



ricettario



GELATERIA

UN'EDIZIONE DI IPERGOLOSITÀ

UN'EDIZIONE DI

ipergolosità



CROSTATELLA

GELATO

4000 g base bianca
80 g **PASTA ZABAIONE**
250 g **PASTA BISCOTTO**
300 g panna liquida

Mescolare tutti gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre e stendere in vaschetta. Abbattere. Finire con la copertura e decorare.

COPERTURA

q.b. **NOCCIOLCAO**

Prelevare tal quale dalla confezione e stendere uno strato sul gelato come copertura e livellare.

DECORAZIONE

q.b. **SCHOKOBELLA
PEANUT & CARMEL**

Stendere con sac à poche la Schokobella Peanut & Caramel ricreando il disegno a losanghe tipico della crostata. Decorare a piacere con crumble di frolla o crostatine.

Questo ricettario vuole interpretare il "gusto" nella sua accezione più esuberante e ricca, per soddisfare i clienti "ipergolosi", amanti dei ghiotti snacks al cioccolato, del mou abbinato alle arachidi, delle creme al pistacchio, delle sfoglie e dei pan di spagna immersi in un mare di crema dal profumo irresistibile. Ed ecco che anche i gusti più leggeri si fanno portavoce di golosità, incontrando abbondanti strati di variegati, anche fruttati.



CROSTATELLA AL LAMPONE

GELATO

1 busta **READY CHOCO CLASSICO**
2,5 l latte caldo
800 g **IVORY COAST 60%**
160 g **PASTA BISCOTTO**

Mescolare tutti gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre e stendere in vaschetta. Abbattere. Finire con la copertura e decorare.

COPERTURA

q.b. **VARIEGÒ LAMPONE**

Stendere uno strato sul gelato come copertura e livellare. Abbattere.

DECORAZIONE

q.b. **NOCCIOLCAO**

Stendere con sac à poche il Nocciolcao ricreando il disegno a losanghe tipico della crostata.



COCCO GHIOTTO

GELATO

4000 g base bianca
400 g **COCCO DI SULÙ**

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variiegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

DECORAZIONE

q.b. **NOCCIOLCAO**
q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**
q.b. snack al cocco e/o cioccolato



LAMPONEREO

GELATO

4000 g base bianca
400 g **PASTA LAMPONE**

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variiegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **VARIEGÒ COOKIE NERO**

DECORAZIONE

q.b. **VARIEGÒ COOKIE NERO**
q.b. **CHOCOOKIES**

MILLEVOGLIE



GELATO

- 4000 g base bianca
- 350 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
- 10 g **AROMA LIMONE**
- 300 g panna liquida

Mescolare tutti gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre e stendere in vaschetta. Abbattere. Decorare.

DECORAZIONE

- q.b. **NEVELLA**
- q.b. pan di Spagna in pezzi
con bagna al liquore (liquore Benevento)
- q.b. trancetti di pasta sfoglia



RICOTTONE

GELATO

4000 g base bianca
200 g **RICOTTINA**
500 g ricotta fresca

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variiegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **KRANFIL'S PISTACCHIO**

DECORAZIONE

q.b. **KRANFIL'S PISTACCHIO**
q.b. Tette delle Monache (**AFRICANO MIX**)
q.b. **NEVELLA**



PASSIONE KEFIR

GELATO

4000 g base bianca
400 g **KEFIR**

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variiegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**

DECORAZIONE

q.b. **VARIEGÒ MANGO-MARACUJA**
q.b. **MANDORLE IN SCAGLIE** (da tostare)



FICHISSIMO

GELATO

- 4000 g base bianca
- 200 g **PASTA MASCARPONE**
- 500 g mascarpone fresco
- 100 g **SMUTER**

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **VARIEGÒ FICO**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ FICO**
- q.b. noci Pecan
- q.b. pezzi di fico



CHOCO-YUZU

GELATO

- 2,5l latte caldo
- 1000 g **SCHOCK WEISS CHIPS (33/39,5)**
- 1 busta **READY CHOCO BIANCO**

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre e abbattere. Decorare.

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ YUZU LEMON**
- q.b. **MANDORLE IN SCAGLIE** (da tostare)
- q.b. quadretti di cioccolato bianco



GRAN CREMINO

GELATO

2000 g base bianca
200 g **SPALMELLA CREMINO**

Mescolare la base con la Spalmella Cremino ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre, stendere in vaschetta e livellare. Abbattere.

2000 g base bianca
120 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Mescolare la base con la Pasta Nocciola ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore ed estrarre al di sopra del precedente strato di gelato. Livellare e abbattere. Decorare.

DECORAZIONE

q.b. **NOCCIOLCAO**
q.b. **CREMINO LUBECA**
q.b. nocciole intere

Decorare la superficie con uno strato di Nocciolcao prelevato tal quale dalla confezione e livellare. Ultimare con pezzi di cremino e nocciole.



ARACHIDÒ

GELATO

4000 g base bianca
400 g **PASTA ARACHIDE**

Mescolare base e pasta ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre e stendere un primo strato di gelato in vaschetta. Variiegare, stendere un altro strato di gelato e decorare.

VARIEGATURA

500 g **VARIEGÒ CAMEL SALÉ**
300 g arachidi salate

Miscelare le arachidi al Variegò e stendere uno strato al di sopra del gelato e livellare. Abbattere.

DECORAZIONE

q.b. **NOCCIOLCAO**
q.b. arachidi
q.b. snack al mou

Decorare la superficie con uno strato di Nocciolcao prelevato tal quale dalla confezione e livellare. Ultimare con arachidi e snack a piacere.

FESTOSA



GELATO

4000 g base bianca
400 g **PASTA CIOCCOLATO**

Mescolare base e pasta ed emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Estrarre, stendere in vaschetta e variegare.

VARIEGATURA

200 g **FRUCHTI-TOP ORANGE**
80 g **SMUTER**
q.b. fette di pan di Spagna
con bagna all'arancia

Stendere uno strato di Fruchti-Top Orange unito a Smuter sul gelato al cioccolato. Stendere poi le fette di Pan di Spagna e ultimare di nuovo con gelato al cioccolato e livellare la superficie. Abbattere. Decorare.

DECORAZIONE

q.b. **NOCCIOLCAO**
q.b. fette di pan di Spagna
q.b. **FRUCHTI-TOP ORANGE**

Decorare la superficie con uno strato di Nocciolcao prelevato tal quale dalla confezione e livellare. Ultimare con fette di pan di Spagna e Fruchti-Top a piacere.

CACAO MOON



GELATO

4000 g base bianca
200 g **PASTA BISCOTTO**
200 g **CACAO NOBLESSE**

Mescolare tutti gli ingredienti (il cacao va sciolto nella base calda). Emulsionare. Versare la miscela nel mantecatore. Variiegare in estrazione. Abbattere. Decorare.

VARIEGATURA

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

DECORAZIONE

q.b. **CACAO NOBLESSE** da spolverare
q.b. biscotti a piacere



PROVA ANCHE...

La torta del pasticciere

CAMICIA PER 3 TORTE (STAMPO Ø 18 cm - H 4 cm)

- 500 g **SOFFICEPANNA**
- 400 g latte freddo
- 600 g panna liquida
- 100 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**
(o altro gusto a scelta*)

**per gusti ad alto potere zuccherino dimezzare la dose di pasta)*

Mescolare tutti gli ingredienti e montare il composto per 4 minuti circa. Stendere sul fondo e sui bordi dello stampo per creare la camicia. Mettere in abbattitore per 10 minuti. Farcire, abbattere e glassare.

per farcire...

sfrutta l'eccedenza di gelato prodotto e crea le tue combinazioni preferite! Chiudi il tutto con un disco di pan di Spagna classico o al cacao e rendilo più goloso con uno strato di Kranfil's.

per glassare...

Scegli i CIOCCOLATI LUBECA o prova la LINEA SPIEGEL per glasse a specchio.



SPIEGEL ROUGE



SPIEGEL LIMONE+DECOR GOLD



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