

**irca****Linea surrogati di cioccolato****COVERVIT**

Gelato alla Stracciatella

BASE BIANCA:

Latte intero	g 950
Panna fresca	g 150
Zucchero	g 250
Farina di semi di carruba	g 2
Farina di semi di guar	g 1
SVELTO	g 5

Miscelare il guar e la carruba con lo zucchero, dopodiché aggiungere il latte intero e la panna. Miscelare con frusta e pastorizzare.

- Primo metodo (per ottenere un gelato alla stracciatella con pezzetti di cioccolato fini):

versare la base nel mantecatore ed iniziare la mantecatura. Appena prima dell'estrazione del gelato, versare nel mantecatore COVERVIT EXTRA CHOC DARK precedentemente fuso a bassa temperatura e terminare la mantecatura.

- Secondo metodo (per ottenere un gelato alla stracciatella con pezzi di cioccolato grossi ed irregolari):

versare la base nel mantecatore e mantecare. Estrarre una parte di gelato facendo uno strato di circa 3 cm nella vaschetta. Versare sulla superficie COVERVIT EXTRA CHOC DARK precedentemente fuso a bassa temperatura e mescolare con spatola, spaccando il cioccolato in pezzi irregolari. Ripetere l'operazione fino a riempire la vaschetta.