

BASE POUR GLACE ET SORBET AU CHOCOLAT

GELÉE DOMORI

Une base spécialement conçue pour garantir des résultats optimaux avec les chocolats Domori à haute teneur en cacao. Élaborée pour soutenir la structure et l'équilibre, elle permet au chocolat d'exprimer pleinement son profil aromatique, aussi bien dans les glaces italiennes que dans les sorbets. Cette base assure constance et fiabilité, offrant une saveur de chocolat pure et intense, ainsi qu'une texture onctueuse et stable.

Conçu pour être utilisé avec les chocolats Domori à haute teneur en cacao. Favorise une saveur de chocolat nette et bien définie.



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

Description

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

Denomination

semilavorato in polvere per gelato.

Directions for use

Ricetta sorbetto:

BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO _____1100 g (un sacchetto)

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.