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

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
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 (*)
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.