

Es krim stracciatella

Ingrédients

- 300g krim kental
- 400g susu full cream
- 100g gula
- 80g glukosa bubuk
- 100g cokelat hitam
- 5g stabilizer es krim

Préparation

1. Es krim stracciatella.
2. Rasa ini adalah salah satu yang paling populer, dan untuk alasan yang bagus!
3. Sebuah es krim fior di latte, tanpa telur, yang saya tambahkan sedikit vanila namun itu tidak wajib, dihiasi dengan serpihan cokelat renyah untuk lebih kelezatan.
4. Ini adalah resep yang sangat mudah, seperti seringnya dalam resep es krim saya, saya menggunakan glukosa bubuk dan stabilizer, dua bahan yang mudah ditemukan di toko khusus atau di internet dan memungkinkan es krim menjadi lebih lembut dan tahan lama.
5. Namun jika Anda tidak memiliki bahan tersebut, Anda dapat mengurangi glukosa dengan menambah jumlah gula dan menambahkan sedikit madu yang netral.
6. Alat: Saya menggunakan sorbetière Kenwood yang cocok untuk robot chef titanium saya.
7. Bahan-bahan : Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
8. Saya menggunakan bubuk vanila Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
9. Bahan-bahan : krim kental susu full cream gula glukosa bubuk cokelat hitam stabilizer es krim
Optional: satu batang vanila atau sedikit bubuk vanila Resep : Panaskan susu bersama vanila.
10. Secara bersamaan, campurkan gula, glukosa, dan stabilizer.
11. Tambahkan ke dalam susu dan panaskan perlahan hingga gula larut.
12. Tutup campuran tersebut dan dinginkan sepenuhnya dalam kulkas.
13. Kemudian, kocok krim kental hingga menjadi kembang dan tambahkan dengan lembut ke dalam campuran yang sudah didinginkan.
14. Tuangkan adonan ke dalam sorbetière.
15. Pada saat yang sama, lelehkan cokelat perlahan.
16. Saat es mulai mengeras, tuangkan cokelat dalam aliran tipis sambil terus memutar sorbetière.
17. Cokelat akan mengkristal saat berinteraksi dengan es krim dan membentuk serpihan cokelat yang khas dari es krim stracciatella.