



## Gelato gianduia

Latte intero	g 950
Panna fresca	g 100
Zucchero	g 200-250
Farina di semi di carruba	g 2
Farina di semi di guar	g 1
SVELTO	g 5
PASTA GIANDUIA	g 80-100

Miscelare il guar e la carruba con lo zucchero, dopodiché aggiungere il latte intero e la panna. Miscelare con frusta e pastorizzare. Dopo la pastorizzazione aggiungere PASTA GIANDUIA, mixare, aggiungere lo SVELTO e passare nel mantecatore.