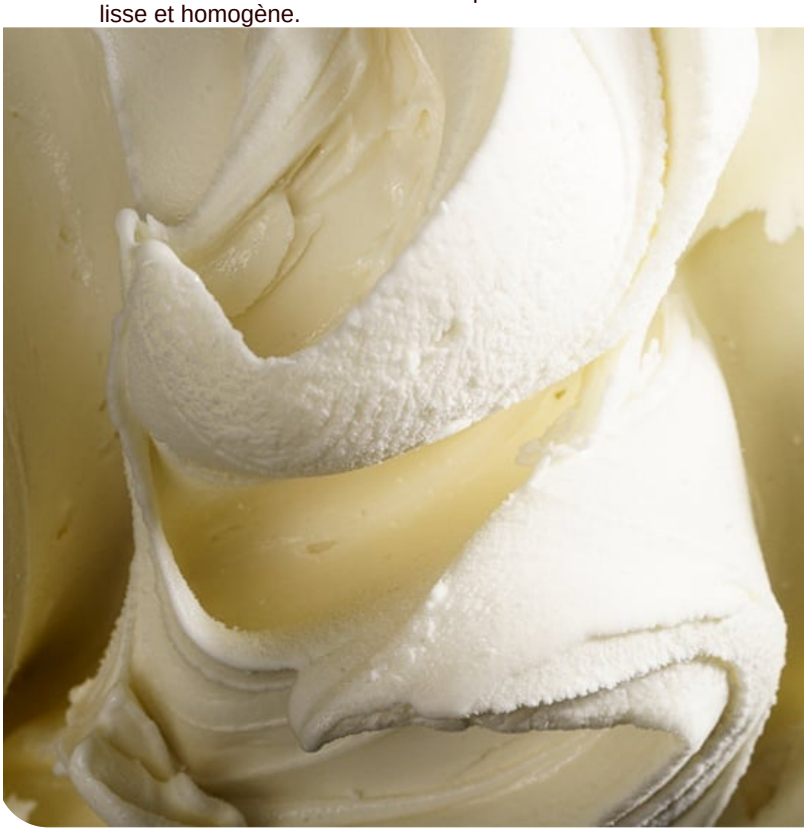
BASE NEUTRA CON FIBRE

15G

GELÉE DOMORI

Une base conçue pour offrir une structure et une onctuosité optimales aux glaces et sorbets. Élaborée à partir d'ingrédients naturels, elle est enrichie en fibres pour une texture finale encore plus onctueuse. Cette base polyvalente est idéale pour sublimer les créations glacées Domori, en révélant pleinement les arômes des ingrédients et en garantissant un résultat équilibré et homogène.
Des ingrédients naturels enrichis en fibres pour une onctuosité accrue. Une structure équilibrée et une texture lisse et homogène.



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

Description
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.