

SORBETTO RIO CARIBE 72%

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Acqua	2762g
Base Gelato&Sorbetto Cioccolato Domori	1300g
Rio Caribe Fondente 72% Domori	940g

- Scaldare l'acqua a 80°C e inserire BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO Domori e COPERTURA RIO CARIBE FONDENTE 72% Domori.
- Mixare e lasciare riposare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Mantecare e estrarre.
- Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C