DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta preparata durante l'evento
"Chantilly - il gelato per passione".

AGOSTO 2017

IL BUONO DI MANTOVA

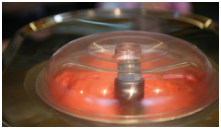
SORBETTO “FRAGOLA 1932”
Chantilly - il gelato per passione

INGREDIENTI:

- 120 g di acqua
- 130 g di zucchero di canna grezzo biologico
- 1,5 g di farina di semi di carrube
- 250 g di fragole fresche frullate
- 10 g di succo di limoni e arance naturali, spremuti

PREPARAZIONE

- Preparate lo sciroppo di zucchero portando a bollore l’acqua.
- Nel frattempo miscelate bene tra loro lo zucchero e la farina di semi di carrube (che chiameremo polveri). Al raggiungimento dei 45°C. circa dei liquidi nella pentola aggiungete le polveri e fate bollire il composto.
- Aggiungete allo sciroppo ottenuto le fragole precedentemente frullate e il succo di agrumi e di nuovo frullate tutto l’insieme. Versate la miscela ottenuta nella vostra gelatiera, seguendo le istruzioni indicate dall’azienda produttrice.
- Conservate nel freezer in un contenitore ben coperto e degustatelo mettendolo in frigorifero 30 minuti prima del consumo.



SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)