



GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO:

INGREDIENTI		
Latte fresco intero	g	1200
Acqua	g	1800
Zucchero	g	300
INFINITY BASE 100	g	300
RENO BIANCO	g	1200
TOTALE	g	4500

Miscelare zucchero e Infinity Base 100 ed aggiungerli al latte e l'acqua, mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato bianco e continuare la pastorizzazione. Mantecare.