



*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