EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!

EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere