



τα συστατικά της επιτυχίας  
the ingredients of success

# Παγωτό Τσουρέκι

## Συνταγή για την παρασκευή Παγωτού με γεύση Τσουρέκι

Υλικά	Δοσολογία
<b>DPO Premium 165 – Βάση 165 (κωδ. 15219)</b>	440g
Γάλα	2680g
Κρέμα Γάλακτος	268g
Ζάχαρη	508g
Δεξτρόζη	108g
<b>Τσουρέκι Ανατολίτικο (κωδ. 9041)</b>	500-600g

### Τρόπος παρασκευής

Σε μια κανάτα ή μπωλ, προσθέτουμε όλα τα συστατικά εκτός από το γάλα και το τσουρέκι και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός. Έπειτα, προσθέτουμε το γάλα και το Τσουρέκι, αφού πρώτα το έχουμε κόψει σε κομματάκια και τα αναδεύουμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί με την υγρή βάση. Όταν ετοιμάσουμε το παγωτό το διακοσμούμε με κομμάτια φρυγανισμένου και σιροπιασμένου (32 γράδα) τσουρεκιού και πραλίνα κατάψυξης Amoretta Black και Amoretta White.