



# GELATO CON CIOCCOLATO CHUAO E BASE DOMORI GELATO&SORBETTO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## MISCELA

Acqua

Latte 3,5 m.g.

[Base Gelato&Sorbetto Cioccolato](#)

[Cioccolato Criollo Chuao Fondente 75%](#)

410g

2352g

1300g

940g

- Scaldare il latte e l'acqua a 80°C.
- Inserire la Base Gelato&Sorbetto Cioccolato Domori e Chuao Fondente 75% Domori.
- Mixare e lasciare riposare.
- 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.