

SORBETTO AL LAMPONE RAVIFRUIT CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15GR DOMORI

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Purea di Lampone 90% Ravifruit	3000g
Acqua	1140g
Saccarosio	500g
Glucosio Disidratato	150g
Destrosio	150g
Base Neutra con Fibre 15gr	60g

- In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e Base Neutra con Fibre 15gr.
- Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire Purea di Lampone 90% Ravifruit precedentemente decongelata.
- Mantecare e estrarre.
- Abbattere a -40°C per 5-10 minuti.
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.