



Linea Professionale

## GELATI Copertura Fondente Monorigine Los Vasquez

### LOS VASQUEZ – ICE CREAM

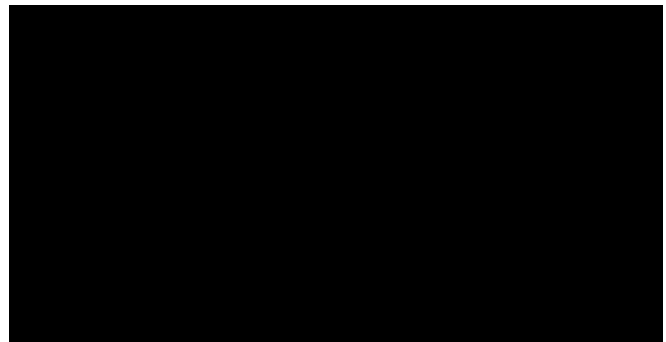
**Riccardo Magni**, Pasticcere e Cioccolatiere professionista, consulente Icam Linea Professionale.

Ricetta per ICAM Linea Professionale



#### COMPOSITION

- Miscela gelato  
Copertura Fondente  
Monorigine Los  
Vasquez



#### COMPONENTI

Miscela gelato Copertura  
Fondente Monorigine Los  
Vasquez

#### INGREDIENTI

1040 g acqua  
140 g latte magro in polvere  
20 g proteine  
60 g zucchero invertito  
150 g destrosio  
260 g saccarosio  
8 g neutro  
320 g copertura Los Vasquez

#### PROCEDURE

Unire a freddo ,latte magro in  
polvere,proteine,zucchero  
invertito,destrosio,mescolare  
accuratamente e iniziare la  
pastorizzazione.  
A 50°c unire saccarosio,neutro e  
procedere ala pastorizzazione.  
A 60°c in fase di raffreddamento  
aggiungere la copertura Los  
Vasquez  
sminuzzata e terminare il ciclo.  
Conservare

#### PREPARAZIONE

Mantecare e abbattere a -18°c.

#### PRESENTAZIONE

Coppe e dessert raffinati.