



Indice

RICETTE DI BASE PER SORBETTI E GELATI

PAG 11

Sorbetto alla fragola
Sorbetto al mango

PAG 12

Sorbetto passion fruit
Sorbetto al lampone

PAG 13

Sorbetto al cocco

PAG 14

Ricette di base per Gelati e Sorbetti al
cioccolato

PAG 15

Gelato Chauo
Sorbetto Rio Caribe 72%

PAG 16

Gelato Arriba massa di cacao

PAG 18

Sorbetto Apurimac massa di cacao

RICETTE SIGNATURE GELATO DAY

PAG 22

Rosso Arriba

PAG 24

Tropical Vidamà

PAG 26

Gianduia Eleganza

PAG 28

Pistacchio a Ciaculli

PAG 30

Sambirano Sichuan

PAG 32

Viaggio dal Perù ad Amalfi

PAG 34

Bianco Amarena

PAG 36

Ombra Sur del Lago

PAG 38

Morroncino





*Dai vita alle
tue creazioni d'autore*

**L'ECCellenza
PRENDE FORMA QUI**

The Signature Collection riunisce i brand più iconici del gruppo IRCA - Domori, Ravifruit, Cesarini e Dobla - sotto un'unica visione: offrire **ingredienti autentici e di altissima qualità** che permettono ai pastry chef di creare con personalità e libertà espressiva.

È una collezione **pensata per gli chef**, nata per esaltare la maestria e la creatività attraverso semplicità, affidabilità e gusto straordinario.



In gelateria con The Signature Collection: le ricette di Eugenio Morrone

Eugenio Morrone è uno dei protagonisti della gelateria contemporanea italiana. Maestro APEI, gelatiere e formatore, unisce rigore tecnico, sensibilità creativa e una profonda conoscenza della materia prima. Il suo approccio parte sempre dall'ingrediente, valorizzato attraverso equilibrio, precisione e una visione moderna della gelateria artigianale.

Nel suo lavoro, il gelato diventa uno spazio di sperimentazione controllata, dove tecnica e gusto dialogano per dare

vita a creazioni riconoscibili, essenziali e sempre orientate alla qualità.

Cresciuto in Calabria, oggi lavora a Roma nelle sue gelaterie, Il Cannolo Siciliano e Fiordiluna, 3 punti vendita in cui trae ispirazione dalla ricchezza del territorio e dalla qualità delle materie prime, che lavora con rigore tecnico e sensibilità creativa.

Il suo stile si fonda su ingredienti naturali, etichette pulite e sapori definiti.

Premi e riconoscimenti

2016

Vincitore Gelato Festival Roma
Campione Europeo

2017

Primo classificato al premio eccellenza al SIGEP di Rimini

2018

Gelato Festival All Star
Miglior gelateria d'Italia secondo Gastronomata
Miglior gelateria secondo Gambero Rosso – stampa estera
Maestro Gelatiere of the Year – Reader Award Food and Travel Magazine

2019

Sigep Gelato D'Oro
Primo posto gelato word ranking

2020

Coppa del Mondo di Gelateria
Primo posto gelato word ranking

2022

Entra nella Hall of Fame di Gelato Festival World Ranking

2023

The Best Gelato served in a glass: "Sigep, the Dolce World EXPO"





Le novità Domori per la tua gelateria

Una nuova gamma dedicata a trasformare l'inconfondibile viaggio di scoperta in un gelato o un sorbetto firmato Domori.

Due basi nate per offrire struttura perfetta e cremosità, completate da una copertura fondente.

Base neutra con fibre 15 g

Ingredienti naturali arricchiti con fibre per amplificare la cremosità di ogni creazione.

Base cioccolato per gelato e sorbetto

Una base pensata per garantire un risultato impeccabile con tutti i cioccolati Domori ad alta percentuale di cacao.

Essence Copertura per Gelato

Una copertura pronta all'uso per gelato, creata con un blend di cacao aromatici della Costa d'Avorio e dell'Ecuador con il 58% di cacao.

Aromi unici per creazioni di Gelato italiano autentico.

CODICE	NOME	IMBALLO
01983389	Base neutra con fibre 15g	6 x 1KG sacchetti
01983380	Base gelato & sorbetto cioccolato	6 x 1.1KG sacchetti
01983367	Essence Copertura per Gelato 58%	2 x 5KG sacchetti



Ricette di base per Sorbetti alla Frutta



Sorbetto alla fragola

INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA 90%

THE ESSENTIAL RAVIFRUIT 3150 gr

Acqua 840 gr

Saccarosio 474 gr

Glucosio disidratato 200 gr

Destrosio 126 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 60 gr

PUREA DI LIMONE 100%

RAVIFRUIT 150 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore miscelare saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare l'acqua e inserire le polveri, mixare e inserire PUREA DI FRAGOLA 90% THE ESSENTIAL RAVIFRUIT e PUREA DI LIMONE 100% RAVIFRUIT, precedentemente decongelati. Mantecare e estrarre. Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.

Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Sorbetto al mango

INGREDIENTI

PUREA DI MANGO 90%

THE ESSENTIAL RAVIFRUIT 3000 gr

PUREA DI PASSION FRUIT 90%

RAVIFRUIT 150 gr

Acqua 1140 gr

Saccarosio 400 gr

Glucosio disidratato 150 gr

Destrosio 100 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 60 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire PUREA DI MANGO 90% THE ESSENTIAL RAVIFRUIT e PUREA DI PASSION FRUIT 90% RAVIFRUIT, precedentemente decongelati. Mantecare e estrarre. Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.

Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Sorbetto passion fruit

INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT 90%

RAVIFRUIT 2000 gr

Acqua 1964 gr

Saccarosio 700 gr

Glucosio disidratato 150 gr

Destrosio 126 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 60 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire PUREA DI PASSION FRUIT 90% RAVIFRUIT precedentemente decongelata. Mantecare e estrarre.

Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.

Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Sorbetto al lampone

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE 90%

RAVIFRUIT 3000 gr

Acqua 1140 gr

Saccarosio 500 gr

Glucosio disidratato 150 gr

Destrosio 150 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 60 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire PUREA DI LAMPONE 90% RAVIFRUIT precedentemente decongelata. Mantecare e estrarre.

Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.

Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Sorbetto al cocco

INGREDIENTI

PUREA DI COCCO 90%

THE ESSENTIAL RAVIFRUIT 3000 gr

Acqua 940 gr

Saccarosio 650 gr

Glucosio disidratato 125 gr

Destrosio 225 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 60 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore inserire saccarosio, destrosio, glucosio e BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare l'acqua e inserire le polveri, miscelare e inserire PUREA DI COCCO 90% THE ESSENTIAL RAVIFRUIT precedentemente decongelata. Mantecare e estrarre.

Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti.

Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Ricette di base per Gelati e Sorbetti al cioccolato



Gelato Chuao

INGREDIENTI

Acqua 410 gr

Latte 3,5 m.g. 2352 gr

BASE GELATO&SORBETTO

CIOCCOLATO DOMORI 1300 gr

CRIOLLO CHUAO FONDENTE 75%

DOMORI 940 gr

PREPARAZIONE

Scaldare il latte e l'acqua a 80°C e inserire BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO DOMORI e COPERTURA CRIOLLO CHUAO FONDENTE 75% DOMORI. Mixare e lasciare riposare. Mantecare e estrarre. Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti. Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Sorbetto Rio Caribe 72%

INGREDIENTI

Acqua 2762 gr

BASE GELATO&SORBETTO

CIOCCOLATO DOMORI 1300 gr

RIO CARIBE FONDENTE 72%

DOMORI 940 gr

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 80°C e inserire BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO DOMORI e COPERTURA RIO CARIBE FONDENTE 72% DOMORI. Mixare e lasciare riposare. Mantecare e estrarre. Abbattere (-40°C) per 5-10 minuti. Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Ganache

INGREDIENTI

Latte intero 3,5 m.g. (1)
per ganache 1250 gr
Panna 34% m.g. 75 gr

ARRIBA FONDENTE 100%
DOMORI 700 gr

Base latte concentrata

INGREDIENTI

Latte intero 3,5 m.g. (2)
per base concentrata 1952,5 gr
Saccarosio 520 gr
Destrosio 300 gr
Latte magro in polvere 125 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 75 gr
Sale 2,5 gr

Gelato Arriba massa di cacao

PREPARAZIONE

Scaldare a 85-90°C latte (1) e panna ed aggiungervi
ARRIBA FONDENTE 100% DOMORI.

Mixare bene con mixer ad immersione.

Coprire con pellicola a contatto.

Far riposare a temperatura ambiente per tutta la notte
(o almeno 4 ore), è possibile abbattere a temperatura
positiva la ganache, stoccarla sottovuoto e conservarla per
più giorni in frigorifero.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti "secchi" ed aggiungerli al
latte (2) precedentemente scaldato a 85-90°C.

Mixare bene con mixer ad immersione.

Far riposare in frigorifero per tutta la notte.

La base concentrata può essere preparata anche a freddo
appena prima di aggiungere la ganache.

Gelato

NOTE

La consistenza del gelato potrebbe necessitare di piccole regolazioni di PAC in base alla propria vetrina.

PREPARAZIONE

Versare la base nella ganache e mixare bene.

Versare nel mantecatore e mantecare.

Abbattere a temperatura negativa per 5-10 minuti.

Servire in vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.

Ganache

INGREDIENTI

Acqua per ganache (1) 1300 gr
APURIMAC FONDENTE 100%
DOMORI 750 gr

Sciroppo base concentrato

INGREDIENTI

Acqua per sciroppo
concentrato (2) 1550 gr
Glucosio disidratato 30DE 420 gr
Saccarosio 525 gr
Destrosio 375 gr
BASE NEUTRA
CON FIBRE 15G DOMORI 75 gr
Sale 5 gr (2)

Sorbetto Apurimac massa di cacao

PREPARAZIONE

Il bilanciamento di queste ricette è studiato per vetrine con una temperatura di -12-13°C.

Preparare la ganache aggiungendo APURIMAC FONDENTE 100% DOMORI all'acqua (1), precedentemente riscaldata a 85 °C, mixare con un mixer ad immersione. Lasciare riposare almeno 4 ore a temperatura ambiente, preferibilmente per tutta la notte.

PREPARAZIONE

Preparare separatamente lo sciroppo di base mescolando tutti gli ingredienti "secchi" e aggiungendoli all'acqua (2) precedentemente riscaldata a 85 °C. É anche possibile preparare questa miscela direttamente nel pastorizzatore.

Gelato

NOTE

E' possibile realizzare lo sciroppo a freddo.

PREPARAZIONE

Il mattino seguente unire i due composti e frullare nuovamente con il mixer.

Versare il composto nel mantecatore, mantecare ed estrarlo a una temperatura compresa tra i -7 e -8°C.

Mettere in abbattitore per 5-10 minuti. Servire con vetrina a -12-13°C o conservare a -18°C.





*Ricette
Signature
Gelato Day*

Brownie Arriba 100%

INGREDIENTI

Uova 200 gr
Saccarosio 300 gr
Sale 2,5 gr
Farina di riso 80 gr
COP. ARRIBA 100% 200 gr
Burro 265 gr

Gelato cioccolato e lampone

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 72%

DOMORI 620 gr

Latte 3,5 m.g. 1967 gr

Panna 35% m.g. 88 gr

Latte magro in polvere 117 gr

Saccarosio 323 gr

Glucosio disidratato 147 gr

Destrosio 176 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 66 gr

PUREA DI LAMPONE 100%

RAVIFRUIT 1000 gr

VARIEGATO DI LAMPONE

CESARIN q.b.

Rosso Arriba

**GELATO AL CIOCCOLATO E
LAMPONE**

PREPARAZIONE

Unire uova, saccarosio, sale. Fondere cioccolato e burro.

Unire il composto e aggiungere la farina di riso e miscelare con una frusta. Distendere su una teglia e cuocere per 8/10 minuti a 160°C.

PREPARAZIONE

Decongelare la **PUREA DI LAMPONE 100% RAVIFRUIT**. In un recipiente inserire latte magro in polvere, saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, **BASE NEUTRA CON FIBRE DOMORI (15G)**. Scaldare il latte a 80°C e inserire tutte le polveri e il cioccolato **COPERTURA ARRIBA FONDENTE 72% DOMORI**, aggiungere la panna e mixare. Lasciare riposare. Mantecare la miscela e versare la **PUREA DI LAMPONE 100% RAVIFRUIT** nel mantecatore a ciclo quasi completo.

Estrarre metà del gelato creando uno strato omogeneo nella vaschetta. Variegare con cubetti di brownie e completare la vaschetta con un altro strato di gelato lasciando mezzo centimetro dal bordo. Porre in abbattitore e quando sarà

sufficientemente duro, versare il VARIEGATO LAMPONE CESARIN.
Decorare con brownie, lamponi freschi e LACE STRAWBERRY
ROUND DOBLA.



Gelato al cioccolato tropical

INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT 90%

RAVIFRUIT 411 gr

PUREA di MANGO 100%

RAVIFRUIT 493 gr

VIDAMÀ LATTE 42%

DOMORI 739 gr

VIDAMÀ FONDENTE 100%

DOMORI 131 gr

Latte 3,5 m.g. 2447 gr

Panna 35% m.g. 82 gr

Saccarosio 263 gr

Glucosio disidratato 164 gr

Destrosio 197 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 74 gr

VARIEGATO MANGO

CESARIN q.b.

Tropical Vidamà

**GELATO AL CIOCCOLATO
TROPICAL**

PREPARAZIONE

Decongelare PUREA DI PASSION FRUIT 90% RAVIFRUIT e PUREA DI MANGO 100% RAVIFRUIT. In un recipiente inserire saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI.

Scaldare il latte a 80°C e inserire tutte le polveri, il cioccolato VIDAMÀ LATTE 42% DOMORI e VIDAMÀ FONDENTE 100% DOMORI, aggiungere la panna e mixare. Lasciare riposare. Mantecare la miscela e versare le puree RAVIFRUIT nel mantecatore a ciclo quasi completo.

Estrarre metà del gelato e variegare con VARIEGATO MANGO CESARIN, estrarre la restante parte di gelato e porre nell'abbattitore. Variegare con VARIEGATO MANGO CESARIN e CURVY LEAF YELLOW DOBLA.



Copertura Domori Gianduia

INGREDIENTI

COPERTURA FONDENTE PER

GELATO ESSENCE 58%

DOMORI 330 gr

Pasta Nocciola IGP 80 gr

Sale 1,2 gr

Nocciole caramellate 120 gr

Gelato gianduia

INGREDIENTI GANACHE

Latte intero 3,5 m.g.

per ganache 1250 gr

Pasta nocciola IGP 500 gr

Panna 35% m.g. 75 gr

SUR DEL LAGO 100%

DOMORI 300 gr

INGREDIENTI BASE GELATO CONCENTRATA

Latte intero 3,5 m.g.

per base concentrata 1800 gr

Latte magro in polvere 100 gr

Saccarosio 645 gr

Destrosio 250 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 75 gr

Sale 5 gr

Gianduia Eleganza

**GELATO GIANDUIA E
CIOCCOLATO**

PREPARAZIONE

Scaldare la COPERTURA FONDENTE PER GELATO ESSENCE 58% DOMORI a 35°C, aggiungere pasta nocciola igp, sale e nocciole precedentemente caramellate.

PREPARAZIONE

Scaldare il latte a 80°C e inserire la pasta di nocciola IGP e SUR DEL LAGO 100% DOMORI. In un altro recipiente inserire la restante parte di latte scaldato a 80°C, saccarosio, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI, latte magro in polvere e sale. Lasciare riposare una notte.

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.



Pistacchio a Ciaculli

GELATO AL PISTACCHIO
CON MANDARINO

Gelato
al pistacchio

INGREDIENTI

Latte 3,5 m.g. 1620 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 67 gr

Saccarosio 247 gr

Destrosio 180 gr

Glucosio disidratato 112 gr

Sale 4 gr

**CIOCCOLATO PISTACCHIO AUREA
DOMORI** 1124 gr

Acqua 1146 gr

VARIEGATO CESARIN

MANDARINO DI CIACULLI q.b.

PREPARAZIONE

In un recipiente inserire saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI e sale. Scaldare il latte e l'acqua a 80°C e inserire tutte le polveri e il CIOCCOLATO PISTACCHIO AUREA DOMORI e mixare. Lasciare riposare e mantecare la miscela. Estrarre metà del gelato creando uno strato omogeneo nella vaschetta. Variegare con uno strato omogeneo di CREMA AUREA PISTACCHIO DOMORI diluita con 15% di olio di girasole e pistacchi precedentemente caramellati, estrarre la restante parte di gelato lasciando mezzo centimetro dal bordo. Porre in abbattitore e quando sarà sufficientemente duro, versare il VARIEGATO CESARIN MANDARINO DI CIACULLI. Decorare con pistacchi caramellati, TARTELLETTE CUP 5CM, CACAO POD e SPEAR DARK DOBLA.



Sampirano Sichuan

**SORBETTO
CIOCCOLATO E PEPE**

Sorbetto cioccolato e pepe

INGREDIENTI

BASE GELATO&SORBETTO

CIOCCOLATO DOMORI 1165 gr

SAMBIRANO FONDENTE 72%

DOMORI 847 gr

Pepe di Sichuan 9 gr

Acqua 2488 gr

VARIEGATO CESARIN

MELOGRANO q.b.

PREPARAZIONE

Scaldare una parte di acqua e mettere in infusione il pepe Sichuan per una notte. Il giorno seguente filtrare il pepe e unire l'infuso alla restante parte dell'acqua, precedentemente scaldata a 80°C e aggiungere la BASE GELATO&SORBETTO DOMORI e SAMBIRANO FONDENTE 72% DOMORI. Mixare e lasciare riposare.

Mantecare e estrarre tutto il sorbetto creando un cremino e lasciando mezzo centimetro dal bordo e porre in abbattitore.

Completare la vaschetta con uno strato di VARIEGATO CESARIN MELOGRANO e decorare con SPIRAL DARK DOBLA e foglioline d'oro.



Viaggio dal Perù ad Amalfi

GELATO AL
CIOCCOLATO E
ZENZERO

Gelato
al cioccolato
e zenzero

INGREDIENTI

BASE GELATO&SORBETTO

CIOCCOLATO DOMORI 1236 gr

APURIMAC FONDENTE 72%

DOMORI 899 gr

Latte 3,5 m.g. 562 gr

Acqua 2247 gr

TUTTAFRUTTA ZENZERO

CESARIN 56 gr

VARIEGATO LIMONE D'AMALFI

CESARIN q.b.

PREPARAZIONE

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.



Gelato al cioccolato bianco

INGREDIENTI

Latte 3,5 m.g. 2026 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 68 gr

BIANCOLATTE 35%

DOMORI 1126 gr

Destrosio 279 gr

Glucosio disidratato 99 gr

Sale 2 gr

Acqua 900 gr

Copertura gelato

INGREDIENTI

ESSENCE COPERTURA PER

GELATO 58% DOMORI q.b.

VARIEGATO AMARENA

CESARIN q.b.

Bianco Amarena

GELATO AL
CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

In un contenitore miscelare BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI, BIANCOLATTE 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 variegare con FONDENTE ESSENCE 58% DOMORI, creando un cremino lasciando un centimetro dal bordo. 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.



*Crumble
al cacao*

INGREDIENTI

Burro 180 gr

SUR DEL LAGO FONDENTE

100% DOMORI 100 gr

Saccarosio 250 gr

Polvere di mandorle
bianche 250 gr

Farina di riso 190 gr

Cacao 22-24 20 gr

Albume d'uovo
pastorizzato 30 gr

Sale 5 gr

*Ombra
Sur del Lago*

GELATO AL
CIOCCOLATO
E CAFFÈ

PREPARAZIONE

Lavorare in planetaria burro e SUR DEL LAGO FONDENTE 100% DOMORI fuso. Inserire le polveri ed impastare fino a ottenere un composto sabbioso. Terminare con l'albume con il sale sciolto all'interno. Raffreddare il prodotto in negativo, sgranare al cutter formato all'interno dei coppapasta. Cuocere a 160°C per 14 minuti.

Variegato fondente

INGREDIENTI

**AUREA CREMA CIOCCOLATO
FONDENTE DOMORI** 500 gr

Olio di semi 75 gr

GRUÈ DI CACAO DOMORI 30 gr
Crumble al cacao

Gelato al cioccolato e caffè

INGREDIENTI

BASE GELATO&SORBETTO

CIOCCOLATO DOMORI 1294 gr

**SUR DEL LAGO FONDENTE 72%
DOMORI** 941 gr

Latte 3,5 m.g. 2353 gr

Acqua 412 gr

Caffè solubile 100 gr

PREPARAZIONE

In un contenitore scaldare acqua e latte a 80°C, aggiungere il caffè solubile e miscelare. Aggiungere BASE GELATO&SORBETTO CIOCCOLATO DOMORI e SUR DEL LAGO FONDENTE 72% DOMORI. Mixare e lasciare riposare. Mantecare e variegare il gelato con AUREA CREMA CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI, precedentemente diluita e arricchita con GRUÈ DI CACAO DOMORI, e con il crumble al cioccolato. Variegare anche il secondo strato e decorare con LACE SQUARE COFFEE BEANS and CIGARILLO FINE CHOCOTWIST DOBLA.



Sorbetto al cocco

INGREDIENTI

PUREA DI COCCO 90%

ESSENTIAL RAVIFRUIT 600 gr

Saccarosio 130 gr

Destrosio 45 gr

Glucosio 28 25 gr

Acqua 188 gr

BASE NEUTRA

CON FIBRE 15G DOMORI 12 gr

Gelée al mango e passion fruit

INGREDIENTI

PUREA DI MANGO 100%

RAVIFRUIT 140 gr

PUREA DI PASSION FRUIT 100%

RAVIFRUIT 105 gr

Trealosio 50 gr

Destrosio 25 gr

Pectina Jaune 3.5 gr

Morroncino

**SORBETTO AL COCCO
E GELEE AL MANGO E
PASSION FRUIT**

PREPARAZIONE

Mescolare tutte le polveri insieme. Scaldare l'acqua a 75°C. Unire le polveri all'acqua, mixare, mettere in frigorifero e lasciare raffreddare la miscela fino a 5°C.

Una volta che la miscela si sarà raffreddata, unire la **PUREA DI COCCO 90% ESSENTIAL RAVIFRUIT** mixare e mantecare la miscela.

PREPARAZIONE

Scaldare le puree **RAVIFRUIT** in un pentolino fino a 42°C, aggiungere le polveri e mescolare accuratamente. Portare a bollore e miscelare continuamente per un minuto. Colare negli stampi la geleé formando una piccola semisfera, far raffreddare, sformare e tenere da parte. Mantecare il sorbetto al cocco ed estrarlo con una consistenza ancora morbida, riempire gli stampi in silicone per $\frac{3}{4}$ della sua capienza, inserire il geleé di mango e passion fruit e chiudere con altro sorbetto al cocco.

Glassaggio

Composizione finale

1. SORBETTO AL COCCO
2. INSERTO DI GELEÉ
AL MANGO E PASSION FRUIT
3. GLASSA COP. GELATO
CIOCCOLATO FONDENTE
ESSENCE DOMORI

PREPARAZIONE

Estrarre i Morroncini dagli stampi e ricoprirli con la COPERTURA GELATO CIOCCOLATO FONDENTE 58% ESSENCE DOMORI precedentemente scaldata a 40°C circa.

Decorare con scaglie di cocco o cocco disidratato a cubetti.



Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@ircagroup.com

ircagroup.com

