

I Menu Natalizi dell'Arena

Sorbetto di pompelmo rosa

Gelatiere **Andrea Bandiera**
Cremeria Scirocco

Ingredienti:

1000 g di succo di pompelmo rosa
300 g sciroppo di glucosio
60g maltodestrine (sostituibili con 30 g di amido di mais)

Preparazione:

Incorporare il glucosio con una parte del succo (circa 400g) e portare questo sciroppo a 50°, inserire poi l'amido di mais e portare ad una temperatura di 70° quindi raffreddare velocemente.

Inserire il rimanente succo, riporre in frigo la miscela per un paio d'ore.

Al termine mantecare nella gelatiera.

Presentazione del piatto:

Servire un paio di palline di sorbetto associandoci dei fili di cioccolato Fondente al 70%.

Nota: Il glucosio è reperibile nelle pasticcerie ed in alcune erboristerie ben fornite.

La ricetta è realizzabile se si ha una buona conoscenza tecnica della preparazione del gelato e avendo a disposizione un termometro per la cottura dello zucchero e una gelatiera.



scarica la ricetta in pdf
(coming soon)



[fotogallery dei piatti](#)

ANDREA BANDIERA
CREMERIA SCIROCCO
(Gelateria Creativa Artigianale)
VIA BARELLI 1/C
40138 BOLOGNA
tel.051-6010051
fax.051-93031150
info@cremeriascirocco.it
www.cremeriascirocco.it