



# GELATO CON CIOCCOLATO AUREA PISTACCHIO E BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI

👤 Livello intermedio

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

?  
?



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone  
Campione del Mondo di Gelateria

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MISCELA

Latte Intero 3,5 m.g.	360g
Acqua	253g
Saccarosio	55g
Destrosio	40g
Glucosio Disidratato	25g
<a href="#">Base Neutra con Fibre 15G</a>	15g
<a href="#">Cioccolato Aurea Pistacchio</a>	250g
Sale	2g

- Miscelare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli al latte e alla panna precedentemente scaldati.
- Versare sul cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione.
- Far riposare per 2-3 ore.
- Mantecare
- Mettere in abbattitore per 5 minuti
- Mettere in vetrina a -12/-13°C o conservare a -18°C.



Extraordinary  
made simple.