

GLI INDISPENSABILI

PRODOTTI | UTILIZZI | RICETTE



Gelato


VALRHONA
SELECTION

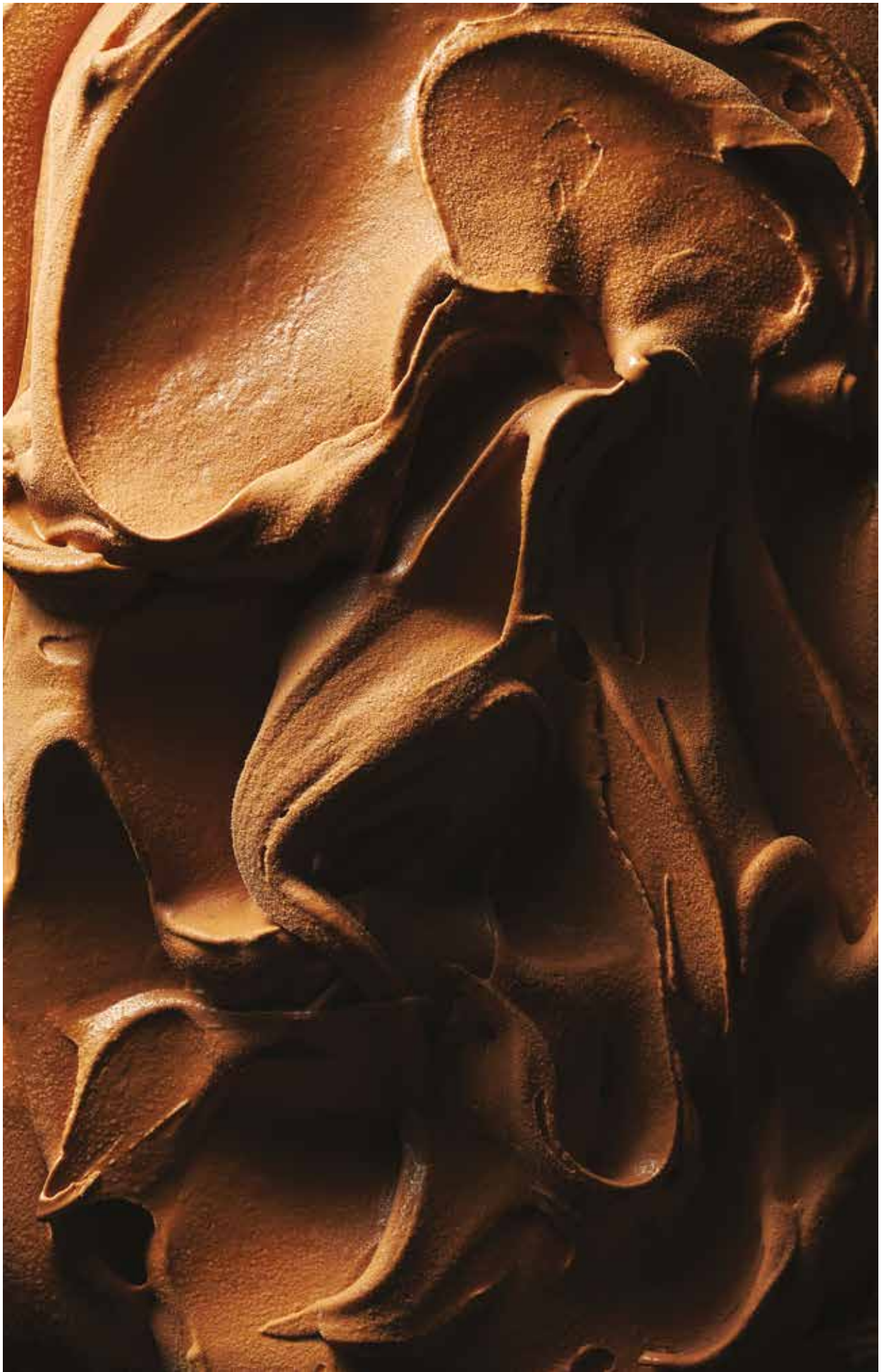
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

GLI INDISPENSABILI

Gelato


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Editoriale



CARI PARTNER, QUESTO RICETTARIO È INDISPENSABILE PER VOI!

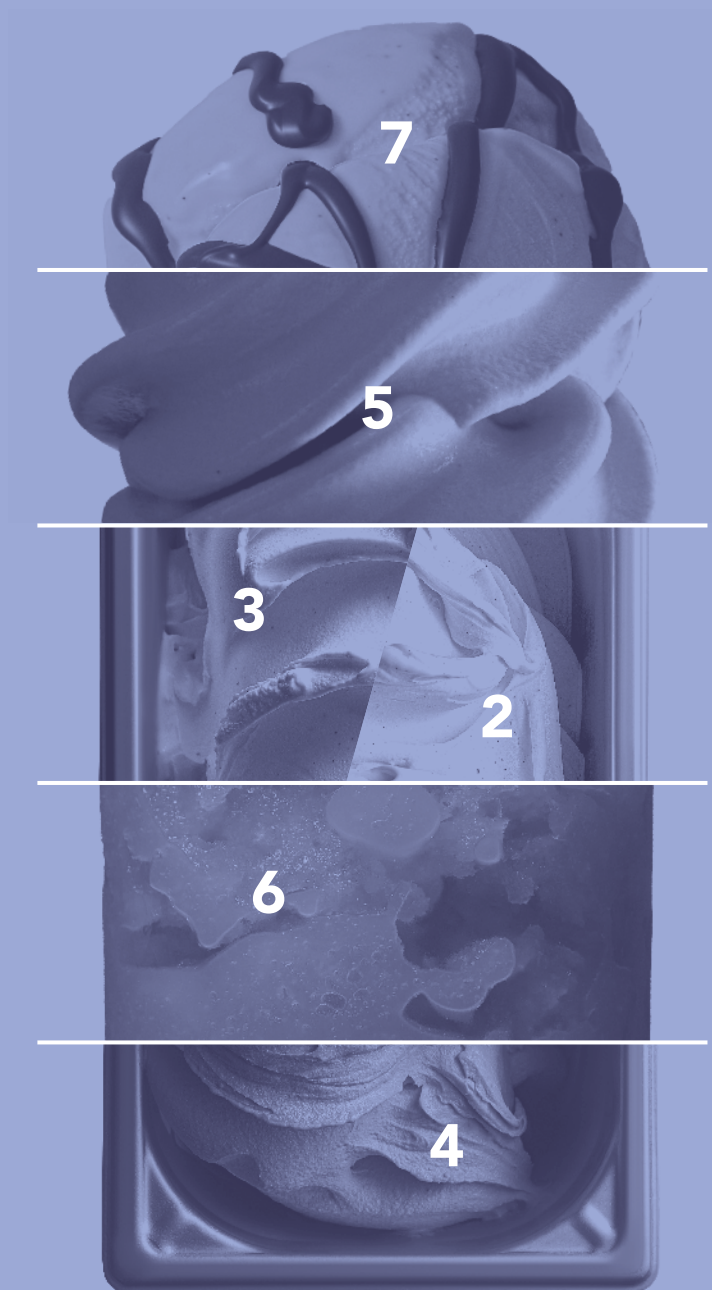
L'Italia, patria del gelato, è riconosciuta per aver dato vita a una tradizione culinaria apprezzata in tutto il mondo. Più che un semplice dolce, il gelato incarna un'arte che unisce storia e savoir-faire. I maestri gelatieri italiani, attraverso tecniche artigianali tramandate di generazione in generazione, privilegiano sapori equilibrati, una consistenza cremosa e ingredienti di alta qualità.

Per valorizzare questo patrimonio, **Valrhona Selection** collabora da diversi anni con **due grandi gelatieri italiani: Andrea Bandiera e Paolo Brunelli**, celebri per la loro tecnica e creatività e per offrire ricette di gelato esclusive.

Il frutto di questa collaborazione è **un ricettario tecnico e stimolante**, un vero punto di riferimento per i professionisti alla ricerca di innovazione. Questo libretto offre **ricette di gelato bilanciate pronte da preparare, oltre a tutte le basi per realizzarle voi stessi**.

Proseguendo l'approccio della Golosità Ragionata avviato da Valrhona, ogni ricetta illustra una padronanza precisa delle quantità e un uso meticoloso di ingredienti accuratamente selezionati per offrire sapori giusti e perfettamente dosati.

A presto!



Sommario



I maestri gelatieri e la loro filosofia P.06

Incontrate i nostri maestri gelatieri italiani. Scoprite la loro filosofia, la loro visione e la loro creatività!



1 Tecnologia degli ingredienti P.14

Esplorate tutti gli ingredienti che compongono il gelato e imparate a bilanciarli!



2 Base al latte P.48



3 Base all'uovo P.62



4 Gelato vegetale e sorbetto P.70



5 Soft P.80



6 Granita P.86



7 Topping, salse e coni P.92

I MAESTRI GELATIERI E LA LORO FILOSOFIA





Andrea Bandiera



Andrea Bandiera, maestro gelatiere appassionato di tecnologia degli ingredienti e genuinità.

Dopo i primi anni di carriera nel mondo dell'informatica, nel 2004, in seguito a un viaggio in Sicilia, viene catapultato nell'affascinante mondo della gelateria artigianale.

Da allora la sua missione è semplice: **tradizione, qualità e creatività.**

Spinto da questa missione, Andrea ha creato "Cremeria Scirocco", una boutique e laboratorio di sapori audaci e raffinati a Bologna.

Dimenticate le basi già pronte, qui ogni gelato è il frutto di studi approfonditi; le basi, la chimica degli ingredienti, oltre a una rigorosa selezione delle migliori materie prime locali.

La sua creatività lo porta a lavorare anche nel mondo del gelato salato, proponendo delizie dolci, granite siciliane e gelati in stecco.

Appassionato di sapori autentici e innovazione culinaria, riunisce questi 2 concetti nel suo negozio e dal 2005 produce gelato senza compromessi, eliminando grassi idrogenati, emulsionanti sintetici, coloranti e aromi artificiali.

Alla guida della "Cremeria Scirocco", Andrea ha creato il regno del gelato artigianale a Bologna.

Nel 2007 e nel 2014 la sua gelateria è stata premiata ed eletta migliore gelateria di Bologna dal prestigioso "Gruppo Gastronomico Bolognese".

Premi e riconoscimenti

DAL 2017 AL 2023: PREMIO "TRE CONI" GAMBERO ROSSO, MENZIONE SPECIALE PER IL MIGLIOR GUSTO GASTRONOMICO D'ITALIA (2018).

2018: MIGLIOR GELATO GASTRONOMICO

2023: "AMBASCIATRICE INTERNAZIONALE DEL BERGAMOTTO".

2023: PREMIO "INNOVAZIONE" PER IL SUO ECCEZIONALE CONTRIBUTO ALLA CREAZIONE DI UN SOFTWARE RIVOLUZIONARIO PER LA GESTIONE DELLE RICETTE E DEI LABORATORI (WWW.READYTGO.COM).

www.cremeriascirocco.it

Paolo Brunelli



Per Paolo Brunelli creare il gelato non è solo una questione di produzione, ma un processo artistico.

La cura per ogni dettaglio, gli ingredienti di alta qualità e la presentazione dei prodotti in negozio sono tutti elementi che aiutano a creare un'esperienza di gusto indimenticabile. Il suo approccio meticoloso e il suo stile distintivo rendono ogni degustazione una nuova avventura per le papille gustative.

Paolo Brunelli è presente in tre sedi: Agugliano, dove ha iniziato e dove la sua famiglia gestisce tuttora un albergo; Senigallia, cittadina di mare alla quale è affezionato da sempre, dove ha aperto il suo primo negozio; Marzocca, dove ha recentemente aperto un nuovo spazio per esprimere la sua creatività.

www.paolobrunelli.me

In ciascuno di questi luoghi, nelle sue creazioni fonde musica, pittura, design e letteratura. Grazie alle sue numerose esperienze e collaborazioni, ogni cono gelato o pralina che crea racchiude una ricchezza accumulata negli anni, ed esplode in bocca come un tesoro gustativo.

Premi e riconoscimenti

DAL 2016 È SOCIO FONDATORE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO.

DAL 2017 È PRESIDENTE E SOCIO FONDATORE DELLA COMPAGNIA DEI GELATIERI.

NEL 2017 E NEL 2018 È STATO NOMINATO MIGLIOR GELATIERE ARTIGIANALE D'ITALIA DAL SITO "DISSAPORE".

DAL 2017 AL 2023 HA RICEVUTO IL PREMIO "TRE CONI" GAMBERO ROSSO, CON UNA MENZIONE SPECIALE PER IL MIGLIOR GUSTO DI GELATO AL CIOCCOLATO D'ITALIA.

NEL 2020 RICEVE IL PREMIO "MAM", MAESTRO D'ARTE E MESTIERE.

NEL 2022 È INSIGNITO DEL "PREMIO INNOVAZIONE" DI GAMBERO ROSSO.

NEL 2023 VIENE NOMINATO "AMBASCIATORE DELLA COMUNICAZIONE" DA PUNTO ITALY.





La loro filosofia

Il gelato è un prodotto magico

Nasce dall'unione di piacere e calcoli matematici. Cattura i sapori a meno dodici gradi e cambia consistenza a contatto con l'aria, che lo rende incredibilmente affascinante. È un prodotto apprezzato e, allo stesso tempo, si presta ad abbinamenti audaci e visionari.

Cambia forma e ruolo: è ufficialmente il dolce del futuro perché porta a fine pasto la nota dolce essenziale e rinfrescante. Accompagna la brioche della colazione, diventa la farcitura di un biscotto o di un dolce glassato... Oppure, viene venduto da un carretto, per celebrare un fiore all'occhiello della tradizione italiana tornato di moda.

Non esiste gelato senza aria, acqua e zuccheri

Dopodiché, c'è davvero tutto un mondo di ingredienti da utilizzare.

Da quelli golosi come il latte fresco, la panna, il tuorlo d'uovo, il cioccolato o la frutta di stagione, alle verdure e alle bevande vegetali.

Con il gelato gastronomico vengono definitivamente aboliti i confini tra dolce e salato, mentre con il gelato contemporaneo vengono aboliti anche quelli tra gelato e alta cucina.

Funghi fermentati, radici, carni salate o fritte, gelatine acide o amare si abbinano al gelato in una sfacciata libertà.

La consistenza del gelato italiano è per eccellenza la più cremosa di tutte. Questa è una delle caratteristiche che colloca il gelato sul podio del Made in Italy e lo distingue da altri metodi e prodotti industriali.

L'origine della consistenza perfetta risiede nell'equilibrio matematico tra le materie prime. Un equilibrio millimetrico tra solidi e liquidi, che inizia con la scrittura di una ricetta impeccabile e termina con la mantecatura.

L'industria del gelato sta progredendo a una velocità impressionante

Negli ultimi vent'anni le ricette sono diventate più leggere a favore di ingredienti più sani.

Sono emerse nuove aspettative di gusto, i formati di produzione si sono evoluti così come i consumi.

Il tradizionale carretto non esiste più, se non come decorazione simbolica, e le attività tipicamente familiari, che aprono a maggio e chiudono a settembre, stanno scomparendo giorno dopo giorno. Una nuova aria, un nuovo stile imprenditoriale e, soprattutto, un nuovo concetto di gelato richiedono la trasformazione dei punti vendita stessi, aperti tutto l'anno, dove il prodotto surgelato si unisce a pasticceria, cioccolateria, panificazione e ristorazione.

Il sorbetto trova in questo contesto un'identità particolare: nonostante non esistano norme che lo definiscano con precisione, è tradizione consolidata distinguerlo dal gelato per la totale assenza di prodotti di origine animale.

Originalità rispetto all'industria piuttosto che artigianato contro l'industria.

Il concetto di gelato artigianale è confuso: ad oggi non esiste un disciplinare che lo regoli e ne stabilisca chiaramente i limiti.

Un gelato è artigianale semplicemente perché viene preparato con ingredienti freschi? O per la sua produzione limitata? Oppure per la presenza di un maestro gelatiere che gestisce la gelateria? Non esiste una risposta esatta.

In realtà basta cambiare prospettiva e definire l'artigianato in contrapposizione al processo industriale che tende a standardizzare e uniformare. Originalità, unicità, flessibilità e imperfezione sono le basi di una gelateria sincera e appassionata, basata su laboratori dove regnano precisione e tecnologia, ma anche ispirazione, storia, sperimentazione ed errori.



Così, secondo questa definizione di artigiano, la gelateria aggiunge alla miscela di aria, zucchero, cioccolato o frutta il suo savoir-faire, la sua inventiva, le sue radici territoriali, la sua sensibilità (musicale per Paolo) e la sua storia personale.

Valrhona Selection e i maestri gelatieri

Consulente da più di 10 anni per Valrhona sul mercato italiano, oggi Valrhona Selection in partnership con i maestri gelatieri valorizza il savoir-faire del gelato italiano a livello internazionale.

I prodotti sono etici e sostenibili, l'approccio è basato sulla condivisione di conoscenze e cultura, i rapporti con i produttori sono diretti e la qualità dei processi è garantita.

In pratica, la base di pensiero di Andrea Bandiera e Paolo Brunelli prevede di non utilizzare del tutto il cacao in polvere: una sfida per il palato italiano, che lo annovera tra i sapori più apprezzati dell'infanzia.

Gelato dopo gelato, prova dopo prova, l'utilizzo delle coperture Valrhona si è rivelato fondamentale nel mondo del gelato artigianale italiano perché rivelano il vero gusto del cioccolato, la percezione autentica di un terroir e un colore fedele.

La scelta degli ingredienti diventa sempre più selettiva e tutti i marchi Valrhona Selection ampliano le possibilità: dal cioccolato di copertura alla vaniglia, dagli ingredienti tecnici a base di frutta alle decorazioni responsabili.

Il gelato, così, non è più solo un dessert, ma una vera e propria esperienza di gusto, portavoce di scelte rispettose e di materie prime di eccezionale qualità.



"La nostra costante ricerca di nuove frontiere tecnologiche e la creazione di gelati straordinari continua a distinguerci nel settore."

01 —

TECNOLOGIA DEGLI INGREDIENTI

Esplorate il mondo di ingredienti
che compongono il gelato e imparate
a bilanciarli!



Il ruolo delle famiglie di ingredienti

I LIQUIDI

L'acqua, che può essere incorporata alla preparazione in diverse forme liquide (latte, panna, acqua, tuorli, bevanda vegetale, purea di frutta), ha il ruolo di idratare tutti gli elementi secchi, come zuccheri, proteine e stabilizzanti. Questo permette di ottenere un impasto omogeneo e uniforme, pronto per essere opportunamente mantecato.



NB: Per tutti i liquidi, comprese le bevande vegetali e le puree di frutta, controllare la scheda prodotto o la lista degli ingredienti per calcolare la percentuale di solidi e liquidi.

L'ARIA

L'aria è un ingrediente chiave nella struttura del gelato.

IMPATTO
SUL GUSTO

⊕ Aria = ⊖ Gusto

IMPATTO
SULLA CREMOSITÀ

⊕ Aria = ⊕ Spatolabilità

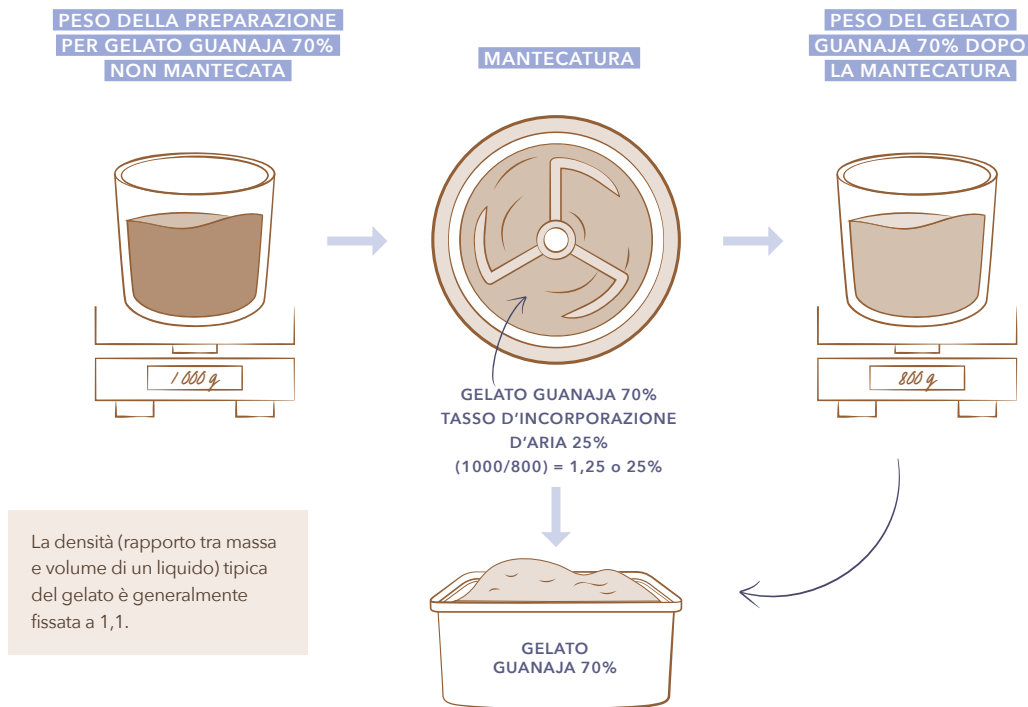
IMPATTO
SULLA REDDITIVITÀ

⊕ Aria = ⊕ Margine

Un gelato artigianale contiene generalmente tra il 25 e il 35% di aria, incorporata durante la fase di mantecatura. L'aria è fondamentale per la consistenza del gelato: dona cremosità. Con poca aria, il gelato sarà più freddo e più duro. Al contrario, una maggiore quantità di aria renderà il gelato più fondente, perché i cristalli di gelato sono più distanziati.

Calcolo dell'overrun

Soluzione 1



Soluzione 2

L'aria, come abbiamo accennato, è un altro elemento fondamentale nel gelato. Per incorporare aria durante il processo di mantecatura, il preparato deve avere una consistenza sufficientemente viscosa: se il composto è troppo liquido l'aria non verrà trattenuta.

$$\text{Overrun} = \frac{(\text{Densità} \times \text{Peso della miscela}) - \text{Peso del gelato}}{\text{Peso del gelato}}$$

Esempio: Densità del gelato = 1,1

Peso della miscela = 80 g / Peso del gelato = 68 g

$$\frac{(1,1 \times 80) - 68}{68} = \frac{88 - 68}{68} = 0,29 = 29\%$$

IL FREDDO



Il freddo è generato dal tipo di gelatiera utilizzata.

Per produrre il gelato è necessaria una macchina refrigerante (gelatiera).

Il ruolo del freddo fornito dalla gelatiera è congelare la porzione di liquido libero.

I SOLIDI (ESTRATTI SECCHI)

I solidi sono tutti gli ingredienti che non sono liquidi e sono contenuti nella miscela.

Comprendono:

Zuccheri
Grassi
Proteine

Fibre
Stabilizzanti
Emulsionanti

In generale, il ruolo dei solidi è di assorbire e controllare l'acqua libera presente nella miscela, di determinare la consistenza finale del gelato influenzando l'incorporazione d'aria (ad esempio il contenuto proteico del gelato), di aiutare a regolare il PAC della ricetta. Inoltre, trasmettono una sensazione di freddo più o meno intensa alla degustazione.



ZUCCHERO



GRASSI



PROTEINE



FIBRE



STABILIZZANTI



EMULSIONANTI

Gli zuccheri e le fibre

I liquidi sono essenziali per la struttura del gelato. Il controllo dell'acqua è un elemento chiave nella preparazione del gelato, poiché l'acqua gioca un ruolo cruciale nella struttura e nella consistenza del prodotto. Tuttavia, un'eccessiva presenza di acqua libera può causare diversi problemi, come la sineresi (rilascio di acqua) e una struttura del gelato non ottimale. Per controllare l'acqua nel gelato, è essenziale bilanciarla con altri ingredienti come zuccheri e fibre.

Dati tecnici degli zuccheri e delle fibre

INGREDIENTI	ESTRATTO SECCO	PAC*	POD	NESSUN CONTROLLO DELL'ACQUA	SCARSO CONTROLLO DELL'ACQUA	CONTROLLO MODERATO DELL'ACQUA	CONTROLLO ELEVATO DELL'ACQUA
SACCAROSIO	100%	100%	100%	0			
TREALOSIO	98%	98%	45%	0			
DESTROSIO MONOIDRATO	92%	173%	64%	0			
ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO	73,5%	140%	120%	0			
CREMSUCRE	81%	154%	110%	0			
GLUCOSIO DE33	95%	56%	24%		+		
MIELE	80%	146%	130%		- -		
GLUCOSIO DE40	79%	73%	41%		+		
GLUCOSIO DE60	81%	96%	52%		+		
MALTODESTRINA 18DE	95%	22%	9%			+	
INULINA A FREDDO	95%	39%	14%				+
INULINA A CALDO	99,5%	0%	0%				++

Cremsucre = zucchero invertito in pasta
*Il PAC non è calcolato solo sull'estratto secco ma sul peso totale.

Calcolare il PAC (potere anticongelante)

Come per il potere dolcificante, il riferimento è il saccarosio. Stabiliremo il PAC dei diversi zuccheri (o altri ingredienti) confrontandoli con il saccarosio.

Per stabilire il PAC di un dato zucchero, dividiamo il peso molecolare del saccarosio per il peso molecolare (massa molare) dello zucchero in questione.

Peso molecolare del saccarosio = 342,3 (g/mol)

Esempio: calcoliamo il PAC del destrosio monoidrato ($C^6H \cdot 12O^6 \cdot H^2O$) che ha un peso molecolare di 198,17 (g/mol), considerando che contiene l'8% di umidità.

$$PAC = \frac{\text{Peso molecolare del saccarosio}}{\text{Peso molecolare del destrosio monoidrato}} = \frac{342,3}{198,17} = 1,73$$

Gli zuccheri e le fibre

Focus sugli zuccheri derivati dall'amido



Il potere anticongelante (PAC)

Il potere anticongelante (PAC) è la capacità di uno zucchero di abbassare il punto di congelamento di una preparazione.

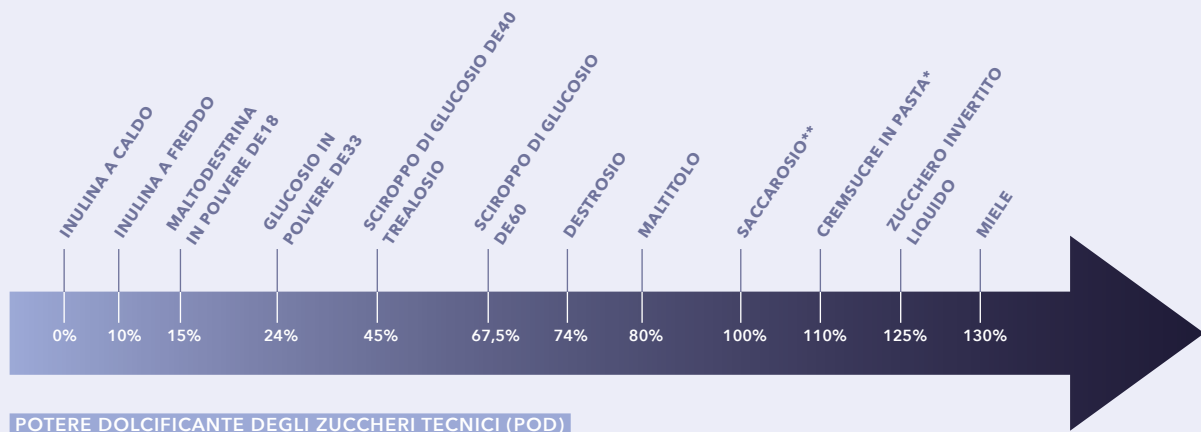
L'acqua pura gela a 0°C. La presenza di zuccheri, legati all'acqua, nella soluzione ostacola la cristallizzazione dell'acqua e di conseguenza diminuisce la temperatura di comparsa dei cristalli di ghiaccio.

La temperatura di servizio è legata al PAC: più bassa è la temperatura di servizio, più si cerca una consistenza morbida a bassa temperatura e quindi un PAC elevato.

Il potere dolcificante (POD)

Il potere dolcificante rappresenta la percezione della dolcezza fornita da un composto chimico rispetto a un altro. Il gusto dolce è definito in relazione a un indice di riferimento, generalmente una soluzione di saccarosio il cui potere dolcificante è per definizione pari a 100.

Il valore POD non è un valore assoluto, dipende dall'interazione dello zucchero con gli altri ingredienti della ricetta; ad esempio, nel cioccolato, l'amaro controbilancia la percezione dolce, proprio come l'acidità di un frutto.



*Cremesucce in pasta = zucchero invertito in pasta

** Saccarosio = zucchero di riferimento per l'indice di potere dolcificante (POD)

Il ruolo dei principali zuccheri e delle fibre



CREMSUCRÉ (LO ZUCCHERO INVERTITO IN PASTA)

Lo zucchero invertito dona molta morbidezza. Ma ha un potere dolcificante intenso: va quindi usato con parsimonia. Una quantità eccessiva apporterà una consistenza pastosa e appiccicosa, cosa sgradevole in un dessert gelato. Il dosaggio consigliato è compreso tra il 2% e il 5%.



IL DESTROSIO

Il destrosio migliora la texture della preparazione e abbassa il punto di congelamento. Un utilizzo eccessivo può causare una sensazione di freddo.



IL GLUCOSIO DISIDRATATO

Il glucosio disidratato o glucosio in polvere ammorbidisce la consistenza del gelato.



LO SCIROPPO DI GLUCOSIO DE60

Lo sciroppo di glucosio DE60 ha buone capacità igroscopiche (assorbimento d'acqua). Fornisce estratto secco e ha un basso potere dolcificante.



IL TREALOSIO

Il trealosio è uno zucchero derivato dall'amido di tapioca. Ha un basso potere dolcificante e può essere utilizzato come agente di carica.



IL MALTITOLO

Il poliolo di maltitolo non è un glucide (contiene 2 calorie invece di 4). Schiarisce il colore del prodotto finale e ha un potere dolcificante simile al saccarosio. Si consiglia di non superare quantità pari al massimo al 5% del peso totale.



LA MALTODESTRINA

La maltodestrina deriva da un amido (solitamente mais). Le catene dell'amido vengono accorciate enzimaticamente. Ammorbidisce e favorisce la spatolabilità. Un eccesso può provocare un cambiamento di colore. Non superare il 5% nelle ricette.



L'INULINA A FREDDO*

L'inulina a freddo, estratta dalla radice di cicoria, crea una sensazione cremosa in bocca e fornisce un estratto secco a basso potere dolcificante. Deve essere dosata a un massimo di 5% del peso totale della ricetta. Utilizzata come parziale sostituto degli zuccheri, controlla l'acqua libera, riduce la formazione di cristalli di ghiaccio e aumenta la resistenza allo scioglimento del prodotto.



L'INULINA A CALDO*

L'inulina a caldo, estratta dalla radice di cicoria, viene utilizzata in sostituzione dei grassi, garantendo un potere texturizzante delle miscele superiore a quello delle inuline a freddo.

*L'inulina, sia a caldo che a freddo, è una fibra che non viene assorbita dall'organismo. Si consiglia di non superare una quantità massima del 5% sul peso totale della ricetta.



NB: verificare attentamente la legislazione in vigore nel proprio Paese riguardo l'utilizzo di zuccheri e fibre.

Gli stabilizzanti e gli emulsionanti

Per regolare la viscosità del preparato, vengono spesso utilizzati degli stabilizzanti. Si tratta di addensanti (guar, carruba, ecc.) o emulsionanti (Natur Emul, ecc.). Gli stabilizzanti sono tanto più importanti quando la ricetta è povera di fibre o quando si lavora con frutta acida (limone, frutto della passione, ecc...).

Gli stabilizzanti svolgono un ruolo importante anche dal punto di vista della conservazione: ritardano la crescita dei cristalli di ghiaccio, garantendo stabilità nel tempo.

INGREDIENTI	SCARSO CONTROLLO DELL'ACQUA	CONTROLLO ELEVATO DELL'ACQUA
GOMMA DI GUAR [E412]		⊕ ⊕ ⊕
GOMMA DI XANTANO [E415]		⊕ ⊕
GOMMA DI CARRUBA [E410]		⊕
PSILLIO	⊕ ⊕	
FIBRA DI AGRUMI (NATUR EMUL)	⊕	
FIBRA DI LINO (FLAXFIBER)	⊕ ⊕	

Stabilizzante combinato

PROFIBER (FLAXFIBER, PSILLIO, NATUR EMUL)	⊕ ⊕ ⊕	
PROCREMA BIO 5 (CARRUBA [E410], XANTANO [E415])		⊕ ⊕



GOMMA DI GUAR

Famiglia dei galattomannani. Dispersibile in acqua calda o fredda. Capacità stabilizzante ed emulsionante. Aiuta a stabilizzare le emulsioni acqua/grasso. Texture più dense e compatte.



GOMMA DI XANTANO

Solubile in acqua fredda, adatto a tutti i tipi di utilizzo (alcol, acidi, ecc.). Consistenza estremamente elastica.



GOMMA DI CARRUBA

Solubile in acqua calda, insolubile in ambienti alcolici. Non funziona in ambienti acidi. Consistenza moderatamente compatta.



PSILLIO

Parzialmente solubile in acqua, crea un composto viscoso grazie all'alto contenuto di fibre. Capacità stabilizzante ed emulsionante. Aiuta a stabilizzare le emulsioni acqua/grasso. Consistenza più fondente.



FIBRA DI AGRUMI (NATUR EMUL)

Dispersibile in acqua calda, acqua fredda e nei grassi. Aiuta a stabilizzare le ricette riducendo il contenuto di grassi. Agisce come stabilizzante ed emulsionante, e rappresenta una scelta popolare per mantenere la stabilità del prodotto durante la conservazione.



FIBRA DI LINO (FLAXFIBER)

La fibra di lino si mescola facilmente con acqua calda o fredda e ha proprietà stabilizzanti ed emulsionanti. Aiuta a stabilizzare le emulsioni a base di acqua e grassi.



NB: verificare attentamente la legislazione in vigore nel proprio Paese riguardo l'uso degli zuccheri.



Quale stabilizzante ed emulsionante utilizzare?

*Come stabilizzare
il mio sorbetto?*



**SORBETTO SENZA
GRASSI**

SOLUZIONE 1



PROFIBER



SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2 - 0,3%



PSILLIO
0,1 - 0,2%

DOSAGGIO
0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3-5 G/KG

DOSAGGIO

La quantità di stabilizzante varia a seconda della quantità di acqua o di fibre nella ricetta. Si consiglia un dosaggio minimo o massimo per litro.



**SORBETTO CON
GRASSI**

SOLUZIONE 1



PROFIBER



SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**



NATUR EMUL
0,2%

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2%



PSILLIO
0,1%



NATUR EMUL
0,2%

DOSAGGIO
0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3-5 G/KG



Si consiglia di utilizzare Profiber, se possibile, per entrambe le soluzioni.

Quale stabilizzante ed emulsionante utilizzare?

*Come stabilizzare la mia base
al latte e la mia base all'uovo?*



BASE AL LATTE

SOLUZIONE 1



PROFIBER

SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2%



PSILLIO
0,1%



NATUR EMUL
0,1 - 0,2%

DOSAGGIO

0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3-5 G/KG



BASE ALL'UOVO

SOLUZIONE 1



PROFIBER

SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2 - 0,3%



PSILLIO
0,1 - 0,2%

DOSAGGIO

0,2 - 0,4% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
2 - 4 G / KG

Quale stabilizzante ed emulsionante utilizzare?

Come stabilizzare i miei gelati vegetali e le mie granite?



SOLUZIONE 1



PROFIBER

○



**PROCREMA
5 BIO**
0,2 - 0,3%



NATUR EMUL
0,2 - 0,3%

SOLUZIONE 2

Le granite non necessitano di essere stabilizzate perché sono realizzate per una conservazione diretta.

Per le granite a base alcolica si può prendere in considerazione l'uso di stabilizzanti.

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2%

⊕



PSILLIO
0,1%

⊕



NATUR EMUL
0,1 - 0,2%

DOSAGGIO

0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3 - 5 G / KG

Quale stabilizzante ed emulsionante utilizzare?

*Come stabilizzare
i miei gelati soft?*



**GELATO SOFT
SENZA GRASSI**

SOLUZIONE 1



PROFIBER

SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2%



PSILLIO
0,1%



**GELATO SOFT
CON GRASSI**

SOLUZIONE 1



PROFIBER

SOLUZIONE 2



**PROCREMA
5 BIO**



NATUR EMUL
0,2%

SOLUZIONE 3



FLAXFIBER
0,2%



PSILLIO
0,1%



NATUR EMUL
0,1 - 0,2%

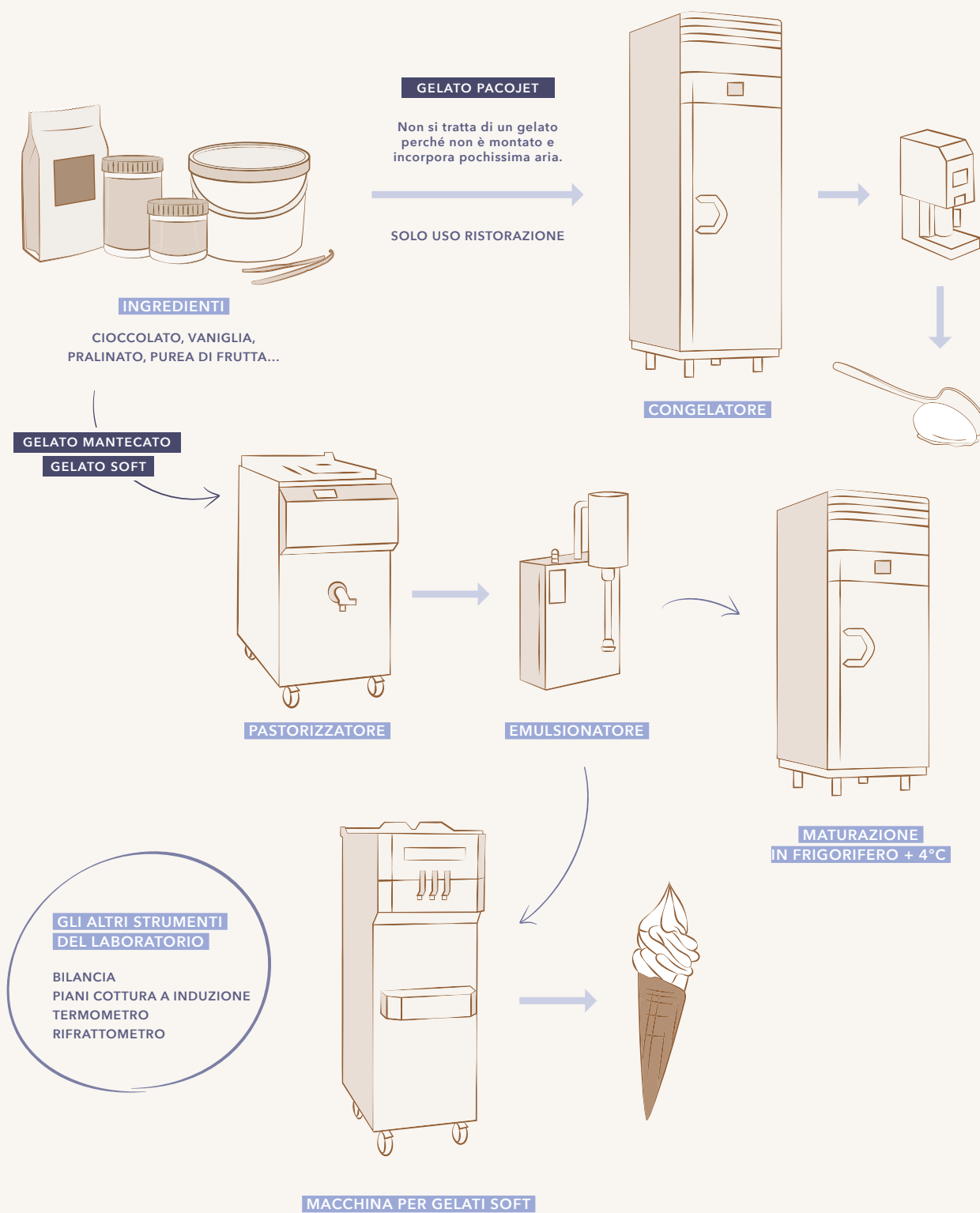
DOSAGGIO

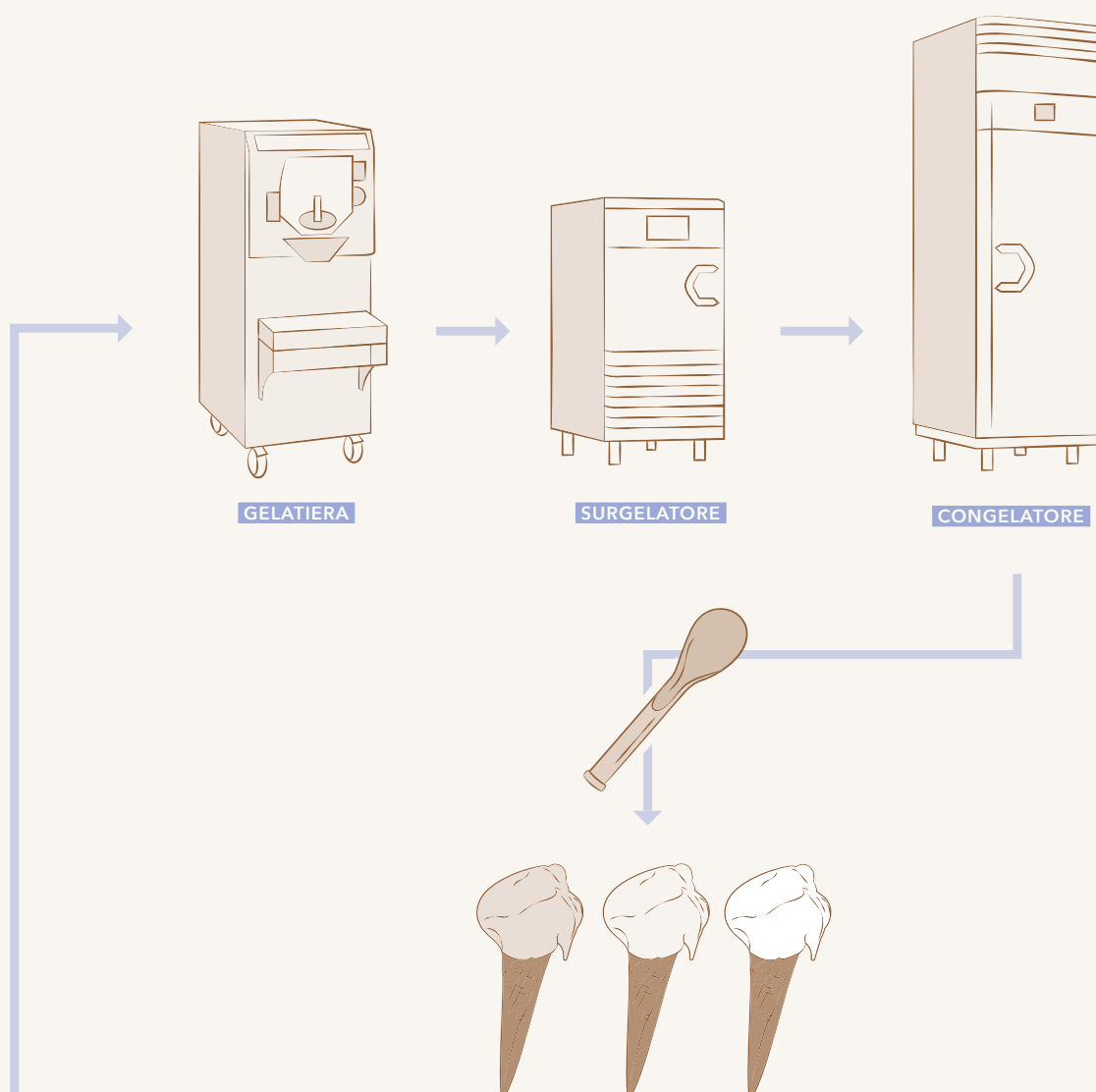
0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3 - 5 G / KG

DOSAGGIO

0,3 - 0,5% DEL PESO TOTALE DELLA RICETTA
3 - 5 G/KG

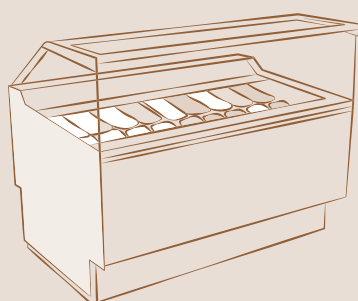
Le diverse fasi della lavorazione del gelato e dei sorbetti





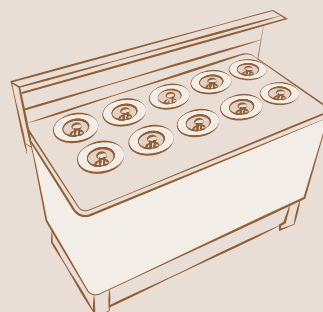
LE DIVERSE VETRINE

GENERALMENTE ESISTONO DUE MODI DI PRESENTARE IL GELATO



VETRINA APERTA

La vetrina aperta ha il vantaggio di esporre il prodotto. Tuttavia, essendo esposto all'aria, il gelato tenderà a ossidarsi e a seccarsi più rapidamente. Questo espositore richiede inoltre una maggiore manutenzione poiché i contenitori devono essere conservati nel congelatore ogni notte.



VETRINA A POZZETTI

La vetrina a pozzetti permette di mantenere una temperatura di conservazione più costante, limitando così l'essiccazione, l'ossidazione e la contaminazione del gelato.

*Per saperne di più sui diversi
macchinari e sulle loro tecnologie*

Pastorizzatore

Un pastorizzatore è un macchinario che permette di miscelare i diversi ingredienti di una ricetta riscaldandoli alla temperatura di pastorizzazione desiderata. La temperatura finale di pastorizzazione dipende dal tipo di processo che si desidera utilizzare:

- Alta fino a 85°C - 1 minuto
- Media a 75°C - 10/15 minuti
- Bassa a 65°C - 25/30 minuti

Le temperature più basse incidono meno sui sapori volatili o delicati (es. creme, spezie), e preservano meglio le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Quindi il pastorizzatore raffredda rapidamente la miscela a 4°C, pronta per essere conservata o servita.

Emulsionatore

Un emulsionatore è un mixer ad alta velocità progettato per emulsionare la miscela riducendo la dimensione dei globuli di grasso. Ciò permette di ottenere un prodotto più stabile, con una migliore incorporazione d'aria.

Frigorifero (o pastorizzatore mantenuto a +4°C)

Il passaggio in frigorifero permette al mix di maturare per 12 ore, permettendo agli stabilizzanti di idratarsi e raggiungere la loro efficacia ottimale. È possibile effettuare la maturazione direttamente nel pastorizzatore.

Gelatiera

La gelatiera raffredda e mescola la miscela, congelando i liquidi e incorporando aria nel gelato. Esistono diversi tipi di gelatiere, che variano per dimensioni e funzionamento, compresi i modelli più comuni a cilindro orizzontale e le macchine a braccio verticale.

Cella di raffreddamento rapido

La cella di raffreddamento rapido permette di raffreddare i prodotti in tempi molto rapidi fino a temperature molto basse (fino a -40°C). Nei gelati si consiglia l'utilizzo dopo aver estratto la miscela dalla gelatiera per garantire una stabilità e struttura ottimali. Permette di stabilizzare parte dell'acqua libera e di mantenerne intatta l'incorporazione d'aria.

Congelatore

Il passaggio del prodotto nel congelatore a temperatura negativa permette di terminare la maturazione e quindi metterlo da parte. Il prodotto viene mantenuto alla stessa temperatura della vetrina (solitamente -12°C) per alcuni giorni (solitamente 2-3 giorni) per finalizzare questo processo. Se è necessaria una conservazione più lunga, può essere mantenuto a -18°C per più di due settimane.

Macchina per gelati soft

Le macchine per gelato soft, o "soft machines", dosano il prodotto cremoso direttamente sul cono o nella coppetta. A differenza dei congelatori tradizionali, offrono un overrun maggiore, rendendo il gelato più cremoso. Le miscele devono essere bilanciate appositamente per questo utilizzo.

PACOJET, DEDICATO ALLA RISTORAZIONE

Il Pacojet è un macchinario che, grazie a uno speciale blocco di lame rotanti ad alta velocità, è in grado di rendere cremosi i prodotti surgelati. Il Pacojet produce una struttura simile al gelato, ma senza incorporare aria.

2 metodi di produzione

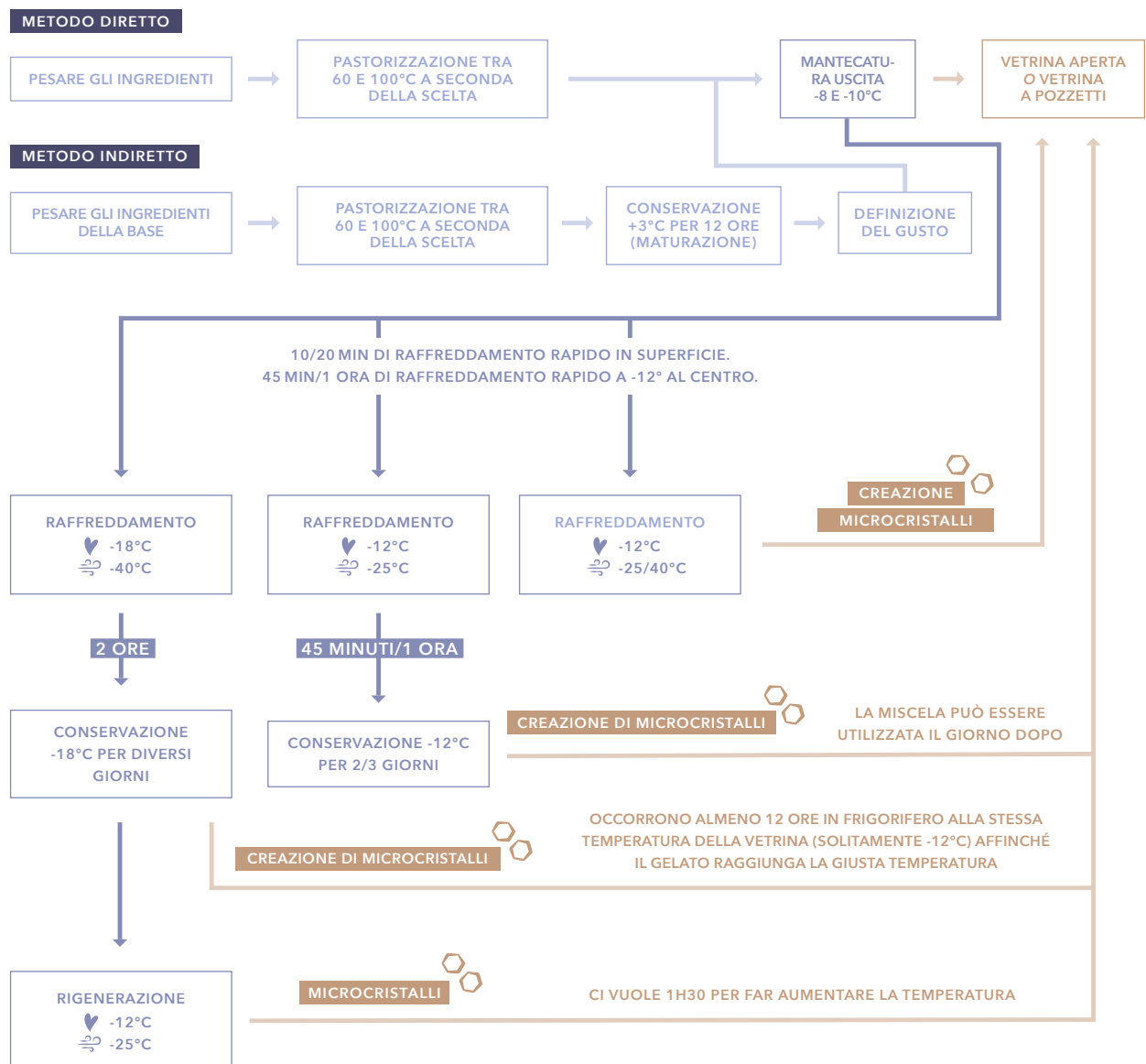
Come produrre e conservare il mio gelato?

METODO DIRETTO

BILANCIAMENTO E PRODUZIONE DI UNA RICETTA PER OGNI SAPORE E/O PRODOTTO.

METODO INDIRETTO

PRODUZIONE DI UNA BASE PASTORIZZATA UNICA (BASE LATTE, BASE UOVO, BASE CIOCCOLATO) E AROMATIZZAZIONE A SECONDA DEI GUSTI.



LEGENDA

♥ Temperatura interna
≡ Temperatura dell'aria



Guida alla creazione di una ricetta di gelato

Quale ragionamento applicare, quali ingredienti aggiungere, cosa correggere, cosa controllare?

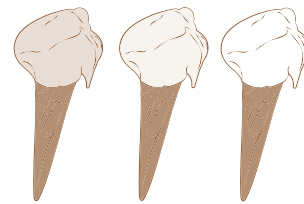
FASE 1

SCELGO IL MIO TIPO DI GELATO



FASE 2

SCELGO IL MIO INGREDIENTE AROMATIZZANTE



FASE 3

BILANCIO LA MIA RICETTA

FASE 4

CONTROLLO I VALORI



STABILIZZANTI



LIQUIDI



ZUCCHERI



GRASSI
E ALTRI
SOLIDI

TROPPO BASSO		OK		TROPPO ALTO
< 12	12 / 16	[16 / 22]	22 / 25	> 25
< 8	8 / 8	[8 / 12]	12 / 15	> 15
< 6	6 / 8	[8 / 12]	12 / 15	> 15
< 0,5	0,5 / 1	[1 / 3]	3 / 6	> 6
< 32	32 / 38	[38 / 45]	45 / 50	> 50
< 10	12 / 15	[15 / 19]	19 / 22	> 22

Metodo diretto

*Come bilanciare il gelato
e i sorbetti?*

Consultate nella tabella sottostante tutti i parametri e gli indicatori necessari per personalizzare i vostri gelati e sorbetti secondo le vostre preferenze.

Saprete a colpo d'occhio se la vostra ricetta è equilibrata!

Parametri a seconda del tipo di gelato o sorbetto

		TROPPO BASSO		OK	TROPPO ALTO	
GELATO AL LATTE	ZUCCHERI	< 12	12 / 16	[16 / 22]	22 / 25	> 25
	GRASSI	< 4	4 / 6	[6 / 12]	12 / 15	> 15
	ESSL	< 6	6 / 8	[8 / 12]	12 / 15	> 15
	ALTRI ESTRATTI SECCHI	< 0,5	0,5 / 1	[1 / 5]	5 / 6	> 6
	ESTRATTO SECCO TOTALE	< 32	32 / 36	[36 / 45]	45 / 50	> 50
	POD	< 12	12 / 15	[15 / 19]	19 / 22	> 22
	PAC / TEMPERATURA DI SERVIZIO	< - 8	- 8 / - 11	[- 11 / - 13]	- 13 / - 16	> - 16

GELATO VEGETALE	ZUCCHERI	< 12	12 / 16	[16 / 22]	22 / 25	> 25
	GRASSI	< 0	0 / 0	[0 / 10]	10 / 15	> 15
	ALTRI ESTRATTI SECCHI	< 0,5	0,5 / 1	[1 / 5]	5 / 6	> 6
	ESTRATTO SECCO TOTALE	< 28	28 / 32	[32 / 42]	42 / 45	> 45
	POD	< 12	12 / 15	[15 / 9]	19 / 22	> 22
	PAC / TEMPERATURA DI SERVIZIO	< - 8	- 8 / - 11	[- 11 / - 13]	- 13 / - 16	> - 16

SORBETTO ALLA FRUTTA	ZUCCHERI	< 16	16 / 20	[20 / 28]	28 / 32	> 32
	GRASSI	< 0,5	0,5 / 1	[1 / 10]	10 / 15	> 15
	ESSL*	< 25	25 / 28	[28 / 40]	40 / 42	42
	ALTRI ESTRATTI SECCHI	< 12	12 / 15	[15 / 21]	21 / 25	> 25
	ESTRATTO SECCO TOTALE	< 25	25 / 28	[28 / 40]	40 / 42	42
	POD	< 12	12 / 15	[15 / 19]	19 / 22	> 22
	PAC / TEMPERATURA DI SERVIZIO	< - 8	- 8 / - 11	[- 11 / - 13]	- 13 / - 16	> - 16

SORBETTO AL CIOCCOLATO	ZUCCHERI	< 12	12 / 16	[16 / 22]	22 / 25	> 25
	GRASSI	< 2	2 / 4	[4 / 10]	10 / 15	> 15
	ALTRI ESTRATTI SECCHI	< 0,5	0,5 / 2	[2 / 7]	7 / 10	> 10
	ESTRATTO SECCO TOTALE	< 32	32 / 36	[36 / 45]	45 / 50	> 50
	POD	< 12	12 / 15	[15 / 19]	19 / 22	> 22
	PAC / TEMPERATURA DI SERVIZIO	< - 8	- 8 / - 11	[- 11 / - 13]	- 13 / - 16	> - 16

* ESSL: Estratto secco sgrassato di latte

Come bilanciare la ricetta del mio gelato "Fior di latte"?



FASE 1

Nella ricetta utilizzo latte e panna. L'aggiunta della panna mi permette di rispettare la quantità di grassi necessaria all'equilibrio della mia ricetta.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	800	0	28	72	0	100	0,064	0,64
PANNA (35% MG)	200	0	70	12,4	0	82,4	0,06	0,112
PESO TOTALE	1 000	0	9,8%	8,4%	0	18,2%	1,2%	7,5%

✓ I miei indicatori sono corretti

FASE 2

Aggiungo la giusta quantità di saccarosio per rispettare gli equilibri.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	620	0	28	72	0	77,5	0,064	0,64
PANNA (35% MG)	200	0	70	12,4	0	82,4	0,06	0,112
SACCAROSIO	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
PESO TOTALE	1 000	18%	9,8%	8,4%	0	34%	19,2%	25,5%

✓ I miei indicatori sono corretti

FASE 3

Aggiungo latte in polvere per rispettare i livelli proteici.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	590	0	28	72	0	73,75	0,064	0,64
PANNA (35% MG)	200	0	70	12,4	0	82,4	0,06	0,112
SACCAROSIO	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	30	0	0,3	28,5	0	28,8	0,024	0,21
PESO TOTALE	1 000	18%	9,8%	8,4%	0	36,5%	19,5%	27,6%

✓ I miei indicatori sono corretti

FASE 4

Correggo **il potere dolcificante (POD)** e la consistenza (grazie al PAC) della mia ricetta grazie all'aggiunta di destrosio monoidrato in polvere.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	580	0	20,3	52,2	0	72,5	0,05	0,46
PANNA (35% MG)	200	0	70	12,4	0	82,4	0,06	0,11
SACCAROSIO	150	150	0	0	0	150	1,5	1,5
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	40	36,8	0	0	0	36,8	0,256	0,7
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	30	0	0,3	28,5	0	28,8	0,024	0,21
PESO TOTALE	1 000	18,7%	9,1%	9,3%	0	37,1%	18,9%	29,8%



Per aiutarvi a scegliere gli zuccheri da utilizzare nella vostra ricetta, fate riferimento a pagina 19.



I miei indicatori sono corretti

FASE 5

Aggiungo **lo stabilizzante e l'emulsionante** alla mia ricetta.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	575	0	20,1	51,75	0	71,88	0,05	0,46
PANNA (35% MG)	200	0	70	12,4	0	82,4	0,06	0,11
SACCAROSIO	150	150	0	0	0	150	1,5	1,5
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	40	36,8	0	0	0	36,8	0,256	0,7
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	30	0	0,3	28,5	0	28,8	0,024	0,21
STABILIZZANTE/ EMULSIONANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	18,7%	9%	9,3%	0,5%	37,5%	18,9%	29,8%



I miei indicatori sono corretti

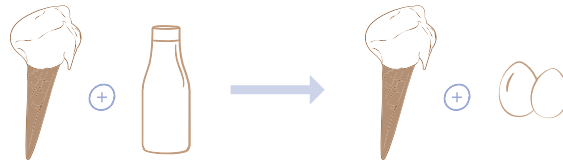


COMPLIMENTI, LA RICETTA DEL GELATO FIOR DI LATTE È PERFETTAMENTE BILANCIATA!



Come trasformare la mia ricetta di "gelato base al latte" in una ricetta di "gelato base all'uovo"?

BASE
ALL'UOVO



Voglio cambiare la mia ricetta con base bianca (ricetta pagina 35) in una ricetta con base gialla.

RICETTA

Sostituisco una parte della quantità di panna con i tuorli per controllare l'apporto di grassi della ricetta.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	575	0	20,1	51,75	0	71,88	0,05	0,46
PANNA (35% MG)	100	0	35	6,2	0	41,2	0,03	0,056
TUORLI	100	0	29,1	0	16,66	45,76	-	-
SACCAROSIO	150	150	0	0	0	150	1,5	1,5
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	40	36,8	0	0	0	36,8	0,256	0,7
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	30	0	0,3	28,5	0	28,8	0,024	0,21
STABILIZZANTE/EMULSIONANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	18,7%	8,5%	8,6%	2,2%	37,9%	18,6%	29,3%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI!
COMPLIMENTI, LA RICETTA DI GELATO BASE ALL'UOVO È PERFETTAMENTE BILANCIATA!

Come bilanciare la mia ricetta di sorbetto al limone?



FASE 1

Determino **la quantità di frutta** nella mia ricetta. Nel caso del limone abbiamo scelto di metterne il 30% e non il 50%, perché è un frutto molto acido.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	700	0	0	0	0	0	0	0
LIMONE IN PUREA 100%	300	4,5	1,5	0	2,73	8,73	0,18	0,24
PESO TOTALE	1 000	0,5%	0,2%	0%	0,3%	0,9%	1,8%	2,4%

FASE 2

Aggiungo gli zuccheri per raggiungere circa il 20 - 25% di zucchero nella mia ricetta. Creo una sinergia tra saccarosio, destrosio (92% solido) e sciroppo di glucosio disidratato 33DE (96% solido). È composto come segue: (80% - 15% - 5%) ovvero 175 g di saccarosio, 54 g di destrosio, 26 g di glucosio.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	410	0	0	0	0	0	0	0
LIMONE IN PUREA 100%	300	4,5	1,5	0	2,73	8,73	0,18	0,24
SACCAROSIO	200	200	0	0	0	200	2	2
GLUCOSIO DE33	50	12,5	0	0	34,5	47	0,12	0,28
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	40	36,8	0	0	0	36,8	0,26	0,7
PESO TOTALE	1 000	25,4%	0,2%	0%	3,7%	29,3%	25,6%	32,2%



Per aiutarvi a scegliere gli zuccheri da utilizzare nella vostra ricetta, fate riferimento a pagina 19.



FASE 3

Aggiungo lo stabilizzante e una fibra (max 5%).

Nei sorbetti che contengono molta acqua si consiglia l'aggiunta di fibre che aiuteranno a controllare l'acqua.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	375	0	0	0	0	0	0	0
LIMONE IN PUREA 100%	300	4,5	1,5	0	2,73	8,73	0,18	0,24
SACCAROSIO	200	200	0	0	0	200	2	2
GLUCOSIO DE33	50	12,5	0	0	34,5	47	0,12	0,28
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	40	36,8	0	0	0	36,8	0,26	0,7
INULINA A FREDDO	30	0,15	0	0	28,35	28,5	0,04	0,12
STABILIZZANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	25,4%	0,2%	0%	7,1%	32,6%	26,0%	33,4%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI!
COMPLIMENTI, LA RICETTA DEL SORBETTO AL
LIMONE È PERFETTAMENTE BILANCIATA!



Se la percezione della dolcezza è troppo elevata è possibile sostituire i 200 g di saccarosio con 50% saccarosio e 50% trealosio.

Come bilanciare la mia ricetta di sorbetto al lampone?



RICETTA

Definisco la quantità di frutta nella mia ricetta. Nel caso del lampone possiamo utilizzare almeno il 50% di frutta. Il procedimento della ricetta è identico a quello del limone.

Ecco la ricetta finita qui sotto.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LAMPONE IN PUREA 100%	500	32,5	3	0	43,5	79	0,45	0,65
ACQUA	245	0	0	0	0	0	0	0
SACCAROSIO	80	80	0	0	0	80	0,8	0,8
TREALOSIO	60	58,8	0	0	0	58,8	0,27	0,588
GLUCOSIO DE33	50	12,5	0	0	34,5	47	0,12	0,28
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	30	27,6	0	0	0	27,6	0,192	0,525
INULINA A FREDDO	30	0,15	0	0	28,35	28,5	0,042	0,117
STABILIZZANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	21,2%	0,3%	0%	11,1%	32,6%	18,7%	29,6%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI!
COMPLIMENTI, LA RICETTA DEL SORBETTO AL LAMPONE È PERFETTAMENTE BILANCIATA!





Come bilanciare la mia ricetta di sorbetto al pistacchio?



FASE 1

Nella mia ricetta incorporo almeno **il 10% di pistacchi** (dosaggio consigliato per tutta la frutta secca).

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	900	0	0	0	0	0	0	0
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
PESO TOTALE	1 000	0,5%	5,6%	0%	2,9%	8,9%	0%	0%

FASE 2

Aggiungo **lo zucchero**.

INGREDIENTI	PESO	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	700	0	0	0	0	0	0	0
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
ZUCCHERO INVERTITO	200	200	0	0	0	200	2	2
PESO TOTALE	1 000	20,5%	5,6%	0%	2,9%	28,9%	20%	20%

FASE 3

Aggiungo **gli altri zuccheri** per ridurre il POD e aumentare il PAC.
Creo una sinergia tra saccarosio, destrosio (92% estratto secco),
sciroppo di glucosio in polvere DE33 (96% estratto secco).

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	640	0	0	0	0	0	0	0
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
TREALOSIO	90	88,2	0	0	0	88,2	0,405	0,882
ZUCCHERO INVERTITO	70	70	0	0	0	70	0,7	0,7
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	60	55,2	0	0	0	55,2	0,384	1,05
GLUCOSIO DE33	40	10	0	0	26,7	37,6	0,096	0,224
PESO TOTALE	1 000	22,8%	5,6%	0%	5,6%	34,0%	15,9%	28,9%



Per aiutarvi a scegliere gli zuccheri da utilizzare nella vostra ricetta, fate riferimento a pagina 19.



FASE 4

Aggiungo lo stabilizzante e le fibre (massimo 5%) per permetterci di controllare l'acqua e quindi aumentare la quantità di estratto secco.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	595	0	0	0	0	0	0	0
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
TREALOSIO	90	88,2	0	0	0	88,2	0,405	0,882
ZUCCHERO INVERTITO	70	70	0	0	0	70	0,7	0,7
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	60	55,2	0	0	0	55,2	0,384	1,05
GLUCOSIO DE33	40	10	0	0	26,7	37,6	0,096	0,224
INULINA A FREDDO	40	0,2	0	0	37,8	38	0,056	0,156
STABILIZZANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	22,8%	5,6%	0%	9,9%	38,3%	16,4%	30,1%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI!
COMPLIMENTI, LA RICETTA DEL SORBETTO AL
PISTACCHIO È PERFETTAMENTE BILANCIATA!

Come posso bilanciare la mia ricetta di sorbetto al cioccolato Guanaja?



SORBETTO AL
CIOCCOLATO

FASE 1

Incorporo il cioccolato. Potete mettere dal 10 al 25% di cioccolato (qui abbiamo scelto di metterne il 18%).

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	820	0	0	0	0	0	0	0
GUANAJA 70%	180	51,66	72,36	0	51,12	179,1	0,522	0,522
PESO TOTALE	1 000	5,2%	7,6%	0%	5,1%	17,9%	5,2%	5,2%

FASE 2

Aggiungo **lo zucchero**.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	640	0	0	0	0	0	0	0
GUANAJA 70%	180	51,66	72,36	0	51,12	179,1	0,522	0,522
ZUCCHERO INVERTITO	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
PESO TOTALE	1 000	23,2%	7,6%	0%	5,1%	35,9%	23,2%	28,2%

FASE 3

Aggiungo gli altri zuccheri per ridurre il POD e aumentare il PAC.
Inserisco anche lo **stabilizzante/emulsionante**.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
ACQUA	640	0	0	0	0	0	0	0
GUANAJA 70%	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
TREALOSIO	90	88,2	0	0	0	88,2	0,405	0,882
ZUCCHERO INVERTITO	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
DESTROSIO MONOIDRATO IN POLVERE	50	46	0	0	0	46	0,32	0,875
GLUCOSIO DE33	40	10	0	0	26,7	37,6	0,096	0,224
STABILIZZANTE	5	0	0	0	5	5	0	0
PESO TOTALE	1 000	26,6%	7,6%	0%	8,4%	42,6%	20,4%	32%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI! COMPLIMENTI,
LA RICETTA DEL SORBETTO AL CIOCCOLATO GUANAJA
70% È PERFETTAMENTE BILANCIATA!



Come posso bilanciare il mio gelato utilizzando un software?



FASE 1

SCEGLIERE IL TIPO DI GELATO

DEFINIZIONE DELL'INGREDIENTE CARATTERISTICO: PISTACCHIO 10%, LATTE E ALTRI INGREDIENTI



GAMMA DI ZUCCHERI 16%: 22%

FASE 2

I VALORI DELLO ZUCCHERO RIENTRANO NELL'INTERVALLO DELLA CLASSE SCELTA

NO

AUMENTO DI VALORE

DIMINUIZIONE DI VALORE

MODIFICARE IL VALORE DELLO ZUCCHERO

Ogni variazione effettuata va compensata con il latte: ad esempio, se aumento di 50 lo zucchero, diminuisco di 50 il latte, o viceversa.

SÌ

FASE 3

GAMMA ESSL 8%: 12%

I VALORI DEI GRASSI RIENTRANO NELL'INTERVALLO DELLA CLASSE SCELTA

NO

AUMENTO DI VALORE

DIMINUIZIONE DI VALORE

VARIAZIONE DEL VALORE DELLE PROTEINE DEL LATTE

Eventuali modifiche apportate devono essere compensate con il latte, ad esempio se aumento di 10 le proteine del latte (tipicamente il latte in polvere) diminuisco di 10 il latte, o viceversa.

ESSL: ESTRATTO SECCO SGRASSATO DEL LATTE
Proteine del latte, compreso il lattosio.



Le fasi di questo bilanciamento con un gelato al pistacchio a base di latte



GELATO AL PISTACCHIO

FASE 1

Nella mia ricetta utilizzo latte e panna. L'aggiunta della panna mi permette di rispettare la quantità di grassi necessaria all'equilibrio della mia ricetta.

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	900	0	31,5	81	0	112,5	0,072	0,72
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
PESO TOTALE	1 000	0,40%	8,80%	8,10%	2,90%	20,20%	0,70%	7,20%



I miei indicatori sono corretti

FASE 2

Aggiungo la giusta quantità di saccarosio.

< 12	[12 / 16]	[16% / 22]	[22 / 25]	> 25
------	-----------	------------	-----------	------

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	720	0	25,2	64,8	0	90	0,0576	0,0576
SACCAROSIO	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
PESO TOTALE	1 000	18,5%	8,1%	6,5%	2,9%	35,9%	18,6%	23,8%



I miei indicatori sono corretti

FASE 3

Aggiungo latte in polvere per mantenere la giusta quantità di proteine.

< 6	[6 / 8]	[8% / 12]	[12 / 15]	> 15
-----	---------	-----------	-----------	------

INGREDIENTI	PESO (g)	ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
LATTE INTERO (3,5% MG)	680	0	23,8	61,2	0	85	0,0544	0,0544
PASTA PURA DI PISTACCHIO DI SICILIA	180	180	0	0	0	180	1,8	1,8
SACCAROSIO	100	4,5	56,1	0	28,7	89,3	0	0
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	40	0	0,4	38	0	38,4	0,032	0,28
PESO TOTALE	1 000	18,5%	8%	9,9%	2,9%	39,3%	18,9%	26,2%



TUTTI GLI INDICATORI SONO CORRETTI!
COMPLIMENTI, LA RICETTA DI GELATO AL PISTACCHIO È PERFETTAMENTE BILANCIATA!

02—

**BASE AL LATTE -
BASE BIANCA**





1 GELATO BASE AL LATTE / BASE BIANCA

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

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

All'inizio, potete aggiungere l'1% di latte in polvere (in modo che si idrati bene).

A 40/45°C aggiungere gli zuccheri (saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio e maltodestrina), quindi completare con l'aggiunta del Profiber (o altra miscela di stabilizzanti), addizionata a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%) per disperdere meglio le polveri.

Quindi aggiungere il grasso (panna).

A 45°C pastorizzare il tutto alla temperatura desiderata (65°C, 20 minuti / 85°C per 1 minuto), quindi raffreddare velocemente a +4°C.

Se possibile, omogeneizzare la miscela per frantumare le molecole di grasso il più finemente possibile.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g	15 000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	584 g	58,4%	1752 g	8760 g
PANNA UHT (35% MG)	166 g	16,6%	120 g	600 g
SACCAROSIO*	63 g	6,3%	189 g	945 g
DESTROSIO	63 g	6,3%	189 g	945 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	40 g	4%	120 g	600 g
GLUCOSIO DE60	40 g	4%	120 g	600 g
MALTODESTRINA 18DE	40 g	4%	498 g	2490 g
PROFIBER	4 g	0,4%	12 g	60 g

* Saccarosio: zucchero di riferimento per l'indice di potere dolcificante (POD).

Dati tecnici della ricetta

ZUCCHERO	MG	ESSL	ALTRO ESTRATTO SECCO	ESTRATTO SECCO TOTALE	POD	PAC
16,1%	8,5%	10,1%	3,4%	38,1%	14,1%	30,9%

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



Uno stabilizzante di fibre vegetali al 100%, per gelati e sorbetti senza emulsionanti sintetici e senza additivi!

45116 - 45339
PROFIBER
600 g - 3 kg

Sasa

SOSA

Consigli

Se desiderate ridurre la percezione dolce finale è possibile sostituire parte della quantità di saccarosio con trealosio (50% saccarosio, 50% trealosio)

AROMATIZZAZIONE DELLA BASE BIANCA

2 GELATO ALLA VANIGLIA

1000 g Base bianca

						
BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	PERLE DI VANIGLIA VAKANA	TADOKA
da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 18 a 26 g	da 18 a 26 g	da 6 a 10 g	2 dosi

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



34283
PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA
BIO DEL MADAGASCAR
500 g





25705
PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA
TAHITENSIS
500 g

N

NOROHY

Consigli

Per le paste di baccelli di vaniglia e Tadoka, è importante aromatizzare la base bianca prima della pastorizzazione per garantire che si sciolgano completamente.

3 GELATO AL CAFFÈ

1000 g Base bianca
40 g Pasta di chicchi di caffè
1040 g Peso totale

La pasta di chicchi di caffè può essere dosata a caldo o a freddo.

N

NOROHY



41822
PASTA DI CHICCHI
DI CAFFÈ BIO
500 g







GELATO *al gianduja* *tipo "Bacio"*

Prendere il 15% della base bianca (ancora calda), aggiungere il destrosio, il latte intero caldo, il sale e la pasta di nocciole. Emulsionare sul P125 parzialmente sciolto.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
BASE BIANCA	815 g	81,5%	2445 g
PASTA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP	65 g	6,5%	195 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	49 g	4,9%	147 g
DESTROSIO	41 g	4,1%	123 g
P125 CŒUR DE GUANAJA	29 g	2,9%	87 g
SALE	1 g	0,1%	3 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



40481
**CREMA DA SPALMARE
AL PISTACCHIO 13%**
5kg



40467
**CREMA DA SPALMARE
ALLA NOCCHIOLA 13%**
5kg

PARIANI



*Creme da spalmare
appositamente studiate
per marmorizzare i vostri
gelati grazie al destrosio
presente nella ricetta.*

Curiosità

Il gelato "Bacio" prende il nome dal famoso cioccolato italiano Baci Perugina, una delizia a base di cioccolato e nocciole, spesso avvolta in una carta color argento e con all'interno un messaggio d'amore. La parola "bacio" aggiunge un tocco romantico e sentimentale a questa prelibatezza.



4 GELATO "SPAGNOLA"

1000 g Base bianca
50 g "Amarena di cantanio"
(Amarene semicandite)
1050 g Peso totale

Vi consigliamo di aggiungere il 5% di "amarena di cantanio". Potete marmorizzare il vostro gelato con la salsa di amarene (ricetta pag. 100).

5 GELATO STRACCIATELLA

1000 g Base bianca
QB Scaglie di cioccolato o
cioccolato fuso
1000 g Peso totale

Si consiglia di inserire 100 g di cioccolato per ogni kg di gelato.
Se utilizzate cioccolato fuso per la marmorizzazione, potete aggiungere il 10% di burro di cacao per un effetto più croccante o il 10% per un effetto più fondente.

Consigli

Per la stracciatella si consiglia di utilizzare un cioccolato con il 50-65% di cacao.



Il gelato stracciatella è uno dei gusti più apprezzati nelle gelaterie italiane. È noto per il suo gusto cremoso e le croccanti scaglie di cioccolato che ricordano il piacere di addentare una tavoletta di cioccolato fondente.



GELATO *al pistacchio*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

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

Mescolare i seguenti ingredienti: latte in polvere 1%, saccarosio, destrosio e sciroppo di glucosio.

A 40°C, aggiungere il Profiber, addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

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

Aggiungere a poco a poco il resto del liquido.

Mescolare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto alla temperatura desiderata (65°C per 20 minuti / 85°C per 1 minuto), quindi raffreddare velocemente a +4°C.

Se possibile, omogeneizzare la miscela per frantumare le molecole di grasso il più finemente possibile.

Se lavorate con una macchina combinata, procedete con la mantecatura.

Consigli Si raccomanda sempre una maturazione di almeno 4 ore a 4°C per ottenere risultati ottimali prima della mantecatura.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	612 g	61,2%	1836 g
PASTA PURA DI PISTACCHI	130 g	13%	390 g
GLUCOSIO DE60	122 g	12,2%	366 g
SACCAROSIO	49 g	4,9%	147 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	41 g	4,1%	123 g
DESTROSIO	41 g	4,1%	123 g
PROFIBER	4 g	0,4%	12 g
SALE FINO	1 g	0,1%	3 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI

PARIANI



40480
PASTA PURA DI
PISTACCHIO DI SICILIA
3 kg



40586
PASTA PURA DI PISTACCHIO
ALTRE ORIGINI
3 kg



40462 - 40477
PASTA PURA DI PISTACCHIO
"VERDE DI BRONTE"
1 kg - 3 kg





GELATO *al cioccolato*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

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

Mescolare i seguenti ingredienti: latte in polvere 1%, saccarosio, destrosio e sciroppo di glucosio.

A 40°C, aggiungere il Profiber, 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 mescolandolo al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.

Aggiungere a poco a poco il resto del liquido.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto alla temperatura desiderata (65°C per 20 minuti / 85°C per 1 minuto), quindi raffreddare velocemente a +4°C.

Se possibile, omogeneizzare la miscela per frantumare le molecole di grasso il più finemente possibile.

Consigli

Si raccomanda sempre una maturazione di almeno 4 ore a 4°C per ottenere risultati ottimali prima della mantecatura.

6 GELATO GUANAJA 70%

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	564 g	56,4%	1692 g
GUANAJA 70%	207 g	20,7%	621 g
ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO	94 g	9,4%	282 g
DESTROSIO	85 g	8,5%	255 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	47 g	4,7%	141 g
PROFIBER	3 g	0,3%	9 g

7 GELATO P125 & EXTRA BITTER 61% & CONFECTION 80%

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

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

Mescolare i seguenti ingredienti: latte in polvere 1%, saccarosio, destrosio e sciroppo di glucosio.

A 40°C, aggiungere il Profiber, 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 mescolandolo al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.

Aggiungere a poco a poco il resto del liquido.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Pastorizzare il tutto alla temperatura desiderata (65°C per 20 minuti / 85°C per 1 minuto), quindi raffreddare velocemente a +4°C.

Se possibile, omogeneizzare la miscela per frantumare le molecole di grasso il più finemente possibile.



Si raccomanda sempre una maturazione di almeno 4 ore a 4°C per ottenere risultati ottimali prima della mantecatura.

Gelato P125 & Extra Bitter

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	570 g	57%	1710 g
EXTRA BITTER 61%	142 g	14,2%	426 g
ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO	85 g	8,5%	255 g
DESTROSIO	85 g	8,5%	255 g
P125 CŒUR DE GUANAJA	67 g	6,7%	201 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	48 g	4,8%	144 g
PROFIBER	3 g	0,3%	9 g

Gelato Confection 80%

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	567 g	56,7 %	1701 g
CONFECTION 80%	208 g	20,8 %	624 g
ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO	94,5 g	9,45 %	284 g
DESTROSIO	80,3 g	8,03 %	241 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	47,3 g	4,73 %	142 g
PROFIBER	2,8 g	0,28 %	8,5 g

*Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

03—

**BASE ALL'UOVO -
BASE GIALLA**



1 BASE ALL'UOVO / BASE GIALLA

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, destrosio e maltodestrina).

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

A 45°C, ultimare con l'aggiunta del Profiber, addizionato a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

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

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

INGREDIENTI	1000 g		3000 g	15 000 g
LATTE INTERO (3,5% MG)	540 g	54%	1608 g	8040 g
PANNA UHT (35% MG)	120 g	12%	360 g	1800 g
TUORLI	100 g	10%	300 g	1500 g
SACCAROSIO	100 g	10%	300 g	1500 g
DESTROSIO	60 g	6%	180 g	900 g
LATTE IN POLVERE SGRASSATO (1% MG)	40 g	4%	120 g	600 g
MALTODESTRINA 18DE	40 g	4%	120 g	600 g
PROFIBER	4 g	0,4%	12 g	60 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



Uno stabilizzante di fibre vegetali al 100%, per gelati e sorbetti senza emulsionanti sintetici e senza additivi!

45116 - 45339
PROFIBER
600 g - 3 kg

Sosa

SOSA

Consigli

Se si abbassa la temperatura di pastorizzazione, il sapore del tuorlo aumenterà di conseguenza.

AROMATIZZAZIONE DELLA BASE GIALLA

2 GELATO ALLA VANIGLIA

1000 g Base gialla

						
BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	PERLE DI VANIGLIA VAKANA	TADOKA
da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 8 a 16 g	da 10 a 20 g	da 10 a 20 g	da 6 a 10 g	1-2 dosi

Consigli ↗

Per le paste di baccelli di vaniglia e Tadoka, è importante aromatizzare la base gialla prima della pastorizzazione per garantire che si sciolgano completamente.

3 GELATO AL CAFFÈ

1000 g Base gialla
40 g Pasta di chicchi di caffè
1040 g Peso totale

La pasta di chicchi di caffè può essere dosata a caldo o a freddo.





GELATO *alla Zuppa inglese*

1000 g Base gialla

Biscotto Gioconda

195 g Uova intere
120 g Farina di mandorle
120 g Zucchero a velo
155 g Albumi
40 g Zucchero semolato
80 g Farina debole
40 g Burro disidratato 84%
750 g *Peso totale*

Con uno sbattitore a frusta, montare le uova, la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
Montare gli albumi aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato.
Mescolare una parte degli albumi montati al primo composto.
Aggiungere la farina e il cacao in polvere setacciati insieme, poi il resto degli albumi e terminare con il burro fuso a 45°C.
Cottura: su un foglio a 200/220°C per 6/8 minuti.
Pesare da 500 a 750 g per un formato 40 × 60 cm.

Bagna

543 g Acqua
263 g Alkermès 70°
194 g Saccarosio
1000 g *Peso totale*

Scaldare tutti gli ingredienti a una temperatura massima di 50°C per preservare il sapore dell'alcol.

Consigli

Alcool finale nello sciroppo: 22% circa.



Il gelato alla Zuppa Inglese si ispira al famoso dolce italiano omonimo, noto per i suoi strati di pan di spagna imbevuto di liquore e crema pasticcera, che offre una miscela ricca e aromatica.



5 GELATO MALAGA

1000 g Base gialla

Uvetta al rum

1000 g Uvetta
1000 ml Rum
1100 g Peso totale

Mettere a bagno l'uvetta nel rum per diverse ore o tutta la notte in modo che assorbano il liquido e si insaporiscano bene.
Dopo aver preparato e fatto raffreddare la base del gelato, aggiungere l'uvetta macerata e parte del rum utilizzato per la macerazione.
Mescolare bene per distribuire in maniera uniforme l'uvetta e il rum nella base prima di mantecare il gelato.

Consigli

È possibile inzuppare l'uvetta sottovuoto mettendola in un sacchetto con il liquido. Rimuovendo l'aria, il liquido penetra più velocemente e in modo uniforme, migliorandone sapore e consistenza.

6 GELATO "SPAGNOLA"

1000 g Base gialla
50 g "Amarena di cantanio"
(Amarene semicandite)
1050 g Peso totale

Vi consigliamo di aggiungere il 5% di "amarena di cantanio".
Potete marmorizzare il vostro gelato con la salsa di amarene (ricetta pag. 100).



SALSA DI AMARENE

P.100



04—

GELATO VEGETALE E SORBETTO

In questo capitolo troverete ricette sia per sorbetti che per gelati vegetali a base di coperture o frutta secca.



1 SORBETTO ALLA FRUTTA

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
Nell'ordine, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.
A 30°C aggiungere gli zuccheri (saccarosio, destrosio, maltodestrine, inulina).
A 45°C aggiungere il Profiber, addizionato a parte degli zuccheri (circa il 10%), fino a creare uno sciroppo.
Pastorizzare il tutto a 65°C per 2 minuti, poi raffreddare velocemente a +4°C.
Conservare in frigorifero per un massimo di 7 giorni.

Sciroppo di base

INGREDIENTI	1000 g		15 000 g
ACQUA	473 g	47,3%	7095 g
DESTROSIO	198 g	19,8%	2970 g
SACCAROSIO	151 g	15,1%	2265 g
INULINA A FREDDO	104 g	10,4%	1560 g
MALTODESTRINA 18DE	66 g	6,6%	990 g
PROFIBER	8 g	0,8%	120 g

Aromatizzazione

PRODOTTI	Fragola Cléry e Charlotte		Lampone		Amarena		Mango	
FRUTTA IN PUREA	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g
SCIROPPO DI BASE	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g
ACQUA	-	-	-	-	-	-	-	-
PESO TOTALE	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g

PRODOTTI	Frutto della passione		Ananas		Limone		Mandarino	
FRUTTA IN PUREA	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	600 g	900 g	1000 g	1500 g
SCIROPPO DI BASE	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g	1000 g	1500 g
ACQUA	-	-	-	-	400 g	600 g	-	-
PESO TOTALE	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g	2000 g	3000 g

Frutta in purea

Senza zuccheri aggiunti e senza additivi,
per artigiani impegnati



BERGAMOTTO

1 kg



CALAMONDINO

1 kg



LIMONE

1 kg - 5 kg - 10 kg



LIME

1 kg - 5 kg



MANDARINO

1 kg - 5 kg



**ARANCIA
ROSSA**

1 kg



YUZU

1 kg



RIBES NERO

1 kg - 5 kg



FRAGOLA

1 kg - 5 kg - 10 kg



**FRAGOLA MARA
DES BOIS**

1 kg - 5 kg



LAMPONE

1 kg - 5 kg - 10 kg



AMARENA

1 kg



**MIRTILLO
SELVATICO**

1 kg - 5 kg



ALBICOCCA

1 Kg - 5 Kg



PESCA BIANCA

1 Kg - 5 Kg



PERA

1 Kg - 5 Kg



ANANAS

1 kg - 5 kg



**FRUTTO DELLA
PASSIONE**

1 kg - 5 kg - 10 kg



LITCHI

1 kg



MANGO

1 kg - 5 kg - 10 kg

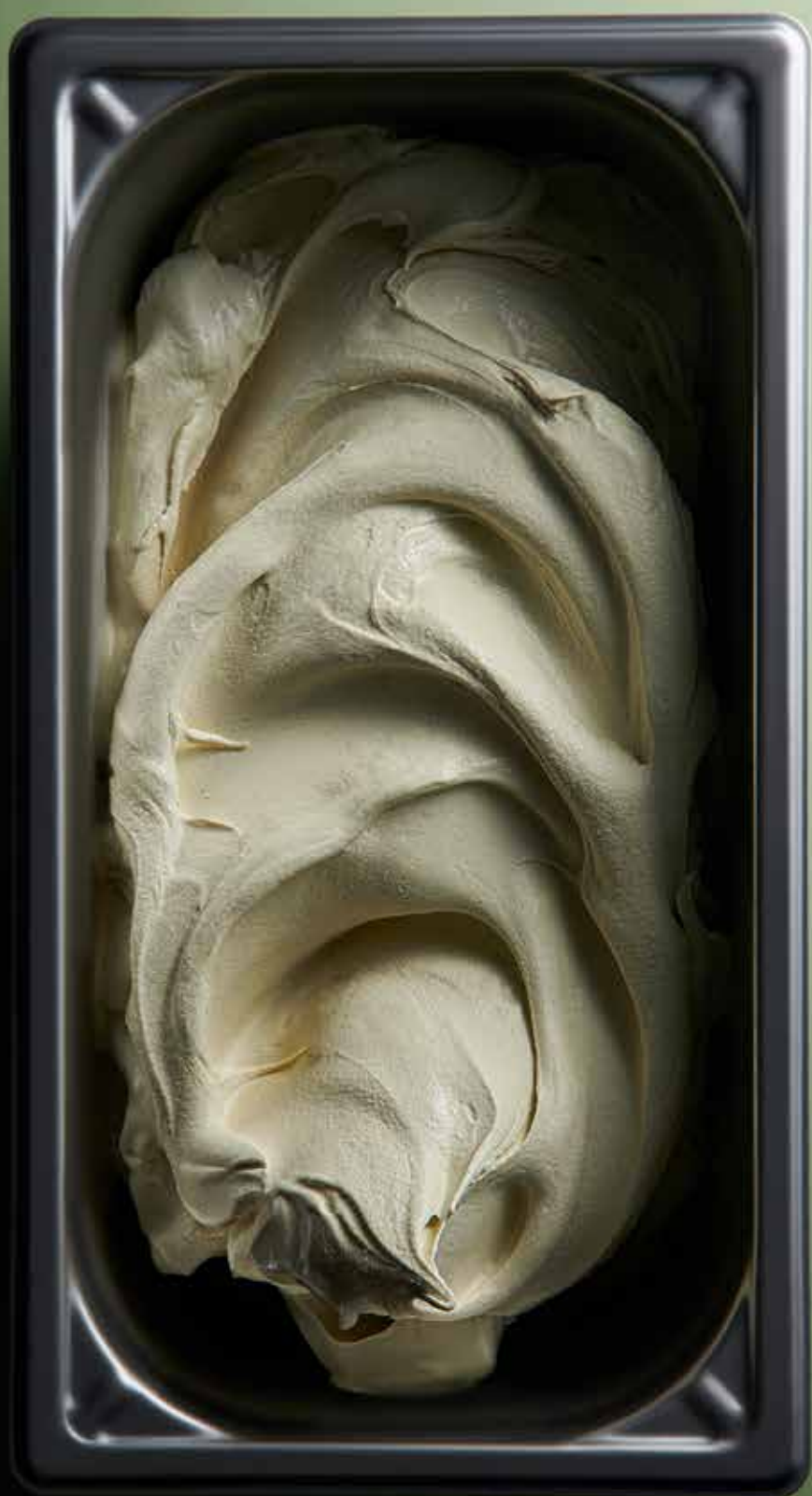


COCCO

1 kg - 5 kg

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 4 vaschette da 1 kg
Cartone da 2 secchi da 5 kg
Cartone da 1 secchio da 10 kg



SORBETTO *al pistacchio*

Dopo aver preparato lo sciroppo base, aggiungere l'acqua, il sale e il Profiber.

Scaldare leggermente il composto (45°C max) e versarvi sopra la pasta di pistacchio, cercando di emulsionare bene il tutto.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
SCIROPPO DI BASE	545 g	54,5%	1635 g
ACQUA	316 g	31,6%	948 g
PASTA DI PISTACCHIO DI SICILIA	136 g	13,6%	408 g
PROFIBER	2,5 g	0,25%	7,5 g
SALE	1 g	0,1%	3 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI

PARIANI



40480
PASTA PURA DI
PISTACCHIO DI SICILIA
3kg



40586
PASTA PURA DI PISTACCHIO
ALTRE ORIGINI
3kg



40462 - 40477
PASTA PURA DI PISTACCHIO
"VERDE DI BRONTE"
1kg - 3kg

SORBETTO *Cioccolato*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Nell'ordine, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (glucosio, destrosio e zucchero invertito liquido).

A 45°C, aggiungere il Profiber, addizionato ad una parte degli zuccheri (circa il 10%).

A 60°C, versare una piccola parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sulla copertura parzialmente fusa, 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, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.

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

SORBETTO NYANGBO 68%

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
ACQUA	538 g	53,8%	1614 g
NYANGBO 68%	222 g	22,2%	666 g
ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO	111 g	11,1%	333 g
DESTROSIO	79 g	7,9%	237 g
GLUCOSIO 60DE	47 g	4,7%	141 g
PROFIBER	3 g	0,3%	9 g

SORBETTO CONFECTION 80%

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
ACQUA	480 g	48 %	1441 g
CONFECTION 80%	216 g	21,6 %	648 g
DESTROSIO	72 g	7,2 %	216 g
TREHALOSIO	72 g	7,2 %	216 g
GLUCOSIO 60DE	60 g	6 %	180 g
INULINA	48 g	4,8 %	144 g
MALTODESTRINA 18DE	48 g	4,8 %	144 g
PROFIBER	3,6 g	0,36 %	10,8 g

*Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

SORBETTO *Amatika al caffè*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

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

A 25°C, aggiungere la pasta di chicchi di caffè.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (trealosio e destrosio).

A 45°C, aggiungere il Profiber, aggiunto a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una piccola parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sulla copertura parzialmente fusa, 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, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.

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

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
CAFFÉ FILTRATO	538 g	53,8%	1614 g
AMATIKA 46%	183 g	18,4%	548 g
TREALOSIO	173 g	17,3%	519 g
DESTROSIO	63,4 g	6,3%	190 g
PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO	38,4 g	3,8%	115 g
PROFIBER	4,8 g	0,4%	14,4 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



28074
AMATIKA 46%

Cacao Puro Madagascar

CACAO, CEREALI E MANDORLE TOSTATE

La texture fondente di Amatika svela note di cacao, mandorle tostate e un pizzico di acidità, che invitano a una pausa golosa nell'atmosfera amena di un giardino del Madagascar.

VALRHONA

SORBETTO *Amatika blanche, bergamotto, vaniglia*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Nell'ordine, versare l'acqua nel pentolino o pastorizzatore.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (trealosio, destrosio e maltodestrina), il Tadoka e il sale.

A 45°C, aggiungere il Profiber, aggiunto a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una piccola parte del liquido (2/3 del peso del cioccolato) sulla copertura parzialmente fusa, 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, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.

Aggiungere la purea di bergamotto.

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

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
ACQUA	496 g	49,6%	1488 g
AMATIKA 35%	225 g	22,5%	675 g
PUREA DI BERGAMOTTO	90 g	9%	270 g
TREALOSIO	90 g	9%	270 g
DESTROSIO	54 g	5,4%	162 g
MALTODESTRINA 18DE	36 g	3,6%	108 g
TADOKA	4 g	0,4%	12 g
PROFIBER	4 g	0,4%	12 g
SALE	1 g	0,1%	3 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



43096
AMATIKA BLANCHE 35%

VALRHONA





05—

SOFT



SOFT *cioccolati pralinati e paste pure*

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

A 45°C, aggiungere il Profiber, aggiunto a parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

A 60°C, versare una porzione del liquido (2/3 del peso) sul cioccolato parzialmente sciolto (o il pralinato) mescolandolo 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, quindi 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.

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

PRODOTTI	PESO	LATTE INTERO 4% MG	PANNA UHT 35% MG	LATTE IN POLVERE 1% MG	SACCAROSIO	GLUCOSIO IN POLVERE DE33	CREMSUCRE IN PASTA*	PROFIBER
P125 CŒUR DE GUANAJA	280 g	1358 g	-	67 g	127 g	120 g	40 g	8 g
GUANAJA 70%	240 g	1350 g	35 g	72 g	135 g	120 g	40 g	8 g
MACAÉ 62%	280 g	1312 g	33 g	67 g	140 g	120 g	40 g	8 g
JIVARA 40%	280 g	1353 g	-	67 g	132 g	120 g	40 g	8 g
BLOND DULCEY 35%	280 g	1345 g	33 g	60 g	127 g	147 g	-	8 g
IVOIRE 35%	280 g	1381 g	-	67 g	105 g	120 g	40 g	8 g
OPALYS 33%	280 g	1380 g	-	67 g	105 g	120 g	40 g	8 g

PRALINATO MANDORLE NOCCIOLE 50% FRUTTATO	240 g	1359 g	-	73 g	120 g	160 g	40 g	8 g
PRALINATO NOCCIOLA 66% FRUTTATO	270 g	1352 g	-	70 g	140 g	120 g	40 g	8 g

PASTA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP TOSTATURA MEDIA	180 g	1392 g	-	70 g	190 g	120 g	40 g	8 g
PASTA DI PISTACCHIO DI SICILIA	200 g	1372 g	-	70 g	190 g	120 g	40 g	8 g

* Cremsucre = zucchero invertito in pasta



SOFT *vaniglia, caffè, frutta e acque floreali*

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Nell'ordine indicato, versare il latte 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, aggiungere il Profiber, addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi 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.

Filtrare se si utilizzano i baccelli o aggiungere la purea di frutta o le acque floreali.

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

Vaniglia

PRODOTTI	PESO	LATTE INTERO 4% MG	PANNA UHT 35% MG	LATTE IN POLVERE 1% MG	SACCAROSIO	GLUCOSIO IN POLVERE DE33	DESTROSIO	CREMSUCRE IN PASTA*	PROFIBER
BACCELLO DI VANIGLIA DEL MESSICO	16 g	1382 g	110 g	45 g	285 g	130 g	40 g	-	8 g
BACCELLO DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	16 g	1382 g	110 g	45 g	285 g	130 g	40 g	-	8 g
BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI	16 g	1382 g	110 g	45 g	285 g	130 g	40 g	-	8 g
PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR	20 g	1357 g	110 g	45 g	280 g	140 g	40 g	-	8 g
PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA TAHITENSIS	20 g	1357 g	110 g	45 g	280 g	140 g	40 g	-	8 g
PERLE DI VANIGLIA VAKANA	10 g	1357 g	110 g	45 g	280 g	140 g	40 g	-	8 g

Caffè

PRODOTTI	PESO	LATTE INTERO 4% MG	PANNA UHT 35% MG	LATTE IN POLVERE 1% MG	SACCAROSIO	GLUCOSIO IN POLVERE DE33	DESTROSIO	CREMSUCRE IN PASTA*	PROFIBER
PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	60 g	1240 g	220 g	90 g	200 g	140 g	40 g	-	8 g

Acque floreali

PRODOTTI	PESO	LATTE INTERO 4% MG	PANNA UHT 35% MG	LATTE IN POLVERE 1% MG	SACCAROSIO	GLUCOSIO IN POLVERE DE33	DESTROSIO	CREMSUCRE IN PASTA*	PROFIBER
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO	40 g	1240 g	220 g	90 g	200 g	140 g	40 g	-	8 g
ACQUA DI ROSE	40 g	1240 g	220 g	90 g	200 g	140 g	40 g	-	8 g

* Cremsucre = zucchero invertito in pasta



Frutta

PRODOTTI	PESO	LATTE INTERO 4% MG	PANNA UHT 35% MG	LATTE IN POLVERE 1% MG	SACCAROSIO	GLUCOSIO IN POLVERE DE33	DESTROSIO	CREMSUCRE IN PASTA*	PROFIBER
Frutto della passione	700 g	580 g	200 g	132 g	200 g	120 g	60 g	-	8 g
Lampone	900 g	350 g	200 g	152 g	200 g	130 g	60 g	-	8 g
Fragola Cléry e Charlotte	1000 g	250 g	200 g	142 g	200 g	130 g	60 g	-	8 g

ADAMANCE



43351 - 43476 - 44973
FRUTTO DELLA PASSIONE
IN PUREA 100%
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg



→ *Declinate questa ricetta con
altri frutti in purea della nostra
gamma Adamance!*

06—

GRANITA





1 GRANITA AL CAFFÈ

Pesare rigorosamente tutte le polveri.

Mettere le polveri in acqua calda e mescolare bene fino a ottenere uno sciroppo.

Inserire in congelatore utilizzando l'apposito ciclo, oppure in cella di raffreddamento, e mescolare di tanto in tanto fino a ottenere la consistenza desiderata.

Consigli

Attenzione con la granita al caffè, per ottenere un colore scuro dovreste mescolare lentamente senza inglobare aria.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
CAFFÈ ESPRESSO	790 g	79%	2370 g
SACCAROSIO	105 g	10,5%	315 g
GLUCOSIO DE 60	105 g	10,5%	315 g

Curiosità

In Italia la granita è una tradizione siciliana. Questo dessert gelato è composto da zucchero, acqua e vari aromi come limone, mandorla o caffè. A differenza del gelato, la granita è meno cremosa e ha una consistenza più granulosa. In Sicilia viene spesso servita con la brioche a colazione, soprattutto durante i caldi mesi estivi.

2 GRANITA AL CIOCCOLATO

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Scaldare l'acqua e lo zucchero a circa 80°C.

Emulsionare sulla pasta di cacao.

Inserire in congelatore utilizzando l'apposito ciclo, oppure in cella di raffreddamento, e mescolare di tanto in tanto fino a ottenere la consistenza desiderata.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
ACQUA	650 g	65%	1950 g
ZUCCHERO DI CANNA	200 g	20%	600 g
EXTRA BITTER 61%	150 g	15%	450 g



*Un cioccolato storico di Valrhona!
3 parole per definirlo: evidenza,
costanza e versatilità.*

3 GRANITA AL PISTACCHIO

Consigli

*Paste pure di pistacchio: Potete modulare la consistenza utilizzando paste di pistacchio di varie consistenze.

Pesare rigorosamente gli zuccheri.

Mettere gli zuccheri nell'acqua calda e mescolare bene fino a ottenere uno sciroppo, versarlo sulle paste pure e amalgamare bene. Lavorare in un robot da cucina utilizzando il ciclo appropriato e mescolare di tanto in tanto fino a ottenere la consistenza desiderata.

INGREDIENTI	1000 g		3000 g
ACQUA	665 g	66,5%	1995 g
PASTA PURA DI PISTACCHIO*	89 g	8,9%	267 g
SACCAROSIO	67 g	6,7%	201 g
GLUCOSIO DE 60	67 g	6,7%	201 g
PASTA PURA DI PISTACCHIO*	55 g	5,5%	165 g
CREMSUCRE	44 g	4,4%	132 g
DESTROSIO	11 g	1,1%	33 g
SALE	2 g	0,2%	6 g





4 GRANITA ALLA FRUTTA

Aggiungere lo zucchero all'acqua calda e mescolare bene fino a creare uno sciroppo.
Aggiungere la purea di frutta e mescolare bene.
Versare in congelatore utilizzando l'apposito ciclo, oppure inserire nella cella di raffreddamento e mescolare di tanto in tanto fino alla consistenza desiderata.

PRODOTTI	Fragola Cléry e Charlotte		Mango		Limone	
FRUTTA IN PUREA	570 g	1710 g	500 g	1500 g	300 g	900 g
ACQUA	200 g	600 g	420 g	1260 g	534 g	1602 g
SACCAROSIO	200 g	600 g	80 g	240 g	140 g	420 g
GLUCOSIO DE60	230 g	690 g	-	-	26 g	78 g
PESO TOTALE	1000 g	3000 g	1000 g	3000 g	1000 g	3000 g

ADAMANCE

43473 - 43474 - 43475
FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE
IN PUREA 100%
1Kg - 5Kg - 10Kg



*Panna montata
10% zucchero
35% o 38%
di materia grassa*

07—

**TOPPING, SALSE
E CONI**





1 GLASSA PINGUINO

Sciogliere la copertura a 45°C, il burro di cacao (facoltativo) e aggiungere l'olio vegetale.

Assicuratevi che la miscela raggiunga i 30/35°C.

Immergere il gelato in stecco e riportarlo a temperatura negativa.

INGREDIENTI	COPERTURE*	OQO	INSPIRATION**
COPERTURE	1000 g	1000 g	1000 g
OLIO VEGETALE	200 g	100 g	200 g
BURRO DI CACAO (facoltativo)	100 g	-	100 g

*Tutte le coperture Valrhona possono essere utilizzate a questo scopo

**Tutta la gamma Inspiration può essere utilizzata a questo scopo

Consigli

Per una glassa più croccante potete aggiungere fino al 10% di burro di cacao. Prendete in considerazione di utilizzare mandorle tritate, nocchie tritate o l'Éclat d'Or per le vostre inclusioni. Aggiungeteli a temperatura ambiente!

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI

VALRHONA



40981
OQO 73%



4654
CARAÏBE 66%



15390
INSPIRATION PASSIONE

15390 - INSPIRATION PASSIONE
14029 - INSPIRATION MANDORLA
1123231 - INSPIRATION FRAGOLA
1123234 - INSPIRATION LAMPONE
19998 - INSPIRATION YUZU



2 SALSA CAMELLO VANIGLIA

720 g Glucosio in polvere DE33
 240 g Panna UHT 35%
 240 g Latte condensato zuccherato
 150 g Zucchero
 4 g Pasta di baccelli di vaniglia
 1354 g Peso totale

Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato, aggiungere subito il glucosio, stemperare con la miscela di panna, il latte condensato zuccherato e la vaniglia precedentemente riscaldata.
 Portare a ebollizione e conservare in frigorifero.

3 SALSA P125 CŒUR DE GUANAJA

720 g Absolu cristal
 240 g P125 CŒUR DE GUANAJA
 150 g Acqua
 1110 g Peso totale

Portare a ebollizione l'acqua e il nappage Absolu Cristal e realizzare un'emulsione.
 Conservare in frigorifero.

4 SALSA DULCEY

720 g Absolu cristal
 240 g BLOND DULCEY 35%
 150 g Acqua
 1110 g Peso totale

Portare a ebollizione l'acqua e il nappage Absolu Cristal e realizzare un'emulsione.
 Conservare in frigorifero.

Potete utilizzare tutti i nostri cioccolati nella stessa proporzione di cui sopra per preparare salse per preparazioni marmorizzate o topping.



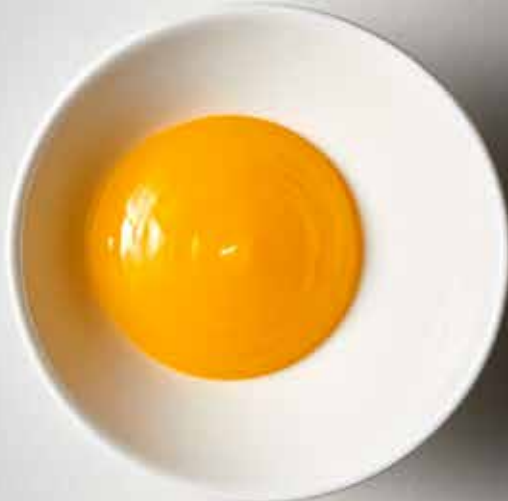




SALSA DI FRAGOLE —•



SALSA DI FRUTTO DELLA PASSIONE —•



SALSA DI MANGO —•



5 SALSE DI FRUTTA

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Mixare con un frullatore a immersione e lasciar riposare per 30 minuti a +4°C.

Mescolare bene e utilizzare.

FRUTTA IN PUREA	PESO	DESTROSIO	GELCREM FREDDO
Bergamotto	100 g	35 g	8 g
Calamondino	100 g	35 g	8 g
Limone	100 g	35 g	8 g
Lime	100 g	32 g	8 g
Mandarino	100 g	15 g	8 g
Arancia rossa	100 g	12 g	8 g
Yuzu	100 g	35 g	8 g
Ribes nero	100 g	12 g	6 g
Fragola Cléry e Charlotte	100 g	30 g	5 g
Fragola Mara	100 g	30 g	5 g
Lampone	100 g	20 g	5 g
Amarena	100 g	11 g	6 g
Mirtillo	100 g	20 g	6 g
Albicocca	100 g	20 g	3 g
Pesca bianca	100 g	26 g	3 g
Pera	100 g	12 g	2 g
Ananas	100 g	15 g	4 g
Frutto della passione	100 g	22 g	8 g
Mango	100 g	9 g	2 g
Cocco	100 g	18 g	4 g

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI

Sosa

SOSA



48652 - 44603
GELCREM FREDDO
500 g - 12,5 kg



48684 - 41519
DESTROSIO
650 g - 3 kg



TROVATE
TUTTA LA GAMMA A P.73

6

COULIS ABSOLU ALLA FRUTTA

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
Mixare con un frullatore a immersione e lasciar riposare per 30 minuti a +4°C.
Mescolare bene e utilizzare.



Tenete presente che questa ricetta non può essere utilizzata per la marmorizzazione, ma sarà ideale per guarnire o decorare tutte le vostre creazioni di gelato.

FRUTTA IN PUREA	PESO	ABSOLU CRISTAL
Bergamotto	700 g	300 g
Calamondino	600 g	400 g
Limone	600 g	400 g
Lime	600 g	400 g
Yuzu	600 g	400 g
Ribes nero	700 g	300 g
Fragola Cléry e Charlotte	800 g	200 g
Fragola Mara	800 g	200 g
Lampone	700 g	300 g
Amarena	600 g	400 g
Mirtillo	700 g	300 g
Albicocca	700 g	300 g
Pesca bianca	800 g	200 g
Pera	800 g	200 g
Ananas	700 g	300 g
Frutto della passione	600 g	400 g
Mango	850 g	150 g
Cocco	850 g	150 g

VALRHONA

5010
ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRO
5kg

7 SALSA CON ALCOL

150 g Campari
100 g Absolu cristal
 60 g Spritz
 310 g Peso totale

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
 Mixare con un frullatore a immersione e lasciar riposare per 30 minuti a +4°C.
 Mescolare bene e utilizzare.

8 GLASSA NEUTRA ABSOLU CRISTAL

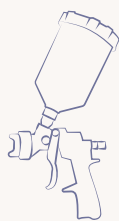
720 g Absolu cristal
 150 g Acqua
 150 g Destrosio
 60 g Glucosio DE60
 1350 g Peso totale

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

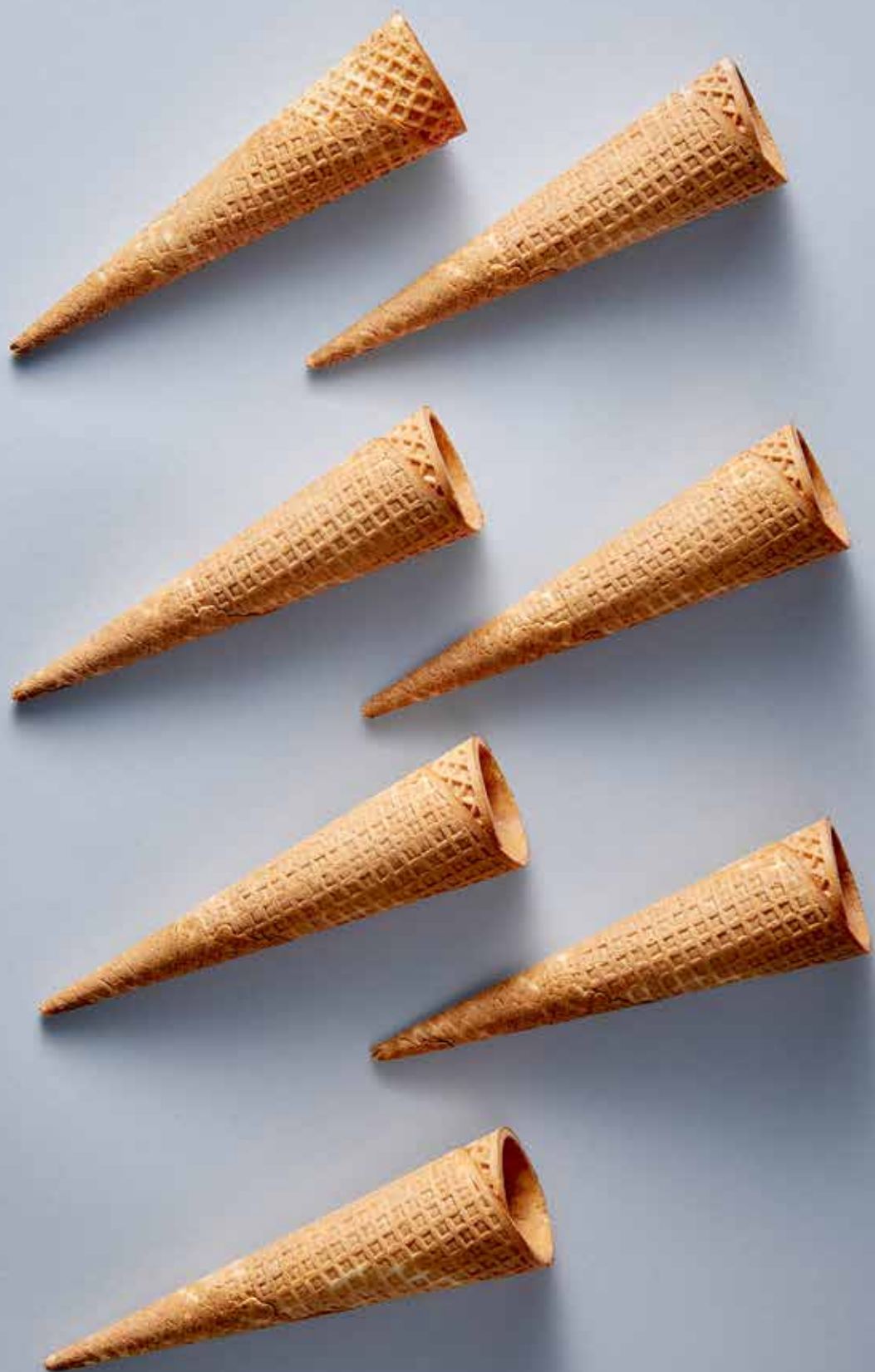
VALRHONA



5010
ABSOLU CRISTAL
 NAPPAGE NEUTRO
 5 kg



*Se utilizzate l'Absolu Cristal con il 10% di acqua
 sul gelato, otterrete un risultato opaco.
 Grazie a questa ricetta manterrete
 la trasparenza e aggiungerete lucentezza
 proteggendo i vostri prodotti.*





9 CONI GELATO

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.

PRODOTTI	ACQUA	FARINA 0	ZUCCHERO SEMOLATO	BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO	UOVA INTERE	PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR
IMPASTO PER CONO SEMPLICE	140 g	120 g	100 g	60 g	55 g	-
IMPASTO PER CONO ALLA VANIGLIA	140 g	120 g	100 g	60 g	55 g	5 g di pasta 3 g di polvere

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI



49062
**BURRO LIQUIDO
 CHIARIFICATO**
 2 kg

VALRHONA



34283
**PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA
 BIO DEL MADAGASCAR**
 500 g



N



29626 - 43549
**BACCELLI DI VANIGLIA
 BOURBON BIO IN POLVERE**
 500g - Sacchetto da 15 kg



NOROHY



*Topping
e decorazioni
da cospargere*

FRUTTA SECCA TRITATA

FRUTTA SECCA DI ORIGINI SELEZIONATE

UNA DIMENSIONE IDEALE

UNA TOSTATURA CONTROLLATA

PRONTA ALL'USO



SCOPRITE L'INTERA GAMMA INSIEME AL VOSTRO RAPPRESENTANTE COMMERCIALE

PERLE CROCCANTI

UN CUORE DI CEREALI SOFFIATI

RESISTONO ALL'UMIDITÀ

PERFETTE IN INCLUSIONE

5 COLORI - Ø 8 MM

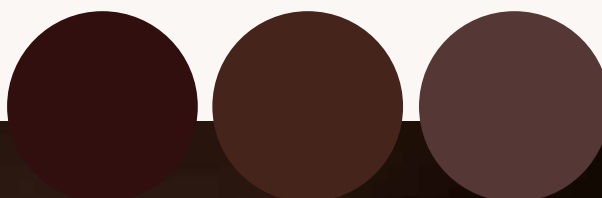


VALRHONA

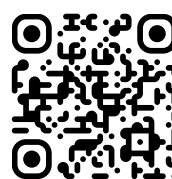


DECORAZIONI DA COSPARGERE

5 FORME DIVERSE
ESISTONO IN DIVERSI COLORI
RESISTONO ALL'UMIDITÀ
PRONTE ALL'USO



chocolatree★



FRUTTA SECCA CANTONESE

MENO DOLCE DELLA CARAMELLIZZAZIONE CLASSICA

RESISTE ALL'UMIDITÀ

BELLA LUCENTEZZA

PRONTA ALL'USO



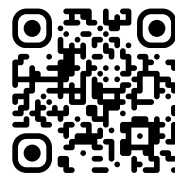
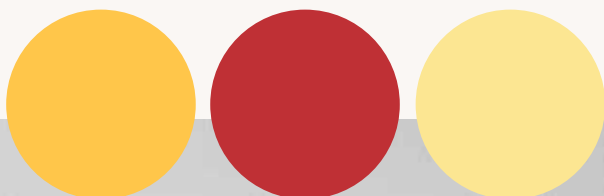
CRISPIES

FRUTTA CROCCANTE IN PEPITE

RESISTE ALL'UMIDITÀ

IDEALE COME DECORAZIONE

FORMATO CALIBRATO



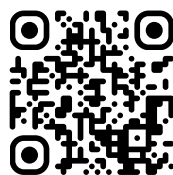
FRUTTA E SALSE

UNA GAMMA DI FRUTTA SEMICANDITA A PEZZETTI

CONFEZIONAMENTO A FREDDO (45°C)

GUSTO DI FRUTTA FRESCA

PRONTA ALL'USO





VALRHONA SELECTION, UNA SELEZIONE DI MARCHI IMPEGNATI



Noi di Valrhona Selection riuniamo i marchi leader impegnati in un approccio responsabile come **Valrhona, Sosa, Chocolatree, la Rose Noire, Norohy, Adamance e Pariani** al fine di offrirvi un'offerta diversificata che soddisfi le vostre esigenze.

Questi marchi sono tutti spinti dallo stesso desiderio di rendere il loro sviluppo parte di un progetto comune e sostenibile. Per questo, si impegnano in modo concreto attraverso azioni volte a preparare un futuro migliore rispettando la natura e le persone.



La forza di Valrhona sta nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. Questo legame che forgiamo ogni giorno consente ai coltivatori di cacao di vivere meglio con la loro professione, e ai nostri clienti di muoversi verso una creatività più impegnata, grazie ai prodotti e ai servizi che vi offriamo.



Noi di Sosa Ingredients reinventiamo la gastronomia per adattarla ai tempi. Accompagnati dai più grandi chef, sviluppiamo ingredienti: texturizzanti, liofilizzati, croccanti, frutta secca e candida... Prodotti sempre più innovativi e d'ispirazione, affinché le vostre creazioni siano un delizioso connubio di modernità ed emozione.



Perché prima si mangia con gli occhi... quindi, fatevi notare! Aggiungete un tocco festoso e originale alle ricette di fine anno con gli stampi e le decorazioni in cioccolato Valrhona, e con colori naturali al 100%. È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni!



Con le nostre basi per torta La Rose Noire, proponete una gamma di dessert per deliziare tutti i palati. Il punto forte? Tutte le nostre basi per torte, i coni e i cestini sono interamente realizzati a mano, con le migliori materie prime.



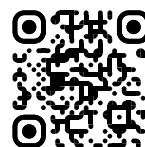
La missione di Norohy è quella di dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano con la vaniglia, lungo l'intera catena del valore. Lavoriamo quotidianamente per difendere usi della vaniglia più equi e responsabili e per una filiera più trasparente. Garantiamo così una tracciabilità ottimale del prodotto per soluzioni aromatiche naturali, deliziose e responsabili.



La nostra frutta in purea, senza zuccheri aggiunti e senza additivi, 100% tracciata, rispetta il gusto della frutta matura tanto quanto la natura e le persone che ci lavorano in agroecologia. In modo che gli artigiani impegnati possano parlare ai loro clienti della frutta che utilizzano.



L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Nocciola Piemonte I.G.P. e il pistacchio verde di Bronte D.O.P., e declinata in tutte le sue forme: intera, in polvere, tritata, olio biologico, pasta pura, crema, ecc. Tutti i produttori operano nel rispetto dell'esigente carta "Filiera PARIANI", ancora più restrittiva rispetto al disciplinare dell'I.G.P., che garantisce la più alta qualità delle materie prime. Con il suo slogan "Ricerca ed Eccellenza", l'azienda attesta la sua missione: creare ingredienti e prodotti eccezionali, di origine naturale al 100%, soddisfare i palati più esigenti e ispirare ricette creative.



www.valrhona-selection.it

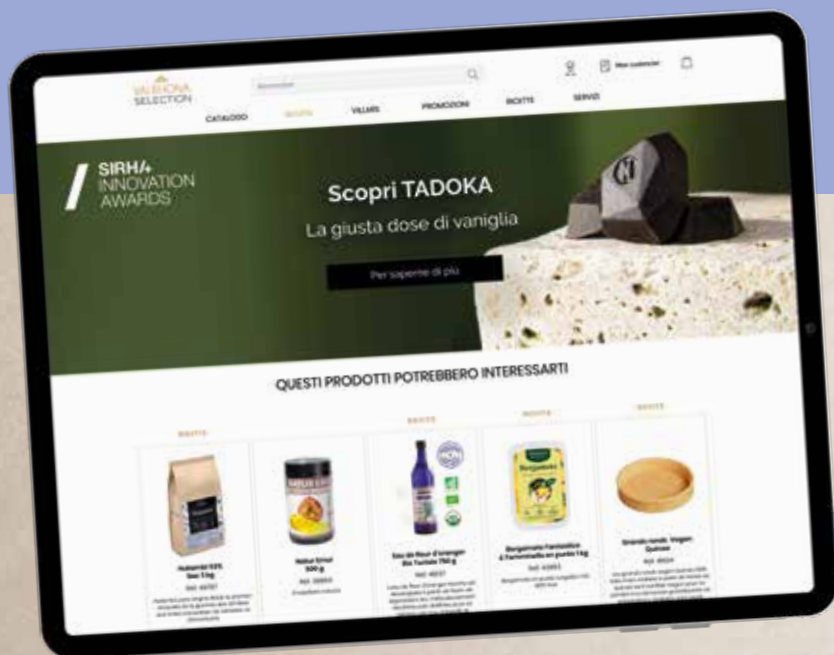


VALRHONA SELECTION

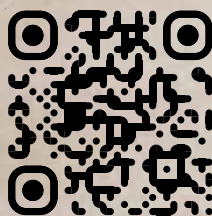
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Trovate il meglio del cioccolato e della gastronomie dolce su

VALRHONA-SELECTION.IT



Ordine rapido h24 7 giorni su 7
Prodotti apprezzati dai più grandi Chef
Novità e promozioni esclusive
Servizio clienti dedicato disponibile via chat o telefono



Valrhona Selection, un gruppo di marchi impegnati
a costruire insieme una gastronomia più responsabile

