



## **Ricetta mandorle tostate e caffè con carafin:**

Preparazione per grammi 1000

Ingredienti:

Latte fresco intero grammi 585  
Panna 35% grassi grammi 170  
Latte in Polvere Magro grammi 40  
Saccarosio grammi 85  
Carafin grammi 50  
Destrosio grammi 30  
Zucchero invertito grammi 15  
Neutro + emulsionante grammi 10  
Caffè in polvere tostato grammi 15

Preparazione:

Portare a 85° tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere che inseriamo nella fase finale di mantecazione. Quando la miscela è pronta, raffreddarla mettendo in infusione 20 g di caffè in chicchi per Kg di miscela. Filtrare e mantecare.

Prima di estrarre il gelato nella fase finale della mantecazione, inserire il caffè in polvere tostato. Variare a piacere con polvere di caffè, mandorle tostate e zucchero candito carafin.