

# NEUTRAL BASE WITH FIBERS 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

## 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



**Extraordinary  
made simple.**