

Erdei gyümölcsös mascarpone fagylalt

HOZZÁVALÓK (5000 grammhoz):

Tej 3,5 %-os	3290 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	150 g
Kristálycukor	650 g
Glükózpor	200 g
Dextróz	100 g
Elenka MASCARPONE por	250 g
Elenka PREZIOSA 100 tejes fagylalt alap	350 g
Só	10 g
Elenka FANTAFRUTTA frutti di bosco variegató	ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

A szárazanyagokat összemérjük, összekeverjük.

A tejet és a tejszínt melegítjük, majd 40°C-on hozzákeverjük a szárazanyagokat és folyamatos keverés mellett 85°C-ig főzzük.

Botmixeljük, és 4 óra pihentetés után fagyasztjuk. A fagylaltot erdei gyümölcs variegatóval rétegezzük.




Csokoládé
AKADÉMIA