

Ricetta

GELATO HALLELUJA

Latte intero fresco: 618
Latte condensato zuccherato: 50
Zucchero invertito: venti
Pasta nocciola: 110
Cacao 22% - 24% M.G: 30
Latte in polvere magro: 7
Saccarosio: 60
Sciroppo di glucosio disidratato 38 D.E.: 40
Destrosio: 60
Neutro 4 gr.: 4
Sale: 1

COPERTURA PER VARIEGARE:

Cioccolato Venezuela 72%: 85 grammi
Burro di cacao: 15 grammi
Procedimento: sciogliere a microonde o a bagnomaria i due componenti e di unirli per una copertura croccante.

NOCCIOLE TOSTATE: infornare a 150°C per 10-15 minuti circa a tostatura desiderata spezzettare le nocciole e variegare il gelato con nocciole e copertura al cioccolato.