

# ICE CHOCORICE

## GELATO

Prodotto vegano, dal gusto di cioccolato al latte intenso e corposo.  
Adatto a chi è intollerante al latte e lattosio.



**Chef Salvatore Toma**

Maestro pasticciere, cioccolatiere, gelatiere,  
e consulente tecnico Icam / Agostoni  
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

### - GELATO CHOCORICE

### COMPONENTI

GELATO AL CHOCORICE

### INGREDIENTI

2850 g	acqua
1	bacca vaniglia
5 g	sale
380 g	zucchero
125 g	destosio
250 g	glucosio dry
12 g	neutro 4g/l
100 g	<b>Polvere di Cacao 22/24 scuro Icam Linea Professionale Cod. 4240</b>
1250 g	<b>Chocorice Linea Professionale Cod. 8260 (sacco da 15kg)</b>

### PROCEDIMENTO

Miscelare bene tutte le polveri, nel  
frattempo incominciare a riscaldare l'acqua.  
A 40° C aggiungere le polveri e  
pastorizzare, in fase di discesa a 60° C  
aggiungere il Chocorice. Lasciar maturare e  
mantecare.

### CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

 @icamforprofessionals

chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it