

Gelato - Latte intenso



Gelato - Latte intenso

Gelato - Latte intenso

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

GELATO AL CIOCCOLATO PRO-INTENSE E LATTE LOS BEJUCOS

1000	g	Latte intero
650	g	Acqua
325	g	Zucchero
45	g	Zucchero invertito
80	g	Destrosio
50	g	Latte magro in polvere
4	g	Neutro 3 g/lit
75	g	Tuorli
70	g	Polvere di Cacao Scuro Vanigliato 22/24 Icam Professional Cod. 4238
150	g	Cioccolato Fondente Pro-Intense 60% Icam Professional Cod. 8323
150	g	Cioccolato Latte Los Bejucos 46% Grand Cru Agostoni Cod. 6820
6	g	Cannella in polvere
2	g	Noce moscata macinata

Gelato - Latte intenso

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

GELATO AL CIOCCOLATO PRO-INTENSE E LATTE LOS BEJUCOS

Pastorizzare tutto ad eccezione dei cioccolati a 90° C, aggiungere in fase di discesa i cioccolati e lasciare raffreddare. Lasciar riposare almeno 6 ore. Mantecare e passare in abbattitore per 5 minuti. Decorare e porre in vetrina.

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato al Latte Los Bejucos 46% Grand Cru Agostoni

Gusto pieno di latte e cacao, con note dolci e di caramello equilibrate dall'amarrezza apportata dall'importante presenza di cacao. Sottile retrogusto di frutta secca. Cioccolato al latte da intenditori.



Polvere di Cacao Scuro Vanigliato 22/24 Icam Professional

Aroma pungente, gusto forte e rotondo di cacao vanigliato. Colore rosso bruno molto scuro.



Cioccolato Fondente Pro-intense 60% Icam Professional

Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.