



BIANCO AMARENA

👤 Livello intermedio

Gelato al cioccolato bianco e amarena



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte Intero 3,5 m.g.

Base Neutra con fibre 15g - Domori
Cioccolato bianco Biancolatte 35% -

Domori

Destrosio

Glucosio disidratato

Sale

Acqua

2026g

68g

1126g

279g

99g

2g

900g

- In un contenitore miscelare BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI, BIANCOLATTE LATTE 35% DOMORI, destrosio, glucosio e sale.
- Scaldare acqua e latte a 80°C e unire tutte le polveri, mixare e lasciare riposare.
- Mantecare, estrarre il gelato e variegarlo con FONDENTE ESSENCE 58% DOMORI, creando un cremino lasciando un centimetro dal bordo.

COPERTURA GELATO

Essence copertura per gelato 58% -

Domori

Variegato Amarena - Cesarin

qb

qb

- Completare la vaschetta con uno strato di VARIEGATO AMARENA CESARIN e uno strato di ESSENCE COPERTURA PER GELATO 58% DOMORI.
- Riporre nell'abbattitore a spaccare la copertura e decorare la vaschetta con FLOWER WHITE e CHOCOLATE VANILLA POD DOBLA

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.