



Linea Professionale

PRALINA DI GELATO Cacao 10-12 Magro, Pasta di cacao, Glassa Brillante Gel Cacao

PRALINA GELATO CIOCCOLATINA

Pierpaolo Magni, Membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Pasticcere dell'Anno 2004, 2 volte Campione del Mondo di Gelateria 2006 e 2012
Una ricetta per ICAM Linea Professionale



PUBBLICATO SU PASTICCERIA INTERNAZIONALE,
GIUGNO – LUGLIO – AGOSTO 2012

COMPOSIZIONE

- Tazzine Mignon Bianche Icam
- Miscela gelato al cacao
- Glassa Brillante Gel Cacao



COMPONENTE

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

Miscela gelato al cacao

1000 g latte intero
 30 g latte polvere magro
 80 g panna 35%mg
 35 g tuorlo
 75 g destrosio
 100 g **Cacao 10/12 Magro**
cod. 4839 – cod. 4847
 30 g **Pasta di cacao**
cod. 8382
 300 g saccarosio
 8 g neutro

Unire a freddo latte, latte in polvere magro, panna, tuorlo, destrosio, polvere e pasta di cacao
 Iniziare il ciclo di pastorizzazione, a 50°C unire il neutro disperso nel saccarosio e completare.
 Conservare.

Glassa Brillante

100 g **Glassa Brillante Gel Cacao**
cod. 7305
 30 g sciroppo di zucchero

Unire lo sciroppo alla Glassa Brillante Gel Cacao e scaldare a 25°, versare in un imbuto dosatore e colare sopra il gelato.

PREPARAZIONE

Mantecare il gelato e abbattere a -18°C
 Raffreddare le Tazzine Mignon di cioccolato Bianco, riempirle di gelato al cacao ad una altezza di $\frac{3}{4}$ e congelare.
 Riprenderle e colmarle con la Glassa Brillante, decorare con cioccolato e conservare.

PRESENTAZIONE

Coppe e dessert raffinati.