

GELATI CIOCCOLATO AL LATTE DOMORI CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI



?



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

Recipe variants:

- Gelato al cioccolato al latte Arriba Ecuador 36%
- Gelato al cioccolato al latte Vidamà 42%
- Gelato al cioccolato al latte Essence 38%
- Gelato al cioccolato al latte Essence Lactee
- Gelato al cioccolato al latte Morogoro 38%
- Gelato al cioccolato al latte Essence 37%
- Gelato al cioccolato al latte Essence 43%

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

ARRIBA ECUADOR 36%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Panna 35% m.g.

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con fibre 15g](#)

Cioccolato al latte Arriba 36%

[Cacao in polvere 22-24](#) - Domori

Sale

Totale miscela

1000g

650,5g

30g

35g

54g

15g

200g

15g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

MOROGORO 38%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.
Panna 35% m.g.
Glucosio disidratato
Saccarosio
Destrosio
[Base Neutra con fibre 15g](#)
Cioccolato al latte Morogoro 38%
Sale
Totale miscela
1000g

650,5g
40g
6g
37g
51g
15g
200g
0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

VIDAMÀ 42%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Panna 35% m.g.

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con fibre 15g](#)

[Cioccolato al latte Vidamà 42%](#)

Sale

Totale miscela

1000g

650,5g

40g

51g

53g

15g

190g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

ESSENCE 37%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.
Panna 35% m.g.
Saccarosio
Destrosio
[Base Neutra con fibre 15g](#)
[Cioccolato al latte Essence 37%](#)
Sale
Totale miscela
1000g

650,5g
40g
46g
48g
15g
200g
0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

ESSENCE 38%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.	679,5g
Glucosio disidratato	10g
Saccarosio	65g
Destrosio	30g
Base Neutra con fibre 15g	15g
Cioccolato al latte Essence 38%	200g
Sale	0,5g
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

ESSENCE 43%

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.	664,5g
Glucosio disidratato	10g
Saccarosio	90g
Destrosio	20g
Base Neutra con fibre 15g	15g
Cioccolato al latte Essence 43%	200g
Sale	0,5g
Totale miscela	
1000g	

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.



Variant **Gelati cioccolato al latte Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE ESSENCE LACTEE

👤 Livello avanzato

Ricette create per l'utilizzo di cioccolati la latte Domori.

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

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

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Glucosio disidratato

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con fibre 15g](#)

[Cioccolato al latte Essence Lactee](#)

Sale

Totale miscela

1000g

689,5g

10g

55g

30g

15g

200g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere il cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare. 4 Estrarre e mettere in vaschetta gelato.
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti.
- Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.