



# VIAGGIO DAL PERÙ AD AMALFI

🏠 Livello intermedio

Gelato al cioccolato e zenzero



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## GELATO AL CIOCCOLATO E ZENZERO

Base gelato&sorbetto cioccolato -

Domori	1236g
Cioccolato fondente Apurimac 72% - Domori	899g
Latte Intero 3,5 m.g.	562g
Acqua	2247g
Tuttafrutta Zenzero - Cesarin	56g
Variegato Limone D'Amalfi - Cesarin	qb

- Scaldare acqua e latte e inserire la base BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO DOMORI, APURIMAC FONDENTE 72% DOMORI e TUTTAFRUTTA ZENZERO CESARIN.
- Mixare e lasciare riposare.
- Mantecare e estrarre il primo strato e variegare con VARIEGATO LIMONE D'AMALFI CESARIN, completare la vaschetta con un altro strato di gelato e variegare ancora.
- Decorare con decorazioni DOBLA a piacere.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.