



蘭姆葡萄冰淇淋

材料：

乳脂冰淇淋粉Triponto 100 200g
細砂糖 240g
奶粉 40g
鮮奶 1800g
鮮奶油 200g
蘭姆葡萄冰淇淋醬 200g
冰淇淋乳化劑 10g

作法：

1. 先將細砂糖和TRIPRAPITO 100冰淇淋粉混合均勻。
2. 將鮮奶煮熱約70度後倒入作法1中攪拌混合均勻，再加入所需要的醬類，並常溫放置老化，靜置20分鐘。
3. 將調製好的冰淇淋內餡倒入冰淇淋機器中，同時放入乳化劑開始製冰到完成為止。
4. 容器需先冷凍，避免冰淇淋溶化。

