

Gelato - Cocco Edelweiss



Gelato - Cocco Edelweiss

Gelato - Cocco Edelweiss

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

GELATO EDELWEISS

600	g	Latte
300	g	Acqua
150	g	Cocco purea
97	g	Zucchero
25	g	Destrosio
25	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

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

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.