

Sorbetto di massa Madagascar

Ingredienti

- 180g DOMORI SAMBIRANO 100%
- 50g glucosio 28DE
- 60g destrosio
- 140g saccarosio
- 20g inulina
- 545g acqua
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)

Procedimento

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

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