

GELATO CHUAO 75% DOMORI

Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

latte fresco	2436g
LATTE MAGRO INSTANT	140g
Saccarosio	300
JOYPLUS PROSOFT	160g
JOYPLUS TRIM	180g
JOYBASE NEUTRAL FIX	20g
sale	4g
CHUAO 75% DOMORI	600g
panna 35% m.g.	160g

Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.
Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e inserire CHUAO 75% DOMORI. Aggiungere la panna.
Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.