

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Il Gelatiere Italiano	Mensile	aprile 2008	55



GIUSO

Fiordilatte base Evoluzione

Ingredienti
latte g 980
base Evoluzione g 100
latte condensato g 50
saccarosio g 180
destrosio g 15
panna g 115
Proteinmix g 20
Fibramix g 20
zucchero invertito g 20

Realizzazione e presentazione
Inserire tutte le parti liquide - latte, panna, latte condensato e zucchero invertito - in un pasteurizzatore; far partire il ciclo di pastorizzazione e, a 45°C, inserire le parti secche opportunamente miscelate tra loro; attendere che il ciclo finisca; dopo la maturazione di circa 12 ore a 4°C è possibile mantecare.