

# BASE GELATO & SORBETTO CIOCCOLATO

GELATO DOMORI

Una base specificamente sviluppata per garantire risultati ottimali con i cioccolati Domori ad alta percentuale di cacao. Progettata per sostenere struttura ed equilibrio, consente al cioccolato di esprimere pienamente il proprio profilo aromatico sia nel gelato sia nel sorbetto. Questa base offre una resa pulita del gusto di cioccolato, con una texture liscia e stabile.

Pensata per l'utilizzo con cioccolati Domori ad alta percentuale di cacao. Valorizza il profilo aromatico del cioccolato.



## 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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Descrizione

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

### Denominazione

semilavorato in polvere per gelato.

### Modalità d'uso

Ricetta sorbetto:

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.