

Team Tecnico CHOCO CUBE

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Sorbetto - Bolivia e lampone



Sorbetto - Bolivia e lampone

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

SORBETTO BOLIVIA

572	g	Acqua
3	g	Neutro
1	g	Sale
190	g	Cioccolato Fondente Monorigine Bolivia 73% Agostoni Cod. 8028
40	g	Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional Cod. 4239
118,9	g	Zucchero
36,7	g	Glucosio dry
38,5	g	Destrosio
7	g	Zucchero invertito

ABBINAMENTO

STRACCIATELLA AL LAMPONE

850	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568
100	g	Burro di cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852
50	g	Olio di girasole
q.b.		Lamponi disidratati

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

SORBETTO BOLIVIA

Miscelare bene le polveri. Versare le polveri sui liquidi caldi e pastorizzare a 85°C. In fase di discesa aggiungere il cioccolato, far maturare e mantecare.

STRACCIATELLA AL LAMPONE

Temperare le chocolate nuances e unirlo al burro di cacao precedentemente temperato. Aggiungere olio di girasole. Decorare a piacere.

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Fondente Monorigine Bolivia 73% Agostoni

Acidità e amarezza bilanciante. Mediamente dolce. Note prevalenti di frutta secca e leggero retrogusto floreale.



Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional

Aroma intenso e forte, gusto di cacao/cioccolato. Colore rosso bruno scuro.



Chocolate Nuances Lampone Icam Professional

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in polvere.



Burro di Cacao in gocce Icam Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.