

# 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

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our 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

**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.**