



# ROSSO ARRIBA

🏠 Livello intermedio

Gelato al cioccolato e lampone



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## BROWNIE ARRIBA 100%

Uova intere	200g
Saccarosio	300g
Sale	2,5g
Farina di riso	80g
Arriba Fondente 100% - Domori	200g
Burro	265g

- Unire uova, saccarosio, sale.
- Fondere cioccolato e burro.
- Unire il composto e aggiungere la farina di riso e miscelare con una frusta.
- Distendere su una teglia e cuocere per 8/10 minuti a 160°C.

## GELATO AL CIOCCOLATO E LAMPONE

Arriba Fondente 72% - Domori	620
Latte 3,5 m.g	1967g
Panna 35% m.g.	88g
Latte magro in polvere	117g
Saccarosio	323g
Glucosio disidratato	147g
Destrosio	176g
<a href="#">Base Neutra con fibre 15g</a>	66g
Purea di lampone 100% - Ravifruit	1000g
Variegato di lampone - Cesarin	qb

- Decongelare la PUREA DI LAMPONE 100% RAVIFRUIT.
- In un recipiente inserire latte magro in polvere, saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE DOMORI (15G).
- Scaldare il latte a 80°C e inserire tutte le polveri e il cioccolato COPERTURA ARRIBA FONDENTE 72% DOMORI, aggiungere la panna e mixare.
- Lasciare riposare.
- Mantecare la miscela e versare la PUREA DI LAMPONE 100% RAVIFRUIT nel mantecatore a ciclo quasi completo.
- Estrarre metà del gelato creando uno strato omogeneo nella vaschetta.
- Variegare con cubetti di brownie e completare la vaschetta con un altro strato di gelato lasciando mezzo centimetro dal bordo.
- Porre in abbattitore e quando sarà sufficientemente duro, versare il VARIEGATO LAMPONE CESARIN.
- Decorare con brownie, lamponi freschi e LACE STRAWBERRY ROUND DOBLA.