

“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

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
