

Παγωτό EI Salvador Usulatan 65 με ΓΑΛΑ:

Βάση Παγωτού	1.000 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα EI Salvador Usulatan 65 Veliche	320 γρ.
Γάλα 3,5% ELLE & VIRE	120 γρ.

Εκτέλεση: Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και παγώνουμε στην παγωτομηχανή.



Παγωτό EI Salvador Usulatan 65 με ΝΕΡΟ:

Νερό	1.700 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα EI Salvador Usulatan 65 Veliche	1.140 γρ.
Ζάχαρη	440 γρ.
Belpanna 50CF FABBRI	80 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	60 γρ.

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε μαζί το νερό, τη ζάχαρη, το Belpanna 50CF και το ινβερτοζάχαρο στους 55 – 60°C. Λιώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στη συνέχεια, ενώνουμε τα δυο μείγματα και αφήνουμε το τελικό μείγμα να ωριμάσει για 1 – 2 ώρες. Τέλος, παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

