



GELATO COFFEE BREAK



CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:

[Antonio Mezzalana](#)

Ingredienti

Miscela

570 g Latte fresco intero
160 g Panna 35% mg
50 g Latte in polvere magro
50 g Zucchero Vagliato Fine
50 g Zucchero Carafin
40 g Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE
30 g Destrosio
35 g Base crema 50
15 g Caffè in polvere, tostato
Q.b. Zucchero Kandis
Q.b. Caffè in polvere

Procedimento

Portate a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avrete modo di inserire nella fase finale di mantecazione.

1. Miscela

Quando la miscela è pronta, raffreddatela a +4°C e lasciatela riposare 12 ore alla stessa temperatura, mettendo in infusione 10 g di caffè tostato in chicchi per kg di miscela.

2. Lavorazione

Filtrate il tutto e mantecate. Prima di estrarre il gelato a $-7^{\circ}/-8^{\circ}\text{C}$ nella fase finale della mantecazione, inserite il caffè in polvere tostato.

Abbattete per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con polvere di caffè e zucchero cristallizzato Kandis.