



## GELATO COFFEE BREAK



CaRAFIn

Questa ricetta è stata ideata da:

[Antonio Mezzalana](#)

### Ingredienti

#### Miscela

- 570 g Latte fresco intero
- 160 g Panna 35% mg
- 50 g Latte in polvere magro
- 50 g Zucchero Vagliato Fine
- 50 g Zucchero Carafin
- 40 g Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE
- 30 g Destrosio
- 35 g Base crema 50
- 15 g Caffè in polvere, tostato
- Q.b. Zucchero Kandis
- Q.b. Caffè in polvere

### Procedimento

#### 1. Miscela

Portate a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avrete modo di inserire nella fase finale di mantecazione.

Quando la miscela è pronta, raffreddatela a +4C e lasciatela riposare 12 ore alla stessa temperatura, mettendo in infusione 10 g di caffè tostato in chicchi per kg di miscela.

## 2. Lavorazione

Filtrate il tutto e mantecate. Prima di estrarre il gelato a  $-7^{\circ}/-8^{\circ}\text{C}$  nella fase finale della mantecazione, inserite il caffè in polvere tostato.

Abbattete per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con polvere di caffè e zucchero cristallizzato Kandis.