



TROPICAL VIDAMÀ

🏠 Livello intermedio

Gelato al cioccolato tropical



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

GELATO AL CIOCCOLATO TROPICAL

Purea passion fruit 90% - Domori	411g
Purea mango 100% - Ravifruit	493g
<u>Cioccolato al latte Vidamà 42%</u> - Domori	739g
Massa di cacao Vidamà 100% - Domori	
Latte intero 3,5 m.g.	2447g
Panna 35% m.g.	82g
Saccarosio	263g
Glucosio disidratato	164g
<u>Base Neutra con fibre 15g</u> - Domori	74g
Variegato Mango - Cesarin	qb

- Decongelare PUREA DI PASSION FRUIT 90% RAVIFRUIT e PUREA DI MANGO 100% RAVIFRUIT.
- In un recipiente inserire saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI. 2
- Scaldare il latte a 80°C e inserire tutte le polveri, il cioccolato VIDAMÀ LATTE 42% DOMORI e VIDAMÀ FONDENTE 100% DOMORI, aggiungere la panna e mixare.
- Lasciare riposare.
- Mantecare la miscela e versare le puree RAVIFRUIT nel mantecatore a ciclo quasi completo.
- Estrarre metà del gelato e variegare con VARIEGATO MANGO CESARIN, estrarre la restante parte di gelato e porre nell'abbattitore.
- Variegare con VARIEGATO MANGO CESARIN e CURVY LEAF YELLOW DOBLA.