

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Sorvete de Doce de Leite

CATEGORIA

Sobremesas

CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

DESCRIÇÃO

Sorvete cremoso com sabor marcante de doce de leite.

INGREDIENTES

Leite integral, creme de leite, doce de leite, açúcar, gemas.

MODO DE PREPARO

Prepara-se uma base láctea aquecida. As gemas são incorporadas para formar creme. O doce de leite é adicionado ainda quente para completa dissolução. A mistura é resfriada e congelada até atingir cremosidade ideal.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

4 horas

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Contém ovo

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Taça ou prato frio

HARMONIZAÇÃO

Café espresso

CUSTO MÉDIO

R\$ 20-25

Versão: v1.0 | Data: 17/04/2025