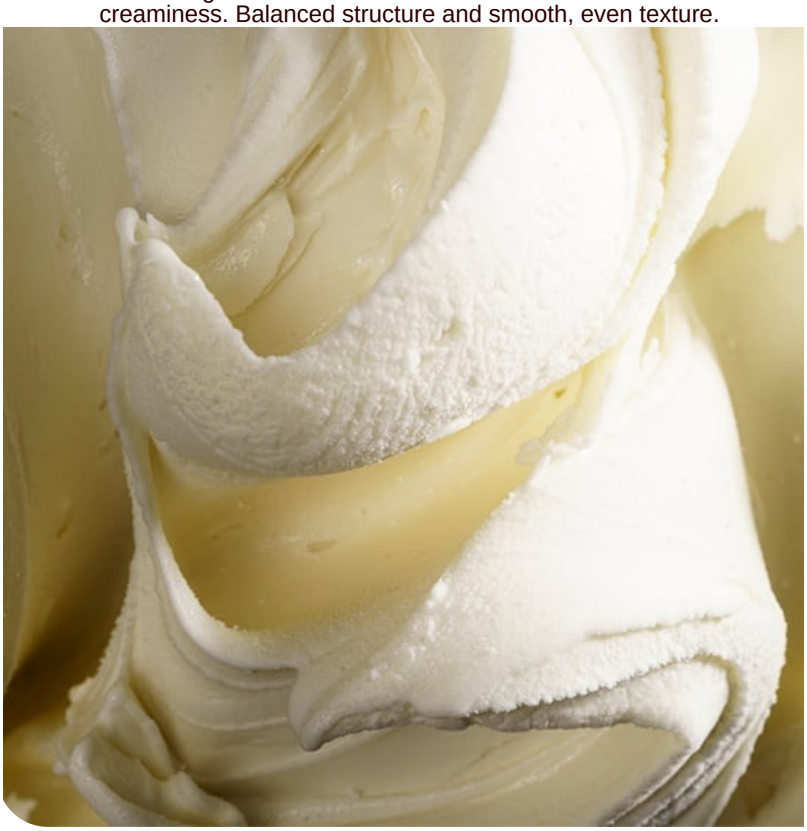
BASE NEUTRA CON FIBRE

15G

GELATO DOMORI

A base designed to provide optimal structure and creaminess for gelato and sorbet. Made with natural ingredients, it is enriched with fibers to enhance creaminess and improve the final texture. A versatile base created to support Domori gelato creations, allowing the aromatic expression of ingredients to emerge while ensuring a balanced and consistent result.
Natural ingredients enriched with fibers for enhanced creaminess. Balanced structure and smooth, even texture.



MODALITÀ D'USO

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983389

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
Preparato stabilizzante in polvere a base di fibra vegetale solubile utilizzato per migliorare la struttura di gelati al cioccolato e alla frutta, conferendo compattezza e cremosità.

Denomination
Semilavorato in polvere per gelato.

Directions for use
BASE NEUTRA CON FIBRE 15G_____ 15 g
acqua (bollente)_____ 550 g
cioccolato in gocce Domori (CT 68%-72%)_____ 200 g
sciroppo di glucosio disidratato_____ 105 g
zucchero_____ 70 g
destrosio_____ 59 g
sale_____ 1 g

Preparazione a caldo. Frullare con mixer ad immersione il prodotto con le restanti polveri e con le gocce di cioccolato nell'acqua bollente, fino a completo scioglimento. Lasciare riposare per 30 minuti (ideale 2 ore) e poi gelare direttamente nel mantecatore. Prima di mantecare, è consigliabile rimescolare nuovamente la miscela.