

GELATI CON CIOCCOLATO BIANCO DOMORI CON BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI



?



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

Recipe variants:

- Gelato al cioccolato bianco Biancolatte 35%
- Gelato al cioccolato bianco Essence 31%
- Gelato al cioccolato bianco Essence 33%



Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Cioccolato Bianco Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

BIANCOLATTE 35%

👤 Livello avanzato

- Ricetta creata su 1kg di miscela
- Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Acqua

Glucosio disidratato

Destrosio

Base Neutra con fibre 15g

Cioccolato bianco Biancolatte 35%

Sale

Totale peso miscela

1000g

550,5g

100g

24g

60g

15g

250g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna (se prevista) precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere la massa di cacao, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti
- Mettere in vetrina -12-13°C o conservare a -18°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Cioccolato Bianco Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

ESSENCE 33%

👤 Livello avanzato

- Ricetta creata su 1kg di miscela
- Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Panna 35% m.g.

Glucosio disidratato

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con fibre 15g](#)

[Cioccolato bianco Essence 33%](#)

Sale

Totale peso miscela

1000g

631g

40

16g

70g

28g

15g

200g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna (se prevista) precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere la massa di cacao, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti
- Mettere in vetrina -12-13°C o conservare a -18°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **Gelati con Cioccolato Bianco Domori con Base Neutra con fibre 15g Domori**

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

ESSENCE 31%

👤 Livello avanzato

- Ricetta creata per 1kg di miscela
- Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

MISCELA E MANTECAZIONE

Latte intero 3,5 m.g.

Panna 35% m.g.

Glucosio disidratato

Saccarosio

Destrosio

[Base Neutra con fibre 15g](#)

[Cioccolato bianco Essence 31%](#)

Sale

Totale peso miscela

1000g

650,5g

40g

16g

20g

58g

15g

200g

0,5g

- Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al latte ed alla panna (se prevista) precedentemente scaldati a 85°C.
- Aggiungere la massa di cacao, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione
- Far riposare per 2-3 ore e mantecare
- Mettere in Abbattitore per 5 minuti
- Mettere in vetrina -12-13°C o conservare a -18°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.