



SORBETTO ALLA FRAGOLA RAVIFRUIT CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15GR DOMORI

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Purea di Fragola 90% The Essential
Ravifruit

3150g

Acqua

840g

Saccarosio

474g

Glucosio Disidratato

200g

Destrosio

126g

[Base neutra con fibre 15g](#)

60g

Purea di Limone 100% Ravifruit

150g

- In un contenitore miscelare saccarosio, destrosio, glucosio e Base Neutra con Fibre 15gr
- Scaldare l'acqua e inserire le polveri, mixare e inserire Purea di Fragola 90% The Essential Ravifruit e Purea di Limone 100% Ravifruit, precedentemente decongelati
- Mantecare e estrarre
- Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.