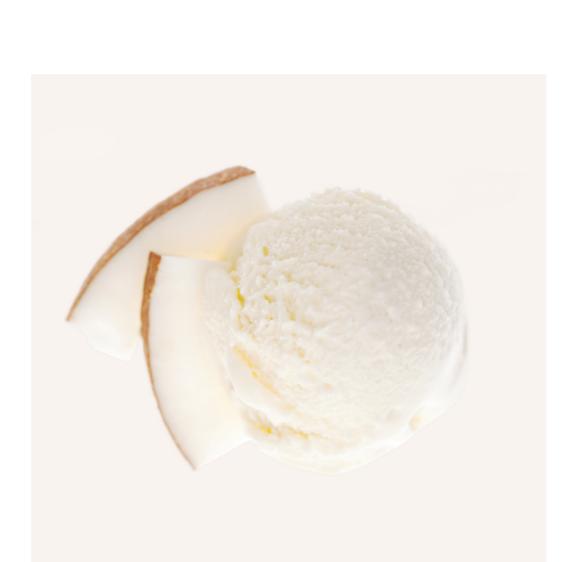


# Gelato - Cocco Edelweiss

A C A C A C A C A C A C



**Gelato - Cocco Edelweiss** 







## **Gelato - Cocco Edelweiss**



### PREPARAZIONI E INGREDIENTI

### **GELATO EDELWEISS**

600 g Latte

300 g Acqua

150 g Cocco purea97 g Zucchero25 g Destrosio

25 g Destrosio25 g Glucosio dry

10 g Latte magro in polvere

15 g Neutro

365 g Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional Cod. 8372

### **ABBINAMENTO**

### **CRUMBLE AL COCCO**

250 g Zucchero semolato

250 g Zucchero di canna

250 g Farina di mandorla

250 g Cocco rapé

500 g Burro

500 g Farina debole

12 g Sale

80 g Albume







## **Gelato - Cocco Edelweiss**



















### **GELATO EDELWEISS**

Miscelare bene le polveri. Versare le polveri sui liquidi caldi e pastorizzare a 85°C. In fase di discesa aggiungere il cioccolato, far maturare e mantecare.

### **CRUMBLE AL COCCO**

Miscelare tutto in planetaria, sabbiare, aprire su teglia, cuocere in forno a 165 gradi, 15 min. Valvola aperta.

# **SELEZIONI PRODOTTI**



#### Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



