

BASE NEUTRA CON FIBRAS 15 G

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

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

Descrizione

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.