



## MASCARPONE ROMAGNOLO E PRUGNE

Autore:  
MASSIMO VASINI

Livello:



### INGREDIENTI

#### BASE

650 g di latte  
100 g di panna  
150 g di zucchero  
100 g di Martini Linea Gelato Biancolatte 160 S.A.

#### MISCELA GELATO

1000 g di base  
80 g di Martini Linea Gelato Crema Antica  
25 g di Martini Linea Gelato Mascarpone 30  
50 g di latte  
Martini Linea Gelato Variegato Prugna Selezione Prestige Q.b.

### LAVORAZIONE

Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti;  
pastorizzare.

Unire alla base il latte, il Mascarpone 30 e la Crema Antica;  
mescolare con frusta o un mixer;  
versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato;  
in estrazione, variegare con il Variegato Prugna Selezione  
Prestige.