



Ricette da autore

Con il contributo di
 Ricette
 Alessandro Racca • Maestro Pasticcere

Fotografie
 Francesco Berra

Art direction
 AG Bertelli

Indice

<i>La Pasticceria</i>	<i>4</i>
<i>Le Ganaches</i>	<i>6</i>
<i>Le Confetture</i>	<i>14</i>
<i>Le Creme</i>	<i>17</i>
<i>Le Bavaresi e i Semifreddi</i>	<i>25</i>
<i>Gelato Artigianale</i>	<i>32</i>
<i>Le Decorazioni nel Laboratorio di Gelateria</i>	<i>53</i>
<i>Le Attrezzature del Laboratorio di Gelateria</i>	<i>55</i>
<i>Prodotti consigliati</i>	<i>56</i>

La Pasticceria

La pasticceria è una parte dell'arte culinaria, dedicata alla preparazione di alimenti dolci quali paste farcite, pasticcini, torte, biscotti, praline, cioccolatini, canditi e simili. È difficile parlare di dolci nel senso moderno del termine prima del 1200-1300. In epoca antica le pietanze contenevano molto spesso una nota dolce, mischiata ad arte con il salato, l'affumicato e l'agro, e raramente il dolce era una portata autonoma. Frutti comuni quali fichi e pere venivano cotti e ridotti in salsa per condire pietanze da abbinare con uova, formaggi, carne arrosto e persino pesce.

Tuttavia in epoca più antica Cicerone racconta di avere mangiato in Sicilia un *tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus*, un rotolo molto dolce preparato con farina e latte, la cui descrizione fa pensare al diretto antenato del cannolo alla siciliana.

Tra la gente comune era frequente la preparazione e il consumo di focacce con i fichi e *obleidos*, cialde simili ai nostri biscotti e quotidianamente si mangiavano i semi dolci come corniole, nocciole, noci, datteri, spesso canditi con miele caramellato come si fa oggi con lo zucchero per preparare il croccante.

Altre ricette riportano composti, simili alla crema pasticciera o al budino, dove si mischiavano uova, latte, miele, noci e spezie: con aggiunta di farina, venivano poi cotti sino a addensarsi.

Il sorbetto, progenitore del gelato, è a torto ritenuto una preparazione creata recentemente. Da secoli infatti è noto l'uso di mescolare neve fresca o ghiaccio con frutta o latte. Nella Bibbia Isacco consiglia ad Abramo di ristorarsi mangiando un misto di latte di capra e neve e in Egitto e Palestina era in uso tra i nobili e veniva offerto in versione più rustica anche ai braccianti che lavoravano nei campi. In Italia, divenne un piatto fondamentale dei banchetti romani e veniva anche venduto nelle bancarelle per le strade utilizzando le nevi dell'Etna e del Terminillo. Forse scomparso durante i secoli delle invasioni, rimase in uso nei territori arabi, da dove il sorbetto è tornato in Italia grazie ai contatti commerciali con quei paesi. Il termine sorbetto deriva dal turco serbat, a sua volta derivato dall'arabo.



Nell'Alto Medioevo si ha uno sviluppo fondamentale dell'arte pasticceria, grazie ai fiorenti traffici che portarono ingredienti fondamentali alle corti dei nobili: zucchero di canna, cannella, zenzero, riso, sesamo, noce moscata, chiodo di garofano. Nel periodo che va dal 1300 al 1400 vengono scritti diversi ricettari dove si nota ancora una notevole commistione di dolce con salato ma è già possibile delineare alcune famiglie principali:

- **Dolci fritti:** le frittelle, i ravioli dolci ripieni di spezie, noci, mandorle, miele e frutta secca da cui derivano le attuali frittelle, i bignè, le bugie o chiacchiere di carnevale, i doughnuts americani, gli struffoli napoletani e i krapfen.
- **Biscotti e cialde:** le gauffres francesi e belghe, i pancakes, le crepes francesi, i canestrelli italiani, le Offelle.
- **Pandolci e Panettoni lievitati** di frutta o spezie, come il Panpepato, il Buccellato, il Pandiramerino da cui derivano dolci come il Panettone milanese e il Pandolce genovese.
- **Dolci non lievitati a base di frutta secca.** Molti dolci sono in uso ancora oggi e hanno mantenuto quasi invariati gli antichi nomi: lo Zelten trentino, la Stiaccia Briaca elbana, la Rocciata di Assisi.
- **Dolci di frutta oleaginosa.** Spesso legati con miele, caramellato o meno, comprendono tutti i dolcetti di mandorle, antenati degli attuali amaretti, i croccanti di semi dolci, come il Nucato di noci, il Torrone, la Pignocciata umbra, il Panforte di Siena.
- **Canditi.** Diffusissimi e preparati con frutta di ogni genere: datteri, pesche, agrumi (particolarmente apprezzati), meloni, fichi, mandorle, da cui derivano i nostri canditi nuziali.
- **Sciropi, vini aromatizzati e liquori.** È una famiglia molto diffusa e variegata, allora più di oggi. Comprende preparazioni come il Sidro, il Rosolio, distillati di frutta varia, vini speziati come l'Ippocrasso, o l'Alchermes, liquori di bacche come il Biancospino o il Ginepro.

- **Dolci al cucchiaio,** già diffusi in epoca romana: creme, budini, flan, polente dolci, sformati di farine varie, come il castagnaccio.
- **Crostate,** più diffuse nel salato, che man mano vedranno moltiplicarsi le versioni dolci. Diffuse all'epoca con ripieni di formaggio fresco e miele, talvolta addizionati di spezie e canditi. Da esse derivano dolci come la cassata siciliana e tutta la famiglia dei cheesecake.

A partire dalla metà del 1500 inizierà quella che si configurerà come una rivoluzione del gusto. Paesi come la Spagna, la Francia, l'Inghilterra iniziano l'esplorazione e lo sfruttamento di territori americani dai quali arrivano molti ingredienti del tutto nuovi, tra cui il cacao destinato a trovare un posto di assoluto rilievo nella pasticceria moderna.

Inoltre il gelato diviene più facile da fare con la scoperta che miscelando ghiaccio e sale o ghiaccio sale e ammoniaca si possono ottenere temperature sino a -25 °C. Questo permette di usare per la preparazione alimenti come uova crude, panna o mascarpone: il gelato si modifica, diventando simile a quello attuale. Furono le corti italiane, specialmente quella dei Medici, che portarono questa preparazione allo stato dell'arte e lo diffusero nelle corti di Francia e del resto d'Europa.

Per retaggio di questa tradizione ancora oggi il gelato migliore viene appellato all'estero come vero *gelato italiano*.

IL CIOCCOLATO

Il Cioccolato proviene dal Cacao, una pianta tropicale che cresce, secondo i botanici, da circa 6000 anni nella fascia equatoriale del nostro pianeta e appartiene alla famiglia delle sterculiacee, chiamata, dal naturalista svedese Linneo, "*Theobroma Cacao*" (theos: dio e bromo: cibo).

Vi sono tre diverse specie quali:

Forastero, Criollo e Trinitario

Cristoforo Colombo portò in Europa le prime fave attorno al 1500. Sarà poi Hernan Cortez, tra il 1519 ed il 1527, a introdurre massicciamente il consumo del nobile seme che però veniva trasformato soltanto in bevanda con l'aggiunta di acqua, latte e miele. Bisogna aspettare poi il XIX secolo per vedere la nascita del cioccolato che conosciamo noi oggi. Ricordiamo l'olandese Van Houten che mise a punto la tecnologia per la spremitura e separazione del burro di cacao, oppure gli svizzeri Lindt e Cailler o gli italiani Caffarel e Prochet.

Oggi la produzione del cioccolato è principalmente industriale e all'artigiano è dato il compito di miscelare, temperare e creare abbinamenti tra cioccolato e ripieni.

I tipi di Cioccolato oggi in commercio sono principalmente fondente, latte, bianco e gianduia. Il cioccolato può avere diverse percentuali di cacao e zucchero con relative percentuali di burro di cacao aggiunto.

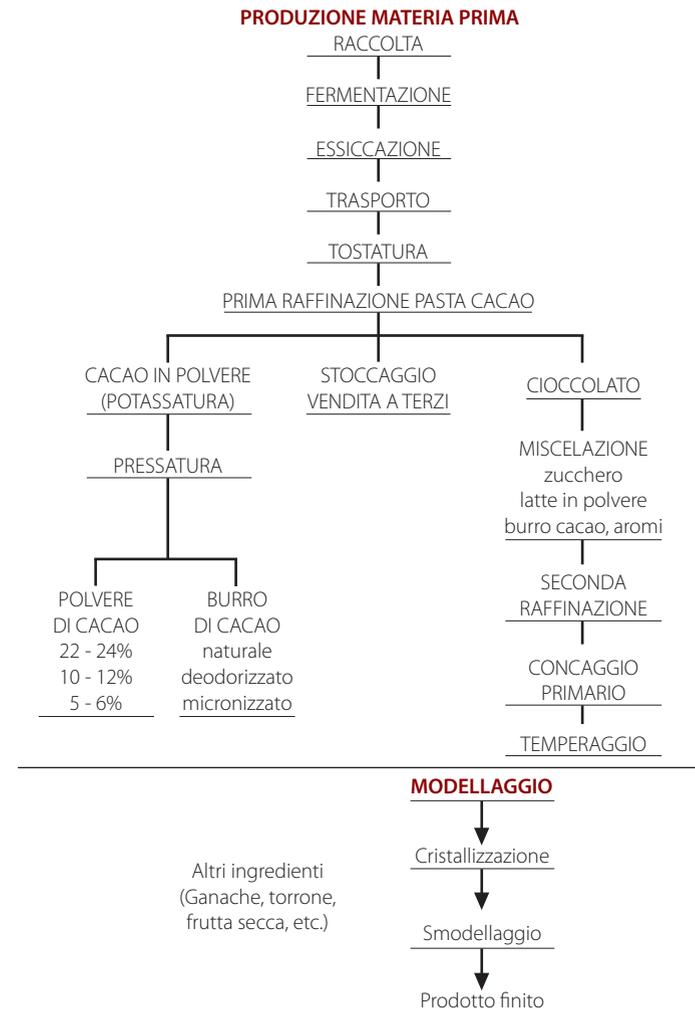
Per ottenere degli ottimi prodotti finiti è indispensabile procedere al temperaggio dello stesso cioccolato che consiste in un riscaldamento, un raffreddamento e un ulteriore riscaldamento. Questo processo consente di cristallizzare il burro di cacao che è un grasso polimorfo (capace di solidificare in diverse forme cristalline) nella sua unica forma stabile, vale a dire quella che ci darà un aspetto lucido, un gusto pieno e uno spacco perfetto nonché una maggiore resistenza alle temperature esterne.

Le varie temperature riferite ai vari tipi di cioccolato sono le seguenti:

- **FONDENTE:**
fusione a 45-55 °C • raffreddamento a 28-30 °C • riscaldamento ed uso a 31-32 °C
- **LATTE:**
fusione a 42-45 °C • raffreddamento a 27-29 °C • riscaldamento ed uso a 30-31 °C
- **BIANCO:**
fusione a 42-44 °C • raffreddamento a 27-28 °C • riscaldamento ed uso a 29-30 °C
- **GIANDUIA:**
fusione a 40-43 °C • raffreddamento a 26-27 °C • riscaldamento ed uso a 28-29 °C

Le temperature sono riferite al temperaggio che può essere effettuato con diverse tecniche e tecnologie quali:

1. A mano con marmo freddo
2. A mano per insemminazione
3. A mano con il microonde
4. Automaticamente con Maestro e Pastochef
5. Automaticamente con macchina combinata
6. Automaticamente con temperatrice continua



1. Fusione e/o miscelazione

Fase iniziale in cui le materie prime allo stato solido (massa di cacao, burro di cacao) oppure i semilavorati (ad esempio: cioccolato di copertura), vengono portati allo stato liquido mediante riscaldamento. Questa operazione dovrà essere realizzata a bagnomaria, senza contatto diretto tra il prodotto e la sorgente di calore, a una temperatura compresa tra 45 e 55 °C, con attrezzature interamente in acciaio inox.

2. Concaggio secondario

Non rappresenta una fase cogente della preparazione del cioccolato puro (lavorazione a freddo), i parametri di tempo e temperatura sono a discrezione del cioccolatiere.

3. Temperaggio

Può essere effettuato manualmente su una superficie in marmo, oppure con l'aiuto di adeguate macchine temperatrici. I parametri di tempo e temperatura sono a discrezione del cioccolatiere in funzione del prodotto utilizzato.

4. Cristallizzazione

Deve essere effettuata a una temperatura compresa tra 10 e 15 °C, in stanze climatizzate o in tunnel di raffreddamento.

5. Stoccaggio

Il prodotto finito va conservato in locali a temperatura compresa tra 15 e 18 °C (40% U.R.)

LE GANACHE: COME E PERCHÉ

La leggenda narra che un apprendista pasticciere dell'800 avesse per errore versato della panna bollente in un contenitore pieno di tavolette di cioccolato. Il maestro pasticciere lo insultò chiamandolo appunto "ganache" (imbecille) e per cercare di recuperare la cosa mescolò il tutto e lo usò realizzando uno tra i più golosi tipi di farcitura. La Ganache è la classica crema, composta da cioccolato e panna, da utilizzare per riempire Cannoli e Kikere Bussy. È una base neutra che può essere aromatizzata con paste grasse e cioccolato di gusti diversi. Non necessita di frigorifero per la conservazione.

Le Ganaches, chiamate anche masse per tartufi e/o cremi, sono composte principalmente da panna, cioccolato, paste grasse. Hanno anche una parte di zuccheri che sono apportati in parte dal cioccolato, dal latte (lattosio) o da aggiunte (zucchero, miele, invertito).

Sono da considerare una delicata miscela/emulsione di grassi vista la presenza del grasso vegetale (burro di cacao) e del grasso animale (panna).

Schema di formulazione delle Ganaches:

Tipo	PANNA	CIOCCOLATO
• Pesante	1000	2500
• Media	1000	2000
• Leggera	1000	1500

Questa tabella riassume i 3 principali tipi di Ganaches e bisogna considerare che se si deve usare del cioccolato di tipo al latte e/o bianco la quantità è da aumentare del 20-25% circa.

Per i corpi cavi si possono usare Ganaches più morbide con un rapporto cioccolato panna da 1/1 fino a 1/1,5.

Si possono aggiungere alle Ganaches alcuni ingredienti caratterizzanti e alternativi quali:

• Burro fresco	6/10%
• Burro di cacao	3/8% (dipende dal cioccolato)
• Alcolici	ogni 100 cc di alcool 150-300 cioccolato in più
• Uova	3-7% (ganache alcool)
• Miele	ogni 100 g aggiunta 45 g di cioccolato sostituisce 50% della panna
• Tè	
• Glucosio	6-10% (ammorbidente, conservante)
• Sorbitolo	5-7%
• Conservanti	max. 1%

RICETTE

Le successive ricette sono un valido strumento per poter ampliare la gamma dei prodotti offerti dai nostri clienti. Le preparazioni sono a carattere artigianale e non prevedono l'uso di conservanti per cui le temperature di conservazione di queste creme variano da 15 a 20 °C in condizioni di U.R. max 50%, per un tempo che varia, a seconda della metodologia utilizzata, da 15 a 60 giorni. Rimane comunque il fatto che si tratta di prodotti freschi di produzione propria e l'artigiano deve identificarsi con una produzione settimanale.





Crema Ganache Bianca



Ingredienti

Cioccolato bianco 33%	1600	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Sciroppo di Glucosio o miele	120	g
Pasta grassa da gelateria	250/300	g



Procedimento

Bollire la panna con il glucosio, aggiungere il cioccolato sminuzzato e raffreddare a 35 °C. Aromatizzare a piacere. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.

Temperare la copertura bianca a 29 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione coprire con granella alla frutta o cereali.

Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 25 °C.



Preparazione

Colare direttamente la crema ottenuta nel Ciokkolone, decorare con granella al cacao o biscotti sminuzzati al caffè.

Nella versione con copertura di cioccolato bianco usare granella alla frutta. Ottimo come snack.



Crema Ganache Bianca

Cioccolato e Caffè



Ingredienti

Cioccolato fondente 65%	1250	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Sciroppo di Glucosio	100	g
Cacao in polvere 22%	200	g
Zucchero saccarosio	200	g
Caffè liofilizzato	20	g
Caffè in polvere	5	g



Procedimento

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, il cacao, lo zucchero e il caffè.

A temperatura aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco, raffreddare a 30 °C e colare.



Preparazione

Sbattere la ganache, in planetaria a media velocità, per almeno 3 minuti.

Riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 8/10 mm e farcire Le Trottole GranCacao.

Provenzale



Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	800	g
Sciroppo di Glucosio	80	g
Cannella	10	g
Buccia di un mandarancio	20	g
Copertura al latte	1500	g



Procedimento

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, la cannella e la buccia di mandarancio tritata.

Appena il composto bolle aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco, raffreddare a 30 °C e colare.





Ganache Cremosa alla Lavanda



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	330	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Zucchero saccarosio	50	g
Tuorli d'uovo	70	g
Cioccolato fondente 70%	200	g
Fiori di lavanda	10	g



Procedimento

Riscaldare il latte a 65 °C e fare un'infusione con la lavanda. A parte montare i tuorli con lo zucchero e miscelare con il latte filtrato e riscaldato a 75 °C.

Cuocere la crema al nastro (82 °C), togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato in scaglie. Alla temperatura di 65 °C incorporare la panna semimontata. Colare e farcire un Cannolo Mini 19/3 e decorare a piacere.



Ganache alla Rosa



Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Cioccolato bianco 36%	500	g
Petali di rosa bio	10	g
Acqua di rose bio	10	g



Procedimento

Riscaldare la panna a 65 °C e fare un'infusione con i petali di rosa. Dopo 2 ore passare al colino e bollire.

Inserire il cioccolato ed emulsionare. Alla temperatura di 40 °C aggiungere l'acqua di rose.

Raffreddare alla temperatura di 25 °C. Colare nei Cannoli 19/3 Mini. Lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.



Preparazione

Dopo aver colato la ganache nei Cannoli 19/3 Mini, lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.

Ricoprire totalmente il Cannolo con cioccolato fondente temperato e decorare con tre sferette di zucchero alla rosa.

Con un fiocco decorativo, si può utilizzare come segnaposto.

In alternativa al Cannolo Mini si può usare il Cannolo 19/5 per creare una monoporzione.



Ganache alla Rosa

Caramel



Ingredienti

Zucchero saccarosio	300	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	50	g
Caramellare a secco (senz'acqua)		
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Liquore a piacere	100	g
Cioccolato al latte 36%	300	g



Procedimento

Cuocere a secco lo zucchero e il glucosio fino a 160 °C, poi scuocere con la panna liquida.

Aggiungere il cioccolato al latte ed emulsionare. Se si desidera, aggiungere del liquore a piacere.



Cremino

Cremino



Ingredienti

Cioccolato fondente 65%	1000	g
Burro di cacao	200	g
Pasta di nocciola	600	g



Procedimento

Fondere il cioccolato a 45 °C, aggiungere la pasta di nocciola e raggiunti i 34/35 °C aggiungere il burro di cacao micronizzato.

Il cremino si può realizzare con diverse paste grasse da gelateria.



Preparazione

Riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm e farcire la Kikera Cacao.

Chiudere con un'altra Kikera per formare un "Bacio" e cristallizzare per almeno 3 ore a 15 °C (45% RH).

Suggerimento

Farcire la crema con un'amarena candita al centro.



Ganache al Cioccolato e Lamponi



Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	300	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	45	g
Lamponi freschi e/o congelati	250	g
Cioccolato fondente al 65%	700	g



Procedimento

Bollire la panna con il glucosio e i lamponi. Appena il composto bolle, aggiungere il cioccolato sminuzzato.

Togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C.



Preparazione

Una volta raffreddata e cristallizzata, montare la ganache in planetaria, per almeno 3/4 minuti a media velocità, riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm e farcire le Kikere Cacao come nella fotografia.

Decorare con ½ lampone candito e una vela di cioccolato fondente serigrafato.



Ganache al Cioccolato e Lamponi



Delizia Rossa con Crema Ganache Bianca

Il nome marmellata deriva dal portoghese "marmelo", derivato dal latino melimelum "melo innestato su un cotogno" ovvero mela cotogna. Il prodotto ha una storia molto antica che parte dalla notte dei tempi come tecnica di conservazione della frutta ma che trova testimonianze anche nella "Villa dei Misteri" di Pompei. Normalmente non vi è distinzione fra i due termini confettura e marmellata, definendo genericamente con quest'ultimo qualsiasi composto a base di frutta cotta e zucchero, nella realtà la differenza c'è, sancita da una direttiva dell'Unione Europea. La marmellata è un prodotto a base di agrumi (limone, arancia, mandarino e pompelmo), mentre si parla di confettura se si usa qualsiasi altro tipo di frutta polposa.

La differenza la fa anche la percentuale di frutta usata per il preparato: deve essere almeno del 20% per la marmellata, del 35% per la confettura, del 45% per la confettura extra. Esiste anche un terzo prodotto che può essere chiamato in causa, la **gelatina**: è prodotta esclusivamente dal succo della frutta senza polpa o buccia. Secondo la legge, eventuali preparati non di agrumi che contengano una percentuale di frutta inferiore al 35%, possono essere definiti a loro volta "marmellate", ma si tratta di prodotti di qualità diversa, che comunque non possono scendere al di sotto del venti per cento di frutta. Lasciando da parte i sofismi legislativi, marmellate e confetture fanno parte dell'alimentazione dell'uomo fin dall'antica Grecia. Se una volta venivano preparate esclusivamente in casa, oggi sono per la maggior parte di produzione industriale e artigianale di nicchia come la "Cugnà" o la "Marmellata d'uva" abruzzese.

Direttiva 79/693/CEE; D.P.R. 8.6.1982 n° 401

Direttiva n° 88/593/CEE; D.M. 7.5.1992 n° 400

Sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette devono essere apposte, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita loro riservata (si vedano le definizioni e le caratteristiche dei singoli prodotti riportate nell'art. 2 del D.P.R. 8.6.1982 n° 401) completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso (nei prodotti ottenuti da 3 o più frutti tale indicazione può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero dei frutti utilizzati);
- b) l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi;
- c) la quantità netta;
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- e) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;

- f) il termine minimo di conservazione;
- g) la menzione "frutta utilizzata: ... g. per 100 grammi";
- h) la menzione "zuccheri totali: ... g. per 100 grammi", ove la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 °C: è ammessa una tolleranza del +0/-3% tra il valore rifrattometrico riscontrato e il valore indicato;
- i) la menzione "da conservare al fresco dopo l'apertura" per i prodotti in cui il tenore in materia secca solubile è inferiore al 63% (tale dicitura non è obbligatoria per i prodotti confezionati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta);
- l) per le marmellate che contengono pezzi di scorza, l'indicazione del modo con cui la scorza è tagliata, e, per le marmellate che non contengono pezzi di scorza, l'indicazione dell'assenza di scorza.

RICETTE

Le seguenti ricette sono preparate secondo tecniche tradizionali artigianali, devono essere consumate entro pochi giorni dalla preparazione e mantenute in frigorifero positivo alla temperatura di 0+4 °C per non più di 72 ore. In alternativa possono essere invasettate seguendo una semplice procedura quale:

- riempire i vasetti perfettamente puliti ed asciutti con la confettura e/o marmellata bollente;
- Chiudere i vasetti con il rispettivo coperchio a vite, pressione, etc.;
- Capovolgere e immergere in acqua fredda fino al completo raffreddamento;

Questa tecnica ci consente di conservare le confetture nel tempo a temperatura ambiente per almeno un anno dalla produzione. È importante etichettare il prodotto come descritto all'inizio di questo capitolo.

Marmellata di Limoni



Ingredienti

Limoni freschi non trattati	1500	g
Zucchero saccarosio	1500	g



Procedimento

Decorticare i limoni e bollirli partendo da acqua fredda. Una volta preso bollore, scolarli immediatamente e tritarli, aggiungere poi 750 g di zucchero saccarosio e portare fino a 90 °C.

Aggiungere il restante zucchero e le scorze precedentemente tagliuzzate. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Albicocche e carote



Ingredienti

Albicocche fresche o surgelate	2500	g
Zucchero saccarosio	1700	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	200	g
Carote grattugiate	500	g
Sale	5	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Limone (con scorze)	1	pz
Arancia (con scorze)	1	pz



Procedimento

Scaldare le albicocche frantumate insieme all'arancia e al limone a 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero, le carote grattugiate e il sale. Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero miscelato alla vaniglia e alle scorze grattugiate di arancia e limone precedentemente ottenute. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Frutta generica



Ingredienti

Frutta fresca a polpa	250	g
Zucchero saccarosio	200	g



Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero.

Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Fragole, Miele e Cannella



Ingredienti

Fragole fresche	250	g
Zucchero di canna	180	g
Miele di zagara	25	g
Cannella in stecche	1	pz
Bacca di vaniglia	1	pz



Procedimento

Scaldare le fragole insieme al miele e alla cannella alla temperatura di 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero.

Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero miscelato alla vaniglia. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Marmellata di Cipolle Rosse



Ingredienti

Cipolle rosse fresche	450	g
Zucchero saccarosio	180	g
Miele millefiori	70	g
Pectina	5	g
Succo di limone	5	g
Pepe bianco in grani	2	g



Procedimento

Pulire e tagliare a rondelle le cipolle, miscelarle insieme al miele e al pepe alla temperatura di 30 °C poi aggiungere 90 g di zucchero miscelato alla pectina.

Portare fino a 90 °C e aggiungere il restante zucchero. Cuocere fino a 105 °C per almeno 1 minuto.



Preparazione

Spalmare un cucchiaino di confettura di cipolle su una cialda Bussy Vaniglia, tagliare a cubetti 50 g di formaggio Gorgonzola stagionato oppure Roquefort e guarnire.

Decorare con alcune granelle di noci di Sorrento.



Marmellata di Cipolle Rosse

STORIA DELLA CREMA PASTICCERIA

Il dessert è diffuso fin dalla notte dei tempi in Italia e in Europa, ma è proprio nel Rinascimento che vi sono delle vere e proprie preparazioni codificate da ricette. La prima testimonianza di ricetta di Crema Pasticciera si trova sul libro, datato 1691, "Le Cuisiner royal", scritto da Massalot in Francia.

La Crema Pasticciera, in principio era una miscela di latte intero, zucchero e tuorli d'uovo (tanti). Una ricetta del 1935, infatti, portava circa 1 litro di latte, 500 g di zucchero e ben 40 tuorli d'uovo, ingredienti pregiatissimi, costosissimi e perciò per pochi eletti. La pasticceria, infatti, è sempre stata un privilegio.

Intorno agli anni '50 si è cominciato a diminuire la quantità di tuorli d'uovo, che però abbassavano la densità della miscela, dando così inizio all'introduzione degli addensanti sotto forma di farine. In questi anni comunque c'è stata anche una diminuzione della quantità degli zuccheri scendendo fino ai 350 g degli anni '70/'80, quando la ditta Carpigiani ha introdotto la pastorizzazione della crema pasticcera.

A partire dagli anni '90, partendo da un'esigenza salutistica, c'è stata la rivoluzione degli addensanti con l'introduzione degli amidi in sostituzione delle farine.

L'avvento dei pastorizzatori per Crema ha rivoluzionato il sistema introducendo l'elettronica per la gestione del processo di produzione aumentando di molto la qualità del prodotto finito.

LE CREME DI PASTICCERIA SI DISTINGUONO IN:

CREMA PASTICCERA ALL'ITALIANA

Definita il prodotto principe della pasticceria la crema pasticcera è prodotta fresca tutti i giorni e contribuisce in maniera importante al fatturato totale. Può essere prodotta con latte fresco o UHT, con saccarosio ma anche con zucchero di canna e/o fruttosio. Normalmente è ricca di tuorli d'uovo ma ciò dipende anche dal contesto in cui si opera. Al Sud viene preparata anche nella versione "Bianca" cioè senza la presenza dei tuorli. L'addensante più usato è l'amido di mais per via del suo potere gelificante ma vi sono ricette con altri amidi (riso, tapioca, fecola di patate) meno ricchi in amilosio e più ricchi in amilopectine, cioè meno gelificanti e con temperature di gelatinizzazione diverse.

CREMA INGLESE O SALSA INGLESE

È prodotta generalmente in ristorazione per la composizione di piatti o come accompagnamento di dolci al piatto. In pasticceria e gelateria è di solito usata come base per mousse e/o semifreddi. Si prepara di solito con latte fresco o UHT, Panna fresca o UHT, tuorlo d'uovo e zucchero. La temperatura di cottura varia da 75 a 82 °C; si può anche usare per la

preparazione dei **CREMOSI**, aggiungendo fino al 30% di copertura di cioccolato (da bianco a extrafondente).

CREMA BAVARESE

È la sorella della crema inglese ma differisce nella ricetta e nella presenza fondamentale della gelatina animale quale addensante. Dopo la cottura prevede l'aggiunta di panna montata per conferire sofficità e leggerezza.

CREMA AL BURRO

Si tratta di una crema leggera e montata con il burro quale ingrediente principale. Può essere semplicemente prodotta con burro e zucchero a velo, con crema inglese, con patè a bombe o semplicemente con crema pasticcera. Esistono diversi tipi di crema al burro che di solito non vengono utilizzate come dessert, ma per farcire e decorare torte o pasticcini. Condizione essenziale per la sua buona riuscita è che il burro sia freschissimo e sufficientemente morbido. Parte della classica pasticceria italiana, si può preparare con uova oppure senza. Ha una conservazione più lunga delle creme fresche e un ottimo sapore sia neutra che aromatizzata con nocciola, pistacchio o cioccolato.

CREMA MOUSSELINE

Si tratta di crema pasticcera normalmente alleggerita con burro (15-25%) o con miscele di grassi quali burro e pasta nocciola, burro e cioccolato o burro e burro di cacao (per torte nuziali). Veniva anche chiamata **CREMA GATEAUX** nella tradizione italiana.

CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

È l'unione di crema pasticcera e panna montata. Di solito 50% crema pasticcera e 50% di panna montata. In Italia viene comunemente usata per la farcitura della pasticceria mignon e delle torte da ricorrenza in abbinamento a creme più pesanti per distinguerne le consistenze. In Francia è la semplice panna montata zuccherata (dal 5 al 20%) ed eventualmente aggiunta di vaniglia naturale di bacca. Talvolta si parla anche di **CREMA DIPLOMATICA** quando si aggiunge gelatina animale e **CREMA CHIBOUST** (per la preparazione della torta Saint Honorè), quando si aggiunge anche meringa italiana.

CREMA DI FRUTTA O GELO

Tipica produzione del sud Italia e Sicilia in particolare, si caratterizza nella presenza di sola frutta, zucchero, acqua e amido di mais e/o frumento. Totale l'assenza di latte. Alla fine può essere inserita una parte di panna montata per renderla più leggera (chantilly alla frutta).

RICETTARIO DI PASTICCERIA

Tutte le preparazioni di pasticceria fresca devono essere conservate alla temperatura di 0/+4 °C per mantenerne inalterate le caratteristiche nel tempo massimo di conservazione delle 72 ore. Tale termine è riferito a un processo produttivo corretto e conforme alla normale prassi igienica della produzione di pasticceria. Talvolta alcuni prodotti possono subire processo di abbattimento e/o surgelamento con successivo stoccaggio e rigenerazione alla temperatura positiva. Tale processo deve essere menzionato nel cartello degli ingredienti.


Crema Inglese (con uova)

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% fresca o UHT	500	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Gelatina animale	25	g
Acqua	100	g
Bacca di vaniglia	1	pz


Procedimento

Scaldare il latte 45 °C, aggiungere la panna e metà dello zucchero. A parte montare i tuorli con lo zucchero restante e aggiungerli al composto caldo.

Raggiunti gli 82 °C, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata nell'acqua fredda. Abbattere la temperatura a 25 °C e colare.


Crema al Burro Semplice

Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	500	g
Zucchero a velo	500	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Rum 70°	30/50	cc


Procedimento

Miscelare delicatamente lo zucchero al burro pomata e ai semi della bacca di vaniglia e montare in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media. Alla fine aggiungere, a piacere, il rum.


Crema al Burro con Inglese 1

Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	500	g
Crema Inglese con uova	500	g


Procedimento

Miscelare delicatamente la crema fredda al burro pomata e montare in planetaria, per circa 8 minuti, fino a consistenza spumosa.

Crema al Burro con Inglese 2



Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	300	g
Crema Inglese con uova	400	g
Pasta grassa da gelateria	100	g



Procedimento

Miscelare delicatamente la crema fredda al burro pomata e alla pasta prescelta.

Montare in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media.



Preparazione

Con un sac à poche con bocchetta liscia diametro 10/12 mm, farcire i Cannoli 19/5 "Linea Delizia" sia con la crema al burro semplice che con quella alle uova.

Terminare con zeste di limone, cocco rapè e granella di meringa. Arricchire a piacere con chicchi di melograno e granella fine di biscotto.

Suggerimento

Utilizzare la crema al burro per riempire i Cannoli semplici. Si può anche arricchire la stessa crema con scaglie di nocciola e aggiungere del rum. Chiudere i Cannoli con polvere di Pan di Spagna.



Crema al Burro con Inglese 2

Crema Pasticciera



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	240	g
Tuorlo d'uovo	200	g
Panna 38% m.g.	50	g
Amido di mais	70	g
Bacca di vaniglia	1	pz



Procedimento

Riscaldare il latte a 65 °C con i semi della bacca di vaniglia, a parte montare in planetaria i tuorli con lo zucchero e l'amido, per almeno 5 minuti.

Aggiungerli al latte caldo e portare a 85 °C, aggiungere la panna liquida e abbattere a 4 °C.



Preparazione

Farcire le Kikere Arlecchino con la crema pasticciera e decorare con un quarto di fragola fresca, un mirtillo gigante e mezzo lampone, gelatinare e finire con fili di isomalt trasparenti.

Suggerimento

Oltre alle Kikere si possono farcire anche i Cannoli classici per creare nuove accattivanti proposte e arricchire la varietà di monoporzioni o mignon.



Crema Pasticciera

Crema di Lamponi, Zenzero e Barbabietola Rossa



Ingredienti

Polpa di lamponi	400	g
Polpa di barbabietola rossa	10	g
Polpa di zenzero	40	g
Acqua	250	g
Zucchero saccarosio	150	g
Amido di mais	100	g



Procedimento

Passare al setaccio i lamponi così da eliminarne i semi, scaldare a 30 °C insieme alla polpa di zenzero ed alla polpa di barbabietola rossa. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C. Raffreddare a 15 °C.



Preparazione

Usare la crema di lamponi per riempire i Cannoli Limone 19/5. A piacere guarnire i Cannoli con scaglie di cioccolato bianco o aromatizzato alla fragola.



 *Crema Mousseline
con Uova*



Ingredienti

Burro fresco	650	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Acqua	75	g
Bacca di vaniglia	1	pz



Procedimento

Montare i tuorli in planetaria e a parte cuocere lo zucchero con l'acqua a 121 °C, poi versarlo a filo sui tuorli d'uovo montati. Alla temperatura di 35 °C aggiungere il burro ammorbidito e continuare a montare fino a consistenza spumosa e ben ferma.

 *Crema di Marroni
montata al Rum*



Ingredienti

Crema di marroni	200	g
Burro anidro	200	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Rum 70°	30	cc



Procedimento

Miscelare delicatamente la crema di marroni al burro morbido e ai semi di vaniglia, in planetaria per almeno 5 minuti. A fine lavorazione aggiungere il rum e colare direttamente nella Kikera Amaretto.



Preparazione

Colare direttamente la crema ottenuta nella Kikera Amaretto, decorare con frammento di marrone candito e filamenti in isomalt.



Crema di Marroni montata al Rum

Crema Mouseline al Cocco



Ingredienti

Burro fresco	650	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	175	g
Acqua	75	g
Cocco rapè	100	g



Procedimento

Montare i tuorli in planetaria e a parte cuocere lo zucchero con l'acqua a 121 °C dopodichè versarlo a filo sui tuorli montati.

Alla temperatura di 35 °C aggiungere il burro ammorbidito e il cocco rapè continuando a montare fino a consistenza.



Preparazione

Con la mouseline farcire le Kikere Cocco "Linea Delizia" e ricoprire la superficie con cocco rapè. Finire con frammento di isomalt.

Eventualmente, per presentazione al piatto, decorare con crema pasticcera.



Crema Mouseline al Cocco

Crema al Limone



Ingredienti

Succo di limone fresco	500	g
Zucchero saccarosio	240	g
Uova intere	180	g
Tuorlo d'uovo	100	g
Panna fresca	50	g
Amido di mais	40	g
Bacca di vaniglia	1	pz



Procedimento

Scaldare il succo di limone a 50 °C e a parte miscelare i restanti ingredienti in planetaria fino ad ottenere una massa semispumosa. Versare sul succo di limone e portare a cottura alla temperatura di 90 °C. Abbattere il composto così ottenuto a 4° C.



Preparazione:

Colare la crema al limone con un sac à poche senza bocchetta in una Kikera Delizia Cocco e decorare con zeste di limone e frammento di isomalt.

Eventualmente, per decorazioni al piatto, aggiungere alcuni filetti di limone fresco.

Suggerimento

La crema, oltre che per il riempimento di Kikere, può essere utilizzata per i Cannoli classici per la creazione di nuovi abbinamenti come crema limone/meringa e pesca/amaretti. Si può anche usare come base per un semifreddo.



Panna Cotta

La panna cotta è sicuramente uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati non solo in Italia, ma anche all'estero, per la semplicità della preparazione e il gusto delicato. La sua nascita non ha un periodo storico preciso perché probabilmente era preparata già dall'antichità, ma sappiamo con certezza che le sue origini sono Piemontesi.



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	250	g
Gelatina animale	30	g
Acqua fredda	120	g



Procedimento

Scaldare il latte 45 °C, aggiungere la panna e lo zucchero, raggiunti gli 85 °C aggiungere la gelatina precedentemente ammollata nell'acqua fredda.

Abbatte la temperatura a 25 °C e colare nelle Kikere pronte all'uso.



Ricotta Dolce

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire formaggio ma va classificato semplicemente come latticino: non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina del latte, ma attraverso quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione.



Ingredienti

Ricotta fresca mista	500	g
Zucchero a velo	150	g
Scorza di arancia candita	50	g
Cioccolato puro gocce	50	g
Cannella in polvere	5	g



Procedimento

Impastare la ricotta, precedentemente setacciata, con lo zucchero e la cannella.



Preparazione

Farcire i Cannoli con un sac à poche. Sigillare le due estremità del cannolo con cioccolato fondente ed eventualmente granella di pistacchio puro.

Si può anche preparare una crema di ricotta eliminando la scorza candita e il cioccolato, aromatizzando con essenza di limone.



Ricotta Dolce

Le Bavaresi e i Semifreddi

Classico dolce al cucchiaino, la Bavarese si può fare al gusto preferito come vaniglia, fragola, frutti di bosco, caffè. Sono preparazioni spumose che possono essere consumate a temperatura positiva (+4 °C) la Bavarese, oppure negativa (-18 °C) i semifreddi. La tradizione Italiana ha introdotto il termine "semifreddo" descrivendolo come gelato reso leggero dalla panna montata.

SEMIFREDDO ALL'ITALIANA

Il classico "Dolce freddo" tramandato nella tradizione pasticceria e gelateria italiana, deve essere conservato e consumato a una temperatura di 16/18 °C ed è composto da panna montata, crema pasticceria e spuma d'uovo (albume, misto) aromatizzati a piacere.

MOUSSE

Dolce spumoso di tradizione moderna a base di panna montata e frutta a polpa, secca, secca a guscio, senza l'impiego di uova. Può essere classica (0 °C/+4 °C) o semifredda (-18 °C).

BAVARESE

Il classico dolce spumoso tipico della tradizione pasticceria, a base di crema inglese con gelatina animale (detta appunto Crema Bavarese) aggiunta di panna montata più o meno zuccherata. Si consuma alla temperatura di 0 °C/+4 °C.

SEMIFREDDO ALLA FRANCESE E/O PARFAIT (BOMBE)

Dolce semifreddo tipico della tradizione francese preparato a base di panna montata e spuma di tuorlo d'uovo (Pate a Bombe). Da conservarsi e consumarsi a -18 °C.

SPUMONE GELATO

Il semifreddo "del gelatiere" preparato con gelato e panna montata, sapientemente miscelati per ottenere un sapore delicato e una struttura simile al semifreddo tradizionale. Si conserva e si consuma alla temperatura di -16/-18 °C.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO

Innanzitutto diciamo che il semifreddo è un prodotto "delicato": mentre nel gelato l'aria la incorporiamo noi durante la mantecazione e non abbiamo problemi di poterla perdere, se non per innalzamenti della temperatura o errori nel bilanciamento della ricetta, nel semifreddo, invece, anche se rispettiamo i parametri di bilanciatura possiamo incorrere nel difetto di perdere l'aria, quelle minuscole bollicine che sono contenute all'interno della panna montata, della meringa italiana e della pasta bomba.

	Miscela gelato	Semifreddo
Liquido	40% solidi 60% acqua	50% solidi 50% acqua
Prodotto finito	28,5% solidi 43% acqua 28,5% aria	25% solidi 25% acqua 50% aria

Da questa tabella si deduce quanto sia più delicato il semifreddo. Inoltre, se per il gelato l'incorporamento di aria avviene al di sotto di 0 °C, per il semifreddo normalmente la miscelazione avviene alla temperatura esterna di 25 °C e con un prodotto che, nel migliore dei casi, si trova a 10 °C.

Riassumiamo perciò alcuni parametri guida:

Zuccheri	15 - 25%
Grassi	16 - 25%
Altri solidi	3 - 10%
Totale solidi	45 - 55%

LE RICETTE

Per procedere alla preparazione e farcitura di tutta la gamma di Cannoli, Kikere e Cialde bisogna portare gli stessi a una temperatura idonea di 0 °C per le Bavaresi e le mousse e di -18 °C per i gelati, i semifreddi e gli spumoni così da poterli riempire senza correre il rischio di comprometterne la croccantezza nel tempo.

Le preparazioni fanno parte della pasticceria e gelateria fresca per cui vengono preparate nel laboratorio giornalmente o con cadenza settimanale secondo le singole esigenze organizzative. La conservazione delle preparazioni è ampiamente indicata nella parte descrittiva.

Mousse al Cappuccino



Ingredienti

Caffè espresso	300	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	150	g
Gelatina animale	10	g
Acqua fredda	60	g
Panna semimontata	500	g



Procedimento

Riscaldare il caffè espresso e la panna liquida a 30 °C. Aggiungere lo zucchero e pastorizzare ad 85 °C.

Inserire la gelatina precedentemente idratata nell'acqua fredda. Raffreddare a 30 °C e miscelare alla panna semimontata.



Preparazione

Colare la mousse ottenuta con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm nelle Kikere, nei Cannoli 19/5 e 19/10.

Decorare con un chicco di caffè di cioccolato.



Mousse al Cappuccino

Mousse allo Yogurt con composta di Fragole



Ingredienti

Yogurt	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Latte intero fresco o UHT	300	g
Zucchero saccarosio	250	g
Gelatina animale	15	g
Acqua fredda	60	g
Panna semimontata	500	g



Procedimento

Riscaldare il latte e la panna a 30 °C. Aggiungere lo zucchero e pastorizzare a 85 °C, inserire la gelatina precedentemente idratata nell'acqua fredda.

Raffreddare a 30 °C e miscelare alla panna semimontata.

Composta di Fragole



Ingredienti

Frutta fresca - fragole	250	g
Zucchero	100	g
Miele	000	X



Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele. Cuocere per tre ore.

Raffreddare a 4 °C e conservare in frigorifero.



Preparazione

Versare in un bicchiere trasparente una dose di composta così da ricoprirne il fondo. Colare uno strato di mousse con l'ausilio di un sac à poche con bocchetta frisata diametro 14/16 mm, poi aggiungere alcune "Le Cialdine" quale farcitura.

Terminare con mousse allo yogurt e composta di fragole. Decorare con "Le Cialdine".

Suggerimento

Si può utilizzare sia per farciture che per aromatizzazioni conferendo uno spiccato gusto di frutta fresca.

Può essere anche preparata con frutti rossi, pesche, albicocche, ananas.



Mousse allo Yogurt con composta di Fragole

Mousse al Cioccolato



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	50	g
Tuorli d'uovo	50	g
Cioccolato fondente 64%	400	g
Panna semimontata	500	g



Procedimento

Montare i tuorli con lo zucchero e miscelare con il latte riscaldato a 75 °C. Cuocere la crema al nastro (82 °C), togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato in scaglie.

Alla temperatura di 38 °C incorporare la panna semimontata. Utilizzare subito per evitare la cristallizzazione del burro di cacao presente nel cioccolato.



Preparazione

Con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 6/8 mm farcire i Cannoli 19/5 precedentemente raffreddati in frigorifero.

Indurire e glassare il fondo con cioccolato fondente sciolto a 40/45 °C così da creare il piede d'appoggio.

Decorare a piacere con frutta e/o filamenti in cioccolato temperato.

Chantilly all'Italiana



Ingredienti

Crema pasticciera finita	500	g
Panna montata	500	g



Procedimento

Miscelare la crema alla panna precedentemente montata.



Mousse al Cioccolato

Semifreddo Spumoso al Cioccolato Ecuador 75%

Base neutra per semifreddi



Ingredienti

Zucchero saccarosio	500	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Acqua	125	g



Procedimento

Montare i tuorli in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media e, contemporaneamente, cuocere lo zucchero e l'acqua sulla piastra a induzione a 121 °C.

A temperatura raggiunta versare lo sciroppo caldo nei tuorli montati in planetaria e raffreddare a temperatura di 35/40 °C.

Semifreddo spumoso al cioccolato Ecuador 75%



Ingredienti

Base neutra	750	g
Cioccolato Ecuador 75%	600	g
Panna semimontata 38% m.g. fresca o UHT	750	g



Procedimento

Sciogliere il cioccolato Ecuador a 40 °C e miscelarlo alla base neutra creando un'emulsione stabile.

Unire poi la panna montata miscelando delicatamente con una spatola.



Preparazione

Preparare le Kikere Cacao raffreddandole nell'abbattitore, farcirle con il semifreddo e "bacciarle" avendo cura di lasciare un anello di semifreddo da ricoprire con granella di riso soffiato al cioccolato. Indurire nell'abbattitore e conservare a -18 °C.



Semifreddo Spumoso al Cioccolato Ecuador 75%

Bavarese alla Vaniglia



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	450	g
Tuorli d'uovo	300	g
Panna semimontata 38% m.g.	1000	g
Gelatina in fogli	30	g
Bacca di vaniglia	1	pz



Procedimento

Montare in planetaria i tuorli d'uovo con metà dello zucchero per almeno 5 minuti, a parte riscaldare il latte con il restante zucchero. Quando il latte raggiunge la temperatura di 60 °C unire il composto di tuorli e cuocere ad 82 °C.

Unire la gelatina animale precedentemente idratata e raffreddare a 25 °C. Unire la panna montata infusa a freddo con la bacca di vaniglia. Colare a piacere

Semifreddo al Limone



Ingredienti

Crema al limone	500	g
Meringa italiana	200	g
Panna semimontata	300	g



Procedimento

Miscelare la crema al limone con la meringa italiana, incorporare poi la panna semimontata.

Colare nei Cannoli in precedenza raffreddati in abbattitore a temperatura negativa per almeno 30 minuti.

Panna Montata

La panna è una sostanza che si ottiene centrifugando il latte fresco ed è costituita per lo più dalla sua frazione grassa. Incorporando aria nella panna si ottiene la panna montata.



Ingredienti

Panna liquida 35% m.g.	1000	g
Zucchero a velo	100	g



Procedimento

Montare la panna fino a consistenza ferma in planetaria oppure in montapanna, utilizzando sempre un recipiente in precedenza raffreddato. Riempire a fantasia. Decorare con pezzi di frutta oppure ricoprire con cioccolato fondente.



Preparazione

Farcire i Cannoli precedentemente raffreddati in frigorifero con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 8/10 mm.

Spolverizzare a piacere con polvere di cannella.



30



Semifreddo al Limone



Cannolo Wafercacao farcito con Semifreddo Spumoso al Cioccolato

Gelato Artigianale

BREVE STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE

La storia del gelato si perde nella notte dei tempi ma abbiamo testimonianze di consumo del dolce freddo fin dagli antichi Egizi che usavano miscelare la neve, raccolta in inverno sulle alture del Sinai e in Israele poi stivata in depositi sotterranei, con i succhi di frutta e anche al latte di capra. La contaminazione culturale arriva fino all'antica Roma dove, nelle abitazioni patrizie, venivano serviti speciali calici di neve mista a frutta arricchita con mosto e miele. Si fa risalire a un discepolo di Maometto la scoperta di un sistema per congelare i succhi di frutta ponendoli in recipienti circondati da ghiaccio tritato. Gli Arabi lo chiamarono sorbetto, dalla parola araba *sherbet* (dolce neve) e lo portarono prima in Sicilia e poi in tutta l'Europa meridionale durante le invasioni e le colonizzazioni. Anche intorno all'anno 1000 non cessarono di divulgare il dolce freddo anche se i piaceri della vita erano stati "cassati" nella nostra civiltà in previsione della fine del mondo. È invece Marco Polo a introdurre il sistema, scoperto dai cinesi nel XII Secolo, di miscelare il ghiaccio a salnitro per ottenere un rapido abbassamento della temperatura.

Il gelato moderno deve invece le sue origini alla città di Firenze prima con Buontalenti che gli dona il suo aspetto attuale cioè quello di crema fredda costruita all'interno di uno "strano aggeggio" realizzato per produrre sorbetti durante i "Festini" organizzati per conto dei Medici. Deve invece la sua celebrità internazionale a Caterina De Medici che portò a Parigi, per il suo matrimonio con Enrico di Valois, il segreto del dolce freddo che, rimase chiuso all'interno del Louvre, per poi essere divulgato e reso accessibile al popolo da parte di Francesco Procopio, figlio di una nobile famiglia da Acì Trezza in Sicilia. Procopio perfezionò l'invenzione di una macchina per la produzione di gelato. Scoprendo l'uso dello zucchero al posto del miele e introducendo il sale mischiato con il ghiaccio per farlo durare di più, si recò a Parigi dove venne accolto come geniale inventore: aprì nel 1686 un locale, il Café Procope. Dopo poco, dato l'enorme successo ottenuto, si spostò da Rue Mazarine, in una nuova e più grande sede di fronte alla "Comédie Française", l'attuale Rue de l'Ancienne Comédie. Quel "Café" offriva: "acque gelate" (la granita), gelati di frutta, "fiori d'arancia", "fiori di cannella", "frangipane", "gelato al succo di limone", "gelato al succo d'arancia", "sorbetto di fragola". Diventò il più famoso punto d'incontro francese e anche Voltaire, Napoleone, George Sand, Balzac, Victor Hugo frequentavano quel "Café", ancora oggi uno dei vanti di Parigi. Anche Luigi XIV si complimentò con Francesco Procopio per aver introdotto in Francia una tale specialità frutto dell'ingegno e del lavoro di un uomo.

La storia delle macchine per la produzione del gelato è patrimonio del

secolo scorso e precisamente nel 1927, a Bologna, Otello Cattabriga brevettò e produce la "Motogelatiera". In Svizzera nel 1935 Erwin Ott inizia la produzione di macchine da gelato verticali a estrazione automatica, saranno poi i Fratelli Carpigiani, nel 1943, a brevettare e costruire l'"Autogelatiera" che poi diventerà il mitico Sed. L'eredità e l'esperienza accumulate confluiranno nel LABO prima vera macchina per gelato orizzontale a controllo di consistenza HOM (Hard O Matic), sarà poi nel 1974 Genesio Bravo a brevettare e produrre il Trittico. Negli Usa nasce il gelato soft e anche in Europa il fenomeno prende piede tanto è che nel 1969 nasce Frigomat come produttore di sole macchine Soft mentre Carpigiani brevettò e produce la pompa a ingranaggi che equipaggia la macchina Italiana per gelato Espresso sotto il nome di Frizital.

Oggi il segmento Soft vale il 15% del mercato e si sta ulteriormente sviluppando grazie alle innovative macchine introdotte sul mercato.

Il gelato non è un prodotto banale ma ha radici antiche, che accompagnano la storia della civiltà umana dalla notte dei tempi.

Questo ricettario vuole aiutare il professionista a esplorare nuovi gusti e consistenze senza peraltro stravolgere le sue abitudini sia in termini tecnologici che di prodotto.

Per rispetto alla materia e all'importanza che ha nella nostra cultura è bene fare alcuni cenni riguardo alla bilanciatura del gelato e alle tecniche di produzione.

GLI INGREDIENTI DEL GELATO ARTIGIANALE

IL LATTE: il latte più comunemente usato è quello vaccino e arriva nelle nostre gelaterie normalmente già pastorizzato a diverse temperature dagli 80 agli 85 °C in base alle caratteristiche finali oppure trattato a 135 °C e confezionato in asettico (UHT). Il latte può essere intero, parzialmente scremato e scremato. Oggi sul mercato è possibile reperire dell'ottimo latte di bufala, di capra, di asina e pecora.

Latte intero	Latte parzialmente scremato	Latte scremato
Grassi 3,6%	Grassi 1,8%	Grassi 0,2%
Proteine 3,3%	Proteine 3,5%	Proteine 3,6%
Lattosio 4,9%	Lattosio 5,0%	Lattosio 5,3%
Sali min. 0,5%	Sali min. 0,5%	Sali min. 0,5%
Acqua 87,0%	Acqua 88,5%	Acqua 90,5%

Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

LA PANNA: è la parte grassa del latte e viene anche chiamata crema. Oggi, grazie alle moderne tecnologie, può essere trattata UHT senza però alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Può avere diverse concentrazioni in grasso a partire dal 25% (panna da cucini)

na) per arrivare al 40% (doppia panna). Noi abbiamo valutato l'utilizzo di quella al 38% di materia grassa.

LATTE MAGRO IN POLVERE: non è un sostituto del latte ma un integratore di proteine e sali minerali all'interno del gelato. Un tempo era il latte condensato che espletava questa funzione ma portava alla ricetta molti zuccheri "indesiderati". Oggi il mercato ci offre anche le Proteine del siero di latte concentrate (WPC Whey Concentrate Protein) che possono variare nella loro concentrazione dal 35 all'85%. Queste servono, aggiunte al gelato, ad aumentare il tenore in proteine non aumentando il tenore in lattosio, fattore che scatenerebbe una rapida ricristallizzazione dello stesso nel gelato inducendo fastidiose sabbiosità.

TIPI DI ZUCCHERO E DOSAGGI NEI PRODOTTI DI GELATERIA

Zucchero saccarosio		dal 70% al 100%
Zucchero invertito		dal 10% al 15%
Destrosio e zucchero invertito insieme		dal 15% al 30%
Destrosio		dal 10% al 20%.
Sciroppo di glucosio	60DE	dal 0% al 30%
Sciroppo di glucosio	40DE	dal 0% al 20%
Glucosio dry	30DE	dal 0% al 15%
Glucosio dry	22DE	dal 0% al 10%
Maltodestrine	10-20DE	dal 0% al 5%

ZUCCHERO SEMOLATO O SACCAROSIO: è un disaccaride (glucosio e fruttosio), il più usato per la facilità di reperimento e il rapporto qualità/prezzo. Il dolcificante per eccellenza e la lavorazione dello zucchero è frutto di tecnica e fantasia e a differenza di altri tipi di decorazione questa richiede un impegno maggiore e una pazienza illimitata.

ZUCCHERO DI CANNA: di altrettanto facile reperibilità ma di maggior costo e non perfettamente trasparente per via della presenza di melassa.

ZUCCHERO FONDENTE: zucchero praticamente già "cotto" e liberato dalle impurità, può essere usato in sostituzione del glucosio e del saccarosio. Costo più elevato.

MIELE: è lo zucchero naturale per eccellenza, viene prodotto dalle api durante il periodo estivo. Può essere millefiori o di singoli fiori dal gusto più o meno intenso che conferisce poi al prodotto in cui è utilizzato. Ha caratteristiche simili allo zucchero invertito.

ZUCCHERO INVERTITO: è uno zucchero liquido parzialmente o totalmente idrolizzato cioè trasformato in zuccheri semplici (glucosio e fruttosio), che si chiama invertito proprio perché il piano della luce polarizzata ruota verso sinistra invece che verso destra, come tutti gli altri zuccheri. Ha un sapore più dolce dello zucchero e più potere anticongelante del saccarosio.

DESTROSIO: Appartenente alla famiglia dei mono-saccaridi. Deriva industrialmente dal granoturco. Può essere denominato monoidrato o anidro. La differenza è il residuo secco totale: il monoidrato 92% ha più quantità d'acqua, l'anidro 95,5% senza o poca acqua. L'anidro è il destrosio rivolto al circuito farmaceutico, il monoidrato, più comune, è usato in pasticceria e gelateria.

GLUCOSIO: è un monosaccaride e può essere in sciroppo oppure in polvere: la differenza è l'acqua presente nello sciroppo. In cottura ha un potere indurente e anticristallizzante. Se è troppo lo zucchero caramello alla fine sarà duro e caldo (a parità di temperatura), quindi difficile da lavorare e se è poco lo zucchero si granirà sia in cottura che in lavorazione. Di solito in gelateria è accompagnato dalla specifica DE che significa Destrosio Equivalenza cioè quanto quel Glucosio "assomiglia" al Destrosio (DE alto) oppure all'amido (DE basso).

MALTODESTRINE: anche questo ingrediente è un monosaccaride a catena lunga. Di norma le maltodestrine hanno un DE compreso tra 2 e 20 per cui la loro presenza nel gelato dovrà risultare bassa per non rischiare di avere un gelato troppo duro.

FRUTTOSIO: è lo zucchero della frutta, il monosaccaride per eccellenza. Il suo nome deriva dalla massiccia presenza nella frutta. Ha un potere dolcificante e anticongelante maggiore del saccarosio e dello zucchero invertito. Può essere usato come alternativa al saccarosio ma in ragione del 50-65% del suo peso.

TREALOSIO: è un disaccaride simile al saccarosio, costituito però da due molecole di glucosio così che il sapore risulta meno dolce, con l'indice glicemico più basso e il potere anticongelante pressoché invariato. Ha il pregio di imbrunire meno del saccarosio per cui il gelato e le creme risultano più bianche.

ISOMALT: zucchero di nuova generazione prodotto in impianti industriali altamente automatizzati, ha un potere dolcificante nettamente inferiore al saccarosio ma ha una maggiore resistenza all'umidità quindi, ci aiuta nella preparazione di soggetti che possono resistere per lungo tempo ma sui grandi formati tende ad essere poco elastico compromettendo la stabilità della pieces. Si cuoce a secco fino a circa 180 °C dopodiché si aggiungono circa 18-20 g di acqua ogni kg di Isomalt.

LE UOVA: in gelateria e pasticceria sono generalmente di gallina e possono essere sia fresche che pastorizzate. Di solito viene usato solo il tuorlo che è un concentrato di proteine (16%), grassi (30%) ed emulsionanti (2%). Infatti è considerato lo stabilizzante naturale per eccellenza. Ha una forte caratterizzazione che talvolta lo rende inadatto ad alcune ricette. Oggi, per legge, le uova devono essere stampigliate con un codice identificativo di cui ne riportiamo un esempio:

3 IT 290 IM 009

3 Tipo di Allevamento 0 Bio: 1 all'aperto; 2 a terra; 3 in gabbia

IT: stato comunitario di produzione

290: codice ISTAT del Comune di produzione

009: codice di identificazione dell'allevamento

Possono essere anche stampigliate la data di deposizione e la data entro la quale andrà consumato l'uovo. Al professionista la scelta migliore.

LA FRUTTA: anche questo ingrediente è fondamentale nella preparazione dei gelati, dei sorbetti e delle granite nonché dei semifreddi più fantasiosi. Vi sono diversi tipi di frutta che seguono l'andamento delle stagioni ma oggi sul mercato sono presenti sia la frutta surgelata che numerosi tipi di frutta, anche esotica, già ridotti in polpa e surgelati pronti all'utilizzo.

STABILIZZANTI E BASI IN POLVERE: questi ingredienti assicurano la stabilità e l'emulsione dei vari componenti grassi, acquosi e zuccherini all'interno della ricetta. Si parla di neutro puro quando abbiamo una miscela di soli stabilizzanti/emulsionanti per creme o frutta con processo a caldo e/o freddo mentre si parla di basi in polvere quando abbiamo una miscela composta di stabilizzanti/emulsionanti accompagnati da ingredienti diversi che il gelatiere difficilmente potrebbe reperire in piccole quantità. I dosaggi delle basi sono espressi dal numero (50, 10, 150, 200, etc.) che di solito segue il nome della stessa base.

IL BILANCIAMENTO DEI GELATI

I gelati si dividono in due grandi famiglie:

I GELATI ALLE CREME

Quelli che contengono il latte come ingrediente principale.

I GELATI ALLE FRUTTE

Quelli che contengono la frutta polposa e/o succhi di frutta come ingrediente principale e possono contenere anche latte e/o suoi derivati in misura minore.

In gelateria, per tradizione, i gelati possono essere prodotti con metodo diretto cioè pesando i vari ingredienti di ogni ricetta, eventualmente sottoponendoli a pastorizzazione e successivamente, a mantecazione. Questo metodo è seguito da molti gelatieri ma la maggior parte seguono un sistema diverso cioè quello di pastorizzare una o più basi per poi aromatizzarle con le varie paste da gelateria e successivamente sottoporle a mantecazione. Le basi più comunemente prodotte sono la Base Bianca, la Base Gialla, la Base Cacao e la Base Frutta.

Ogni miscela di qualità deve rispettare alcuni parametri riferiti agli **Ingredienti Funzionali**:

	ZUCCHERI	GRASSI	S.M.L. (*)	ALTRI SOLIDI(*)	SOLIDI TOTALI	ACQUA RESIDUA
GELATI ALLE CREME	14-24%	3-10%	7-12%	0,5-10%	32-42%	58-68%
GELATI ALLE FRUTTE	24-32%	0-4%	0-6%	0,5-5%	28-38%	72-62%

(*) SML = Solidi magri Latte (somma di proteine, lattosio e sali minerali);

(*) Altri solidi = tutti i solidi che non fanno parte delle 3 classi precedenti (es. proteine uova, solidi cacao, etc.)

LA TECNICA DI PRODUZIONE

PASTORIZZAZIONE

MATURAZIONE

MANTECAZIONE

CONSERVAZIONE

ESPOSIZIONE

PASTORIZZAZIONE

È una fase importante per aumentare la qualità della miscela prodotta sia in termini di sicurezza batteriologica che di aumento delle qualità organolettiche del prodotto. Dividiamo le pastorizzazioni in diverse categorie quali:

- Alta pastorizzazione a 85 °C
- Bassa pastorizzazione a 65 °C per 30 minuti
- Altissima pastorizzazione a 90/92 °C
- Pastorizzazione intermedia tra 66 °C e 84 °C per un tempo che varia da 30' a 1' a seconda della temperatura prescelta.

La pastorizzazione viene ultimata e completata con il processo di raffreddamento, che deve essere il più rapido possibile nel rispetto della caratteristiche del prodotto, fino alla temperatura di 4 °C per un tempo massimo di conservazione di 72 ore (maturazione).

MATURAZIONE

È un processo **indispensabile** per raggiungere la qualità. La maturazione è un tempo di attesa tra la fine della pastorizzazione e l'inizio della mantecazione. Deve durare almeno 3 ore. Ideale: 12 ore (o tutta la notte), massimo 72 ore. Durante la maturazione della miscela per gelato avvengono dei processi chimico-fisici molto importanti che permettono di produrre un gelato di qualità eccellente.

MANTECAZIONE

È la fase fondamentale del processo produttivo per la trasformazione della miscela liquida pastorizzata e maturata in gelato artigianale. Durante la mantecazione la miscela viene sottoposta ad agitazione e contemporanea somministrazione di freddo. La mantecazione può essere verticale oppure orizzontale, a controllo meccanico o elettronico.

CONSERVAZIONE

È la fase produttiva che prevede lo stoccaggio negli armadi congelatori alla temperatura di -18/-20 °C. È importante sottoporre il gelato a un processo di abbattimento rapido di temperatura così da raggiungere, nel più breve tempo possibile, la temperatura di -18 °C al cuore del prodotto stesso. Su ogni vaschetta di gelato è opportuno indicare la data di produzione, il termine massimo di conservazione e il gusto o la combinazione di essi.

ESPOSIZIONE

È la fase finale del processo di produzione del gelato artigianale. La temperatura della vetrina deve essere compresa tra -12 °C e -16 °C. Nelle vetrine di ultima generazione si possono programmare, sia per i gelati a base di latte che per i gelati a base di acqua, diverse temperature nel periodo estivo, o temperature positive e negative durante il periodo invernale.

RICETTE DI GELATO

Le successive ricette hanno lo scopo di arricchire il già nutrito ricettario che ogni gelatiere professionista ha nel proprio laboratorio e che contribuisce al suo successo verso la clientela. Gli ingredienti usati e le tecniche di produzione ci consentono di ottenere gelati eccellenti che possono essere conservati alle normali temperature delle vetrine comprese tra -12 °C e -16 °C, tuttavia alcune vetrine e alcuni banchi a pozzetti hanno caratteristiche differenti per costruzione e distribuzione del freddo. Le Mono-Soft® vengono invece prodotte a una temperatura di circa -6/-8 °C e dopo averle colate nei cannoli e nelle cialde preraffreddate a -18 °C devono essere indurite in abbattitore e conservate in apposite confezioni etichettate (non più di 90 giorni) e consumate a -16/-18 °C.

Base Cacao al Cioccolato



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Cacao in polvere 20/22% bc	50	g
Cioccolato fondente 55% cacao	100	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Latte magro in polvere	40	g
Neutro latte caldo	5	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche e al cacao in polvere. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 88 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Base Bianca



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	230	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	5	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Base Gialla



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Tuorlo d'uovo	125	g
Destrosio	50	g
Glucosio disidratato 38DE	40	g
Latte magro in polvere	20	g
Neutro latte caldo	5	g



Procedimento

Scaldare il latte insieme a i tuorli parzialmente montati con ¼ dello zucchero saccarosio a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 82 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelato al Pistacchio Puro di Sicilia



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	240	g
Pasta di Pistacchio Puro di Sicilia	150	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Destrosio	45	g
Latte magro in polvere	35	g
Stabilizzante neutro per creme	7	g



Procedimento

Riscaldare il latte nel pastorizzatore fino a 40 °C, aggiungervi le polveri precedentemente miscelate e continuare il riscaldamento fino a 50 °C.

Introdurre la panna e la pasta di Pistacchio Puro di Sicilia. Pastorizzare a 82 °C per almeno 5 minuti.

Raffreddare e maturare per almeno 3 ore a temperatura 0+4 °C. Mantecare come d'abitudine.



Preparazione

In un piatto mettere un cucchiaino di cubetti di cedro candito 9x9 mm e un cucchiaino di granella di Pistacchio Puro di Sicilia. Con l'aiuto di due cucchiai preparare un quenelle di gelato al pistacchio e disporla sopra, decorare con due Colorette Lunghe Gialle&Verdi.

Terminare con decorazione in isomalt e granella di Pistacchio Puro di Sicilia.

Gelato Soft Yogurt



Ingredienti

Yogurt intero	1000	g
Latte intero fresco o UHT	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Zucchero saccarosio	250	g
Latte magro in polvere	60	g
Proteine del latte WPC 80	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Destrosio	60	g
Neutro latte a caldo	2	g
Neutro frutta a freddo	4	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 45 °C e aggiungere lo yogurt. Processare con il metodo del gelato soft.



Gelato al Pistacchio Puro di Sicilia

Gelato Fior di Latte per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	80	g
Proteine del latte WPC 80	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo le Kikere Arlecchino e ricoprire con copertura alla fragola.

Composta ai Frutti di Bosco



Ingredienti

Frutti di bosco assortiti	250	g
Zucchero saccarosio	80	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Miele millefiori	30	g



Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele e il glucosio. Cuocere fino a 104 °C per almeno 20 minuti. Raffreddare a 4 °C e conservare in frigorifero.



Preparazione

Colare lo yogurt soft all'interno di una tazza in vetro, variegare con la composta ai frutti di bosco e guarnire con cialdina Amour.

Preparare la Kikera Arlecchino con gelato fior di latte e ricoprire con copertura alla fragola.

Guarnire con una Colorette Gialla&Rossa.



Gelato Soft Yogurt con Composta ai Frutti di Bosco



Gelato Soft Tropical Lime e Cachaca



Ingredienti

Yogurt intero	530	g
Acqua	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	280	g
Zucchero saccarosio	215	g
Glucosio disidratato 38DE	55	g
Maltodestrine 18DE	25	g
Latte magro in polvere	65	g
Inulina	25	g
Cachaca	50	g
Succo di Lime	20	g
Neutro universale	7	g



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate a 50 °C, aggiungere la panna e pastorizzare a 85 °C. A 45 °C in raffreddamento aggiungere lo yogurt, il succo di Lime e il liquore.

Maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.



Preparazione

In una coppa a tulipano inserire sul fondo alcune YoggjFrù precedentemente raffreddate in abbattitore per almeno un ora, riempire adeguatamente con il gelato soft e decorare a piacere con altre YoggjFrù.



Gelato Soft Tropical Lime e Cachaca

Gelato Soft Gianduia Scuro



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Cioccolato Gianduia	150	g
Zucchero saccarosio	225	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Zucchero invertito	15	g
Cacao in polvere 22%	15	g
Latte magro in polvere	35	g
Neutro latte a caldo	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche.

Pastorizzare fino a 85 °C, appena inizia il raffreddamento aggiungere il cioccolato sminuzzato e, come d'abitudine, maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.



Preparazione

Colare il gelato soft direttamente nel Cioccolone, precedentemente abbattuto per almeno un'ora, indurire per almeno un'ora e ricoprire per i 3/5 con cioccolato gianduia al latte sciolto a 42 °C e ricoprire per 1/5 con granella di cacao pralinata.

In alternativa glassare completamente con gianduia scuro e decorare a fantasia con cioccolato bianco.





Gelato Pistacchio per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna fresca 38% m.g.	200	g
Pasta pistacchio Sicilia	120	g
Zucchero saccarosio	270	g
Latte magro in polvere	40	g
Proteine del latte	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell'abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprire con granella di pistacchi.



Gelato Cioccolato per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	260	g
Cacao in polvere 22% b.c.	100	g

Cioccolato fondente 65%	100	g
Latte magro in polvere	40	g
Glucosio disidratato 38DE	40	g
Zucchero invertito	10	g
Base latte 50 a caldo	60	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell'abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprirli con granella croccante alla fragola.



Gelato Fior di Latte per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	80	g
Proteine del latte	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	10	g
Base latte 50 a caldo	60	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C e raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell'abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente.

battitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e granellare con nocciole pralinate.



Gelato Nocciola per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Pasta nocciola Piemonte	120	g
Zucchero saccarosio	270	g
Latte magro in polvere	40	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta nocciola e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell'ab-



Cioccolato

Fior di Latte

Pistacchio

Nocciola



Gelato Fior di Latte per Mono-soft®



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	100	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Destrosio	330	g

Salsa Passion Fruit



Ingredienti

Passion Fruit	500	g
Zucchero saccarosio	380	g
Glucosio disidratato 38DE	120	g
Neutro	5	g



Procedimento

Per prima cosa va preparato il gelato soft al fiordilatte: riscaldare il latte e la panna a 45 °C, miscelare a parte tutti gli ingredienti in polvere, unire il tutto e pastorizzare a 85 °C. Lasciar maturare la miscela per almeno 4 ore, quindi procedere alla fase di mantecazione.

Per quanto riguarda la salsa al Passion Fruit, riscaldare la frutta a 35 °C, introdurre poi 200 g di saccarosio e cuocere fino a 70 °C.

Aggiungere i restanti ingredienti precedentemente miscelati e cuocere fino a 95 °C per almeno cinque minuti.

È necessario lasciar poi raffreddare rapidamente il composto per evitare l'ossidazione della frutta.



Preparazione

Versare sul fondo del bicchiere 5 cl di salsa e, dopo aver lasciato raffreddare il tutto a 3 °C, colare il gelato soft aiutandosi con la classica bocchetta frastagliata.

Aggiungere uno strato di "Le Cialdine" Bussy, precedentemente raffreddate in freezer almeno due ore; completare con altro gelato e decorare con ulteriori 10 cl di salsa Passion Fruit.

Concludere la decorazione guarnendo con altre "Le Cialdine".
Abbatte di temperatura per almeno 20 minuti prima di servire.



Gelato Soft alla Salsa Passion Fruit

Gelato Soft Fior di Latte alla Vaniglia



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Zucchero saccarosio	245	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Latte magro polvere	45	g
Neutro latte a caldo	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. A 50 °C aggiungere la panna, pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Gelato Soft Fior di Latte alla Nocciola



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	45	g
Pasta nocciola pura	125	g
Zucchero saccarosio	235	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Zucchero invertito	25	g
Latte magro polvere	35	g
Neutro latte a caldo	7	g

Prodotti consigliati: pag 56



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. A 50 °C aggiungere la panna e la pasta di nocciola poi pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.



Preparazione

Colare le due miscele soft contemporaneamente all'interno del Ciokkolone precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora, poi glassare in cioccolato bianco a 40/42 °C e successivamente in cioccolato gianduia scuro a 42/44 °C. Conservare a -18 °C.



Gelato Soft Fior di Latte



Gelato ai Marroni Canditi



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	2000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	500	g
Marroni canditi	600	g
Sciroppo di canditura dei marroni	400	g
Latte magro in polvere	18	g
Stabilizzante neutro per creme	12	g



Procedimento

Riscaldare il latte alla temperatura di 40 °C, aggiungervi lo sciroppo di canditura, il latte magro in polvere e lo stabilizzante neutro. Raggiunti i 50 °C inserire la panna e i marroni in pezzi, pastorizzare la miscela a 90 °C.

Raffreddare e maturare per almeno 3 ore. Mantecare come d'abitudine.



Preparazione

In una coppetta da gelato mettere il gelato mantecato e decorare con due Piattine Wafercacao e un marrone candito appena scolato.



Gelato Soft Fior di Latte di Soia



Ingredienti

Latte di soia	1000	g
Olio di soia	75	g
Fruttosio	165	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Inulina	45	g
Neutro frutta (sdl)	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g



Procedimento

Pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Salsa al Pistacchio



Ingredienti

Acqua	300	g
Glucosio disidratato 38DE	250	g
Zucchero saccarosio	245	g
Pasta pistacchio pura	200	g
Neutro senza emulsionanti	5	g



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore.

Miscelare ed emulsionare alla pasta di pistacchio, raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.

Salsa al Lampone



Ingredienti

Polpa di lampone	400	g
Zucchero saccarosio	325	g
Glucosio disidratato 38DE	200	g
Acqua	70	g
Neutro senza emulsionanti	5	g



Procedimento

Riscaldare la polpa a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.

Salsa alla Vaniglia



Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	400	g
Zucchero saccarosio	320	g
Glucosio disidratato 38DE	200	g
Acqua	70	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g
Neutro senza emulsionanti	5	g



Procedimento

Riscaldare la panna a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore.

Raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.



Preparazione

Riempire le Trottole per un quarto con le salse precedentemente preparate e abbattere. Terminare con il gelato soft alla soia e indurire per almeno 90 minuti. Ricoprire con copertura bianca e cioccolato fondente; copertura al lampone con granella di meringa e granella ai frutti rossi; cioccolato gianduia fondente e granella di pistacchio.



Pistacchio

Vaniglia

Lampone

Sorbetto Soft

Sciroppo di Zuccheri



Ingredienti

Acqua	4200	g
Zucchero saccarosio	3200	g
Glucosio disidratato 38DE	1350	g
Maltodestrine 18DE	150	g
Destrosio	130	g
Inulina	300	g
Neutro frutta	75	g



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere tutte le polveri miscelate insieme e pastorizzare a 85 °C, raffreddare e maturare almeno 3 ore.

Sorbetto Soft al Limone



Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2750	g
Succo di limone	1250	g
Acqua	900	g
Inulina	100	g



Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Sorbetto Soft all'Ananas



Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2400	g
---------------------------	------	---

Polpa di ananas	2600	g
Acqua	220	g



Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Sorbetto Soft all'Arancia Rossa



Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2400	g
Succo di Arancia rossa	3000	g
Inulina	100	g



Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.



Preparazione

Abbatte i Cannoli 19/5 per almeno 60 minuti. Farcirli con i rispettivi sorbetti soft, ricoprirli con copertura al limone, al lampone e al mango, decorare a piacere con cioccolato bianco e conservare a -18 °C. Consumare ed esporre sempre a -18 °C.



Sorbetto Soft

Gelato Cioccolato Soft



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Zucchero saccarosio	260	g
Cacao in polvere 22%	100	g
Cioccolato fondente 65%	100	g
Latte magro in polvere	25	g
Glucosio disidratato 38DE	20	g
Base latte 50 a caldo	50	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 6 ore e processare con il metodo del gelato soft.

Salsa Topping al Cioccolato Fondente



Ingredienti

Acqua	500	g
Zucchero saccarosio	150	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Cacao in polvere 22%	100	g
Cioccolato fondente 65%	100	g



Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 90 °C.

A temperatura aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato e raffreddare a 10 °C.

Conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 7 giorni.



Preparazione

Mettere sul fondo del bicchiere un cucchiaino di granella di cacao, colare il gelato soft nella classica forma a stella e decorare con la salsa al cioccolato.

Guarnire con le Cialde a Cuore e i Ventagli Wafercacao.



Gelato Cioccolato Soft

Bicchierino Caffelatte Soft con Salsa al Cioccolato

Gelato al Caffelatte



Ingredienti

Latte intero	515	g
Caffè espresso	485	g
Zucchero saccarosio	120	g
Trealosio	100	g
Panna 38% fresca o UHT	150	g
Destrosio	35	g
Latte magro in polvere	35	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Caffè liofilizzato	10	g
Neutro latte caldo	4	g



Procedimento

Scaldare il latte e il caffè a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare e mantecare come d'abitudine.

Salsa al Caffè



Ingredienti

Caffè espresso lungo	500	g
Zucchero saccarosio	250	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Gelatina animale	10	g
Caffè liofilizzato	10	g



Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

Conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 7 giorni.



Preparazione

Mettere sul fondo del bicchiere un cucchiaino di salsa al caffè, colare il gelato con l'aiuto di un sac à poche e decorare con la sigaretta Duette.



Bicchierino Caffelatte Soft con Salsa al Cioccolato

Sushi di Latte all'Aceto Balsamico

Gelato al Fiordilatte



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% fresca o UHT	200	g
Destrosio	40	g
Glucosio disidratato 38DE	20	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	5	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelatina all'Aceto Balsamico



Ingredienti

Acqua	200	g
Zucchero saccarosio	200	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Aceto balsamico	100	g
Agar agar	5	g



Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Cuocere a 95 °C. A temperatura aggiungere l'aceto balsamico e colare direttamente in una teglia 30x40. Raffreddare in frigorifero a 4 °C.

Tagliare poi a quadretti 5 x 5 mm.



Preparazione

Raffreddare i Cannoli 19/3 Mini in abbattitore per almeno un ora, colarvi il gelato Fior di Latte con una sac à poche e terminare con un quadretto di gelatina all'aceto balsamico.



Sushi di Latte all'Aceto Balsamico



Sushi Fior di Latte e Pistacchio

Gelato al Caffelatte



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	225	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	220	g
Destrosio	40	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	6	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelatina al Pistacchio di Sicilia



Ingredienti

Latte intero	1030	g
Zucchero	210	g
Pasta di pistacchi	120	g
Panna	50	g
Latte magro in polvere	30	g
Glucosio dry 38DE	25	g
Neutro latte caldo	4	g



Procedimento

Scaldare l'acqua a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.



Preparazione

Foderare i Cannoli 19/3 Mini con pasta di zucchero verde, spessore di 1 mm. Raffreddare i cannoli in freezer almeno un'ora, e colarvi per metà il gelato Pistacchio poi terminare con il gelato Fior di Latte. Decorare con granella di meringa.



Sushi Fior di Latte e Pistacchio

Sushi Nocciola, Salsa Crema Vaniglia e granella di Meringa

Gelato alla Nocciola Piemonte



Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	100	g
Trealosio	100	g
Pasta di nocciola	125	g
Panna 38% fresca o UHT	30	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Latte magro in polvere	20	g
Neutro latte caldo	4	g



Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di nocciola e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Salsa alla Crema Vaniglia



Ingredienti

Acqua	500	g
Zucchero saccarosio	300	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Tuorlo d'uovo	100	g
Gelatina animale	10	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g



Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C insieme ai semi di vaniglia, aggiungere poi i tuorli montati con lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

Conservare a 4 °C per non più di 7 giorni.



Preparazione

Foderare i Cannoli 19/3 Mini con pasta di zucchero, spessore di 1 mm. Raffreddare i cannoli in freezer per almeno 60 minuti, colarvi per 3/4 il gelato alla nocciola poi terminare con la salsa alla crema vaniglia e decorare con granella di meringa.



Sushi Nocciola, Salsa Crema Vaniglia e granella di Meringa



Le Decorazioni nel Laboratorio di Gelateria

Le tecniche fondamentali per la decorazione di qualità in gelateria devono essere molto semplici e rapide da eseguire. I prodotti che possono essere utilizzati sono la panna montata e/o semifreddo, il cioccolato, lo zucchero e/o Isomalt, le granelle, la frutta semicandita.

In questo caso è impossibile elencare e descrivere tutte le tecniche ma di seguito indichiamo le più usate.

PANNA MONTATA SEMIFREDDO

Nel caso di decorazioni al cornetto e/o sac à poche si può montare della panna, opportunamente zuccherata al 20%, e decorare a piacere i canali e le torte sfruttando le proprie capacità artistiche.

CIOCCOLATO SU FOGLI SERIGRAFATI

Dopo aver temperato il cioccolato secondo le note al relativo capitolo possiamo produrre tutta una serie di decorazioni che hanno un grande appeal sulla clientela e valorizzano al meglio la nostra produzione.

Si procede disponendo sul tavolo da lavoro la serigrafia con la parte decorata rivolta verso l'alto, si stende uno strato di cioccolato abbastanza sottile (max 2 mm) e lo si stende uniformemente su tutta la superficie del foglio facendo attenzione di rispettarne le dimensioni.

Si attende qualche minuto affinché il cioccolato cominci a rapprendersi e, con l'aiuto dello spellucchino, si procede al taglio di quadretti, triangoli, farandole, etc., a propria fantasia e gusto.

Si ripone in frigorifero in scatola chiusa e si utilizzerà a piacere.

CIOCCOLATO SU PLACCHETTE SERIGRAFATE E/O PERSONALIZZATE

In questo caso prendiamo in esame le placchette termoformate che portano decorazioni a tema natalizio, pasquale, estivo o di fantasia e non hanno bisogno di incisioni perché hanno già delle sedi preformate e decorate nel PVC. Oggi i produttori di serigrafie ci offrono il servizio di personalizzazione delle stesse per cui possiamo aggiungere il nostro nome e/o logo così da personalizzare ulteriormente le nostre creazioni.

Si procede sempre con cioccolato temperato, il quale va colato direttamente negli stampi posizionati sul tavolo nello spessore già previsto dalle forme prescelte, si attende la solidificazione, poi si può direttamente conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

CIOCCOLATO SU MARMO FREDDO

Questa tecnica prevede l'uso di una lastra di marmo precedentemente raffreddata in abbattitore e/o freezer con una temperatura costante di almeno -20 °C.

Disposta la lastra sul tavolo da lavoro abbiamo diverse possibilità di colare il cioccolato sciolto a 40 °C quali griglie, grovigli tipo nidi primaverili, piccoli petali, piccole sigarette, piccoli ventagli e anche nomi e frasi benaugurali richieste dai nostri clienti.

CIOCCOLATO IN GHIACCIO

Questa tecnica prevede il collaggio, con un sac à poche, di cioccolato sciolto a 40 °C direttamente all'interno di una bacinella contenente ghiaccio tritato.

Il cioccolato, a contatto con il ghiaccio tende a solidificarsi nel giro di alcuni secondi creando delle forme irregolari di rara bellezza.

Dopo aver atteso alcuni minuti, prelevare le decorazioni e adagiarle sul silpat in frigorifero affinché venga eliminata l'acqua residua.

Conservare in frigo o freezer all'interno di contenitori chiusi.

ISOMALTO IN FORME IRREGOLARI E/O FILI IN ALCOOL

Questa tecnica prevede l'uso di Isomalt che deve essere cotto come descritto nel capitolo degli zuccheri.

Si procede preparando una bacinella contenente una soluzione di alcool puro disciolto al 50% con acqua oppure bagna di pasticceria che deve essere precedentemente raffreddata a -20 °C.

A questo punto si cola l'Isomalt a filo direttamente nel liquido freddo ottenendo delle forme particolarmente accattivanti e fantasiose pronte per essere disposte direttamente sui dolci.

Un'altra tecnica è quella di colare l'Isomalt cotto direttamente su fogli di Silpat in uno spessore di 1 mm magari arricchendo con granelle diverse e dopo la solidificazione romperlo in forme irregolari che saranno utilizzate per la decorazione.

Si possono anche usare forme in Flexipan colando l'Isomalt in fili o secondo la propria fantasia.

Questi soggetti si conservano a temperatura ambiente in scatole ermetiche al riparo dall'umidità.

GRANELLE PRALINATE

Questa tecnica prevede l'utilizzo di granelle di frutta secca a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi, etc.) e/o cacao pralinato, cioè ricoperte di una sottile crosta di zucchero caramellato.

A loro volta queste granelle, per meglio resistere all'umidità presente nei freezer e nelle vetrine espositive, possono essere ulteriormente ricoperte di un sottile strato di burro di cacao sciolto (10-15% del peso frutta).

Possono essere anche aggiunte al cioccolato colato su marmo freddo per ricordare, a livello decorativo, il gusto del dolce.

FRUTTA SEMICANDITA

Oggi sono presenti sul mercato una grande varietà di frutta semicandita e variegature che aiutano non poco alla finitura dei nostri dolci.

Una tecnica può essere comunque quella di "semicandire" fette di arancia, di limone, mela, melone, etc., semplicemente immergendo, da un minimo di 24 ore fino a 240 ore, le fette in uno sciroppo preparato con 200 g di acqua, 220 g di zucchero e 200 g di sciroppo di glucosio 42DE portati ad ebollizione.

Lo sciroppo può essere aromatizzato con vaniglia, cannella, zenzero.



Le Attrezzature del Laboratorio di Gelateria

Le tre macchine fondamentali per la produzione di qualità in Gelateria sono:

PASTORIZZATORE

MANTECATORE MULTIFUNZIONALE

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per il completo allestimento del Laboratorio di Gelateria servono poi altre attrezzature:

TAVOLO DA LAVORO in acciaio inox con **madia** per lo zucchero e **armadiato** per riporre le confezioni di prodotti in uso.

LAVELLO A DUE VASCHE in acciaio inox con **comando del rubinetto** a norma e **armadiato**.

PENSILE SGOCCIOLATOIO in acciaio inox da posizionare sopra al lavello.

ARMADIO FRIGORIFERO POSITIVO + 4 °C per le materie prime **fresche** (latte, panna, uova, etc.).

ARMADIO FRIGORIFERO NEGATIVO - 20 °C per la scorta di gelato, di Mono-Soft®, torte gelato, etc.

SCAFFALE in acciaio inox per le confezioni **sigillate** di materie prime e semilavorati.

Completano l'allestimento altre piccole attrezzature e accessori di lavoro:

- Bilancia 10 kg div 2 g
- Mixer a immersione a turbina
- Spremiagrumi elettrico
- Piastra a induzione con relativa pentola e padella
- 4 Fruste piccole, 2 medie e una grande
- 1 Coltello a filo per frutti grandi
- 2 Spellucchini frutta
- 2 Coltelli a sega
- 2 Spatole curve
- 6 Cucchiaini inox
- 5 Spatole gomma
- 5 Spatole plastica
- 5 Secchi graduati 10 litri
- 10 Caraffe graduate 5 litri
- 2 Taglieri teflon frutta (1 piccolo per negozio + 1 grande per laboratorio)
- 5 Bacinelle diametro 35 cm
- 2 Forbici inox
- 6 Porzionatori di due misure (3+3)
- Sac à poche
- Bocchette lisce e frigate di diversi diametri da 2 a 18 mm
- 6 Anelli inox diametro 18 altezza 4 cm
- 6 Anelli inox diametro 20 altezza 4 cm
- Forme assortite in Flexipan