



GELATO ESSENCE CIOCCOLATO LACTEE SUPERIORE

👤 Livello intermedio

?
?



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



RICETTA CREATA DA:

Eugenio Morrone
Campione del Mondo di Gelateria

MISCELA

Latte	689g
Glucosio disidratato	10g
Saccarosio	55g
Destrosio	30g
<u>Base Neutra con Fibre 15g</u>	15g
<u>Essence cioccolato Lactee Superiore</u>	200g
Sale	0,5g

Miscelare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli al latte e alla panna precedentemente scaldati. Versare sul cioccolato, premiscelare con frusta e poi mixare con mixer ad immersione. Far riposare per 2-3 ore.



Extraordinary
made simple.