

“GELATO E DINTORNI... BY TIRABASSI”

SORBETTO AL CIOCCOLATO “VIDAMA’ 68%”

Acqua	585 gr
Saccarosio	170 gr
Vidamà 68%	100 gr
Cacao 22/24	60 gr
Destrosio	30 gr
Sorbetto 50 fibra+	30 gr
Glucosio dis. 39DE	25 gr (1000 gr)

APPUNTI

SORBETTO AL CIOCCOLATO “SUR DEL LAGO 100%”

Acqua	585 gr
Saccarosio	202 gr
Sur del Lago 100%	68 gr
Cacao 22/24	60 gr
Destrosio	30 gr
Sorbetto 50 fibra+	30 gr
Glucosio dis. 39DE	25 gr (1000 gr)

APPUNTI

PREPARAZIONE :

Scaldare acqua, aggiungere le polveri e cuocere a 90° C. Versare sul cioccolato e mixare.

PISTACCHIO BRONTE

Latte	605 gr
Saccarosio	152 gr
Tuorlo	60 gr
Destrosio	30 gr
Glucosio	30 gr
L.M.P.	30 gr
Neutro Agrimontana	3 gr
Pistacchio 100% Bronte	90 gr (1000 gr)

APPUNTI

ARTEBIANCA

Food specialist

agrimontana

BASE BIANCA "PREPESATA CREMOSA"***

Latte intero a.q.	600 gr
Panna m.g. 35%	150 gr
Saccarosio	110 gr
Prepesata cremosa	110 gr
L.M.P.	30 gr
	(1000 gr)

PREPARAZIONE:

Scaldare il latte a 40° C, aggiungere le polveri e cuocere a 65° C per 30 minuti.

APPUNTI

MANDORLA VAL DI NOTO VARIEGATA CON STRACCIATELLA DI ARANCIA E AMARETTI

Base bianca** > vedi ricetta Base bianca	1000 gr
Mandorla Val di Noto	120 gr
Stracciatella di arance	15 gr
Amaretti sbriciolati	20 gr

APPUNTI

TORTA GELATO AL TIRAMISÙ

Semifreddo al mascarpone

Mascarpone	750 gr
Panna	250 gr
Base semifreddo	500gr

***Base semifreddo**

Zucchero	350 gr
Acqua	100 gr
Tuorli	250 gr

PREPARAZIONE:

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 117° C.

Iniziare a montare i tuorli e versare lo zucchero a 121° C. Montare fino a raffreddamento.

Gelato al caffè espresso Illy

Base bianca > vedi ricetta Base bianca	1000 gr
Estratto liquido caffè Illy	60 gr

Biscuit morbido alla panna

Uova intere	360 gr
Zucchero semolato	450 gr
Zucchero invertito	50 gr
Panna liquida 35%	250 gr
Buccia di lim. (o vaniglia)	10 gr
Farina	500 gr
Lievito chimico	20 gr
Panna	250 gr

PREPARAZIONE:

Mescolare gli ingredienti in ordine di elencazione, infine aggiungere la farina setacciata con il lievito e la panna.

Stendere su teglia 40x60 1000 gr di composto.

Cottura in forno ventilato: 190° C.

Tempo: 10 min. ca. Valvola chiusa.

APPUNTI

TARTUFO DI PIZZO

Cioccolato

> vedi ricetta sorbetto al cioccolato "vidamà" 68%

Nocciola Piemonte I.G.P

Latte	600 gr
Saccarosio	145 gr
Tuorlo	55 gr
Destrosio	29 gr
Glucosio	29 gr
L.M.P	29 gr
Neutro Agrimontana	3 gr
P. Nocciola I.G.P. chiara	110 gr
	(1000 gr)

Cuore fondente

Acqua	500 gr
Cacao	150 gr
Zucchero	300 gr
Destrosio	100 gr
Glucosio	100 gr
Rhum Marnier 54°	60-80 gr

PREPARAZIONE:

Scaldare l'acqua con il glucosio. Miscelare le polveri a secco. Versare nell'acqua a 60° C.

Far bollire per 2 min. Freddare e aggiungere il rhum.

Colare in stampi semisfera piccoli in silicone. Abbattere a -25° C.

APPUNTI

Cacao per rivestimento

Cacao amaro	500 gr
Zucchero	500 gr

TRAMEZZINO GELATO

(biscotto morbido al cioccolato senza farina)

Albumi	240 gr
Zucchero	250 gr
Tuorli	160 gr
Cacao 22/24	70 gr

PREPARAZIONE:

Montare gli albumi con lo zucchero, incorporare i tuorli appena sbattuti e infine il cacao setacciato.
Cottura in forno a 160° C.

MONTAGGIO:

Dentro una cornice sistemare il biscotto. Stendere uno strato di gelato semifreddo.
Inserire all'interno del croccante con gocce di cioccolato o amarene.
Coprire con altro biscotto. Abbattere.
Tagliare a triangolini o quadrati come se fossero dei mini tramezzini.

APPUNTI
