

# Stracciatellaglass

## Ingrédients

- 300g vispgrädde
- 400g helmjölk
- 100g socker
- 80g druvsockerpulver
- 100g mörk choklad
- 5g glassstabiliseringsmedel

## Préparation

1. Stracciatellaglass... Den här smaken är en av de mest populära, och av goda skäl!
2. En fior di latte-glass, utan ägg, till vilken jag har tillsatt lite vanilj men det är inte nödvändigt, garnerad med krispiga chokladflingor för extra smak.
3. Det är ett riktigt enkelt recept, som ofta i mina glassrecept har jag använt druvsockerpulver och stabiliseringsmedel, två ingredienser som lätt kan hittas i specialiserade butiker eller på internet och som ger en krämigare glass som håller längre.
4. Om du däremot inte har dessa kan du ta bort druvsockret genom att öka mängden socker och tillsätta lite neutral honung.
5. Utrustning: Jag använder en glassmaskin från Kenwood, anpassad till min titanium chef-robot.
6. Ingredienser: Jag använde chokladen Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela hemsidan (affilierad).
7. Jag använde vaniljpulvret Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela hemsidan (icke-affilierad).
8. Förberedelsetid: 20 minuter + nedkylningstid För cirka glass: Ingredienser: vispgrädde helmjölk socker druvsockerpulver mörk choklad glassstabiliseringsmedel Valfritt: en vaniljstång eller lite vaniljpulver Recept: Värm mjölken med vaniljen.
9. Blanda samtidigt socker, druvsocker och stabiliseringsmedel.
10. Tillsätt dem till mjölken och värm försiktigt tills sockret löser sig.
11. Klä blandningen med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåpet.
12. Vispa sedan grädden till ett fast skum och tillsätt den försiktigt i den avsvalnade blandningen.
13. Häll blandningen i glassmaskinen.
14. Smält samtidigt chokladen försiktigt.
15. När glassen börjar ta form, häll chokladen i en fin stråle i den medan du fortsätter köra glassmaskinen.
16. Chokladen kommer att kristallisera vid kontakt med glassen och bilda de typiska chokladflingorna som kännetecknar stracciatellaglass.