



# MORRONCINO

👤 Livello intermedio

Una ricetta firmata dal maestro gelatiere **Eugenio Morrone** per **The Signature Collection. Morroncino** abbina sorbetto al cocco, gelée al mango e passion fruit e copertura al cioccolato fondente, per un dessert fresco, esotico e deciso.



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## SORBETTO AL COCCO

Purea di cocco 90% The Essentials -

Ravifruit

Saccarosio

Destrosio

Glucosio

Acqua

[Base Neutra con fibre 15g](#)

600g

130g

45g

25g

188g

12g

- Mescolare tutte le polveri insieme.
- Scaldare l'acqua a 75°C. Unire le polveri all'acqua, mixare, mettere in frigorifero e lasciare raffreddare la miscela fino a 5°C.
- Una volta che la miscela si sarà raffreddata, unire la PUREA DI COCCO 90% The Essentials RAVIFRUIT, mixare e mantecare la miscela.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GELÈE AL MANGO E PASSION FRUIT

Purea di mango 100% - Ravifruit	140g
Purea di passion fruit 100% - Ravifruit	105g
Trealosio	50g
Destrosio	25g
Pectina jaune	3,5g

- Scaldare le puree RAVIFRUIT in un pentolino fino a 42°C, aggiungere le POLVERI e mescolare accuratamente.
- Portare a bollore e miscelare continuamente per un minuto.
- Colare negli stampi la geleé formando una piccola semisfera, far raffreddare, sformare e tenere da parte.
- Mantecare il sorbetto al cocco ed estrarlo con una consistenza ancora morbida, riempire gli stampi in silicone per  $\frac{3}{4}$  della sua capienza, inserire il geleé di mango e passion fruit e chiudere con altro sorbetto al cocco.

## GLASSAGGIO

Copertura gelato cioccolato fondente  
58% Essence

qb

Estrarre i Morroncini dagli stampi e ricoprirli con la COPERTURA GELATO CIOCCOLATO FONDENTE 58% ESSENCE DOMORI precedentemente scaldata a 40°C circa.

## COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere. In foto: MINI ELEGANCE WHITE DOBLA.



Extraordinary  
made simple.