



Tartufo Bianco al caffè

Gelato Fior di Latte

Latte Fresco	1000 ml
Panna fresca	200 ml
Zucchero	240 g
Base 100 Panna Top	100 g
Gelì Fiocco Pan	15 g

Unire gli ingredienti e lasciar riposare per 10-15 minuti, quindi pastorizzare e mantecare.



Gelato Caffè

Latte Fresco	1000 ml
Zucchero	220 g
Base 100 Panna Top	100 g
Pasta Caffè Moka	150 g

Unire il latte con zucchero e Base 100 Panna Top, quindi pastorizzare.

Aromatizzare con Pasta Caffè Moka e mantecare.

Preparazione

Con il porzionatore sferico, prendere il Gelato al Fior di Latte, creare una cavità per inserire la sfera di Gelato al Caffè, creata con il porzionatore piccolo. Richiudere la sfera grande modellandola e ricoprire tutto con granella di meringa.