

Foresta Nera



PRODOTTO per una VASCHETTA

Brunella Fondente	1,000 kg
Destrosio	0,150 kg
Latte	1,250 kg
Brunella Fondente	q.b.
TOTALE	2,400 kg

Preparazione

Stendere uno strato di Brunella Fondente sul fondo di una vaschetta e riporla in abbattitore fino all'indurimento.

Versare Brunella Fondente, latte e destrosio in una caraffa. Mescolare accuratamente il tutto con una frusta o un mixer, versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato.

Al momento dell'estrazione, versare il gelato – variegandolo con Variegato Amarena – sullo strato di Brunella Fondente fino a formare una superficie liscia.

Riporre nuovamente in abbattitore fino all'indurimento.

Una volta estratta, ricoprire con un altro strato di Brunella Fondente e riporla in abbattitore fino all'indurimento.