



# GELATO GIANDUIA CON MASSA DI CACAO E BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI

👤 Livello intermedio

Il bilanciamento di questa ricetta è studiato per vetrine con una temperatura di -12/-13°.

E' possibile utilizzare una massa di cacao differente.

**[Clicca qui](#) per scoprire tutte le masse di cacao domori che puoi utilizzare!**

?

?



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone  
Campione del Mondo di Gelateria

## MISCELA

Latte Intero 3,5 m.g.	615g
Panna	15g
Saccarosio	118g
Destrosio	51g
Latte Magro in Polvere	25g
Base Neutra con Fibre 15G	15g
Massa di cacao Sur del Lago	60g
<u>Joypaste Nocciola Piemonte IGP</u>	100g
Sale	1g

- Miscelare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli al latte e alla panna precedentemente scaldati.
- Versare sulla massa di cacao, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere la pasta nocciola e mixare.
- Far riposare per 2-3 ore.



Extraordinary  
made simple.