



*ricettario*



**Gelateria**

**Torte Gelato**



# Alternative in gelateria!

Torte Gelato sempre più curate nell'abbinamento dei gusti e nella presentazione, costituiscono preziose varianti per arricchire la propria vetrina in Gelateria ed ingolosire i clienti alla ricerca di alternative da condividere in famiglia.



## TORTA GELATO AI TRE CIOCCOLATI

### BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISQUISIT**  
600 g uova intere  
200 g acqua

STRATO CIOCCOLATO BIANCO:  
500 g gelato gusto cioccolato bianco  
(**READY CHOCO BIANCO**)  
100 g panna o latte  
50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

STRATO CIOCCOLATO CLASSICO:  
500 g gelato gusto cioccolato classico  
(**READY CHOCO CLASSICO**)  
100 g panna o latte  
50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

STRATO CIOCCOLATO FONDENTE:  
500 g gelato gusto cioccolato fondente  
(**READY CHOCO FONDENTE**)  
100 g panna o latte  
50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Per la preparazione del Bisquisit seguire la ricetta base indicata sulla confezione.

Sciogliere l'Alaska nel latte o panna tiepidi (30-35°), aggiungere il gelato e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 minuti fino alla consistenza desiderata.



## TORTA GELATO RICOTTA & PISTACCHIO

### BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISCAO**  
600 g uova  
200 g acqua

MASSA GELATO:  
250 g **SOFFICEPANNA**  
500 g panna 35% grassi  
300 g gelato alla ricotta (**RICOTTINA**)

STRATO E TOP AL PISTACCHIO:  
100 g **SPALMELLA PISTACCHIO**  
20 g **KRANFIL'S PISTACCHIO**

DECORAZIONE:  
q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**  
q.b. scaglie di cioccolato

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5-6 min. Cuocere a 200°C per 20 min. ca. (di cui 10 con tiraggio e valvola chiusa e 10 con tiraggio e valvola aperta).

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti

Unire Spalmella Pistacchio e Kranfil's nello stampo in silicone e congelare.

Sciogliere Schokobella Bianco e glassare metà del dolce congelato. Ultimare la decorazione con scaglie di cioccolato.



## TORTA GELATO CREMA PASTICCERA & CIOCCOLATO CROCCANTE

### BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISCAO**  
600 g uova  
200 g acqua  
q.b. **VARIEGO' NOCCIOLCAO**

MASSA GELATO:  
250 g **SOFFICEPANNA**  
500 g panna 35% grassi  
300 g gelato alla crema pasticcera  
(**PASTA CREMA PASTICCERA**)  
q.b. **KRANFIL'S CIOCCOLATO**

GLASSA:  
100 g **VARIEGO' NOCCIOLCAO**  
20 g **KRANFIL'S CIOCCOLATO**  
q.b. granella di nocciole

Montare tutti gli ingredienti insieme (eccetto Variègò) in planetaria per 5-6 min. Cuocere a 200°C per 20 min. ca. (di cui 10 con tiraggio e valvola chiusa e 10 con tiraggio e valvola aperta). Creare lo strato di Variègò sulla base.

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

Sciogliere il Kranfil's e aggiungere al Variègò Nocciolcao. Glassare la torta congelata. Decorare a piacere con la granella di nocciole.

## TORTA GELATO NOCCIOLCROCK

BASE PAN DI SPAGNA:  
1000 g **BISQUISIT**  
600 g uova intere  
200 g acqua  
q.b. **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**

Per la preparazione del Bisquisit seguire la ricetta base indicata sulla confezione.  
Creare uno strato di Variegò Nocciolwhite sulla base di Pan di Spagna.

INSERTO:  
100 g **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**  
150 g **SCHOKOBELLA BIANCO**

Sciogliere e mescolare insieme, poi congelare nello stampo in silicone in abbattitore.

MASSA GELATO:  
300 g gelato alla nocciola (**PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**)  
250 g **SOFFICEPANNA**  
500 g panna  
q.b. **KRANFIL'S CIOCCOLATO**

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

PRIMA GLASSATURA:  
20 g **SCHOKOBELLA BIANCO**  
q.b. **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**

Sciogliere il Kranfil's e aggiungere al Variegò. Glassare il dolce congelato.

SECONDA GLASSATURA:  
100 g **VARIEGO' NOCCIOLCAO**  
10 g **KRANFIL'S CIOCCOLATO**

Sciogliere il Kranfil's e aggiungere al Variegò. Glassare il dolce congelato.

q.b. **VARIEGO' NOCCIOLCAO**  
q.b. granella di nocciole o pezzi di cialda

Decorare a piacere.

## TORTA GELATO NOCCIOCOCCO

BASE PAN DI SPAGNA:  
1000 g **BISQUISIT**  
600 g uova intere  
200 g acqua  
q.b. **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**

Per la preparazione del Bisquisit seguire la ricetta base indicata sulla confezione. Creare uno strato di Variegò Nocciolwhite sulla base di Pan di Spagna.

INSERTO:  
500 g panna  
300 g gelato al cocco (**READY LINE COCCO DI SULU'**)  
250 g **SOFFICEPANNA**  
q.b. **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

MASSA GELATO:  
500 g panna  
250 g **SOFFICEPANNA**  
300 g gelato al cioccolato bianco (**READY CHOCO BIANCO**)

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

GLASSATURA:  
100 g **VARIEGO' NOCCIOLWHITE**  
+ 20 g **KRANFIL'S BIANCO**  
q.b. granella di mandorle  
q.b. cocco rapé

Sciogliere il Kranfil's e aggiungere al Variegò. Glassare il dolce congelato. Decorare a piacere con granelle di mandorle e cocco rapé.

## TORTA GELATO KEFIR & FRAGOLA

PAN DI SPAGNA ROSA:  
q.b. **BISQUISIT**  
q.b. colorante

Per la preparazione del Bisquisit seguire la ricetta base indicata sulla confezione aggiungendo il colorante.

STRATO GUSTO KEFIR:  
300 g gelato gusto Kefir (**KEFIR**)  
500 g panna  
250 g **SOFFICEPANNA**

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

STRATO GUSTO FRAGOLA:  
300 g gelato Fragola (**PASTA FRAGOLA**)  
500 g panna  
250 g **SOFFICEPANNA**  
q.b. fragole liofilizzate

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 5 minuti.

Decorare a piacere.



## TORTA GELATO BLACK SESAME & STRAWBERRY

STRATO FIORDILATTE + STRAWBERRY:

500 g gelato fiordilatte

(**READY LINE FIORDILATTE**)

100 g panna o latte

50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

q.b. **VARIEGÒ STRAWBERRY & MILK**

STRATO BLACK SESAME:

500 g gelato Black Sesame

(**BLACK SESAME**)

100 g panna o latte

50 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska nel latte (o panna) tiepidi, aggiungere al gelato e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 minuti fino alla consistenza desiderata.

Decorare a piacere.





MARTIN BRAUN GRUPPE

**CRESCO S.p.A.**

Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24

25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it