

Gelato al Banana

Descrizione

Il gelato alla frutta combina la dolcezza, la golosità e la freschezza della frutta. Il nostro gelato contiene almeno il 5% di grassi del latte che, insieme alle proteine, danno vita a questo prodotto delizioso. Questa base funge da supporto perfetto per il frutto, per un risultato delizioso. Durata massima di conservazione consigliata: 4 mesi

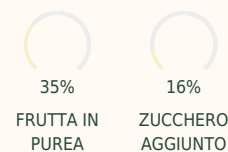
Ambiti di applicazione suggeriti

- Bicchierini

Composizione globale



Gelato al Banana



Ingredienti

Latte intero, Latte in polvere 0% , Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33DE, Zucchero invertito, Profiber Stab 5, Pana liquida 35% , Banana in purea



CONGELABILE

Gelato al Banana

Composizione	1000 g	100%
Latte intero	219 g	21.9%
Latte in polvere 0%	62 g	6.2%
Zucchero semolato	100 g	10%
Glucosio in polvere 33DE	40 g	4%
Profiber	4 g	0.4%
Zucchero invertito	20 g	2%
Pana liquida 35%	206 g	20.6%
Banana in purea	350 g	35%

Procedimento

Versare il latte nell'apparecchio di cottura, riscaldare a 25 °C, quindi versare a pioggia il latte in polvere. Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e il Profiber, quindi versare a pioggia il tutto sul liquido a 30 °C. Incorporare lo zucchero invertito. A 40 °C, incorporare la panna liquida, quindi riscaldare a 85 °C. Frullare per ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4 °C e lasciare maturare per almeno 12 ore. Aggiungere la purea di banana a 4 °C, quindi frullare. Lavorare in gelatiera, estrarre, versare negli stampi e congelare rapidamente, prima di conservare a -18 °C.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Gelato -12/-14°C

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta