

Aiskrimu ya Stracciatella

Ingrédients

- 300g ya cream nzima ya kioevu
- 400g ya maziwa kamili
- 100g ya sukari
- 80g ya glucose ya unga
- 100g ya chocolati nyeusi
- 5g ya stabilizer kwa ice cream

Préparation

1. Jelati straciatella... Hii ladha ni moja ya maarufu zaidi, na kwa sababu nzuri!
2. Fior di latte ice cream, isiyo na mayai, niliyoongeza kidogo ya vanilla lakini si lazima, ikiwa na vipande vya chocolati vinavyovunjika ilikuzidisha ladha tamu.
3. Hii ni mapishi rahisi sana, kama ilivyo mara nyingi kwenye mapishi yangu ya ice cream nimetumia glucose ya unga na stabilizer, viungo viwili ambavyo vinapatikana kwa urahisi kwenye maduka maalum au mtandaoni na husaidia kuwa na ice cream laini zaidi na inayodumu kwa muda mrefu.
4. Ikiwa huna, unaweza kuondoa glucose kwa kuongeza kiasi cha sukari na kuongeza asali isiyo na ladha.
5. Vifaa: Natumiwa sorbetière ya Kenwood inayofaa na roboti yangu ya chef titanium.
6. Viungo: Nimetumia chocolati ya Carebe kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (inaunganisha).
7. Nimetumia unga wa vanilla kutoka Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (haijanunuliwa).
8. Mapishi: Pasha maziwa na vanilla.
9. Wakati huo huo, changanya sukari, glucose na stabilizer.
10. Ongeza kwenye maziwa na pasha polepole hadi sukari iyeyuke.
11. Funika mchanganyiko na weka kwenye friji ili upoe kabisa.
12. Kisha, piga cream nzima kuwa chantilly na ongeza kwa upole kwenye mchanganyiko uliopoa.
13. Mimina mchanganyiko kwenye sorbeti.
14. Wakati huo huo, yayusha chocolati kwa upole.
15. Wakati ice cream inaanza kuchukua, mimina chocolati kwa mfululizo kuendelea kugeuza sorbetière.
16. Chocolati itaganda kwa kugusa na ice cream na kuunda vipande vya chocolati vya kiasili vya ice cream straciatella.