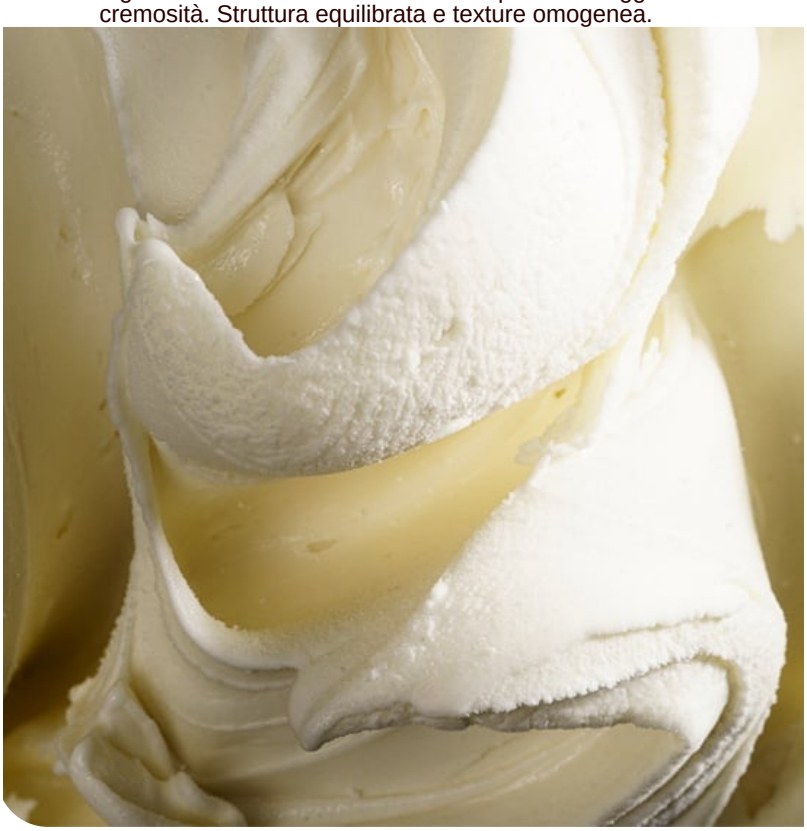
BASE NEUTRA CON FIBRE

15G

GELATO DOMORI

Una base pensata per offrire struttura e cremosità ottimali a gelati e sorbetti. Realizzata con ingredienti naturali, è arricchita con fibre per amplificare la sensazione di cremosità e migliorare la texture finale. Una base versatile, progettata per valorizzare le creazioni gelato Domori, lasciando spazio all'espressione aromatica degli ingredienti e garantendo un risultato equilibrato e costante.
Ingredienti naturali arricchiti con fibre per una maggiore cremosità. Struttura equilibrata e texture omogenea.



MODALITÀ D'USO

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983389

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

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.

Denominazione
Semilavorato in polvere per gelato.

Modalità d'uso
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.