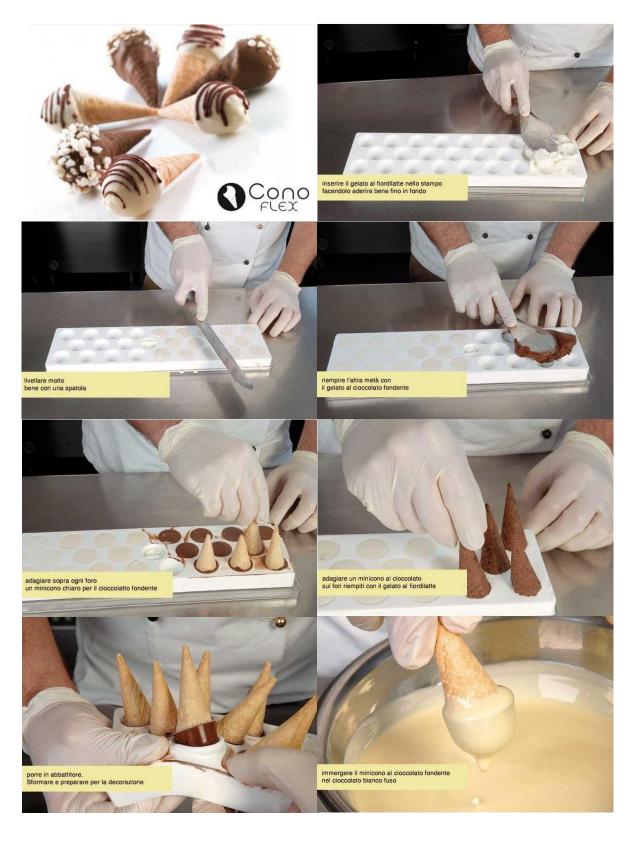
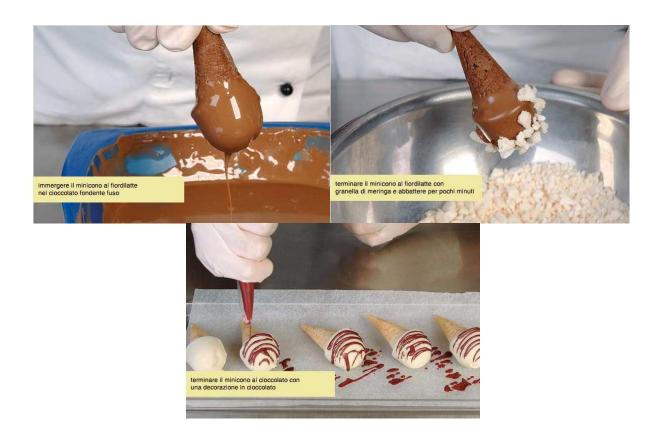
CONI BIGUSTO







COMPOSIZIONE:

gelato al fior di latte gelato al cioccolato fondente cioccolato al latte cioccolato fondente meringhe sbriciolate

GELATO AL FIOR DI LATTE

INGREDIENTI:
latte fresco intero 575 gr
panna fresca 35% m.g. 175 gr
saccarosio 100 gr
destrosio 55 gr
sciroppo di glucosio disidratato 30 d.e. 40 gr
latte magro in polvere 50 gr
neutro 5 grammi 5 gr

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI:

latte fresco intero 590 gr panna fresca 35% m.g. 50 gr saccarosio 85 gr destrosio 35 gr zucchero invertito 35 gr latte magro in polvere 35 gr neutro 5 grammi 5 gr cacao 22/24% 50 gr cioccolato fondente 50 gr massa di cacao 15 gr tuorlo d'uovo zuccherato 50 gr

preparare i due gelati nella maniera abituale.

REALIZZAZIONE E FINITURA STAMPO:

prelevare dalla vaschetta il gelato con una spatola, ed introdurlo nell'apposito **STAMPO CON01**, facendo attenzione ad inserirlo fino in fondo all'incavo in silicone. con una spatola a gomito lisciare lo stampo in modo da togliere il prodotto in eccesso. adagiare sopra ogni foro riempito di gelato un minicono: sul gelato al cioccolato il cono chiaro e sul gelato al fior di latte il cono al cacao. porre in abbattitore.

sformare dallo stampo e procedere con la decorazione finale, immergendo il minicono ottenuto nel cioccolato bianco o nel cioccolato fondente fuso. per quelli al cioccolato fondente, appena il cioccolato inizierà a rapprendersi, passare il minicono sulla granella di meringa. per i ricoperti di cioccolato bianco invece fare delle righe di cioccolato. porre in abbattitore per alcuni minuti ed infine porre alla vendita.

PRODOTTI CORRELATI



ESPOGEL UP MINI FUCSIA



CON01