

Gelati per la RISTORAZIONE

Ricettario



Ricette di **Gelati CREMA** conservati e serviti a $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$,
per **TORTE GELATO** e **GELATO per RISTORANTI**
Spumoni, Zuccotti, Parfait ("Pezzi Duri"), Dessert.



Zuccotto

TORTE GELATO

Il ricettario fornisce esclusivamente le ricette del gelato, per realizzare il prodotto finito: Torta Gelato, Spumone, Zuccotto, Parfait, Semifreddo.

La personalizzazione, dalle forme alle decorazioni, fino all'arricchimento con pan di spagna, è affidata esclusivamente alla tua creatività e maestria professionale.

DESSERT PER RISTORANTI

*Queste ricette ti permettono di offrire ai ristoratori un gelato d'autore pronto da servire.
Una soluzione versatile per trasformare il tuo gelato nel dessert ideale per ogni fine pasto.*

Cioccolato

Le ricette sono bilanciate per Gelati con:

	Ricetta 1	Ricetta 2
SOLIDI TOTALI	43%	50%
GRASSI	14%	22%
MAGRI DEL LATTE	7%	6%
ZUCCHERI	17%	17%
Altri solidi per differenza		

INGREDIENTI	g Ricetta 1	g Ricetta 2
EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO	1200	1200
Latte Intero 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)	1030 (1L)
Panna 35% m.g.	1000	2000
Totale	4260	4230



Crema Gialla

Le ricette sono bilanciate per Gelati con:

	Ricetta 1	Ricetta 2
SOLIDI TOTALI	43%	50%
GRASSI	15%	22%
MAGRI DEL LATTE	8%	8%
ZUCCHERI	17%	17%
Altri solidi per differenza		

INGREDIENTI	g Ricetta 1	g Ricetta 2
EASY&LATTE PARFAIT	1200	1200
Latte Intero 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)	1030 (1L)
Panna 35% m.g.	1000	2000
Totale	4260	4230

Pistacchio, Nocciola, Mandorla

La ricetta è bilanciata per un Gelato con:

SOLIDI TOTALI	48%
GRASSI	18%
MAGRI DEL LATTE	8%
ZUCCHERI	16%
Altri solidi per differenza	

INGREDIENTI	g
EASY&LATTE PARFAIT	1200
Latte Intero 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)
Panna 35% m.g.	1000
Pasta Pistacchio/Nocciola/Mandorla	420
Totale	4680



Fiordilatte

La ricetta è bilanciata per un Gelato con:

SOLIDI TOTALI	49%
GRASSI	21%
MAGRI DEL LATTE	10%
ZUCCHERI	17%
Altri solidi per differenza	

INGREDIENTI	g
EASY CREMA BIANCA	1500
Acqua	1200
Panna 35% m.g.	2100
Zucchero	120
Totale	4920



PROCEDIMENTO E CONSERVAZIONE

Processo a freddo

1. Disperdere il prodotto in acqua a temperatura ambiente o meglio tiepida, con un mixer ad immersione. Per il cioccolato, usare acqua a 50-60°C.
2. Far riposare la miscela a temperatura ambiente, per minimo 10 minuti.
3. Mantecare.
4. Abbatte a -30/-35°C, per 5 minuti.
5. Conservare a -18°-20°C.
6. Garantito 30 giorni, il termine minimo di consumo, senza che si creino cristalli di ghiaccio.
7. Se si vuole ottenere una conservazione maggiore, fino a 60 giorni, suggeriamo di Conservare a minimo -22°C, meglio -25°C.