

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	600g
Saccarosio	130g
Destrosio	45g
Glucosio	25g
Acqua	188g
Base Neutra con fibre 15g	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 fi no 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.

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 fi no 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 ¾ 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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