

Straciatella-glacia o

Ingrédients

- 300g da tuta likva kremo
- 400g da tuta lakto
- 100g da sukero
- 80g da glukozo en pulvoro
- 100g da nigra okolado
- 5g da stabiligilo por glacia o

Préparation

1. Glacio straciatella...Tiu gusto estas unu el la plej popularaj, kaj pro bonaj kialoj!
2. Fior di latte glacia o, sen ovo, al kiu mi aldonis iom da vanilo sed tio ne estas deviga, garnita per kraketaj okoladaj pruca o por pli da gustosento.
3. Ĝi estas vere facila recepto, kiel ofte en miaj receptoj de glacia o mi uzis glukozon en pulvoro kaj stabiligilon, du ingrediencoj kiuj troveblas facile en speciala vendejo aŭ en interreto kaj kiuj ebligas havi pli kreman glacia on kiu pli longe konservi as.
4. Se tamen vi ne havas ilin, vi povas forigi la glukozon pligrandigante la kvanton de sukero kaj aldonante iom da ne trala mielo.
5. Materialo : Mi uzas la glacia maŝinon Kenwood adaptitan al mia roboto chef titanium.
6. Ingrediencoj : Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da rabato en la tuta retejo (afiliita).
7. Mi uzis la vanilpulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% da rabato en la tuta retejo (ne afiliita).
8. Hejtigu la lakton kun la vanilo.
9. Samtempe, miksu la sukeron, la glukozon kaj la stabiligilon.
10. Aldonu ilin al la lakto kaj hejtigu zorge ĝis la sukero dissolvi as.
11. Filmu la miksa on kaj malvarmigigu ĝin tute en la fridujo.
12. Poste, bategu la likvan kremon ĝis ĝi fari as a ma kaj aldonu ĝin delikate al la malvarmigita miksa o.
13. Ver u la preparon en la glacia maŝinon.
14. Dume, malrapide fandi u la okoladon.
15. Kiam la glacia o komencas preni, ver u la okoladon en fadeneto dum da rigante la malkomponadon en la glacia maŝinon.
16. La okolado kristali os e la kontakto kun la glacia o kaj formas la famajn okoladajn pruca ojn karakterizantaj la glacian straciatella.