

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE GELATO&SORBETTO (RICETTE DI BASE)



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

Ricette per la realizzazione di gelati e sorbetti artigianali al cioccolato da utilizzare con la base completa Base Gelato&Sorbetto Domori e la nostra gamma di cioccolati Domori.

Recipe variants:

- Sorbetto con cioccolato fondente (da 68 a 72%)
- Gelati al cioccolato fondente con cioccolati (da 68 a 72%)
- Sorbetto cioccolato con massa di cacao
- Gelato al cioccolato fondente con massa di cacao

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelato al cioccolato con Base gelato&sorbetto**
(ricette di base)

SORBETTO CON CIOCCOLATO

FONDENTE (DA 68 A 72%)

👤 Livello avanzato

Ricetta bilanciata per l'utilizzo di cioccolati domori da 68% al 72%

[Clicca qui](#) per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

SORBETTO CIOCCOLATO FONDENTE 68-72%

Base Gelato&Sorbetto cioccolato

Acqua - bollente

Cioccolato fondente 72% - Domori

Alternatively

Cioccolato fondente 68% - Domori

800g

1100g

2350-2550g

800g

- Aggiungere Base gelato&sorbetto cioccolato all'acqua bollente, mixare con mixer ad immersione e immediatamente aggiungere il cioccolato o la massa di cacao ed il saccarosio e continuare a mixare fino al completo scioglimento.
- Far riposare la miscela per almeno 2 ore a temperatura ambiente od in frigorifero.
- Prima di mantecare è consigliabile di remixare la miscela.

[Clicca qui](#) per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelato al cioccolato con Base gelato&sorbetto**
(ricette di base)

SORBETTO CIOCCOLATO CON MASSA DI CACAO

👤 Livello avanzato

Ricetta bilanciata per l'utilizzo di massa di cacao Domori
Clicca qui per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

SORBETTO CIOCCOLATO CON MASSA DI CACAO

Base Gelato&Sorbetto cioccolato

Acqua - bollente

Massa di Cacao - Domori

Saccarosio

1100g

2350-2550g

500g

200g

- Aggiungere Base gelato&sorbetto cioccolato ed il saccarosio all'acqua bollente, mixare con mixer ad immersione e immediatamente aggiungere la massa di cacao e continuare a mixare fino al completo scioglimento.
- Far riposare la miscela per almeno 2 ore a temperatura ambiente od in frigorifero.
- Prima di mantecare è consigliabile di remixare la miscela.

Clicca qui per scoprire tutte le masse di cacao domori che puoi utilizzare!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelato al cioccolato con Base gelato&sorbetto**
(ricette di base)

GELATI AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CIOCCOLATI (DA 68 A 72%)

👤 Livello avanzato

Ricetta bilanciata per l'utilizzo di cioccolati domori da 68% al 72%
Clicca qui per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 68-72%

Base Gelato&Sorbetto cioccolato

Latte intero - bollente

Cioccolato fondente 72% - Domori

Alternatively

Cioccolato fondente 68% - Domori

800g

1100g

2850g

800g

- Aggiungere Base gelato&sorbetto cioccolato al latte bollente, mixare con mixer ad immersione e immediatamente aggiungere il cioccolato e continuare a mixare fino al completo scioglimento.
- Far riposare la miscela per almeno 2 ore a temperatura ambiente od in frigorifero.
- Prima di mantecare è consigliabile di remixare la miscela.

Clicca qui per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelato al cioccolato con Base gelato&sorbetto**
(ricette di base)

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON MASSA DI CACAO

👤 Livello avanzato

Ricetta bilanciata per l'utilizzo di massa di cacao Domori
[Clicca qui](#) per scoprire tutti i cioccolati domori che puoi utilizzare!

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON MASSA DI CACAO

Base Gelato&Sorbetto cioccolato

Latte intero - bollente
Massa di cacao - Domori
Saccarosio

1100g
2000g
500g
200g

- Aggiungere Base gelato&sorbetto cioccolato ed il saccarosio al latte bollente, mixare con mixer ad immersione e immediatamente aggiungere la massa di cacao e continuare a mixare fino al completo scioglimento.
- Far riposare la miscela per almeno 2 ore a temperatura ambiente od in frigorifero.
- Prima di mantecare è consigliabile di remixare la miscela.

[Clicca qui](#) per scoprire tutte le masse di cacao domori che puoi utilizzare!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.