

Andrea Rapanaro  
@cucinali

# GELATO PROJECT RICETTE SU MISURA

[www.cucina.li/gelato-project](http://www.cucina.li/gelato-project)

Edizione 2.1



## Contenuti

Introduzione .....	8
Contenuti & scopo del libro.....	10
Ingredienti necessari .....	12
Risorse sul gelato.....	14
Semi-lavorati fatti in casa.....	16
Neutri composti.....	17
Latte vegano (bevande a base di frutta secca).....	18
Pasta di frutta secca.....	19
Ricette Gelato Artigianale .....	20
Arachidi/Snickers .....	21
Banana.....	22
Biscotto Lotus Speculoos.....	23
Cacao .....	24
Cannella .....	25
Caffè.....	26
Caramello salato (new).....	27
Cassata .....	28
Cheesecake.....	29
Cioccolato bianco (new).....	30
Cioccolato fondente (new).....	31
Cioccolato & arancia (update).....	32
Cocco (new).....	33
Crema .....	34
Fior di Latte .....	35
Fior di bufala.....	36
Gorgonzola & miele (new).....	37
Olio d'oliva (new).....	38
Ovomaltina.....	39

Liquirizia.....	40
Mascarpone (new).....	41
Noci (new).....	42
Pane burro e marmellata.....	43
Popcorn.....	44
Pistacchio.....	45
Stracciatella.....	46
Tiramisù.....	47
Yogurt.....	48
Yogurt greco.....	49
Vaniglia.....	50
Zabaione (non alcolico) (new).....	51
Ricette Sorbetto.....	52
Albicocca.....	53
Anguria e lime.....	54
Arancia e basilico.....	55
Banana.....	56
Cioccolato extra-dark.....	57
Fico (new).....	58
Fragola.....	59
Limone.....	60
Limone, zenzero, basilico.....	61
Mango pesca melone.....	62
Melone.....	63
Mora (new).....	64
Mela (new).....	65
Pesca limone e lavanda.....	66
Prugna (new).....	67
Uva americana.....	68

Ricette Granita .....	69
Caffè .....	70
Fragola.....	71
Limone.....	72
Mandorla tradizionale.....	73
Mandorla .....	74
Ricette Gelato Gastronomico .....	75
Burro.....	76
Burro affumicato .....	77
Burrata.....	78
Carbonara .....	79
Crostacei (new) .....	80
Mozzarella di bufala .....	81
Olio d'oliva.....	82
Ricotta di bufala .....	83
Senape e miele.....	84
Topinambur (new) .....	85
Ricette Sorbetto Gastronomico .....	86
Asparagi.....	87
Cetriolo.....	88
Datterino giallo.....	89
Finocchio e mela verde.....	90
Peperone arrosto .....	91
Peperoncino (new) .....	92
Salsa tonnata .....	93
Ricette Gelato Vegano.....	94
Cacao .....	95
Cocco .....	96
Mandorle.....	97

Nocciola.....	98
Piña colada .....	99
Pistacchio .....	100
Ricette Gelato per Pacojet .....	101
Premessa su Pacojet .....	102
Gelato alla birra scura .....	103
Gastronomico al Parmigiano .....	104
Gelato alla crema .....	105
Gelato al fior di latte.....	106
Gelato al pistacchio vegano .....	107
Sorbetto alla ciliegia .....	108
Ricette Gelato Alcolico .....	109
Gelato al Baileys .....	110
Gelato alla birra scura .....	111
Gelato crema al Kirsch .....	112
Gelato pera e Wiliamina.....	113
Gelato allo zabaione (new) .....	114
Sorbetto allo Spritz .....	115
Sorbetto al Gin Tonic.....	116
Ricette Gelato Creativo .....	117
Appunti sui tipi di gelato.....	118
Croccantino .....	119
Stecco alla fragola .....	120
Stecco alla Nutella.....	121
Stecco alla vaniglia.....	122
Snickers Gelato .....	123
Ricette Gelato Fritto .....	124
Ricette Gelato Ipoglicemico .....	125
Gelato al Fior di Latte (new) .....	126

Gelato al basilico (new)	127
Gelato al pistacchio (new)	128
Gelato alla Stracciatella	129
Gelato gastronomico alla ricotta	130
Sorbetto al cioccolato extradark (update)	131
Sorbetto alla mela	132
Sorbetto alla fragola	133
Sorbetto gastronomico ai piselli e menta	134
Ricette Gelato Senza Lattosio (new)	135
Gelato al cioccolato (new)	136
Gelato al Fior di Latte (new)	137
Gelato al Pistacchio (new)	138
Gelato al Tiramisù (new)	139
Gastronomico al Parmigiano (new)	140
Ricette Coperture & Variegati	141
Copertura al cioccolato	142
Copertura "Solero" (sorbetto tropicale)	143
Salsa al passion fruit	144
Variegatura all'amarena	145
Variegatura alla birra scura e miele	146
Variegatura al cacao	147
Variegatura al caramello salato	148