# 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%**



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. | 650,5g |
| Panna 35% m.g. | 30g |
| Saccarosio | 35g |
| Destrosio | 54g |
| Base Neutra con fibre 15g | 15g |
| Cioccolato al latte Arriba 36% | 200g |
| Cacao in polvere 22-24 - Domori | 15g |
| 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 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. | 650,5g |
| Panna 35% m.g. | 40g |
| Glucosio disidratato | 6g |
| Saccarosio | 37g |
| Destrosio | 51g |
| Base Neutra con fibre 15g | 15g |
| Cioccolato al latte Morogoro 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 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. | 650,5g |
| Panna 35% m.g. | 40g |
| Saccarosio | 51g |
| Destrosio | 53g |
| Base Neutra con fibre 15g | 15g |
| Cioccolato al latte Vidamà 42% | 190g |
| 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 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. | 650,5g |
| Panna 35% m.g. | 40g |
| Saccarosio | 46g |
| Destrosio | 48g |
| Base Neutra con fibre 15g | 15g |
| Cioccolato al latte Essence 37% | 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 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. | 689,5g |
| Glucosio disidratato | 10g |
| Saccarosio | 55g |
| Destrosio | 30g |
| Base Neutra con fibre 15g | 15g |
| Cioccolato al latte Essence Lactee | 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.