

Gelato al cioccolato al latte solo cacao

Ingredienti

- 100g CACAO IN POLVERE DOMORI 22/24
- 150g saccarosio
- 40g destrosio
- 30g destrosio 28DE
- 35g latte magro in polvere
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)
- 490g latte
- 150g panna

Procedimento

Mixare il latte con le polveri e il cacao precedentemente miscelate a secco.

Pastorizzare tutto a 75°C ed emulsionare nuovamente.

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.