



# OMBRA SUR DE LAGO

🏠 Livello avanzato

Una ricetta firmata dal maestro gelatiere **Eugenio Morrone** per **The Signature Collection. Ombra Sur del Lago** unisce gelato al cioccolato e caffè, variegato al cioccolato fondente e crumble al cacao, per un gusto intenso, profondo e avvolgente.



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## CRUMBLE AL CACAO

Burro	180g
Massa di cacao Sur De Lago 100%	100g
Saccarosio	250g
Polvere di mandorle bianche	190g
<a href="#">Cacao in polvere 22-24%</a>	20g
Albume	30g
Sale	5g

- Lavorare in planetaria burro e SUR DEL LAGO FONDENTE 100% DOMORI fuso.
- Inserire le polveri ed impastare fino a ottenere un composto sabbioso.
- Terminare con l'albume con il sale sciolto all'interno.
- Raffreddare il prodotto in negativo, sgranare al cutter formato all'interno dei coppapasta.
- Cuocere a 160°C per 14 minuti

## VARIEGATO FONDENTE

Aurea Crema Cioccolato Fondente	500g
Olio di semi	75g
<a href="#">Grué di cacao</a>	30g
Crumble cacao	qb

- Miscelare bene la crema Aurea cioccolato fondente con l'olio di semi.
- Infine aggiungi gruè di cacao e crumble al cacao.

## MISCELA GELATO AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

Base gelato&sorbetto cioccolato

1294g

Sur De Lago Fondente 72%

941g

Latte 3,5 m.g.

2353g

Acqua

412g

Caffè solubile

100g

- In un contenitore scaldare acqua e latte a 80°C, aggiungere il caffè solubile e miscelare.
- Aggiungere BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO DOMORI e SUR DEL LAGO FONDENTE 72% DOMORI.
- Mixare e lasciare riposare.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Mantecare e variegare il gelato con AUREA CREMA CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI, precedentemente diluita e arricchita con GRUÈ DI CACAO DOMORI, e con il crumble al cioccolato.
- Variegare anche il secondo strato e decorare con LACE SQUARE COFFEE BEANS and CIGARILLO FINE CHOCOTWIST DOBLA



Extraordinary  
made simple.