

GELATI CON MASSA DI CACAO 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 gelato a base latte utilizzando le differenti origini di massa di cacao Domori con il metodo ganache. Questo per sfruttare al meglio la fibra del cacao Domori in un risultato migliore in termini di consistenza, cremosità e volume. Tutte le ricette sono bilanciate con PAC 26 e POD 15,5 per quelle ad alta intensità e 16 per quella a media intensità, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13° C. Per masse di cacao Domori 100%

Recipe variants:

- GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (intensità media)
- GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (intensità alta con cacao in polvere)
- GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (intensità alta)



Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Massa di Cacao Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (INTENSITÀ MEDIA)

👤 Livello avanzato

Tutte le ricette sono bilanciate per ottenere un gelato a base latte utilizzando le differenti origini di massa di cacao Domori con il metodo ganache. Questo per sfruttare al meglio la fibra del cacao ed ottenere un risultato migliore in termini di consistenza, cremosità e volume. Tutte le ricette sono bilanciate con PAC 26 e POD 15,5 per quelle ad alta intensità e 16 per quella a media intensità, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13°C. Per masse di cacao Domori 100%

Ricetta creata su 1kg di miscela

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

GANACHE

Latte intero 3,5 m.g.
Panna 35% m.g.
Massa di Cacao - Domori
Totale parziale ganache
365g

240g
15g
110g

- Scaldare a 85-90°C i liquidi previsti nella ganache ed aggiungervi la massa di cacao e dove previsto il 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!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BASE LATTE CONCENTRATA

Latte intero 3,5 m.g.	400,5g
Saccarosio	123g
Glucosio disidratato - 30 de	31g
Destrosio	40g
Latte Magro in Polvere	25g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u>	15g
Sale	0,50g
Totale parziale base latte	
635g	
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte (2) precedentemente scaldato a 85-90°C.
- Mixare bene con mixer ad immersione 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.

MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Versare la ganache nella base concentrata e mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Estrarre e 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 gelato 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 masse di cacao differenti.

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 la massa di cacao, avendo cura di mixare bene la miscela e di farla riposare almeno 2 ore.



Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Massa di Cacao Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (INTENSITÀ ALTA)

🏠 Livello avanzato

Tutte le ricette sono bilanciate per ottenere un gelato a base latte utilizzando le differenti origini di massa di cacao Domori con il metodo ganache. Questo per sfruttare al meglio la fibra del cacao ed ottenere un risultato migliore in termini di consistenza, cremosità e volume. Tutte le ricette sono bilanciate con PAC 26 e POD 15,5 per quelle ad alta intensità e 16 per quella a media intensità, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13°C. Per masse di cacao Domori 100%

Ricetta creata su 1kg di miscela

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

GANACHE

Latte intero 3,5 m.g.
Panna 35% m.g.
Massa di Cacao - Domori
Totale parziale ganache
405g

250g
15g
140g

- Scaldare a 85-90°C i liquidi previsti nella ganache ed aggiungervi la massa di cacao e dove previsto il 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!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BASE LATTE CONCENTRATA

Latte intero 3,5 m.g.	390,50g
Saccarosio	104g
Destrosio	60g
Latte Magro in Polvere	25g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u>	15g
Sale	0,50g
Totale parziale base latte	
595g	
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte (2) precedentemente scaldato a 85-90°C.
- Mixare bene con mixer ad immersione 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.

MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Versare la ganache nella base concentrata e mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Estrarre e 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 gelato 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 masse di cacao differenti.

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



Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Massa di Cacao Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

GELATI FONDENTI BASE LATTE CON MASSA DI CACAO (INTENSITÀ ALTA CON CACAO IN POLVERE)

👤 Livello avanzato

Tutte le ricette sono bilanciate per ottenere un gelato a base latte utilizzando le differenti origini di massa di cacao Domori con il metodo ganache. Questo per sfruttare al meglio la fibra del cacao ed ottenere un risultato migliore in termini di consistenza, cremosità e volume. Tutte le ricette sono bilanciate con PAC 26 e POD 15,5 per quelle ad alta intensità e 16 per quella a media intensità, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13°C. Per masse di cacao Domori 100%

Ricetta creata su 1kg di miscela

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

GANACHE

Latte intero 3,5 m.g.
Panna 35% m.g.
Massa di Cacao - Domori
[Cacao 22-24](#) - Domori
Totale parziale ganache
395g

250g
15g
120g
10g

- Scaldare a 85-90°C i liquidi previsti nella ganache ed aggiungervi la massa di cacao e dove previsto il 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!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BASE LATTE CONCENTRATA

Latte intero 3,5 m.g.	390,50g
Saccarosio	110g
Glucosio disidratato - 30 de	10g
Destrosio	54g
Latte Magro in Polvere	25g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u>	15g
Sale	0,50g
Totale parziale base latte	
605g	
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte (2) precedentemente scaldato a 85-90°C.
- Mixare bene con mixer ad immersione 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.

MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Versare la ganache nella base concentrata e mixare bene.
- Versare nel mantecatore e mantecare.
- Estrarre e 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 dovete riscontrare un eccesso di densità della ganache, è sufficiente scaldarla leggermente.

La consistenza del gelato 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 masse di cacao differenti.

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 la massa di cacao, avendo cura di mixare bene la miscela e di farla riposare almeno 2 ore.



Extraordinary
made simple.