

RICETTA DEL GELATO: GELATO MANTECADO		
LATTE INTERO 3,5 MG	585	GR.
LATTE IN POLVERE 1% MG	30	GR.
TUORLO	120	GR.
STABILIZZANTE	5	GR.
BURRO	40	GR.
SACCAROSIO	130	GR.
GLUCOSIO 38DE DISIDRATATO	50	GR.
DESTROSIO	40	GR.
SCORZA DI LIMONE	3	GR.
CANNELLA SULLA FILIALE	2	GR.
BACCELLI DI VANIGLIA	UN'UNITÀ	

ELABORAZIONE:

Scaldare il latte con la cannella, la vaniglia e il limone, aggiungere gli zuccheri da 40 gradi, mescolare lo stabilizzante con loro in modo che non produca grumi. Aggiungere il burro e ultimo il tuorlo.

RICETTA SALSA ARANCIA		
GELATINA FREDDA	687	GR.
SUCCO D'ARANCIA	300	GR.
SCORZA D'ARANCIA	3	GR.

ELABORAZIONE:

Riscaldare nel microonde la gelatina a 60 gradi, mescolare il succo d'arancia e la scorza da conservare in frigorifero. Il suo utilizzo sarà compreso tra 0 e 4 gradi.

RICETTA STRACCIATELLA CIOCCOLATO NERO		
COPERTURA CIOCCOLATO 40%	1.000	GR.
BURRO DI CACAO	100	GR.

ELABORAZIONE:

Farli sciogliere a parte e amalgamarli, utilizzare a 37 gradi quando il gelato sta uscendo dalla macchina. Aggiungere il variegato e marmorizzare insieme alla salsa.