MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000388
Registrata in data 25 Mar 2016 alle ore 11:51
da GIUSEPPE SCARINGELLA

La Pastiera Gelato di Giuseppe Scaringella

Una pastiera in versione gelato

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 20 persone

latte intero 3,5% kg 3
panna 35% tenore di grasso kg 1,200
zucchero di canna kg 1
miele d'acacia g 200
glucosio 28-32 de g 200
latte in polvere g 200
base stabilizzante 50 g 200
grano per pastiera Chirico kg 2

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti senza il grano in un insieme, ad ogni chilo di prodotto finito, un pezzo da 6 cm di cannella in ramo, cannella regina dell'isola di Sri Lanka che sono le più dolci e profumate.
Poi, sempre per kg di miscela, aggiungere la buccia non amara di mezzo limone e la buccia di mezzo arancio e cucinare tutto sino a 85°; lasciare per 10 minuti in cottura a questa temperatura e poi togliere la cannella, la buccia di limone e di arancio, aggiungere il grano e portare in mantecazione.
Quando posizioneremo in vaschetta il gelato a strati, spolvererae con cannella in polvere, aggiungendo della frutta candita di qualità elo stesso in superficie.