

## Ricette PROCREMA BIO 5

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Gelato la latte Praliné Mandorle 70%

- 1320 g** Latte intero UHT
- 8 g** Panna UHT 35%
- 50 g** Latte in polvere 1% di grassi
- 158 g** Zucchero semolato
- 120 g** Glucosio in polvere DE33 Sosa
- 8 g** Stabilizzante combinato  
Procrema 5
- 340 g** PRALINE MANDORLE 70%  
FRUTTATO

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. In ordine, versare l'acqua o il latte nello strumento di cottura (casseruola o pastorizzatore).  
A 25 °C, aggiungere il latte in polvere.

A 30 °C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).  
A 40 °C, incorporare i prodotti grassi, le materie grasse: la panna e i cioccolati.  
A 45 °C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante insieme a parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).  
Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C.  
Se possibile, omogeneizzare la miscela per far esplodere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.  
Lasciar maturare il mix per almeno 12 ore.  
Frullare e turbinare tra -6 °C e -10 °C.  
Conservare nel congelatore a -18 °C.

\* Presente sulla foto

## Ricette PROCREMA BIO 5

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Gelato al latte Pasta pura pistacchio (o altra pasta di frutta secca)

- 1300 g Latte intero UHT**
- 67 g Latte in polvere 1% di grassi**
- 200 g Zucchero semolato**
- 120 g Glucosio in polvere DE33 Sosa**
- 40 g Zucchero invertito**
- 10 g Panna UHT 35%**
- 8 g Stabilizzante combinato**
- Procrema 5**
- 260 g Pasta pura di pistacchi Sosa**

Effettuare la pesata rigorosa di tutti gli ingredienti

In ordine, versare l'acqua o il latte nello strumento di cottura (casseruola o pastorizzatore).

A 25 °C, aggiungere il latte in polvere.

A 30 °C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).

A 40 °C, incorporare i prodotti grassi, le materie grasse: la panna e i cioccolato.

A 45 °C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante insieme a parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).  
Pastorizzare il tutto a 85 °C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a + 4 °C.

Se possibile, omogeneizzare la miscela per far esplodere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar maturare il mix per almeno 12 ore.

Frullare e turbinare tra -6 °C e -10 °C.

Conservare nel congelatore a -18°C.