

Andrea Rapanaro
@cucinalli

GELATO PROJECT RICETTE SU MISURA

www.cucina.li/gelato-project

Edizione ESEMPIO

Contenuti

Introduzione	4
Contenuti & scopo del libro.....	5
Ingredienti necessari	7
Risorse sul gelato.....	10
Ricette Gelato Artigianale.....	12
Fior di Latte	13
Ricette Sorbetto.....	14
Ricette Granita.....	15
Ricette Gelato Vegano	16
Ricette Gelato Fritto	17
Ricette Gelato Gastronomico	18
Ricette Sorbetto Gastronomico.....	19
Ricette Gelato Creativo	20

Introduzione

Contenuti & scopo del libro

Come nasce

L'idea di scrivere un libro sul gelato è presente nella mia mente da un po' di tempo, ma fino ad ora l'ho sempre immaginato come un testo improntato sulla parte teorica e come strumento di apprendimento, più che come un ricettario. In tal senso però, vi è già parecchia ottima letteratura in materia, anche se ci sono aspetti oscuri della gelateria che difficilmente trovate all'interno di libri e corsi, come le spiegazioni sul bilanciamento dei neutri o la formulazione dei variegati.

All'interno dei miei corsi tratto già questi temi e l'idea di creare un ricettario nasce dalla richiesta che ho ricevuto da un utente del mio blog. Questa persona mi ha chiesto se fosse possibile acquistare tutte le mie ricette in quanto non gli interessava imparare a bilanciare il gelato in autonomia, ma gli bastavano le ricette per poter creare e gustare i gelati a casa propria.

Sembrerà buffo, ma non ci avevo mai pensato!

Cosa ci troverete

In questo libro troverete quindi solo ricette e un breve capitolo per orientarvi sugli ingredienti necessari (le famose "polverine di gelateria") e come procurarvi.

Cosa non ci troverete

In questo libro non troverete la teoria del bilanciamento, perché lo scopo è quello di darvi ricette da provare a casa.

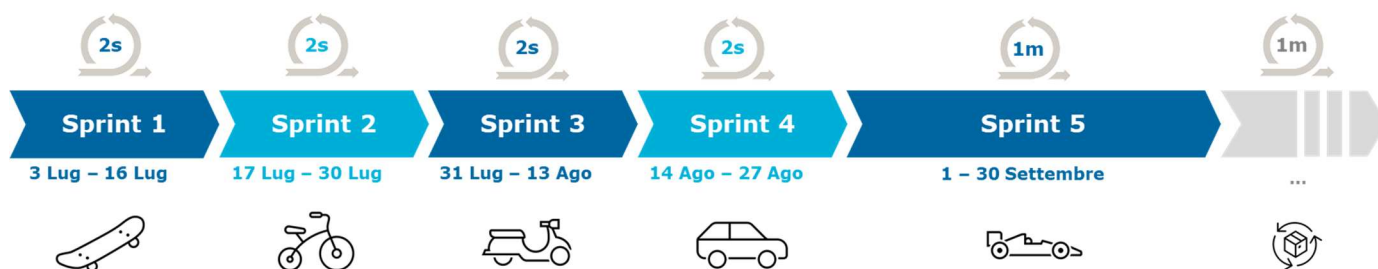
Se vi interessa capire quello che sta dietro all'uso di ingredienti come destrosio, trealosio, latte in polvere, inulina, addensanti, stabilizzanti, emulsionanti oppure imparare a trasformare piatti della tradizione in gelato gastronomico, allora vi consiglio di dare un'occhiata ai miei corsi online: www.cucina.li/corsi-online

Questo libro verrà pubblicato in modo **iterativo**

Dal momento che cerco sempre opportunità per applicare [il mio lavoro](#) alla mia passione e viceversa, ho pensato di creare questo libro focalizzandomi su quello che vogliono i miei utenti finali.

In quanto Agile Coach, nel mio lavoro mi occupo di aiutare i miei team a creare prodotti e servizi IT che soddisfino le esigenze degli utenti permettendo allo stesso tempo al team di imparare, crescere e raggiungere risultati in modo più efficiente.

Allo stesso modo, ho pensato di pubblicare questo libro in più sprint (immaginateli come delle puntate), dando un vantaggio ai primi sostenitori: la possibilità di vedere le loro richieste di ricette realizzate nelle edizioni del libro.



Si diventa sostenitori acquistando una copia del libro da www.cucina.li/gelato-project. Si ha accesso all'ultima versione del libro per 1 anno, periodo durante il quale sarà possibile scaricare gli aggiornamenti e richiedere nuove ricette, dare feedback o proporre dei cambiamenti. Passato l'anno si può rifare un abbonamento e continuare a scaricare le future edizioni che continueranno ad essere aggiornate!

Durata del progetto

Il progetto resterà vivo se voi lo farete vivere: condividendo l'iniziativa, facendo iscrivere conoscenti e partecipando attivamente con richieste di nuovi contenuti!

Più sostenitori scaricheranno il libro, maggiore sarà anche il mio contributo in numero di ricette dopo ogni sprint.

Nulla è fissato, tutto si può discutere: lo scopo è creare qualcosa sull'impronta dei vostri bisogni!

Ricette Gelato Artigianale

Fior di Latte

<i>Tipo di preparazione: Gelato</i>		Zuccheri	18.7%
POD	17.9%	Grassi	8.3%
PAC	29.0%	SLNG	10.2%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	0.4%
Calorie	192 kcal	Solidi Totali	37.6%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	294.40	441.60	588.90	2'944.30	5'888.60
Panna 35%	88.10	132.10	176.10	880.60	1'761.20
Latte in Polvere Magro	20.20	30.20	40.30	201.50	403.00
Neutro Crema Carruba/Guar	1.80	2.60	3.50	17.50	35.00
Saccarosio	70.50	105.70	140.90	704.60	1'409.10
Destrosio	25.20	37.70	50.30	251.50	503.10
Cioccolato a pezzi	50.00	75.00	100.00	500.00	1'000.00

Preparazione

- Unire le polveri (latte in polvere, zuccheri, neutro), tenendo da parte un po' di zucchero
- Scaldare il latte con lo zucchero tenuto da parte (eviterà che il latte incorpori troppa aria)
- Aggiungere la panna a ca. 30°C (quando il latte è tiepido, per far emulsionare meglio i grassi)
- Aggiungere le polveri, quando panna e latte arrivano a ca. 40°C
- Senza smettere di mescolare, pastorizzare portando la miscela a 85°C per un paio di minuti
- Far raffreddare il composto in frigorifero da 6 a 12 ore
- Mantecare in gelatiera

Ricette Sorbetto

Ricette Granita

Ricette Gelato Vegano

Ricette

Gelato Fritto

Ricette Gelato Gastronomico

Ricette Sorbetto Gastronomico

Ricette Gelato Creativo