

**Frutti di bosco con salsa inglese, gelato fior di latte e crumber alle mandorle**



**Preparazione**

**PER GELATO:** mescolare il latte, destrosio, panna, fruttosio e pastorizzare a 85°. Frullare e farlo riposare in frigo per 12 ore. Mettere nel mantecatore con il neutro e farlo lavorare.

**PER SALSA INGLESE:** far scaldare il latte, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, unire il tutto senza far bollire, portare a 80°

**PER CRUMBER:** impastare tutti gli ingredienti, stendere il composto sulla carta da forno, cuocere a 200° per pochi minuti.

**GELATO:** latte intero 300gr, panna 85gr, fruttosio 40gr, latte in polvere 25gr, neutro 3,5gr

**SALSA INGLESE:** zucchero 150gr, 4 tuorli, vanillina, latte 1/4L

**CRUMBER\*:** farina 00 200gr, farina di mandorle 100gr, burro 200gr, fruttosio 130gr

**Ingredienti per persona**

Ingredienti	gr.	Parte edibile	Peso netto	Proteine	Lipidi	Glucidi	Kcal
Gelato fior di latte	100	100%	100	4,2	13,7	20,7	185
Tuorlo	10	100%	10	1,58	2,91		32,5
Latte	55	100%	55	1,81	1,98	2,58	34,65
Frutti di bosco	8	100%	8	1,3	0,6	6,5	5,36
Latte polvere	2,5	100%	2,5	0,64	0,62	1,05	10,5
Panna	8,5	100%	8,5	0,19	2,97	0,28	25,5
Burro	20	100%	20	0,16	16,68	0,22	150,5
Farina tipo 00	20	100%	20	2,2	0,14	15,46	68,4
Zucchero	15	100%	15			20,9	58,8
Lamponi	10	100%	10	0,1	0,06	0,65	3,4
More	10	100%	10	0,13		0,81	3,6
<b>Totale</b>	<b>259</b>		<b>259</b>	<b>12,31</b>	<b>39,66</b>	<b>69,15</b>	<b>578,21</b>

**NOTE TECNICHE:**

- ✦ Il crumber (briciola) è un dolce al cucchiaino cotto al forno di origine inglese, formato da uno strato superficiale granuloso e croccante che nasconde un ripieno di morbida calda frutta.
- ✦ Il neutro è un alimento a base di farina di carrube, ma in questa ricetta non se ne prevede un'aggiunta perchè nel composto VEGEFIL (preparato da un gelataio professionista che crea gelati "speciali" ipoglicemici e ipocalorici) è già presente e la quantità a persona è minima.
- ✦ Una pallina di gelato è pari a ca. 20 g. Nel composto base è presente latte fresco intero, panna fresca (poca), vegefil, ca 50 g fruttosio (che sostituisce il destrosio e il glucosio), latte scremato in polvere e neutro 7 g x kg. il crumber non è stato realizzato per contenere l'apporto di calorie, ma è stato ugualmente inserito nella ricetta per dare completezza al piatto.