

# Dupla magyorós tejsokoládé fagylalt

## HOZZÁVALÓK:

Tej	2394 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	44 g
Kristálycukor	374 g
Glükózpor	56 g
Dextróz	233 g
Elenka CREMOX neutro	15 g
Bensdorp 10/12 kakaópor	74 g
Só	8 g
Elenka LAURUS magyoró paszta	222 g
Cacao Barry Ghana tejsokoládé	555 g
Elenka OTELLA NOCCIOLA magyoró variegató	ízlés szerint



## ELKÉSZÍTÉS:

A szárazanyagokat összekeverjük. A tejet a tejszínnel 65°C-ig melegítjük, hozzáadjuk a szárazanyagokat, és folyamatos keverés mellett 85°C-ig hevítjük. Ráöntjük a csokoládé pasztillákra, elkeverjük, végül hozzáadjuk a magyoró pasztát, és botmixer segítségével egyneműsítjük. Pihentetés után fagyasztjuk. A fagylaltot kiengedés közben magyoró variegatóval rétegezzük, majd sokkolás után teljes felületét is dekoráljuk.

  
Csokoládé  
AKADÉMIA

[www.csokoladeakademia.hu](http://www.csokoladeakademia.hu)

A hozzávalókat keresse kínálatunkban: [www.gwn.hu](http://www.gwn.hu)