

Gelato sambuco panna acida

Ingredienti	Peso Miscela					
	200 g	750 g	1'000 g	2'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	92.60	347.20	462.90	925.70	2'314.40	4'628.70
Panna acida	51.40	192.90	257.20	514.40	1'286.00	2'572.10
Neutro Vegan Creme	1.00	3.60	4.80	9.50	23.80	47.50
Saccarosio	24.40	91.50	122.00	243.90	609.90	1'219.70
Destrosio	13.10	49.30	65.70	131.40	328.40	656.80
Inulina	5.00	18.80	25.00	50.00	125.10	250.20
Succo di Limone	12.50	46.90	62.50	125.00	312.50	625.00
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-

Valori Ricetta

Zuccheri	19.9%
Grassi	10.7%
SLNG	4.7%
Altri Solidi	2.5%
Solidi Totali	37.8%
POD	18.1%
PAC	28.1%
Temperatura di servizio	-14 °C
Calorie	205 kcal



Appunti ricetta

Infondere il latte (pastorizzato) con fiori di sambuco a 70°C, lasciare per 30 minuti. Unire polveri, frullare con latte a freddo, unire panna acida, succo e scorza limone, maturare 2-4 ore e mantecare.