

Le ricette:

Fior di latte:	latte	500g
	panna	143g
	zucchero	170g
	miele	13g
	amido di riso	5g
	acqua	169g

(pesare tutti gli ingredienti, scaldare mescolando fino a ebollizione, far raffreddare e riposare in frigorifero per alcune ore e poi gelare)

Cacao:	latte	300g
	cacao	75g
	panna	66g
	zucchero	200g
	amido	5g
	acqua	354g

(pesare tutti gli ingredienti, scaldare mescolando fino a ebollizione, far raffreddare e riposare in frigorifero per alcune ore e poi gelare)

Fragola:	fragole fresche	400g
	zucchero	270g
	amido	5g
	acqua	325g

(pesare lo zucchero e l'amido aggiungerli all'acqua, scaldare mescolando fino a ebollizione, far raffreddare e riposare in frigorifero per alcune ore poi aggiungere le fragole e frullare, poi gelare)

