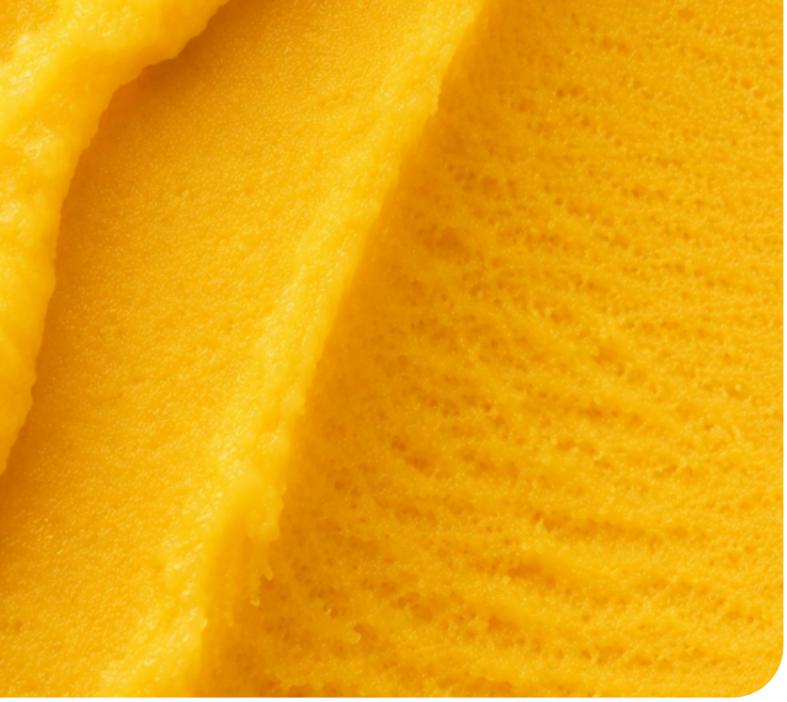


SORBETTO AL MANGO RAVIFRUIT CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15GR DOMORI

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.