



SORBETTO AL COCCO

🏠 Livello base

Una ricetta base di **The Signature Collection** pensata per realizzare sorbetti alla frutta freschi, puliti e dalla texture equilibrata. In questa versione, il cocco diventa protagonista con un sorbetto cremoso, delicato e versatile, ideale come base per dessert gelato dal profilo esotico.



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone
Campione del Mondo di Gelateria

PREPARAZIONE

PUREA DI COCCO 90% - Ravifruit - The Essentials

Acqua

Saccarosio

Glucosio disidratato

Destrosio

[BASE NEUTRA CON FIBRE 15G](#) - Domori

3000g

940g

650g

125g

225g

60g

- In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e **BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI**.
- Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire **PUREA DI COCCO 90% THE ESSENTIALS RAVIFRUIT** precedentemente decongelata. Mantecare e estrarre.
- Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.
- Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.