



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Ricettario

COOKBOOK

**INGREDIENTI PROFESSIONALI
PER GELATERIA E PASTICCERIA**

Professional ingredients for Ice-cream and Confectionery

SEMIFREDDO CHARLOTTE



Ingredienti/Ingredients:

225	gr	Semifruà <i>Semifruà</i>
450	gr	Acqua o Latte <i>Water or Milk</i>
750	gr	Panna Montata <i>Whipped cream</i>
150	gr	Ciocco Crisp Caffè <i>Coffee Ciocco Crisp</i>

Inserto: Variegato Biscotto
Insert: Biscuit Variegate

Per il fondo: Rollè Pan di Spagna
For the base: sponge cake rollè

Preparazione/Directions:

Amalgamare la base Semifruà con acqua o latte a 40°C e lasciare raffreddare il composto per circa 5 min. prima di incorporare a spatola la panna montata e il Ciocco Crisp Caffè. Versare la crema preparata negli appositi stampi e porre in abbattitore per circa 30 min. a -30°C. Successivamente sformare e ricoprire la superficie con Spray Velvet Geladis. Decorare a piacere.

🇬🇧 Dissolve the Semifruà in water or milk at 40°C and let the mixture cool for about 5 minutes then mix with a spatula the whipped cream and the Coffee Ciocco Crisp. Pour the mixture in the blast freezer for about 30 min. at -30°. Then remove the moulds, cover with spray Velvet Geladis and decorate as you like.

SEMIFREDDO RED PASSION



Ingredienti/Ingredients:

225	gr	Semifruà <i>Semifruà</i>
450	gr	Latte 40°C <i>Milk 40°C</i>
750	gr	Panna Montata <i>Whipped cream</i>

Pan di spagna *Pan di Spagna*

Farcitura: Variegato Fragola
Filling: Variegated Strawberry

**Glassa Fragola
con Bril Gel Mirror Fragola**

*Forest fruit glaze with
Bril Gel Mirror Strawberry*

Preparazione/Directions:

■ ■ Amalgamare la base Semifruà con latte a 40°C.

Incorporare a spatola la panna montata, infine amalgamare con Variegato Fragola e realizzare il fondo con roullè, versare la crema bavarese nello stampo in silicone e porre in abbattitore per circa 30 minuti a -30°C. Successivamente sformare, glassare con Bril Gel Mirror Fragola e decorare a piacere. Conservare a -15°C.

🇬🇧 *Mix the Semifruà with milk at 40°C, then mix the whipped cream with the spatula, aromatize with the Strawberry Variegato and realize the bottom with rollè. Then pour the bavaroise cream in the silicone mould and put it in the blast freezer for about 30 minutes at -30°C. At the end, demould and glaze with Bril Gel Mirror Strawberry and decorated as desired. Store at -15°C.*

MONO SOAVE



Ingredienti/Ingredients:

225	gr	Semifruà <i>Semifruà</i>
450	gr	Latte 40°C <i>Milk 40°C</i>
750	gr	Panna Montata <i>Whipped cream</i>

Base: Rollè / *Rollè*

150	gr	Variegato Frutti di Bosco <i>Variegato Berries</i>
-----	----	--

Disco di Rollè Pan di Spagna

Pan di Spagna Disc Rollè

Spray Red Velvet

Spray Red Velvet

Preparazione/Directions:

■ ■ Amalgamare la base Semifruà con latte a 40°C.

Incorporare a spatola la panna montata, infine amalgamare con Variegato Frutti di Bosco e realizzare il fondo con rollè, versare la crema preparata nello stampo in silicone e porre in abbattitore per circa 30 minuti a -30°C. Successivamente sformare, ricoprire con Spray Velvet Rosso e decorare a piacere. Conservare a -15°C.

🇬🇧 *Mix the Semifruà with milk at 40°C, then mix the whipped cream with the spatula, aromatize with the Variegato Berries and realize the bottom with rollè. Then pour the cream in the silicone mould and put it in the blast freezer for about 30 minutes at -30°C. At the end, demould and cover with Red Spray Velvet. Decore as you like. Store at -15°C.*

SEMIFRUA' SALATO



Ingredienti/Ingredients:

- 450 gr. Brodo vegetale**
Vegetable broth
- 225 gr. polpa di zucchine**
Vegetable broth
- 225 gr. Semifruà salato**
Semifruà Salato
- 750 gr. Panna Montata**
i-whipped cream

Preparazione/Directions:

■ ■ Miscelare la polpa di zucchine al brodo vegetale ed amalgamare la base Semifruà salata a una temperatura non inferiore a 40°C. Incorporare la panna montata delicatamente. Porre negli stampi in silicone la base preparata e abbattere per 30 minuti a -30°C. Adagiare il cubotto su disco di fondo brisè e guarnire a piacere.

🇬🇧 *Mix the courgette pulp with the vegetable broth and mix the Semifruà salata at a temperature not lower than 40°C. Incorporate the whipped cream gently. Place the prepared in the silicone molds and blast chill for 30 minutes at -30°C. On a disk lay the shape of brisè base and garnish as you like.*

VARIEGATO MANDORLONE



Ingredienti/Ingredients:

100 gr.	Base Fiordipanna Antica 100/C Neutra <i>Base Fiordipanna Antica 100/C Neutra</i>	30 gr.	Polarina <i>Polarina</i>
50 gr.	Fiordineve <i>Fiordineve</i>	50 gr.	Panna UHT 35% <i>Whipped Cream UHT 35%</i>
130 gr.	Saccarosio <i>Sucrose</i>	100 gr.	Mandorlone <i>Mandorlone</i>
1 lt.	Latte Intero <i>Whole milk</i>		Negrita

Preparazione/Directions:

■ ■ Miscelare tutte le polveri. Versare lentamente il latte e di seguito il Mandorlone e la Polarina continuando a mescolare. Mantecare. Variegare all'uscita con Negrita.

🇬🇧 Mix all the powders. Pour milk slowly and then Mandorlone and Polarina stirring constantly. At the end decorated with Negrita.

MANTELLA ICE PISTACCHIO CROCK



Ingredienti/Ingredients:

1000 gr. Mantella Ice Pistacchio

Mantella Ice Pistacchio

1 lt. Latte Intero

Milk

Mantella Ice Pistacchio Crock

Mantella Ice Pistacchio Crock

Preparazione/Directions:

■ ■ Miscelare il latte con la Mantella Ice Pistacchio. Dopo aver ottenuto una crema omogenea mantecare ed infine porre in abbattitore per 10 minuti. Ricoprire con Mantella Ice Pistacchio Crock. Mettere in abbattitore per 30 minuti. Conservare in frigorifero negativo a -15°.

🇬🇧 Mix the milk with the Mantella Ice Pistacchio. When you had obtaining a homogeneous cream, put it in the blast chiller for 10 minutes. Cover with Mantella Ice Pistacchio Crock. Place in the blast chiller for 30 minutes. Store in a negative refrigerator at -15°.

MANTELLA ICE CIOCCO BON



Ingredienti/Ingredients:

1000 gr. Mantella Ice Ciocco Bon

Mantella Ice Ciocco Bon

1 lt. Latte Intero

Milk

Preparazione/Directions:

■ ■ Miscelare il latte con la Mantella Ice Ciocco Bon. Dopo aver ottenuto una crema omogenea mantecare ed infine porre in abbattitore per 10 minuti. Ricoprire con Mantella Ice Ciocco Bon. Mettere in abbattitore per 30 minuti. Conservare in frigorifero negativo a -15°.

🇬🇧 *Mix the milk with the Mantella Ice Ciocco Bon. When you had obtaining a homogeneous cream, put it in the blast chiller for 10 minutes. Cover with Mantella Ice Ciocco Bon. Place in the blast chiller for 30 minutes. Store in a negative refrigerator at -15°.*

SOSPIRETTI



Ingredienti/Ingredients:

500 gr. Mix Sospiretto

Mix Sospiretto

100 gr. Albume

Egg white

500 gr. Uova Intere

Whole eggs

**GLASSATURA / Icing
Morbidi' Crock Geladis**

Preparazione/Directions:

■ ■ Montare per 5-7 min in planetaria ad alta velocità il mix sospiretto con albume, quando l'impasto sarà raddoppiato formare con una sac à poche i sospiretti, infornare a 160 (gradi) per 16 min (con valvola aperta) in fine farcire con crazy mousse e glassare con morbidi' crock

🇬🇧 Whip the mix Sospiretto with white egg for 5-7 minutes at high speed in a planetary mixer. When the dough has doubled put it in sac a pochè and form the Sospiretti on the pan, bake at 160 (degrees) for 16 minutes (with the valve open). Fill with crazy mousse and glaze with morbidi'.

TORTA SNICREAM



Ingredienti/Ingredients:

225 gr Semifruà
Semifruà
450 gr Latte 40°C
Milk 40°C
750 gr Panna Montata
Whipped cream
140 gr. Pasta Arachide
Paste Peanut

Fondo: Pan di Spagna Gold
Bottom: Pan di Spagna Gold
Glassatura: Profiglass Cioccolato
Glass: Profiglass Chocolate
Inserto: Mou Cream
Insert: Mou Cream

Preparazione/Directions:

■ ■ Amalgamare la base Semifruà con latte a 40°C e lasciare raffreddare il composto per circa 5 min. prima di incorporare a spatola la panna montata ed infine versare la crema preparata aromatizzata con Pasta Arachide nello stampo di silicone fino a metà capienza e porre in abbattitore per circa 30 min. a -30°C. Successivamente inserire uno strato di Mou Cream e chiudere l'altra metà dello stampo con crema e Pan di Spagna. Sformare e glassare con Profiglass Cioccolato.

■ ■ Mix the Semifruà with milk at 40°C. Leave the mixture to cool for about 5 minutes. Before incorporating the whipped cream and finally pouring the prepared cream flavored with Paste Peanut into the half silicone mold. Placing in the blast chiller for about 30 min. at -30°C. Insert a layer of Mou Cream and close the other half silicone mold with cream and sponge cake. Unmold and glaze with Profiglass Chocolate.

TRONCHETTO AL PISTACCHIO



Ingredienti/Ingredients:

300 gr **Crazy Mousse**
Crazy Mousse
1000 gr **Panna**
Cream
150 gr **Variegato Pistacchio Crock**
Variegato Pistacchio Crock

copertura:
Profiglass Pistacchio Crock

fondo: Rollè Pan di spagna

Preparazione/Directions:

■ ■ Montare la base Crazy Mousse con la panna. Amalgamare con Variegato Pistacchio Crock versare la crema preparata negli appositi stampi e porre in abbattitore per circa 30 min. a -30°C. Successivamente sformare, glassare con Morbidì Pistacchio Crock e decorare a piacere. Conservare a -15°C

■ Whip the "Crazy Mousse" with the cream. Mix with Variegato Pistacio Crock. Pour the prepared cream into the appropriate molds. Place in the blast chiller for about 30 minutes at -30°C. Then unmold, glaze with Profiglass Pistacio Crock. Decorate as you like. Store at -15°C.