



**GLI  
INDISPENSABILI**  
*del gelato*

**VALRHONA  
SELECTION**

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



# Editoriale

## GELATI DI SUCCESSO!

*Cari partner gelatieri,  
un libretto di cui non potrete fare a meno!*

*Ogni prodotto di questo libretto è stato rigorosamente selezionato da tutte le maison Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) per offrirvi i prodotti più interessanti e garantirvi una resa aromatica ottimale e texture perfette!*

*Lo abbiamo pensato come uno strumento indispensabile per il vostro laboratorio, per aiutarvi nella realizzazione di gelati perfettamente bilanciati, adatti alle stagioni e alle diverse applicazioni.*

*Troverete nuovi abbinamenti come cioccolato e frutta nei gelati al latte, sorbetti al cioccolato 100% vegetali, sorbetti alla frutta con una consistenza cremosa grazie alla gamma Inspiration, glasse pinguino, panna montata alla frutta...*

*Una raccolta di 142 ricette, consigli e la possibilità di continuare e rafforzare le vostre conoscenze formative all'interno dell'École Valrhona. A presto!*

**CHRISTOPHE DOMANGE**

*Maestro pasticciere dell'École Valrhona  
e campione del mondo di gelateria 2018*



# Indice

LA NOSTRA SELEZIONE CIOCCOLATI E PRALINATI

•  
GLI ZUCCHERI TECNICI

•  
EMULSIONANTI E STABILIZZANTI

01

I SORBETTI  
P. 12

02

I GELATI AL LATTE  
P. 22

03

I GELATI  
P. 30

04

I SOFT  
P. 40

05

GELATI, SALSE  
E CONI  
P. 46

06

TOPPING E  
DECORAZIONI  
P. 54

# La nostra selezione Cioccolati e Pralinati



L'ÉCOLE VALRHONA CONSIGLIA UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATI E PRALINATI DA UTILIZZARE IN GELATERIA.

VALRHONA	SORBETTI	GELATI AL LATTE	I GELATI	GELATI SOFT
P125 Cœur de Guanaja	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
Millot 74% 	● ● ●	● ●	●	●
Guanaja 70%	● ●	● ●	●	●
Nyangbo 68%	●	● ●	●	●
Extra Amer 67%	● ●	●	●	●
Caraïbe 66%	● ●	● ●	●	●
Illanka 63%	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
Macaé 62%	●	● ● ●	● ● ●	● ●
Oriado 60% 	●	● ● ●	● ●	● ●
Hukambi 53%		● ● ●	● ●	● ●
Bahibe 46%		● ● ●	● ●	● ●
Jivara 40%		● ● ●	● ●	● ●
Caramélia 36%		● ●	●	● ●
Blond Dulcey 35%		● ● ●	●	● ●
Ivoire 35%		● ●	● ● ●	● ●
Opalys 33%		● ●	● ●	● ●
Pralinato nocciola 66%	●	● ●	●	● ●
Pralinato mandorla nocciola 50% caramellato	● ●	● ● ●	● ●	●
Pralinato fruttato mandorla e nocciola 50%	● ●	● ● ●	● ●	●
Cacao in polvere	●	●	● ●	

● Applicazione possibile ● ● Applicazione consigliata ● ● ● Prodotto ideale per questa applicazione



# Zuccheri e fibre

## Il potere dolcificante (POD)

Il **potere dolcificante (POD)** rappresenta il valore dolcificante (*edulcorante*) di un composto chimico rispetto ad un altro. Il potere dolcificante è determinato rispetto ad un riferimento, generalmente una soluzione di saccarosio, il cui potere dolcificante è uguale per definizione a 100.

## Il potere anticongelante (PAC)

Il **potere anticongelante (PAC)** è la capacità di uno zucchero di abbassare il punto di congelamento di una preparazione. L'acqua pura gela a 0°C. La presenza di zuccheri, legati all'acqua, nella soluzione, ostacola la cristallizzazione dell'acqua e di conseguenza diminuisce la temperatura di comparsa dei cristalli di ghiaccio. La temperatura di servizio è legata al PAC: più bassa è la temperatura di servizio, più si cerca una texture morbida a bassa temperatura, quindi un PAC elevato.

## Il ruolo dei principali zuccheri

- **Lo zucchero invertito** permette di apportare morbidezza alle ricette, è utilizzato per gelati stabili (*sorbetto alla frutta e gelato al cioccolato per esempio*).
- **Il destrosio** migliora la texture della preparazione e abbassa il punto di congelamento.
- **Il glucosio** atomizzato o in polvere ammorbidisce la texture del gelato.
- **Lo sciroppo di glucosio DE60** ha un elevato potere igroscopico e permette di apportare un estratto secco con un basso potere dolcificante.
- **Il trealosio** è uno zucchero derivato dall'amido di tapioca. Ha un basso potere dolcificante e può essere utilizzato come agente di carica.
- **L'inulina a freddo** è una fibra vegetale estratta dalla radice della cicoria. Lascia una sensazione di cremosità in bocca. Permette di apportare un estratto secco con un basso potere dolcificante.

## DATI TECNICI DEGLI ZUCCHERI

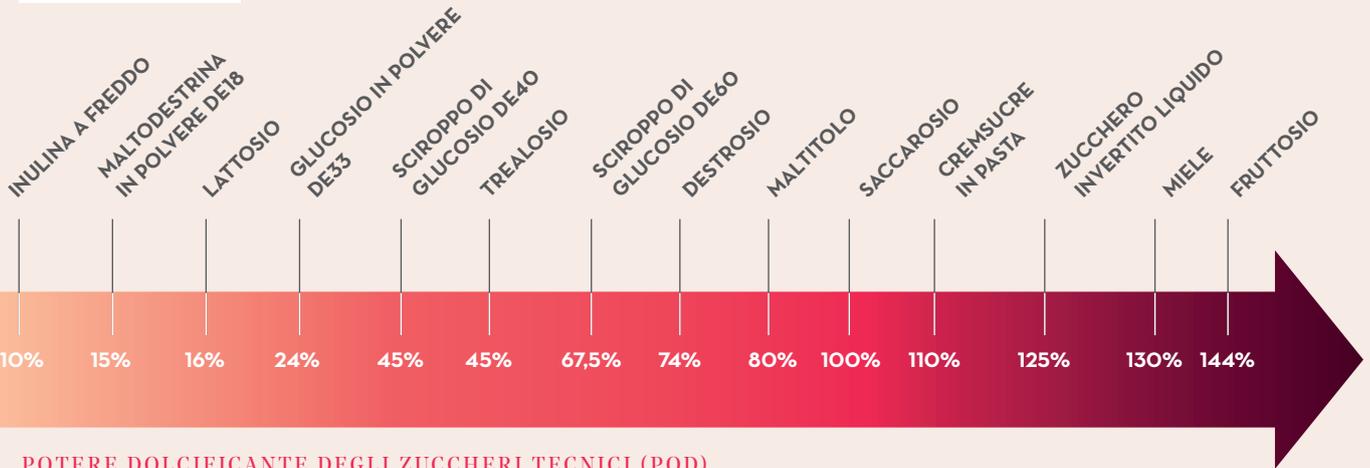
Prodotti	Estratti secchi	PAC	POD
Zucchero (saccarosio)	100%	100%	100%
Lattosio	100%	100%	16%
Fruttosio	100%	188%	144%
Destrosio	92%	171%	74%
Sciroppo di glucosio DE60	83%	114%	67,5%
Sciroppo di glucosio DE40	80%	76%	45%
Glucosio in polvere DE33	95%	56%	24%
Maltodestrina in polvere DE18	95%	35%	15%
Cremsucre in pasta*	72%	190%	110%
Zucchero invertito liquido	67%	190%	125%
Miele	80%	190%	130%
Maltitolo	100%	99%	80%
Trealosio	100%	100%	45%
Inulina a freddo (Fibra vegetale naturale)	100%	6%	10%

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito





premium ingredients  
modern gastronomy



POTERE DOLCIFICANTE DEGLI ZUCCHERI TECNICI (POD)

DESTROSI  
IN POLVERE



39462 (650 g)



GLUCOSIO  
LIQUIDO DE60



37309 (1,5kg)



GLUCOSIO  
IN POLVERE DE33



39464 (500 g)

37311 (3kg)



CREMSUCRE  
IN PASTA\*



37821 (7 kg)

\* Cremsucré in pasta  
= Zucchero invertito



ZUCCHERO  
INVERTITO LIQUIDO



37110 (1,4 kg)

37111 (7 kg)



TREALOSIO  
IN POLVERE



39054 (700 g)



INULINA  
A FREDDO



39461 (500 g)



Ingredienti provenienti da agricoltura biologica



Selezione Trasparenza\*\*



Kashew

\*\*Preparati con materie prime di origine naturale al 100%, senza aromi artificiali, senza coloranti o conservanti sintetici, senza OGM e senza olio di palma.

# Emulsionanti e stabilizzanti



L'ÉCOLE VALRHONA VI CONSIGLIA UNA SELEZIONE DI PRODOTTI SOSA PER STABILIZZARE SORBETTI E GELATI.

QUALI STABILIZZANTI UTILIZZARE

*per preparare un sorbetto?*

SOLUZIONE 1



**100%**  
PROSORBET  
5 FREDDO

**DOSAGGIO** tra lo 0,2% e lo 0,5% della massa totale

SOLUZIONE 2



**50%**  
GOMMA DI GUAR

**50%**  
GOMMA DI CARRUBA

**DOSAGGIO** tra lo 0,2% e lo 0,5% della massa totale

PROSORBET  
5 FREDDO



38980 (500 g)

GOMMA  
DI GUAR



38689 (750 g)

GOMMA  
DI CARRUBA



38687 (650 g)



QUALI STABILIZZANTI ED EMULSIONANTI UTILIZZARE  
*per preparare un gelato?*

SOLUZIONE 1

SOLUZIONE 2



**DOSAGGIO** tra lo 0,2% e lo 0,5% della massa totale

**DOSAGGIO** tra lo 0,2% e lo 0,5% della massa totale



Natur Emul è un emulsionante naturale composto da fibre di agrumi che sostituisce gli emulsionanti sintetici come E471(\*) a peso equivalente. ”

\*E471 Monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi.

CHRISTOPHE DOMANGE



GOMMA DI GUAR

GOMMA DI CARRUBA

PROCREMA 5 BIO CALDO

NATUR EMUL



38689 (750 g)

38687 (650 g)

39410 (700 g)

38850 (500 g)



RI  
CET  
TE



Tutte le nostre  
ricette sono calcolate  
per un peso di 2 kg.

Abbiamo scelto di utilizzare  
gli stabilizzanti e gli emulsionanti  
della "Soluzione 1", riportati  
alle pagine 8 e 9. È possibile  
realizzare tutte le ricette  
di questo ricettario con la  
"Soluzione 2".

01

|

**I sorbetti**



# I sorbetti al cioccolato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pasteurizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e destrosio).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sul cioccolato parzialmente fuso mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C. Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
modern gastronomy

Cioccolato fondente	Peso (g)	Acqua	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	400	1170	42	160	140	80	4	4
Extra Amer 67%	460	1198	42	112	140	40	4	4
Macaé 62%	440	1178	42	112	140	80	4	4
Illanka 63%	430	1190	42	130	120	80	4	4
Caraiïbe 66%	420	1172	42	138	140	80	4	4
Nyangbo 68%	420	1174	42	136	140	80	4	4
Guanaja 70%	420	1170	42	140	140	80	4	4
Millot 74%	410	1202	40	140	120	80	4	4

Cioccolato al latte	Peso (g)	Acqua	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Jivara 40%	440	1176	42	114	160	60	4	4
Bahibe 46%	460	1202	40	110	120	60	4	4

Cioccolato bianco e di colore biondo	Peso (g)	Acqua	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Blond Dulcey 35%	420	1196	42	154	140	40	4	4
Opalys 33%	400	1200	42	150	160	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I sorbetti con cioccolato vegetali



## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Seguendo l'ordine indicato, versare la bevanda vegetale nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere, Cremsucre, inulina, destrosio e trealosio a seconda della ricetta).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sul cioccolato parzialmente sciolto mescolandolo al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a +4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Cioccolato al latte	Peso (g)	Bevanda a base di avena	Saccarosio	Inulina a freddo	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Amatika 46%	400	1270	92	80	100	50	4	4

Copertura di frutta	Peso (g)	Bevanda a base di mandorla	Inulina a freddo	Trealosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Inspiration Mandorla	440	1140	92	100	120	100	4	4



# I sorbetti al pralinato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del pralinato) sul pralinato mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Pralinati	Peso (g)	Acqua	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pralinato nocciola 66%	200	1278	42	252	180	40	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% caramellato	280	1280	42	190	160	40	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% fruttato	300	1280	62	150	160	40	4	4



\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I sorbetti alla frutta



## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere, glucosio DE60, inulina a freddo, destrosio e Cremsucre).

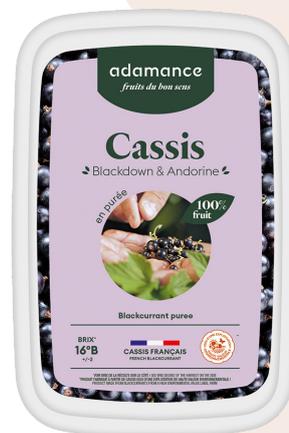
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto ProSORBET 5 addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 5%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Mescolare lo sciroppo con la purea di frutta e mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



adamance  
fruits du bon sens



Frutta in purea	Peso (g)	Acqua	Saccarosio	Limone Femminello	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Cremsucre in pasta*	Inulina a freddo	Sciroppo di glucosio DE60	ProSORBET 5
Fragola Mara des bois	1320	132	300	40	120	40	40	/	/	8
Fragola Charlotte e Magnum	1260	192	300	40	120	80	/	/	/	8
Ribes nero Blackdown e Andorine	1100	447	245	/	120	80	/	/	/	8
Lampone Meeker	1300	222	270	/	120	80	/	/	/	8
Frutto della passione	900	550	300	/	120	40	50	30	/	10
Albicocca Flavor cot® e Lido	1200	310	283	/	120	80	/	/	/	7
Pesca bianca Montrouge e Patty®	1300	210	272	/	120	90	/	/	/	8
Mango Kesar e Alphonso	1200	392	200	/	120	80	/	/	/	8
Limone Femminello	600	740	410	/	120	/	60	60	/	10
Cocco	1000	532	230	/	/	90	/	/	140	8**
Mirtillo selvatico Vaccinium Myrtillus	1300	232	240	/	120	60	/	40	/	8
Mela Opal®	1200	282	230	40	120	80	/	40	/	8
Lime persiano	600	750	400	/	120	/	60	60	/	10
Pera Williams verde	1260	250	242	40	120	80	/	/	/	8
Mandarino	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10
Arancia rossa	1340	220	210	/	120	40	/	60	/	10

\*\*Poiché il cocco contiene materia grassa, vi consigliamo di utilizzare una miscela stabilizzante (4 g) + emulsionante (4 g) per stabilizzare il vostro sorbetto (vedere pagine 8 e 9).

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I sorbetti pralinato e frutta



## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (destrosio, glucosio DE60 e inulina).  
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/ Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).  
A 60°C, versare una parte del liquido sul pralinato mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.  
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Aggiungere la purea di frutta precedentemente scongelata, mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.  
Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Ricetta	Pralinato Pistacchio 42%	Acqua	Albicocca in purea	Inulina a freddo	Destrosio	Glucosio DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbetto Albicocca e Pralinato Pistacchio	250	860	524	40	110	210	3	3

Ricetta	Pralinato nocciola 66%	Acqua	Lampone in purea	Inulina a freddo	Destrosio	Glucosio DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbetto Lampone Pralinato nocciola	240	730	550	90	180	200	3	3

Ricetta	Pralinato mandorla 55% e cocco	Acqua	Lampone in purea	Inulina a freddo	Destrosio	Glucosio DE60	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Sorbetto Lampone e Pralinato Mandorla Cocco	220	730	550	90	185	220	2	2

# I sorbetti Inspiration alla frutta



## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (destrosio, glucosio in polvere, inulina e trealosio).  
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/  
Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).  
A 60°C, versare una parte del liquido sulla copertura di frutta mescolando al centro per  
creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare  
aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.  
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più  
finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Aggiungere la purea di frutta precedentemente  
scongelata, mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.  
Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Copertura di frutta Inspiration	Peso (g)	Acqua	Frutta in purea	Saccarosio	Inulina a freddo	Trealosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Inspiration Passione	200	462	Crema di cocco 370	/	/	160	120	120	5	5
			Frutto della passione 200							
			Mango 370							
Inspiration Yuzu	280	722	Limone 650	100	80	100	120	40	4	4
Inspiration Lampone	220	370	Lampone 1000	/	102	150	150	/	4	4



“  
L'utilizzo della gamma Inspiration in un sorbetto permette di ottenere una consistenza più cremosa, simile a quella del gelato, mantenendo una ricetta 100% vegetale.”

CHRISTOPHE DOMANGE

# Gli altri sorbetti

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

- Per il Gianduja, versare una parte del liquido (2/3 del peso del Gianduja) sul Gianduja a 60°C, mescolando al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

- Aggiungere direttamente la pasta di mandorle, il cacao in polvere, il gru  e mixare.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il pi  finemente possibile. Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
modern gastronomy

Prodotti	Peso (g)	Acqua	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja Nocciola Latte 35%	220	1278	42	252	160	40	4	4
Pasta di mandorle di Provenza 70%	440	1150	42	220	140	/	4	4
Cacao in polvere	160	1210	42	380	160	40	4	4
Gru� di cacao	400	1270	42	440	200	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# Grand Cru Macaé 62% puro Brasile

Una personalità tanto variegata e affascinante  
quanto il patrimonio naturale del Brasile

Verso la fine degli anni 2000, Valrhona incontra l'azienda M. Libânio nello stato di Bahia, in Brasile. La società si trova in uno degli ecosistemi più ricchi al mondo: la Mata Atlantica, classificata Riserva della biosfera dall'UNESCO. I dipendenti di M. Libânio utilizzano il sistema "Cabruca", che consiste nel lasciare degli alberi dominanti, come gli alberi da frutto, al di sopra degli alberi più piccoli, come l'albero del cacao. L'esperienza dei coltivatori locali, rafforzata dalla cooperazione tecnica di Valrhona, ha permesso di sviluppare processi post-raccolta di fermentazione lunga e di essiccazione solare che conferiscono tutta la loro potenza agli aromi unici delle fave all'origine del Grand Cru Macaé.



## Profilo sensoriale

**CARATTERISTICA PRINCIPALE: FRUTTATO**  
**NOTA MINORE: FRUTTA SECCA TOSTATA**  
**NOTA PARTICOLARE: TÈ NERO**

Macaé, con le sue note intense di tè nero e frutta secca tostata, è come un viaggio avvincente fuori dal tempo, nel cuore della Mata Atlantica, foresta ancestrale del Brasile.

## I vantaggi di Macaé in gelateria



UN PROFILO AROMATICO  
ESALTATO DOPO  
LA MANTECATURA



UN EQUILIBRIO IDEALE TRA  
L'ESTRATTO SECCO  
E IL BURRO DI CACAO

## Associazioni



POMPELMO



BANANA



LITCHI



NOCCIOLA



MARRONE



CANNELLA



CAFFÈ



ZENZERO



TÈ BIANCO



FIORE  
D'ARANCIO

“ Le piantagioni di Bahia sono spesso esuberanti, ricche della foresta ancora esistente e di tutte le colture associate ai numerosi forasteros brasiliani. Quando assaggio Macaé, penso a un assemblaggio sapiente di forza, diversità ed equilibrio. ”

*Cédric Robin, esperto di sourcing del cacao Valrhona*

02

|

**I gelati  
al latte**



# I gelati al latte al cioccolato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sul cioccolato parzialmente fuso mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
modern gastronomy

Cioccolato fondente	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	360	1280	12	72	88	100	80	4	4
Extra Amer 67%	360	1330	/	60	82	120	40	4	4
Oriado 60%	340	1290	10	72	80	120	80	4	4
Macaé 62%	340	1290	10	72	80	120	80	4	4
Illanka 63%	320	1290	10	62	110	120	80	4	4
Caraïbe 66%	320	1288	10	72	102	120	80	4	4
Nyangbo 68%	310	1290	10	72	110	120	80	4	4
Guanaja 70%	300	1286	10	72	124	120	80	4	4

Cioccolato al latte	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Caramélia 36%	380	1356	/	26	70	120	40	4	4
Jivara 40%	360	1346	/	/	86	150	40	4	4
Bahibe 46%	365	1330	/	26	114	120	40	4	4
Hukambi 53%	360	1330	10	20	112	120	40	4	4

Cioccolato bianco e di colore biondo	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Ivoire 35%	360	1360	/	26	86	160	4	4
Opalys 33%	320	1350	/	26	136	160	4	4
Blond Dulcey 35%	360	1354	/	26	132	120	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I gelati al latte al pralinato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e destrosio).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del pralinato) sul pralinato parzialmente fuso mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Pralinato	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pralinato nocciola 66%	320	1376	/	44	132	120	/	4	4
Pralinato mandorla 70%	340	1316	8	50	158	120	/	4	4
Pralinato pecan 50%	430	1370	/	40	90	120	40	3	3
Pralinato mandorla nocciola 50% caramellato	440	1366	/	46	20	120	/	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% fruttato	360	1372	20	40	80	120	/	4	4



# I gelati al latte e pasta pura

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e destrosio).

A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso della massa di cacao) nell'impasto, mescolando al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.

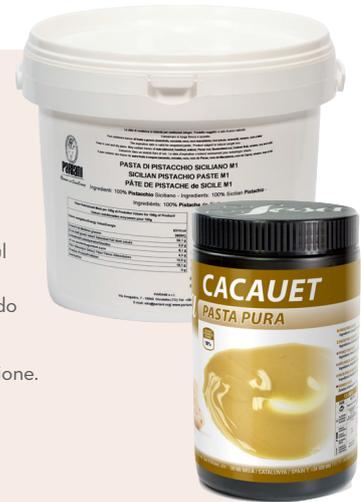
Continuare aggiungendo il resto del liquido a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il preparato per almeno 12 ore a +4°C. Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Surgelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Pasta pura di frutta secca	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Arachidi	300	1305	30	15	170	120	50	5	5
Noci pecan	300	1305	30	15	170	120	50	5	5



Pasta pura di frutta secca	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pasta di pistacchi altre origini	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di pistacchi di Sicilia	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di pistacchio Verde di Bronte DOP	300	1315	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di nocciole del Piemonte IGP tostatura media	280	1335	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di nocciole del Piemonte IGP tostatura leggera	280	1335	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di mandorle siciliane pelate e con tostatura media	290	1325	20	20	165	120	50	5	5
Pasta di mandorle amaretto	290	1325	20	20	165	120	50	5	5



# PARIANI

*Ricerca ed Eccellenza*



**PIEMONTE**  
Nocciola  
"Nocciola Piemonte IGP"  
Raccolto: SETTEMBRE



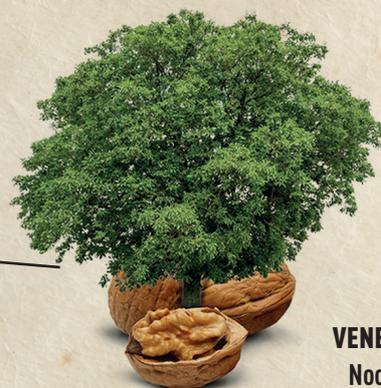
**TOSCANA**  
Pinolo  
"1a Scelta"

Raccolto: NOVEMBRE/FEBBRAIO



**VENETO**  
Noce  
"Lara"

Raccolto: NOVEMBRE



**SICILIA**  
Mandorla  
"Pizzuta d'Avola"

Raccolto: AGOSTO/SETTEMBRE



**SICILIA**  
Pistacchio  
"Verde di Bronte DOP"  
Raccolto: SETTEMBRE



Una profonda conoscenza delle miglior cultivar di frutta secca italiana, disponibili in tutte le loro forme: intere, in granella, in farina, in pasta pura e in crema.

# Gli altri gelati al latte

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e cremsucre).

A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

- Per il gianduja, a 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del gianduja) sul gianduja, mescolando al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare aggiungendo il resto del liquido a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

- Aggiungere direttamente la pasta di mandorle e il cacao in polvere e mixare.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile. Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C et -10°C. Surgelare a -30°C, quindi mettere nel congelatore a -18°C.



Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja nocciola e latte 35%	300	1350	32	38	142	130	/	4	4
Pasta di mandorle di Provenza 70%	340	1316	8	50	158	120	/	4	4
Cacao in polvere	160	1366	/	66	240	120	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I gelati al latte cioccolato e frutta

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.  
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e cremsucre).  
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).  
A 60°C, versare una parte del liquido sul cioccolato, mescolando al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione avviata. Continuare aggiungendo il resto del liquido a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore. Aggiungere la purea di frutta precedentemente scongelata, mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.  
Surgelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



Ricette	Peso (g)	Frutta in purea	Latte intero 4% MG	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja / Albicocca	420	Albicocca 666	1383	100	200	120	80	5,5	5,5
Macaé 62% / Lamponi	420	Lamponi 666	1363	100	220	160	60	5,5	5,5
Opalys 33% / Passione	430	Frutto della passione 666	1338	60	234	160	100	6	6
Jivara 40% / Ribes nero	420	Ribes nero 666	1383	100	220	140	60	5,5	5,5
Blond Dulcey 35% / Mango	450	Mango 666	1373	100	180	160	60	5,5	5,5

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

03



**I gelati**



# I gelati al cioccolato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sul cioccolato parzialmente fuso mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
modern gastronomy

Cioccolato fondente	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	240	1238	90	92	172	120	40	4	4
Extra Amer 67%	240	1226	162	70	114	160	20	4	4
Macaé 62%	232	1200	162	66	172	120	40	4	4
Illanka 63%	230	1222	160	60	160	120	40	4	4
Caraiibe 66%	220	1198	162	66	186	120	40	4	4
Nyangbo 68%	212	1200	162	66	192	120	40	4	4
Guanaja 70%	200	1248	90	92	182	120	60	4	4

Cioccolato al latte	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Caramélia 36%	260	1234	158	68	112	120	40	4	4
Jivara 40%	240	1212	162	28	150	160	40	4	4
Bahibe 46%	245	1202	165	40	160	140	40	4	4
Hukambi 53%	250	1252	160	60	110	120	40	4	4

Cioccolato bianco e di colore biondo	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Blond Dulcey 35%	240	1214	160	70	128	140	40	4	4
Ivoire 35%	240	1254	156	66	96	140	40	4	4
Opalys 33%	220	1236	158	68	130	140	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I gelati al pralinato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio e glucosio in polvere).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso) sul pralinato mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione. Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
made in Italy

Pralinato	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pralinato nocciola 66%	200	1282	154	64	152	140	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% caramellato	280	1272	154	66	60	160	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% fruttato	320	1248	158	66	40	160	4	4

# I gelati senza uova

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore. A 25°C, aggiungere il latte in polvere e la vaniglia o la pasta di chicchi di caffè. A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e cremsucre). A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna). A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Lasciar riposare il composto per almeno 12 ore a +4°C. Filtrare, (aggiungere l'acqua di fiori d'arancio), mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Surgelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



**NOROHY**

**Sosa**  
premium ingredients  
meeting gastronomy

Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Baccelli di vaniglia del Madagascar	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Baccelli di vaniglia di Tahiti	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Baccelli di vaniglia del Messico	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar	12	1100	400	80	240	120	40	/	4	4
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis	12	1100	400	80	240	120	40	/	4	4
Pasta di chicchi di caffè	50	1100	340	70	230	120	80	/	5	5
Acqua di fiori d'arancio	50	1060	400	80	200	120	80	/	5	5

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# I gelati con uova

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. Nell'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore. A 25°C, aggiungere il latte in polvere e la vaniglia o la pasta di chicchi di caffè. A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e destrosio). A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna e i tuorli). A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Lasciare riposare il composto per almeno 12 ore a 4°C. Filtrare, (aggiungere l'acqua di fiori d'arancio), mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Surgelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.

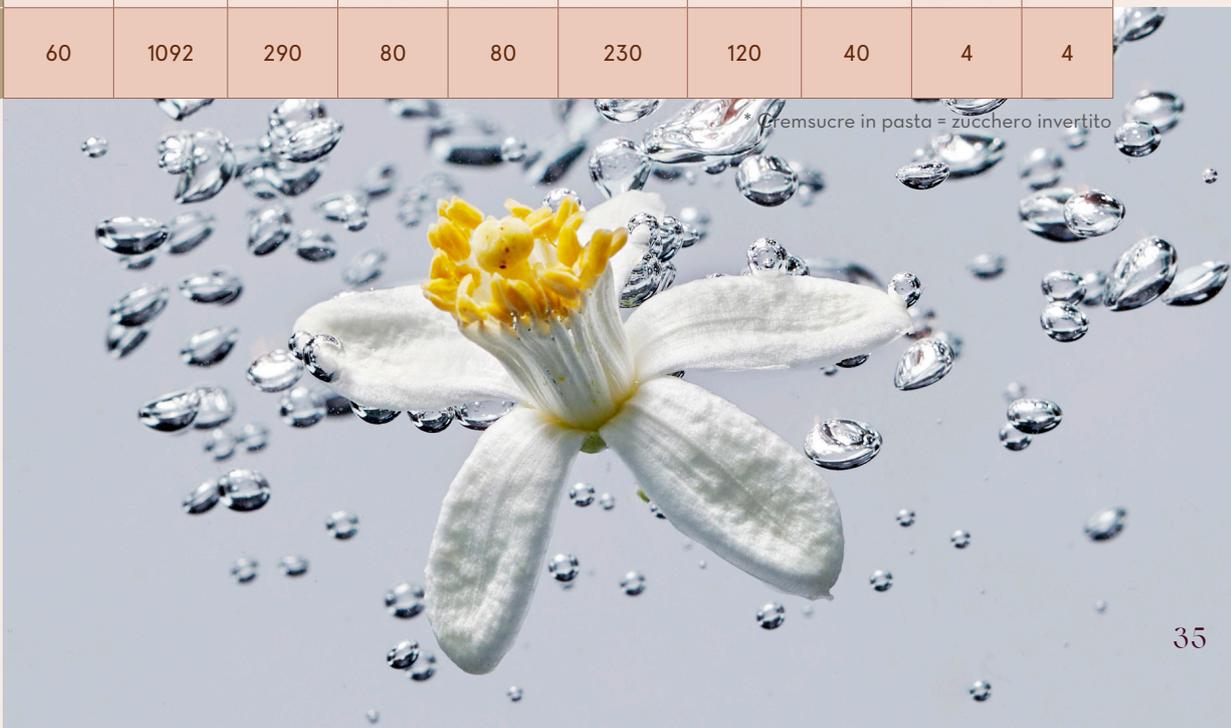
**NOROXY**

**Sosa**  
premium ingredients  
high performance

Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Tuorli	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Baccelli di vaniglia del Madagascar	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Baccelli di vaniglia di Tahiti	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Baccelli di vaniglia del Messico	10	1182	336	62	200	120	/	80	5	5
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar	12	1100	310	100	80	230	120	40	5	5
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis	12	1100	310	100	80	230	120	40	5	5

Pasta di chicchi di caffè	60	1092	290	80	80	230	120	40	4	4
Acqua di fiori d'arancio	60	1092	290	80	80	230	120	40	4	4

\* Premsucre in pasta = zucchero invertito



# I gelati alla frutta

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere, glucosio DE60, destrosio e Cremsucre).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C Mescolare il mix con la purea di frutta.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



adamance  
fruits du bon sens

Sosa  
premium ingredients  
inspired gastronomy

NOROHY

Frutta in purea	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio DE60	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Destrosio	Procrema 5 BIO	Natur Emul	Acqua di fiori d'arancio
Ribes nero Blackdown e Andorine	800	470	220	132	170	120	/	/	80	4	4	/
Limone Femminello	400	844	198	110	280	/	120	40	/	4	4	/
Fragola Charlotte e Magnum	1000	200	250	152	190	120	/	/	80	4	4	/
Lampone Meeker	1000	220	240	120	180	120	/	/	80	4	4	/
Frutto della passione	700	547	220	125	200	120	/	/	80	4	4	/
Lampone Meeker	800	330	300	120	202	/	120	/	80	4	4	40

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# Frutta in purea

senza zuccheri aggiunti e senza additivi,  
per artigiani impegnati.



RISPETTO PER LE PERSONE  
E PER LA TERRA  
Frutta in purea da lavorare  
con orgoglio



FRUTTA TRACCIATA AL 100%  
DAL PRODUTTORE  
Storie da condividere con  
i vostri clienti



100% FRUTTA, SENZA ZUCCHERI  
AGGIUNTI E SENZA ADDITIVI  
Frutta raccolta a piena maturità  
per evitare di aggiungere  
zuccheri



TUTTO IL NOSTRO SAVOIR-  
FAIRE AL VOSTRO SERVIZIO  
150 ricette da esplorare



1 KG: 32357  
5 KG: 32368  
10 KG: 50088



1 KG: 48590  
5 KG: 48593



1 KG: 32355  
5 KG: 32366  
10 KG: 50090



1 KG: 32356  
5 KG: 32367



1 KG: 48102  
5 KG: 48103  
10 KG: 50100



1 KG: 32358  
5 KG: 32369



1 KG: 32350  
5 KG: 32361



1 KG: 48591  
5 KG: 48594



1 KG: 48589  
5 KG: 48592



1 KG: 32352  
5 KG: 32363



1 KG: 32351  
5 KG: 32362



1 KG: 32360  
5 KG: 32371  
10 KG: 50098



1 KG: 32353  
5 KG: 32364



1 KG: 32354  
5 KG: 32365



10 KG: 50102

NOVITÀ!



1 KG: 36788  
5 KG: 36790



1 KG: 40600

# Gli altri gelati

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

- Per il Gianduja, versare una parte del liquido (2/3 del peso del Gianduja) sul Gianduja a 60°C, mescolando al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

- Aggiungere direttamente la pasta di mandorle, il cacao in polvere, il gru  e mixare.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il pi  finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.



VALRHONA

Sosa  
premium ingredients  
modern gastronomy

Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Gianduja Nocciola Latte 35%	240	1278	154	64	116	140	/	4	4
Pasta di mandorle di Provenza 70%	240	1204	162	70	156	160	/	4	4
Cacao in polvere	100	1272	154	66	240	120	40	4	4
Gru� di cacao	200	1114	372	66	280	120	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# IL CONCETTO VANIFUSION



Quando mettete in infusione la vaniglia, ogni componente del baccello svolge un ruolo e rilascia le proprie caratteristiche aromatiche. Insieme, esprimono questa **complessità inimitabile** per creare una vera e propria armonia di aromi.

Conosciamo l'importanza di mantenere il ritmo di produzione in laboratorio e far fronte ai costi delle materie prime per le vostre ricette. Affiancarvi quotidianamente per un uso della vaniglia più giusto e ragionato fa parte della nostra missione.

**In collaborazione con i pasticciere dell'École Valrhona e alcuni clienti appassionati di vaniglia, abbiamo lavorato diversi mesi per sviluppare una ricetta che riunisce tutti i componenti del baccello, per rivelarne tutta la sua complessità aromatica.**

**Una firma aromatica fedele al baccello di vaniglia per un'aromatizzazione istantanea.**

## ZOOM SULLA RICETTA VANIFUSION

### Concentrato di vaniglia

Per portare note aromatiche potenti, rotonde e vanigliate. Proveniente da baccelli selezionati a maturità.

### Semi di vaniglia esausti

Per migliorare l'impatto visivo delle vostre creazioni.

### Baccelli di vaniglia in polvere

Per le note legnose caratteristiche del baccello.

### Zucchero di canna

Per facilitare il dosaggio e la conservazione.



04



**I soft**



# I gelati soft al cioccolato e pralinato

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.  
Seguendo l'ordine indicato, versare il latte intero nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1%.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e Cremsucre).

A 40°C, incorporare la materia grassa (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/Natur Emul addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una parte del liquido (2/3 del peso) sul cioccolato parzialmente fuso (o sul pralinato) mescolando al centro per creare un nucleo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata.

Continuare aggiungendo il liquido restante a poco a poco. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C. Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore a +4°C.

Mettere nella macchina per il gelato soft, mantecare a piacimento e consumare immediatamente.



Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
P125 Cœur de Guanaja	280	1358	/	67	127	120	40	4	4
Guanaja 70%	240	1350	35	72	135	120	40	4	4
Macaé 62%	280	1312	33	67	140	120	40	4	4
Jivara 40%	280	1353	/	67	132	120	40	4	4
Blond Dulcey 35%	280	1345	33	60	127	147	/	4	4
Ivoire 35%	280	1381	/	67	105	120	40	4	4
Opalys 33%	280	1380	/	67	105	120	40	4	4
Pralinato mandorla nocciola 50% fruttato	240	1359	/	73	120	160	40	4	4
Pralinato nocciola 66%	270	1352	/	70	140	120	40	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

# P125 Coeur de Guanaja

## Concentrato di cioccolato

P125 Cœur de Guanaja è il primo concentrato di cioccolato fondente. La ricetta e il processo di produzione sono il risultato di una tecnologia unica e innovativa. Il processo utilizzato è basato su una tecnica di concentrazione degli aromi che permette di offrire texture morbide e un intenso gusto di cioccolato.



### *I vantaggi di P125 Cœur de Guanaja in gelateria*



UN INTENSO GUSTO DI CIOCCOLATO



UNA TEXTURE PIÙ MORBIDA



UN COLORE DI CIOCCOLATO INTENSO



FACILE DA UTILIZZARE

### *Profilo sensoriale*

Proveniente dalla stessa miscela di cacao fini di Guanaja, P125 Cœur de Guanaja 80% è meno dolce rispetto a una copertura convenzionale e la sua potenza aromatica è rinforzata da una quantità di materia secca di cacao maggiore e un basso contenuto di burro di cacao.

### *Associazioni*



FAVE TONKA



PEPE FRUTTATO



ZENZERO



MENTA FRESCA



MIELE DI CASTAGNO



PERA



FRUTTI ROSSI



FICO



CASTAGNA



NOCCIOLA



“ Sublimare il gusto degli ingredienti in un dolce o dessert è il desiderio di tutti i pasticceri. **P125 Cœur de Guanaja** è stato e sarà una rivoluzione tecnica nel nostro mestiere! Il suo alto contenuto di fibre e la bassa percentuale di burro di cacao intensificano il potere del cioccolato nelle ricette. ”

*I maestri pasticceri dell'École Valrhona*

# I gelati soft frutta secca, vaniglia, caffè e frutta

## Ricetta

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Nell'ordine indicato, versare il latte intero nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere 1% e la vaniglia o la pasta di chicchi di caffè.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (saccarosio, glucosio in polvere e cremsucre).

A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).

A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il composto Procrema 5 BIO/ Natur Emul insieme a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciar riposare il composto per almeno 12 ore a +4°C.

Se si utilizzano i baccelli, filtrare il composto, o aggiungere la purea di frutta, l'acqua di fiori d'arancio Mettere nella gelatiera per gelato soft, mantecare a piacimento e consumare immediatamente.



Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Pasta di nocciole del Piemonte IGP tostatura media*	180	1392	/	70	190	120	/	40	4	4
Pasta di pistacchi di Sicilia*	200	1372	/	70	190	120	/	40	4	4

\* Per le paste pure, seguire la ricetta dei gelati soft al cioccolato e pralinati.



adamance  
fruits du bon sens



Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Frutto della passione in purea 100%	700	580	200	132	200	120	60	/	4	4
Lamponi in purea 100%	900	350	200	152	200	130	60	/	4	4
Fragole in purea 100%	1000	250	200	142	200	130	60	/	4	4

\* Cremsucre in pasta = zucchero invertito

NOROHY



Prodotti	Peso (g)	Latte intero 4% MG	Panna UHT 35%	Latte in polvere 1%	Saccarosio	Glucosio in polvere DE33	Destrosio	Cremsucre in pasta*	Procrema 5 BIO	Natur Emul
Baccelli di vaniglia del Messico	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Baccelli di vaniglia del Madagascar	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Baccelli di vaniglia di Tahiti	16	1382	110	45	285	130	40	/	4	4
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar	20	1357	110	45	280	140	40	/	4	4
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis	20	1357	110	45	280	140	40	/	4	4
Pasta di chicchi di caffè	60	1240	220	90	200	140	40	/	4	4



05

|

**Gelati,  
salse e coni**



# Glassa pinguino cioccolato & Inspiration

## Ricetta

Sciogliere la copertura a 45°C.  
Aggiungere l'olio. La temperatura deve essere  
tra 30 e 35°C. Raffreddare se necessario.  
Rivestire il prodotto congelato e rimettere  
a temperatura negativa.



Ingredienti	Peso (g)
Cioccolato di copertura o Copertura di frutta Inspiration	1000
Olio di vinaccioli	200



“

*Per questo tipo di glassa  
è possibile utilizzare qualsiasi  
cioccolato di copertura Valrhona.  
Per conferire un'ulteriore  
croccantezza al rivestimento,  
aggiungete fino al 10%  
di burro di cacao.  
Sbizzarritevi con le mandorle  
tritate, le nocciole tritate  
o l'Éclat d'Or per realizzare  
i vostri inserti. Aggiungeteli  
a temperatura ambiente!*”

CHRISTOPHE DOMANGE



# Glassa neutra da spruzzare

## Ricetta

Mescolare acqua, destrosio e glucosio DE60 e portare a ebollizione. Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare. Utilizzare la glassa da spruzzare a una temperatura di 25°C.

Ingredienti	Peso (g)
Acqua minerale	100
Destrosio	150
Glucosio DE60	60
Absolu cristal	600

“

*Se utilizzate l'Absolu cristal con il 10% di acqua sul gelato, otterrete un aspetto opaco.*

*Grazie a questa ricetta manterrete la trasparenza e apporterete lucentezza proteggendo i vostri prodotti.”*

# Glassa lucida al cioccolato

## Ricetta

Scaldare l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Portare il tutto a ebollizione. Aggiungere il cacao in polvere, l'Absolu cristal, mixare e portare nuovamente a ebollizione. Emulsionare il primo composto sulla copertura Guanaja precedentemente sciolta. Riporre in frigorifero per almeno una notte. Utilizzare a temperatura ambiente.

Ingredienti	Peso (g)
Acqua	240
Zucchero semolato	360
Sciroppo di glucosio DE40	1000
Cacao in polvere	120
Guanaja 70%	270
Absolu cristal	1000



# Salsa Blond Dulcey

## *Ricetta*

Portare a ebollizione l'acqua e la glassa Absolu cristal e realizzare un'emulsione sul cioccolato Blond Dulcey.

Conservare in frigorifero.



Ingredienti	Peso (g)
Acqua	150
Absolu cristal	720
Blond Dulcey 35%	240

# Salsa cioccolato P125 Cœur de Guanaja

## *Ricetta*

Portare a ebollizione l'acqua e la glassa Absolu cristal e realizzare un'emulsione sul cioccolato P125 Cœur de Guanaja.

Conservare in frigorifero.



Ingredienti	Peso (g)
Acqua	150
Absolu cristal	720
P125 Cœur de Guanaja	240



# Salsa Caramello Vaniglia

## Ricetta

Preparare un caramello a secco con lo zucchero semolato, aggiungere il glucosio, quindi stemperare immediatamente con il composto di panna, latte condensato zuccherato e vaniglia precedentemente riscaldato.

Portare a ebollizione e conservare in frigorifero.

Ingredienti	Peso (g)
Zucchero semolato	150
Glucosio in polvere DE40	150
Panna UHT 35%	115
Latte condensato zuccherato	115
Baccello di vaniglia di Madagascar/Tahiti	4

# Coulis Absolu alla frutta

## Ricetta

Mettere insieme la purea di frutta scongelata e la copertura neutra Absolu cristal a +4°C, poi mixare per rendere omogeneo il composto.



“  
Attenzione, questa ricetta non può essere utilizzata per conferire un effetto marmorizzato, ma è ideale come topping o decorazione per tutte le vostre creazioni gelate.”

adamance  
fruits du bon sens

Prodotti	Fragola Charlotte e Magnum	Fragola Mara des bois	Albicocca Flavor cot® e Lido	Limone Femminello	Mango Kesar e Alphonso	Lampone Meeker	Frutto della passione
Frutta in purea	800	800	700	600	850	700	600
Absolu cristal	200	200	300	400	150	300	400

Prodotti	Ribes nero Blackdown e Andorine	Pesca bianca Montrouge e Patty®	Cocco	Pera Williams verde	Mirtillo selvatico Vaccinium Myrtilillus	Mela Opal®	Lime persiano
Frutta in purea	700	800	850	800	700	800	600
Absolu cristal	300	200	150	200	300	200	400

# Panna montata fruttata

## Ricetta

Mescolare lo zucchero con la purea di frutta a +4°C, quindi aggiungere la panna.

Con uno sbattitore dotato di frusta, sbattere il composto a velocità media, fino a ottenere una consistenza adatta ad essere lavorata con la tasca.



adamance  
fruits du bon sens

Prodotti	Fragola Charlotte e Magnum	Fragola Mara des bois	Limone Femminello	Mango Kesar e Alphonso	Lampone Meeker	Frutto della passione
Frutta in purea	370	370	340	370	370	340
Zucchero semolato	90	90	150	75	90	150
Panna UHT 35%	540	540	510	550	540	510

Prodotti	Ribes nero Blackdown e Andorine	Cocco	Mirtillo selvatico Vaccinium Myrtillus	Lime persiano
Frutta in purea	340	370	370	340
Zucchero semolato	150	90	90	150
Panna UHT 35%	510	540	540	510



“

*Una variante della classica panna montata, che potrà essere utilizzata allo stesso modo e sublimerà le vostre coppe gelato! Questa ricetta riduce notevolmente la quantità di materia grassa sostituendo il 40% di panna al 35% di MG grazie alla frutta. Il tasso di incorporazione di aria è leggermente inferiore rispetto a una panna montata tradizionale.* ”

# Cono gelato

## Ricetta

Sciogliere il burro, mescolarlo con la farina setacciata e lo zucchero.

Aggiungere le uova e l'acqua.

Cuocere su una piastra per waffle e arrotolare attorno a un cono.

Lasciar raffreddare e conservare in un luogo asciutto.

**NOROHY**

Ingredienti	Acqua	Farina 0	Zucchero semolato	Burro liquido chiarificato	Uova intere	Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar
Impasto per cono semplice	140	120	100	60	55	/
Impasto per cono alla vaniglia	140	120	100	60	55	5



06

|

# Topping e decorazioni



## Perle Croccanti

IDEALI COME DECORAZIONI DA COSPARGERE  
O IN INCLUSIONE, PORTANO FANTASIA E CROCCANTEZZA!

FONDENTE, CARAMÉLIA, DULCEY, OPALYS,  
INSPIRATION LAMPONE...



RESISTONO MOLTO BENE ALL'UMIDITÀ  
E AL CONGELAMENTO.

## Éclat d'Or

BRICIOLE DI CRÊPES  
DENTELLE AL BURRO,  
LEGGERE E CROCCANTI.



## Ground Chocolate

2 GRAND CRU PURA ORIGINE  
FINEMENTE GRATTOGIATI.

IDEALE PER DECORAZIONI,  
DECORAZIONI DA COSPARGERE,  
INCLUSIONI E STRACCIATELLE.



## Oabika

UN CONCENTRATO DI SUCCO  
DI CACAO DAL GUSTO ECCEZIONALE  
OTTENUTO DAL FRUTTO  
DELL'ALBERO DEL CACAO!

UNA POTENTE ACIDITÀ E DEGLI AROMI  
SORPRENDENTI. IDEALE PER EFFETTI  
MARMORIZZATI, SALSE E GELATI.



SCAN ME!



Per scoprire tutta la nostra gamma di topping,  
contattate il vostro rappresentante commerciale  
o visitate il sito [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

*Frutta secca caramellata*

UN PROCESSO TRADIZIONALE  
 DI CARAMELLIZZAZIONE DOLCE  
 CON ZUCCHERO E MIELE



*Frutta secca cantonese caramellata*

UNA CARAMELLIZZAZIONE UNICA DI FRUTTA  
 SECCA INTINTA IN UNO SCIROPPO E FRITTA  
 RESISTENTE ALL'UMIDITÀ CON LUCENTEZZA LACCATA.



*Crispies Wetproof*

UNA GAMMA DI FRUTTA LIOFILIZZATA  
 UNA CONSISTENZA CROCCANTE E IL GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA!



*Frutta e salse*

UNA TECNICA  
 DI CANDITURA A FREDDO

CHE GARANTISCE UN SAPORE  
 E UNA TEXTURE VICINA A QUELLA  
 DELLA FRUTTA FRESCA.



*Decorazioni da cospargere e inclusioni*

UNA GAMMA DI DECORAZIONI DA COSPARGERE  
E INCLUSIONI IDEALI PER CONFERIRE CROCCANTEZZA  
E DECORARE LE VOSTRE CREAZIONI GELATE!

SCAGLIE, PERLINE, CODETTE, PERLE...



*Le decorazioni a punta*

UNA GAMMA DI DECORAZIONI  
DA APPORRE SUI VOSTRI DOLCI

INDICATORI DI GUSTO O DI UNA TEMATICA!



*Decorazioni a stick*



# Il tocco finale!



*Lasciatevi guidare dal nostro team per creare decorazioni o stampi su misura per voi!*

## PER AIUTARVI A FARE LA DIFFERENZA!

Disegniamo e produciamo decorazioni di cioccolato e stampi pratici, estetici e convenienti per i professionisti della gastronomia dolce.

## CON PRODOTTI DI QUALITÀ!

Buon cioccolato e coloranti alimentari di origine naturale, adatti alle esigenze di tutti i nostri clienti.

## E TUTTO È PERSONALIZZABILE!

I nostri esperti vi accompagnano per ispirarvi e consigliarvi nei vostri progetti su misura.

## AVETE UN'IDEA PIÙ O MENO PRECISA?

Parlatene con il vostro rappresentante di vendita e scoprite una moltitudine di dimensioni e forme disponibili nel suo **"libro delle forme"** e iniziate il vostro progetto di personalizzazione!

Servizio Clienti Italia  
al numero **02 317 336**  
[servizioclienti@valrhona-selection.com](mailto:servizioclienti@valrhona-selection.com)



# Formazione gelatieri



PER APPROFONDIRE LE VOSTRE CONOSCENZE E FARE PRATICA, L'ÉCOLE VALRHONA PROPONE DIVERSE FORMAZIONI IN BASE AL VOSTRO LIVELLO.



## SCOPRITE TUTTI I CORSI DI FORMAZIONE PER GELATIERI

Per informazioni o richieste di iscrizione, contattate  
l'ufficio eventi via mail all'indirizzo [eventi.italia@valrhona-selection.com](mailto:eventi.italia@valrhona-selection.com)  
o per telefono al numero: **+39 02317336**.

I nostri collaboratori vi risponderanno dal **lunedì al venerdì**  
dalle **9:00 alle 17:30** con orario continuato.



## 2 STRUMENTI PER COMPLETARE LE VOSTRE CONOSCENZE!

Per maggiori informazioni, contattate il vostro  
rappresentante commerciale o l'École Valrhona.

I QUADERNI  
DEL SAVOIR-FAIRE



GLI ESSENZIALI  
DEL GELATO



...sempre qualcosa per ispirarvi  
con ricette creative nei nostri ricettari,  
ma anche su [valrhona.com](http://valrhona.com)!







VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

FOTOGRAFIA: INSIGN © 01/2022 - CREDITI FOTOGRAFICI: PHILIPPE BARRET - GINKO - GUILLAUME CZERW - LA MANUFACTURE - SOSA - RIPRODUZIONE VIETATA - TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



VALRHONA ITALIA SRL - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA - [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti Italia: +39 02317336