

# Gelato al cioccolato Essence 56%

## Ingredienti

- 200g ESSENCE DOMORI 56%
- 80g saccarosio
- 35g destrosio
- 30g glucosio 28DE
- 40g latte magro in polvere
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)
- 530g latte
- 80g panna

## Procedimento

Mixare il latte con le polveri precedentemente miscelate a secco.

Pastorizzare tutto a 75°C e versare in più riprese sul cioccolato, emulsionando bene.

Inserire la miscela nel mantecatore, aggiungere la panna quando la miscela raggiunge i 10°C ed estrarre il gelato 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.