

## Gelato al calamondino

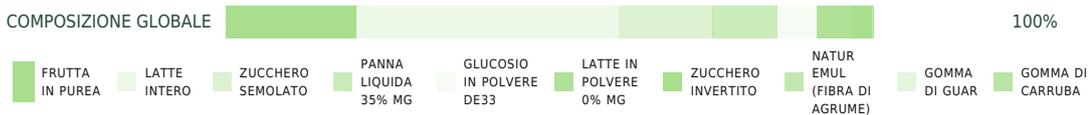
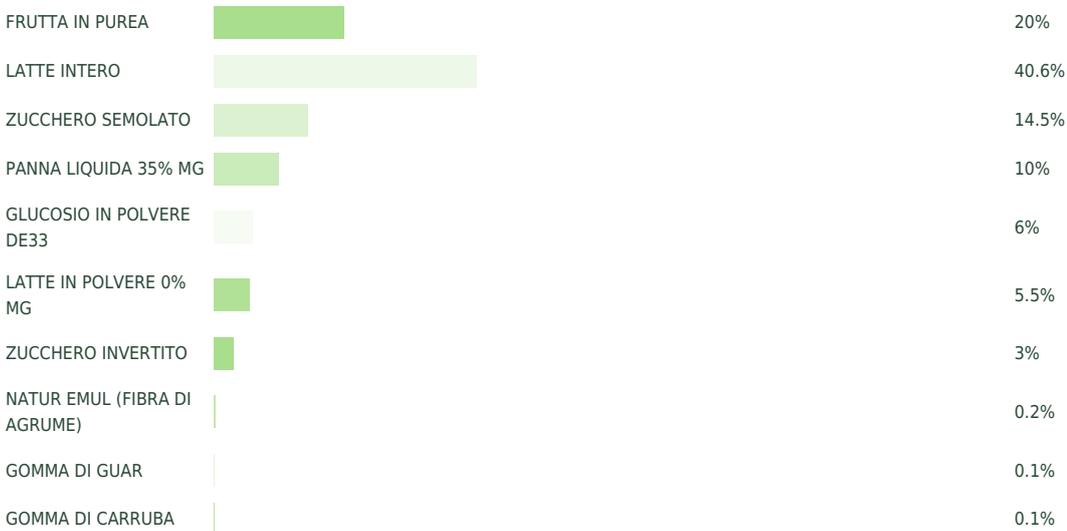
### Descrizione

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

- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

### Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Latte intero	406 g	40.6%
Latte in polvere 0% MG	55 g	5.5%
Zucchero semolato	145 g	14.5%
Glucosio in polvere DE33	60 g	6%
Zucchero invertito	30 g	3%
Gomma di guar	1 g	0.1%
Gomma di carruba	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra di agrume)	2 g	0.2%
Calamondino in purea	200 g	20%
Panna liquida 35% MG	100 g	10%

Volume 147%

**Gelato al calamondino**

FRUTTA IN PUREA 20% ZUCCHERO AGGIUNTO 23.5%

**Ingredienti**  
Calamondino in purea, Latte intero, Latte in polvere 0% MG, Zucchero semolato, Glucosio in polvere DE33, Destrosio, Gomma di guar, Gomma di carruba, Natur Emul (fibra di agrume), Panna liquida 35% MG

CONGELABILE 147% VOLUME

## Procedimento

Versare il latte nello strumento di cottura e iniziare a scaldare. A 25°C, versare a pioggia il latte in polvere.

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba, la gomma di guar e la fibra di agrume, quindi versare il composto sul liquido a 30°C. A 40°C, incorporare la panna liquida 35% MG e portare a 85°C.

Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4°C e lasciar riposare per almeno 12 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare. Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.



### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gelato -12/-14°C

### CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

### PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta