



Gelato gusto Malaga

Proponiamo 3 diverse ricette utilizzando un Neutro, una Base 50 ed una Base 100:

	A	B	C
Latte Fresco	585 g	605 g	625 g
Panna fresca	130 g	100 g	70 g
Latte magro polvere	30 g	25 g	20 g
Zucchero	110 g	105 g	100 g
Destrosio	20 g	15 g	10 g
Glucosio disidratato	20 g	15 g	10 g
Neutro 5 Unicum	5 g	-	-
Base 50 Unicum Cream	-	35 g	-
Base 100 Unicum Cream	-	-	65 g
Pasta Malaga 'Gran Visir'	100 g	100 g	100 g

Preparazione



Preparare la Base Bianca, unendo tutti gli ingredienti. A base fredda, inserire la Pasta Malaga al Marsala Gran Visir e lasciar riposare per 15 minuti, quindi mantecare.