BASE NEUTRA CON FIBRE

15G

HELADO DOMORI

Una base diseñada para brindar una estructura y cremosidad óptimas a helados y sorbetes. Elaborada con ingredientes naturales, está enriquecida con fibras para potenciar la cremosidad y mejorar la textura final. Una base versátil creada para complementar las creaciones de helado Domori, permitiendo que los aromas de los ingredientes se expresen plenamente y garantizando un resultado equilibrado y uniforme.
Ingredientes naturales enriquecidos con fibras para una mayor cremosidad. Estructura equilibrada y textura suave y uniforme.



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

Descripción
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.