

GELATO & SORBET BASE FOR CHOCOLATE

GELATO DOMORI

A base specifically designed to ensure optimal results when used with high cocoa percentage Domori chocolates. Developed to support structure and balance, it allows chocolate to fully express its aromatic profile in both gelato and sorbet applications. This base provides consistency and reliability, delivering a clean, well-defined chocolate flavour with a smooth and stable texture. Designed for use with high cocoa percentage Domori chocolates. Supports clear and well-defined chocolate flavour.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983380

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

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato, da utilizzare in abbinamento alla gamma cioccolati fondenti Domori. Preparazione a caldo.

Denomination

semilavorato in polvere per gelato.

Directions for use

Ricetta sorbetto:

BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO_____1100 g (un sacchetto)
acqua (bollente)_____2350-2550 g (*)

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

cioccolato in gocce Domori (CT 68%-72%)_____ 800 g

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

(*) regolare la quantità d'acqua in base alla consistenza desiderata: 2350 g per un sorbetto più morbido fino 2550 g per ottenere un sorbetto più consistente.

Ricetta gelato:

BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO_____ 1100 g (un sacchetto)

latte intero (bollente)_____ 2000 g

acqua (bollente)_____ 350 g

cioccolato in gocce Domori (CT 68%-72%)_____ 800 g

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



Extraordinary
made simple.