



Linea Professionale

GELATO Copertura Fondente Vanini – Cacao 22/24

GELATO CIOCCOLATO CEYLON

Riccardo Magni, Pasticcere e Cioccolatiere professionista, consulente Icam Linea Professionale.

Ricetta per ICAM Linea Professionale.



PUBBLICATO SU DOLCESALATO, GENNAIO 2010

COMPOSIZIONE

- Infuso di cannella
- Gelato



COMPONENTE

INGREDIENTI - resa: 3 kg

PROCEDIMENTO

Infuso di cannella

5 g Cannella in stecche
1 l Acqua

Mettere la cannella in stecche in acqua, portare a ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare riposare per 20 minuti.

Gelato

476 g Infuso di cannella
73 g Latte magro in polvere
10 g Proteine del latte
20 g Tuorlo d'uovo
30 g Zucchero invertito
110 g Panna fresca
71 g Destrosio
136 g Saccarosio
4 g Neutro per creme
56 g **Cacao 22/24**
cod. 4238 - 4848
14 g **Copertura Fondente Vanini**
cod. 8310

Unire a freddo il latte magro in polvere, le proteine, il tuorlo, lo zucchero invertito, il destrosio, la panna fresca, l'infuso di cannella. Mescolare accuratamente e iniziare la pastorizzazione. a 50°C aggiungere il saccarosio, il Cacao 22/24 e il neutro. Mischiare e continuare la pastorizzazione. A 60°C, in fase di raffreddamento, aggiungere la Copertura Fondente Vanini sminuzzata e terminare il raffreddamento. Conservare.