



GIANDUIA ELEGANZA

👤 Livello intermedio

Gelato gianduia e cioccolato



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone
Campione del Mondo di Gelateria

COPERTURA DOMORI GIANDUIA

Copertura fondente per gelato Essence

58% - Domori

Pasta nocciola IGP

Sale

Nocciole caramellate

330g

80g

1,2g

120g

- Scaldare la COPERTURA DOMORI a 35°C, aggiungere pasta nocciola igp, sale e nocciole precedentemente caramellate.

GANACHE PER MISCELA GELATO

Latte intero 3,5 m.g.

Pasta nocciola IGP

Panna 35% m.g.

Massa di cacao Sur del lago 100% -

Domori

1250g

500g

75g

300g

- Scaldare il latte a 80°C e inserire la pasta di nocciola IGP e Sur de lago 100% Domori. Lasciare riposare una notte.

BASE GELATO CONCENTRATA PER MISCELA

Latte intero 3,5 m.g.

Latte magro in polvere

Saccarosio

Destrosio

Base Neutra con fibre 15g - Domori

Sale

1800g

100g

645g

250g

75g

5g

- In un altro recipiente inserire la restante parte di latte scaldato a 80°C, saccarosio, destrosio, Base Neutra con fibre 15g, latte magro in polvere e sale.
- Lasciare riposare una notte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MISCELA FINALE E MANTECAZIONE

- Unire la ganache e lo sciroppo e mixare.
- Lasciare riposare qualche istante e mantecare.
- Estrarre una parte del gelato e variegare con la COPERTURA SUR DEL LAGO 100% DOMORI precedentemente creata, estrarre la restante parte e variegare con altra copertura.
- Decorare con LACE SQUARE SAVANNAH DOBLA e nocciole caramellate.



Extraordinary
made simple.