

# SORBETTI DOMORI CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15G

## DOMORI (METODO GANACHE)



?  
?



**RICETTA CREATA DA:**

**Marco De Grada**

Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore



**RICETTA CREATA DA:**

**Eugenio Morrone**

Campione del Mondo di Gelateria

Tutte le ricette sono bilanciate per ottenere un sorbetto a base acqua utilizzando le differenti origini di ogni cioccolato Domori con il metodo ganache. Questo per sfruttare al meglio la fibra del cacao e ottenere un risultato migliore in termini di consistenza, cremosità e volume. Tutte le ricette sono bilanciate con PAC 29 e POD 16,5, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13°C.

Recipe variants:

- SORBETTI A BASE ACQUA CON MASSE DI CACAO
- SORBETTI A BASE ACQUA CON CIOCCOLATO



Extraordinary  
made simple.



Variant **Sorbetti Domori con base neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

# SORBETTI A BASE ACQUA CON MASSE DI CACAO

👤 Livello avanzato

Sorbetto al cioccolato a base acqua con 15% di masse di cacao, colore chiaro, alta intensità di cacao, dolcezza medio-bassa per valorizzare le caratteristiche organolettiche e le note secondarie di ogni cioccolato monorigine. Per masse di cacao Domori 100%.

**Ricetta creata per 1kg di miscela.**

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

## GANACHE

Acqua per ganache - 1	260g
Massa di cacao - Domori	150g
Totale parziale ganache	
410g	

- Scaldare l'acqua (1) per la ganache a 85-90 °C e aggiungerla al cioccolato/massa di cacao.
- Mixare bene con mixer ad immersione.
- Coprire con pellicola a contatto e far riposare a temperatura ambiente per almeno 3 ore (meglio tutta la notte in frigorifero).

**CONSIGLIO:** È possibile abbattere a temperatura positiva la ganache, stoccarla sottovuoto e conservarla per più giorni in frigorifero.

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

## SCIROPPO BASE CONCENTRATO

Acqua per sciroppo - 2	310g
Saccarosio	105g
Glucosio disidratato - 30 de	84g
Destrosio	75g
<a href="#">Base Neutra con fibre 15g</a>	15g
Sale	1g
Totale parziale sciroppo	
590g	
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi".
- Aggiungerli all'acqua (2) precedentemente scaldata a 85-90°C.
- Mixare bene e far riposare per 15 minuti.

**CONSIGLIO:** La base concentrata può essere preparata anche a freddo appena prima di mantecare facendola riposare almeno 15 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Aggiungere la ganache allo sciroppo base concentrato.
- Mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Estrarre dal mantecatore.
- Mettere in vaschetta gelato. Abbattere a temperatura negativa per 5-10 minuti. Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

### CONSIGLI:

Se doveste riscontrare un eccesso di densità della ganache, è sufficiente scaldarla leggermente.

La consistenza del sorbetto potrebbe necessitare di piccole regolazioni di PAC in base alla propria vetrina.

È possibile preparare una quantità maggiore di base concentrata per poi suddividerla ed aggiungerla a diverse tipologie di ganache realizzate con differenti cioccolati monorigine.

È possibile utilizzare il metodo applicativo classico semplicemente sommando tutti i liquidi previsti sia nella ganache e sia nella base concentrata, scaldandoli a 85-90°C, unendo successivamente i secchi premiscelati e di seguito il cioccolato, avendo cura di mixare bene la miscela e di farla riposare almeno 2 ore.

Se vuoi preparare sorbetti al cioccolato con Essence 70% oppure Aristide/Red Yoka 70%, è necessario riequilibrare la ricetta aggiungendo 20 g/kg di acqua alla miscela totale.



Variant **Sorbetti Domori con base neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

# SORBETTI A BASE ACQUA CON CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

Sorbetto al cioccolato a base acqua con 20% di cioccolato, dal colore chiaro, intensità di cacao elevata, dolcezza medio bassa per esaltare le caratteristiche organolettiche e le note secondarie di ogni cioccolato monorigine. Per cioccolati Domori da 72% a 75%

**Ricetta creata per 1kg di miscela.**

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

## GANACHE

Acqua per ganache - 1	230g
Cioccolato 72%-75% - Domori	200g
Totale parziale ganache	
430	

- Scaldare l'acqua (1) per la ganache a 85-90 °C e aggiungerla al cioccolato/massa di cacao.
- Mixare bene con mixer ad immersione.
- Coprire con pellicola a contatto e far riposare a temperatura ambiente per almeno 3 ore (meglio tutta la notte in frigorifero).

**CONSIGLIO:** È possibile abbattere a temperatura positiva la ganache, stoccarla sottovuoto e conservarla per più giorni in frigorifero.

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

## SCIROPPO BASE CONCENTRATO

Acqua per sciroppo - 2	320g
Saccarosio	70g
Glucosio disidratato - 30 de	105g
Destrosio	59g
<a href="#">Base Neutra con fibre 15g</a>	15g
Sale	1g
Totale parziale sciroppo	
570g	
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi".
- Aggiungerli all'acqua (2) precedentemente scaldata a 85-90°C.
- Mixare bene e far riposare per 15 minuti.

**CONSIGLIO:** La base concentrata può essere preparata anche a freddo appena prima di mantecare facendola riposare almeno 15 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Aggiungere la ganache allo sciroppo base concentrato.
- Mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Estrarre dal mantecatore.
- Mettere in vaschetta gelato. Abbattere a temperatura negativa per 5-10 minuti. Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

### CONSIGLI:

Se doveste riscontrare un eccesso di densità della ganache, è sufficiente scaldarla leggermente.

La consistenza del sorbetto potrebbe necessitare di piccole regolazioni di PAC in base alla propria vetrina.

È possibile preparare una quantità maggiore di base concentrata per poi suddividerla ed aggiungerla a diverse tipologie di ganache realizzate con differenti cioccolati monorigine.

È possibile utilizzare il metodo applicativo classico semplicemente sommando tutti i liquidi previsti sia nella ganache e sia nella base concentrata, scaldandoli a 85-90°C, unendo successivamente i secchi premiscelati e di seguito il cioccolato, avendo cura di mixare bene la miscela e di farla riposare almeno 2 ore.

Se vuoi preparare sorbetti al cioccolato con Essence 70% oppure Aristide/Red Yoka 70%, è necessario riequilibrare la ricetta aggiungendo 20 g/kg di acqua alla miscela totale.