

Mogyoró fagylalt

HOZZÁVALÓK (4000 grammhoz):

Tej 3,5 %-os	2415 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	190 g
Kristálycukor	412 g
Glükózpor	120 g
Dextróz	204 g
Elenka COMPLETEO L tejporkészítmény	70 g
Elenka PREZIOSA 100 tejes fagylalt alap	232 g
Elenka LAURUS pörkölt mogyoró paszta 100%	350 g
Só	7 g

ELKÉSZÍTÉS:

A szárazanyagokat összemérjük, összekeverjük.

A tejet és a tejszínt melegítjük, majd 40°C-on hozzákeverjük a szárazanyagokat.

Folyamatos keverés mellett 85°C-ig főzzük, végül hozzáadjuk a pörkölt mogyoró pasztát.

Botmixerrel emulgeáljuk, legalább 4 óra pihentetés után fagyasztjuk.




Csokoládé
AKADÉMIA