

Stracciatella dondurması

Ingrédients

- 300g tam yağlı krem anti
- 400g tam yağlı süt
- 100g eker
- 80g toz glikoz
- 100g bitter çikolata
- 5g dondurma stabilizatörü

Préparation

1. Dondurma stracciatella...Bu tat en popülerlerden biridir ve iyi nedenlerle!
2. Yumurta olmadan yapılan, biraz vanilya ekledi im ancak bu gerekmeyen bir fior di latte dondurma, daha fazla lezzet için çıtır çikolata parçacıkları ile süslenmiştir.
3. Bu gerçekten kolay bir tarif, genellikle dondurma tariflerimde oldu u gibi, toz glikoz ve stabilizatör kullandım.
4. Bu iki malzemeyi özel mağazalarda veya internet üzerinden kolayca bulabilirsiniz ve bunlar daha yumuşak ve uzun süre saklanabilen bir dondurma yapmanıza olanak tanır.
5. Ancak, bunlar yoksa, glikozu çıkarıp eker miktarını artırarak ve biraz nötr bal ekleyerek yerine koyabilirsiniz.
6. Malzemeler: Ben, ef titanium robotuma uygun Kenwood dondurma makinesini kullanıyorum.
7. Malzemeler: Valrhona'nın Caraïbes çikolatasını kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (affiliasyon).
8. Koro'nun vanilya tozunu kullandım: tüm site için %5 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (affiliasyon yok).
9. Sütü vanilya ile ısıtın.
10. Bu arada, ekeri, glikozu ve stabilizatörü karıştırın.
11. Onları süte ekleyin ve ekeri eritmek için yavaşça ısıtın.
12. Karışımı folyo ile kaplayın ve tamamen soğutun.
13. Ardından, kremayı çırpın ve soğutulmuş karışıma nazikçe ekleyin.
14. Karışımı dondurma makinesine dökün.
15. Bu arada, çikolatayı yavaşça eritin.
16. Dondurma alınmaya başladığında, çikolatayı ince bir iplik gibi dökün ve dondurma makinesi dönerken devam edin.
17. Çikolata, dondurma ile temas ettiği anda kristallecek ve stracciatella dondurmasının karakteristik çikolata parçacıklarını oluşturacaktır.