



GELATO CON CIOCCOLATO AUREA CAMEL ORO E BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI

👤 Livello intermedio

?
?



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone
Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Latte Intero 3,5 m.g.

Acqua

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con Fibre 15g](#)

[Cioccolato Aurea Caramel Oro](#)

Sale

470g

182g

50g

30g

15g

250g

3g

- Miscelare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli al latte e alla panna precedentemente scaldati.
- Versare sul cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.