



FRESCHEZZA & GUSTO

BENVENUTA STAGIONE DEL GELATO!

GELATO AL CIOCCOLATO ARCANGO 85% GRAND NOIR di Molin Nuovo Udine

INGREDIENTI

Latte di fattoria: 2400 g
Panna: 600 g
Saccarosio: 485 g
Latte in polvere: 150 g
**Cioccolato fondente Arcango 85% Grand
Noir della Manifattura Cluizel 580 g**
Glucosio: 135 g
Trealosio: 70 g
Destrosio: 60 g
Farina di carruba: 18 g

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti liquidi nel bollitore ed avviare agitazione e riscaldamento;

Sminuzzare cioccolato con un coltello;

Miscelare a secco gli ingredienti in polvere compresi la copertura di cioccolato sminuzzata

Versare delicatamente a pioggia gli ingredienti in polvere nel bollitore;

Scaldare sino a 85°C;

Versare nel mantecatore e gelare.

