BISCOTTO FRAGOLA E FIORDILATTE

silikomart® proLab

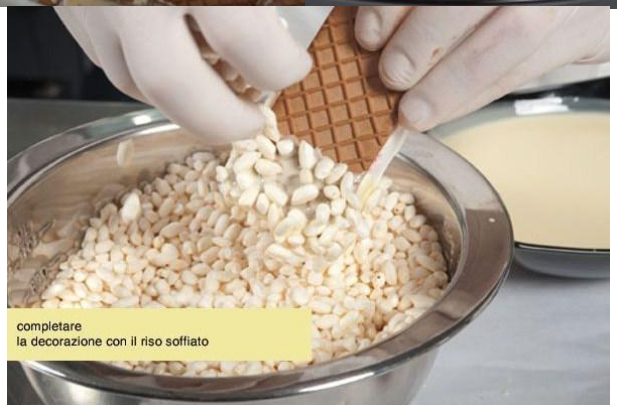
inserire aiutandosi con il porzionatore
il gelato alla fragola e fiordilatte

livellare

chiudere con un altro biscotto
e riporre in abbattitore

sformare il biscotto
e decorare

glassare per metà il biscotto
nel cioccolato bianco



completare
la decorazione con il riso soffiato

PER IL GELATO ALLA FRAGOLA
gr 500 Fragole
gr 160 Zucchero
gr 95 Glucosio disidratato
gr 10 Destrosio
gr 5 Neutro frutta
gr 5 Succo limone
gr 225 Acqua

PER IL GELATO AL FIORDILATTE
gr 510 Latte intero
gr 250 Panna
gr110 Zucchero
gr 35 Destrosio
gr 50 Glucosio disidratato
gr 40 Latte in polvere magro
gr 5 Neutro latte

PROCEDIMENTO
Per i gelati, operare come di consuetudine.
Inserire sul fondo dello stampo **BISC01 CLASSIC** il biscotto, colare il gelato alla fragola e fiordilatte.
Coprire con un altro biscotto e porre nell'abbattitore.
Togliere i biscotti gelato dagli stampi e intingerli per metà nella copertura di cioccolato bianco e successivamente ricoprire con riso soffiato.

PRODOTTI CORRELATI

ESPOGELDOWN ESPOS. VETRINA

BISC01 CLASSIC

ESPOGELDOWN ESPOSIT. VETRINA