

Gelati

Farina di semi di carrube o di guar?

Come addensanti vanno entrambi vanno bene, ma la farina di semi di carrube, diversamente da quella di guar, va riscaldata, ovvero la miscela del gelato va portata ad ebollizione per almeno 1 minuto. Inoltre i due addensanti presentano una differenza per quanto riguarda la consistenza finale, che può risultare più o meno gradevole a seconda dei gusti.

ID univoco: #1017

Autore: : Tibiona staff

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00