



SORBETTO AL MANGO

RAVIFRUIT CON BASE NEUTRA

CON FIBRE 15GR DOMORI

🏠 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Purea di Mango 90% The Essential
Ravifruit

3150g

Purea di Passion Fruit 90% Ravifruit

150g

Acqua

1140g

Saccarosio

400g

Glucosio Disidratato

150g

Destrosio

100g

[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 la Purea di Mango 90% The Essential Ravifruit e Purea di Passion Fruit 90% Ravifruit, precedentemente decongelati.
- Mantecare e estrarre.
- Abbattere a -40°C per 5-10 minuti.
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.