

Fior di Latte

Parametri & Ricetta

<i>Tipo di preparazione: Gelato</i>		Zuccheri	18.7%
POD	17.9%	Grassi	8.3%
PAC	29.0%	SLNG	10.2%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	0.4%
Calorie	192 kcal	Solidi Totali	37.6%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	294.40	441.60	588.90	2'944.30	5'888.60
Panna 35%	88.10	132.10	176.10	880.60	1'761.20
Latte in Polvere Magro	20.20	30.20	40.30	201.50	403.00
Neutro Crema Carruba/Guar	1.80	2.60	3.50	17.50	35.00
Saccarosio	70.50	105.70	140.90	704.60	1'409.10
Destrosio	25.20	37.70	50.30	251.50	503.10
Cioccolato a pezzi	50.00	75.00	100.00	500.00	1'000.00

Preparazione

- Unire le polveri (latte in polvere, zuccheri, neutro), tenendo da parte un po' di zucchero
- Scaldare il latte con lo zucchero tenuto da parte (eviterà che il latte incorpori troppa aria)
- Aggiungere la panna a ca. 30°C (quando il latte è tiepido, per far emulsionare meglio i grassi)
- Aggiungere le polveri, quando panna e latte arrivano a ca. 40°C
- Senza smettere di mescolare, pastorizzare portando la miscela a 85°C per un paio di minuti
- Far raffreddare il composto in frigorifero da 6 a 12 ore
- Mantecare in gelatiera