

Gelato al cioccolato al latte Sur del Lago 72%

Ingredienti

- 150G COP. FONDENTE SUR DEL LAGO 72%
- 110g saccarosio
- 45g destrosio
- 30g latte magro polvere
- 30g glucosio 28DE
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)
- 580g latte
- 50g 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, variegare con il mandarino e 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.