

**Мороженое с
шоколадно-ореховой пастой
Выход 500 гр**

База для мороженого

Молоко 3,5% - 268 гр
Сливки 33% - 110 гр
Шоколадно-ореховая паста (nutella) - 70 гр
Декстроза - 27 гр
Сахар - 10 гр
Сухое молоко - 14 гр
Стабилизатор - 1,5 гр

Топпинг

Шоколадно-ореховая паста - 20 гр
Фундук дробленый - 30 гр

Приготовление

Объединить все ингредиенты базы (кроме шоколадно-ореховой пасты) в сотейнике. Прогреть блендером до однородности. И нагреть до закипания (около 85 градусов), перемешивая венчиком. Снять с огня. Перелить массу в стакан, добавить шоколадно-ореховую пасту и пробить блендером до однородности.

Вылить будущую базу в тару. Накрыть пищевой пленкой «в контакт» и убрать на стабилизацию на 10-12 часов в холодильник.

Стабилизированную базу переложить в дежу мороженицы и прокрутить в течение 40-50 минут. Добавить топпинги (дробленый фундук и шоколадно-ореховую пасту) и переложить в тару на длительную заморозку.

PASTRY
LAB

