

Sorbetto al cioccolato fondente

Ingredienti

- 40g massa
- 20G CACAO DOMORI 22-24%
- 130G ESSENCE DOMORI 70%
- 170g saccarosio
- 35g destrosio
- 30g glucosio
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)
- 570g acqua

Procedimento

Mixare l'acqua con le polveri e il cacao precedentemente miscelate a secco.

Pastorizzare tutto a 75°C e versare in più riprese sulla massa di cacao e il cioccolato, emulsionando bene.

Inserire la miscela nel mantecatore ed estrarre il sorbetto a -9°C, abbattere. Temperatura di servizio -12°C.



*Materiale in concessione a Vivaldi Group srl – Artigiali. Questa copia vi è stata fornita nell'ambito delle attività di formazione e comunicazione dell'azienda: modifica e diffusione a terzi non sono autorizzate.