

# BASE DE HELADO Y SORBETE PARA CHOCOLATE

HELADO DOMORI

Una base diseñada específicamente para garantizar resultados óptimos al usarla con chocolates Domori de alto porcentaje de cacao. Desarrollada para brindar estructura y equilibrio, permite que el chocolate exprese plenamente su perfil aromático tanto en helados como en sorbetes. Esta base proporciona consistencia y fiabilidad, ofreciendo un sabor a chocolate limpio y bien definido con una textura suave y estable.

Diseñado para su uso con chocolates Domori de alto porcentaje de cacao. Favorece un sabor a chocolate nítido y bien definido.



## 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

### Descripción

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Ricetta sorbetto:

BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO\_\_\_\_\_1100 g (un sacchetto)  
acqua (bollente)\_\_\_\_\_2350-2550 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 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.