

SAMBIRANO SICHUAN

Livello avanzato

Ricetta di Eugenio Morrone per The Signature Collection. Scopri come realizzare un sorbetto cioccolato Domori con pepe Sichuan e variegato al melograno Cesarin.



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Base gelato&sorbetto cioccolato - Domori	1165g
Cioccolato fondente Sambirano 72% - Domori	847g
Pepe di Sichuan	9g
Acqua	2488g

- Scaldare una parte di acqua e mettere in infusione il pepe Sichuan per una notte.
- Il giorno seguente fi ltrare il pepe e unire l'infuso alla restante parte dell'acqua, precedentemente scaldata a 80°C e aggiungere la BASE GELATO&SORBETTO DOMORI e SAMBIRANO FONDENTE 72% DOMORI.
- Mixare e lasciare riposare.

COMPOSIZIONE FINALE

Variegato Melograno - Cesarin	qb
Spiral Dark - Dobla	

Mantecare e estrarre tutto il sorbetto creando un cremino e lasciando mezzo centimetro dal bordo e porre in abbattitore. Completare la vaschetta con uno strato di VARIEGATO CESARIN MELOGRANO e decorare con SPIRAL DARK DOBLA e foglioline d'oro

irca GROUP
Extraordinary made simple.