



## GELATO AL CARAFIN



CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:  
[Antonio Mezzalana](#)

### 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

Portate a 85°C tutti gli ingredienti.

#### 1. Miscela

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

Filtrate la miscela e mantecate.

#### 2. Lavorazione

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