

## Stracciatella Glace Ruby Rubina & Fior di Latte



### Fior di Latte Glace

1140 g	Milch, Emmi
200 g	Zucker
60 g	Dextrose
80 g	Magermilch Pulver
80 g	Glukose Sirup
100 g	Kondensmilch, süss
330 g	Vollrahm, Emmi
25 g	Eurostella „Base 50 Naturally“ Stabilisator

Alle Zutaten ausser dem Stabilisator bei 85°C pasteurisieren. Abpassieren, mit dem Stabilisator mischen und eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Wieder mixen und mit z. B. der Carpigiani Eismachine zu Glace verarbeiten.

## Stracciatella Schokolade

- 400 g CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
- 35 g CARMA® Kakaobutter 100%
- 10 g Butterreinfett

Alle Zutaten auf 45°C schmelzen. Auf 30°C abkühlen und wenn die Masse aus der Glace Maschine kommt, die flüssige Schokoladen Mischung hinein dressieren und immer wieder aufreissen. Portionieren und schockfrostern. Bei -13 / -14°C geniessen.

Rezept für ca. 3.1 - 3.2 l Glace

### Art. Nr. CARMA® Produkte

- 13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
- 60298 CARMA® Kakaobutter 100%