

“FRAMBOISE MELBA”

gusto GelatoDay 2017

- 1000 gr. lamponi freschi o surgelati
- 1500 gr. acqua
- 600 gr. saccarosio
- 75 gr. destrosio
- 75 gr. sciroppo di glucosio disidratato 38/de
- neutro frutta = secondo le modalità d'uso indicato dalla ditta fornitrice

Il sorbetto al lampone viene variegato con delle pesche tagliate a dadi molto sottili.

In alternativa si può fare un coulis di pesche sempre a dadi.

- 1 kg pesche a dadi
- 600 grammi saccarosio
- 100 grammi destrosio
- 20 grammi succo di limone
- 8 grammi pectina per frutta

Informazioni per la preparazione del gusto scrivere a Filippo Bano: flippo.bano@tiscali.it

