

GELATO FIOR DI LATTE

Ingredienti:

lt.1,5 latte

lt.1 panna fresca

lt.0,5 zucchero semolato

kg. 0,13 latte in polvere

kg. 0,06 glucosio

kg. 0,02 stabilizzante

1 bacca di vaniglia

Procedimento:

Per ottenere un gelato particolarmente cremoso bisogna fare scaldare il latte al quale avete aggiunto la vaniglia e lo stabilizzante, quando è appena tiepido fate sciogliere il glucosio e lo zucchero.

Proseguite poi nella preparazione del gelato unendo la panna. Filtrare il tutto prima di mettere nel mantecatore.