



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELATO VE DONDURMA ARASINDAKİ FARKLAR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Gelato düşük hızda karıştırılırken dondurma yüksek hızda karıştırılır. Bu da içerdikleri hava oranları bakımından ciddi bir farklılık doğurur. Dondurma, yarısından fazlası hava olması nedeniyle daha hacimlidir. İçerisinde neredeyse hiç hava olmayan Gelato ise daha yoğun bir lezzete sahiptir. Dondurmada süt, krema, şeker ve yumurta sarısı kullanılır. Gelato'da kullanılan süt miktarı daha yoğundur ve kimi tariflerde yumurta hiç kullanılmaz. Gelato, dondurmaya göre daha sıcak servis edilir. Yerken daha yumuşak ve yoğun olur.

