Gelato al Gianduia

Ingredienti

- 30g CACAO IN POLVERE DOMORI 22/24
- 145g saccarosio
- 50g destrosio
- 15g glucosio 28DE
- 35g latte magro in polvere
- 100g JOYPASTE NOCCIOLA
- 5g neutro 5 (Joybase Neutral Fix)
- 580g latte
- 40g panna

Procedimento

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

Pastorizzare tutto a 75°C ed emulsionare bene.

Abbattere rapidamente a +4°C ed emulsionare la miscela con la panna e la nocciola, inserire tutto nel mantecatore 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.