



Tartufo al Cioccolato e Zabaione con base Bianca

Base Bianca

Latte Fresco	1000 ml
Panna	100 g
Latte magro in polvere	30 g
Zucchero	215 g
Destrosio	30 g
Soffy New	25 g
Base 100 Panna Top	100 g



Mescolare gli ingredienti e procedere con la pastorizzazione.

Parte Esterna: Gelato al Cioccolato

Base bianca	1 kg
Acqua	250 g
Zucchero	100 g
Destrosio	50 g
Cacao	200 g

Mescolare gli ingredienti, lasciar riposare 15-20 minuti e mantecare.

Parte Interna: Gelato Zabaione

Base bianca	1 kg
Acqua	250 g
Pasta Zabaione Special Gold	150 g

Mescolare gli ingredienti, lasciar

riposare 15-20 minuti e mantecare.

Preparazione

Con il porzionatore sferico, prendere il Gelato al Cioccolato, creare una cavità per inserire la sfera di Gelato allo Zabaione, creata con il porzionatore piccolo. Richiudere la sfera grande con altro Gelato al Cioccolato e ricoprire tutto con granella di cacao.



Tartufo al Cioccolato e Zabaione con Speedy

Parte Esterna: Gelato al Cioccolato

Latte Fresco	2.6-2.8 lt	Miscelare e lasciar riposare 10-15 minuti
Speedy Cioccolato Classico	1.250 g	prima di mantecare.



Parte Interna: Gelato Zabaione

Latte Fresco	2.6-2.8 lt	Miscelare e lasciar riposare 10-15 minuti
Speedy Zabaione	1.250 g	prima di mantecare.

Preparazione

Con il porzionatore sferico, prendere il Gelato al Cioccolato, creare una cavità per inserire la sfera di Gelato allo Zabaione, creata con il porzionatore piccolo. Richiudere la sfera grande con altro Gelato al Cioccolato e ricoprire tutto con granella di cacao.



Tartufo al Cioccolato e Zabaione con Macchina combinata

Parte Esterna: Gelato al Cioccolato

Latte Fresco	650 ml
Acqua	250 ml
Panna	100 g
Latte magro in polvere	20 g
Zucchero	240 g
Destrosio	60 g
Cacao	200 g
Base 100 Panna Top	80 g

Parte Esterna: Gelato Zabaione

Latte Fresco	900 ml
Panna	200 g
Latte magro in polvere	25 g
Zucchero	200 g
Destrosio	25 g
Pasta Zabaione Special Gold	150 g
Base 100 Panna Top	80 g

Inserire gli ingredienti in macchina e procedere con produzione del Gelato.



Preparazione

Con il porzionatore sferico, prendere il Gelato al Cioccolato, creare una cavità per inserire la sfera di Gelato allo Zabaione, creata con il porzionatore piccolo. Richiudere la sfera grande con altro Gelato al Cioccolato e ricoprire tutto con granella di cacao.