

GELATI CON CIOCCOLATI FONDENTI DOMORI E 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 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 26 e POD 15, utilizzando una vetrina con temperatura di servizio -12-13°C. Per cioccolati Domori da 72% a 75%.

Recipe variants:

- **Gelati fondenti base latte con cioccolato (intensità media)**

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con cioccolati fondenti Domori e Base Neutra con fibre 15g Domori (metodo ganache)**

GELATI FONDENTI BASE LATTE CON CIOCCOLATO (INTENSITÀ MEDIA)

👤 Livello avanzato

Gelato al cioccolato a base latte con 16% di cioccolato, dal colore chiaro, intensità di cacao media, dolcezza medio bassa per mantenere le caratteristiche organolettiche e le note secondarie di ogni cioccolato monorigine.

GANACHE

Latte intero 3,5 m.g.	240g
Panna 35% m.g.	15g
Cioccolato fondente 72-75% - Domori	160g
Totale parziale ganache	
415g	

- Scaldare i liquidi per la ganache a 85-90 °C e aggiungere il cioccolato.
- 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.

BASE LATTE CONCENTRATA

Latte intero 3,5 m.g.	400,5g
Saccarosio	60g
Glucosio disidratato - 30 de	29g
Destrosio	55g
Latte Magro in Polvere	25g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u>	15g
Sale	0,5g
Totale parziale base latte	
585g	
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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Versare la base nella ganache e mescolare 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.

Se desideri preparare un gelato al cioccolato con Aristid/Red Yoka 70%, devi aumentare il dosaggio di cioccolato da 160 g/kg a 165 g/kg di miscela e riequilibrarlo aggiungendo 20 g/kg di latte alla miscela di base.

Se desideri preparare un gelato al cioccolato con Essence 70%, devi riequilibrare la miscela aggiungendo 20 g/kg di latte al composto totale.

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 il cioccolato, avendo cura di mixare bene la miscela e di farla riposare almeno 2 ore.



Extraordinary
made simple.