



Linea Professionale

GELATO & CIOCCOLATA

Copertura Fondente Grand Cru Los Vasquez - Cioccolato Bianco Edelweiss

GELATO & CIOCCOLATA

Roberto Fiorino, Pasticcere, Cioccolatiere e Gelatiere professionista
Ricetta per ICAM Linea Professionale



PUBBLICATO SU IL PASTICCERE - OTTOBRE 2011

COMPOSIZIONE

- Gelato al cioccolato bianco Edelweiss aromatizzato all'anice stellato
- Cioccolata con Copertura Fondente Grand Cru Los Vasquez



COMPONENTE

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

Gelato al cioccolato bianco Edelweiss aromatizzato all'anice stellato

46 g l.m.i.p.
 597 g acqua
 10 g proteine
 83 g destrosio
 39 g saccarosio
 5 g neutro per creme
 200 g **cioccolato bianco Edelweiss cod. 8372**
 2nr stelle di anice

Unire a freddo, acqua, l.m.i.p., proteine, destrosio, mescolare accuratamente e iniziare la pastorizzazione.
 A 50° C unire saccarosio, neutro, stelle di anice, mischiare e continuare la pastorizzazione.
 A 60° C in fase di raffreddamento aggiungere il cioccolato bianco Edelweiss in bottoni e terminare il raffreddamento.
 Filtrare.
 Conservare per 6 ore, poi mantecare.

Cioccolata Fondente Grand Cru Los Vasquez

500 g latte intero
 160 g **Copertura Fondente Grand Cru Los Vasquez cod. 8301**
 1/2 g fiordisale

Portare a 90°c il latte, versare su ¼ del cioccolato e mixare unendo anche il restante latte.

PREPARAZIONE

Riportare a 85°c la cioccolata e versare in tazze per il servizio

PRESENTAZIONE

Per una degustazione ottimale, il Cioccolatiere propone gelato e cioccolata presentate in due tazze separate, così da apprezzare al meglio il contrasto caldo / freddo e l'abbinamento degli aromi, senza che i dolci si fondano nella tazza.