

GELATO AL CARAFIN

CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:
Antonio Mezzalira

Ingredienti

Miscela

- 570 g Latte fresco intero
- 160 g Panna 35% mg
- 55 g Latte in polvere magro
- 100 g Zucchero Carafin
- 50 g Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE
- 30 g Destrosio
- 35 g Base crema 50

Procedimento

1. Miscela

Portate a 85°C tutti gli ingredienti.

Quando la miscela è pastorizzata, raffreddatela a +4°C e lasciatela riposare 12 ore alla stessa temperatura.

2. Lavorazione

Filtrate la miscela e mantecate.

Abbattete per circa 5 minuti ed il gelato è pronto per essere messo in esposizione.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED