



SORBETTO PASSION FRUIT

🏠 Livello avanzato

Un sorbetto al passion fruit realizzato con prodotti The Signature Collection, pensato per esaltare tutta l'intensità aromatica della frutta. Fresco, pulito e vibrante, unisce la purezza del passion fruit

Ravifruit alla struttura della Base Neutra con Fibre 15G **Domori**.



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Purea passion fruit 90% - Ravifruit	2000g
Acqua	1964g
Saccarosio	700g
Glucosio disidratato	150g
Destrosio	126g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u> - Domori	60g

In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI. Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire PUREA DI PASSION FRUIT 90% RAVIFRUIT precedentemente decongelata.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.