

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 estrare
- Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C

irca GROUP

Extraordinary made simple.