



GELATO CHUAO 75% DOMORI

chef Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

latte fresco

LATTE MAGRO INSTANT

Saccarosio

JOYPLUS PROSOFT

JOYPLUS TRIM

JOYBASE NEUTRAL FIX

sale

CHUAO 75% DOMORI

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2436g | Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale. |
| 140g | Aggiungere le polveri precedentemente mescolate nel latte bollente e inserire CHUAO 75% DOMORI. Aggiungere la panna. |
| 300 | |
| 160g | inserire CHUAO 75% DOMORI. Aggiungere la panna. |
| 180g | Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare. |
| 20g | |
| 4g | |
| 600g | |
| 160g | |