FRESCHEZZA & GUSTO

BENVENUTA STAGIONE DEL GELATO!

MIX GELATO PASTA DI VANIGLIA

di Tristan Rousselot

INGREDIENTI

2008 g Latte intero, UHT
156 g Acqua
193 g Latte in polvere, scremato
107 g ***Pasta di vaniglia - Prova Gourmet***
104 g Glucosio disidratato DE38
28 g Destrosio
206 g Zucchero
35 g Zucchero invertito (trimolina)
373 g Burro
87 g Tuorli
100 g Zucchero
17 g Stab 2000

PREPARAZIONE

In una pentola, far riscaldare il latte intero con l'acqua e il latte in polvere. A 30 °C, aggiungere il glucosio disidratato e il destrosio. A 40 °C, aggiungere la prima parte dello zucchero e la trimolina. A 45 °C, aggiungere il burro fuso e i tuorli. A 50 °C, aggiungere la seconda parte dello zucchero e lo stabilizzatore per gelati. Pastorizzare a 85 °C. Mescolare e setacciare aggiungendo la pasta di vaniglia. Lasciar riposare durante la notte a 3 °C - Minimo 4 ore. Mescolare e setacciare, mantecare il gelato.