

## Gelato al ribes nero

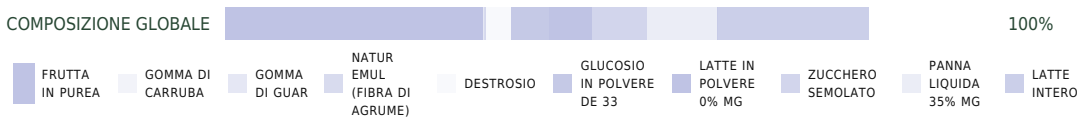
### Descrizione

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



### Gelato al ribes nero



40%  
FRUTTA IN  
PUREA



14.5%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Ribes nero in purea, Pana liquida 35% MG, Natur Emul (fibra di agrume), Gomma di guar, Gomma di carrube, Destrosio, Glucosio in polvere 33DE, Zucchero semolato, Latte in polvere 0% MG, Latte intero



CONGELABILE



133%  
VOLUME

Composizione	1000 g	100%
Latte intero	235 g	23.5%
Latte in polvere 0% MG	66 g	6.6%
Zucchero semolato	85 g	8.5%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	1 g	0.1%
Gomma di guar	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra di agrume)	2 g	0.2%
Ribes nero in purea	400 g	40%
Pana liquida 35% MG	110 g	11%

## 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

Ribes nero Blackdown e Andorine

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gelato -12/-14°C

### CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto