

Andrea Rapanaro

@cucinali

# GELATO PROJECT RICETTE SU MISURA

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

Gelato Project – Estratto Gratuito

# Contenuti

Introduzione.....	3
Contenuti & scopo del libro .....	5
Ingredienti necessari .....	6
Risorse sul gelato.....	9
Ricette Gelato Artigianale.....	11
Caramello salato.....	12
Fiori di sambuco & panna acida.....	13
Ricette Sorbetto .....	14
Fragola.....	15
Pesca limone e lavanda .....	16
Uva americana.....	17
Ricette Granita .....	18
Pesca .....	19
Ricette Gelato Gastronomico .....	20
Burrata .....	21
Zafferano e Midollo .....	22
Ricette Sorbetto Gastronomico .....	23
Salsa tonnata.....	24
Ricette Gelato Vegano.....	25
Pistacchio .....	26

# Introduzione



# Contenuti & scopo del libro

## Questo è solo un assaggio: benvenuti nel Gelato Project!

Quello che hai in mano è un estratto del Gelato Project: una selezione di 10 ricette bilanciate pensata per farti iniziare subito a sperimentare il gelato artigianale e gastronomico, con sicurezza e creatività.

## Cos'è il Gelato Project

Il Gelato Project non è un ricettario tradizionale, ma un progetto vivo e in continua evoluzione, creato per chi vuole capire il gelato, non solo replicarlo.

L'obiettivo? Offrirti tutto quello che serve per imparare, provare, sbagliare e migliorare, stagione dopo stagione.

## Un libro che cresce con te

Il Gelato Project è iterativo: quando lo acquisti, ricevi tutte le versioni future gratuitamente, per un anno intero. Ogni mese viene pubblicata e resa disponibile una nuova versione del libro! Il numero di ricette nuove in ogni uscita è generalmente proporzionale al numero di nuovi sostenitori del progetto.

Puoi suggerire tu stesso nuove ricette, varianti, ingredienti o formati che ti interessano. È un progetto che cresce ascoltando la community.

Il libro completo può essere scaricato da [www.cucina.li/prodotto/gelato-project/](http://www.cucina.li/prodotto/gelato-project/) e conta centinaia di ricette.

## Cosa contiene questo estratto?

Questa mini-selezione ti dà un punto di partenza concreto: 10 ricette bilanciate tra gelato classico, gastronomico e vegano pronte per essere realizzate con gli ingredienti dello Starter Pack che hai acquistato.

# Ingredienti necessari

## Nota sul peso degli ingredienti

Le ricette sono bilanciate con [BilanciaLi, il mio software di bilanciamento del gelato](#) e vengono stampate per il gelato project in diverse "pesate" in modo da permettervi di preparare 500g, 1kg, 2kg, ... di ricetta senza fare calcoli. Per questo motivo capiterà spesso di trovare pesate con la virgola e la precisione al decimo di grammo.

Non diventate matti a pesare al decimo di grammo, **tranne quando pesate i neutri**. Sono l'unico ingrediente sensibile a variazioni minime. Per il resto, potete arrotondare tutto a piacimento.

### Nota sulla Vaniglia

Altra nota per la vaniglia: quando la trovate, considerate la misura come la quantità di baccelli necessari. Se c'è scritto 1, significa 1 baccello (ovviamente vi serviranno i semi contenuti al suo interno).

## Materia prima

### Zuccheri

Gli zuccheri sono una componente importante nella produzione del gelato, fornendo energia e influenzando la sua consistenza e dolcezza. Gli zuccheri hanno diverse funzioni nella miscela del gelato: esaltano la dolcezza, abbassano il punto di congelamento dell'acqua, migliorano la texture e il gusto complessivo.

Quali vi servono per le ricette

- Il saccarosio (comune zucchero bianco semolato) che già avrete a casa
- Il destrosio (per tutti i tipi di gelato)
- Il trealosio (solo per il gelato gastronomico)
- Il glucosio atomizzato 39-DE (detto anche sciroppo di glucosio disidratato) usato moltissimo per le ricette con Pacojet o per il gelato e il sorbetto gastronomico, ma anche per alcuni gelati/sorbetti in cui vogliamo dare più struttura
- Maltodestrine 18-DE (per alcuni sorbetti)

### Latte magro in polvere

Il latte magro in polvere è un ingrediente prezioso nel gelato. Con la sua capacità di ridurre l'acqua libera nella miscela, conferisce una consistenza più densa e cremosa al gelato artigianale. Le proteine presenti nel latte magro in polvere formano una struttura reticolata che trattiene le bollicine d'aria, aumentando il volume del gelato e garantendo una maggiore morbidezza.

## Neutri

Con "neutri", si definiscono gli ingredienti stabilizzanti, emulsionanti e gelificanti come la farina di semi di carruba, la gomma di guar, la gomma di tara o la gomma xantana. Sono ingredienti fondamentali nel gelato in quanto migliorano la consistenza e la stabilità grazie all'elevata capacità di idratazione, che rende densa la miscela e quindi cremoso il gelato risultante. L'uso accurato dei neutri contribuisce a ottenere un gelato cremoso e stabile.

Quali vi servono per le ricette

- Farina di semi di carrube (gelati)
- Gomma di tara (sorbetti e gelati)
- Gomma di guar (sorbetti e gelati)
- Gomma xantana (per alcuni gelati e sorbetti)
- Sucresteri o "esteri del saccarosio" (per alcuni gelati e sorbetti)

Nelle ricette troverete un paio di neutri composti che spiego in modo approfondito nei miei corsi online. Nel libro mi limiterò a dirvi come produrli.

Vi consiglio di produrne una quantità di 100g-200g e etichettare un barattolino con la composizione (che stabilizzanti contengono), l'utilizzo (sorbetti, creme, vegan, ...) e la dose per kg (ad es. 5g / kg)

Neutro	Composizione	Dose / Kg miscela
Neutro Crema Carruba/Guar	80% carruba 20% guar	3 g/kg
Neutro Frutta Tara/Guar (Polpa)	80% tara 20% guar	2.5 g/kg
Neutro Vegan Creme	56% tara 14% guar 30% sucresteri	5 g/kg

## Semilavorati

Questa categoria include le varie paste di frutta secca, che, con un buon mixer, potreste anche fare in casa tostando e frullando la frutta secca fino a quando non secerne gli oli diventando una pasta liscia.

Le trovate in commercio come "pasta di xxx" (ad es. pasta di pistacchi) e dovete assicurarvi che sia pura, quindi al 100% (o quasi) fatta di frutta secca, senza zuccheri aggiunti (quelle sono creme e le potete usare ma in dosi diverse ribilanciando le ricette che trovate qui).

## Fibre

Le fibre, come l'inulina, svolgono un ruolo importante nel sorbetto o nel gelato vegano perché compensano la carenza di solidi. Questi ingredienti contribuiscono a migliorare la consistenza, la

struttura e la cremosità della miscela anche in sostituzione ai latticini. L'inulina agisce come un agente addensante e stabilizzante, fornendo una consistenza morbida e vellutata al sorbetto o al gelato.

Quali vi servono per le ricette

- Inulina (per sorbetti e gelato vegano)
- In alternativa potete usare fibra di agrumi, baobab o bambù

L'inulina si trova di due tipi: a "catena corta", solubile a freddo, perfetta per i sorbetti, ma anche per i gelati. A catena lunga, da struttura ancora maggiore ma richiede temperatura per agire, quindi si presta per i gelati.

## Materia Prima Scontata del 20%



Grazie alla partnership tra CucinaLi e [SaporePuro](https://www.saporepuro.com), i nostri clienti possono ottenere uno sconto del 20% sui prezzi utilizzando il nostro coupon esclusivo (basta cliccare sul link sopra).

SaporePuro è uno dei migliori sito di ingredienti alimentari online per gelateria, pasticceria, cucina molecolare e mixology con oltre il 98% di clienti soddisfatti.

Offre una vasta gamma di prodotti di alta qualità, tra cui tutto quello che vi serve per il gelato!

Grazie al promo code "Cucinali" (oppure utilizzando questo link: [www.saporepuro.com/cucinali](https://www.saporepuro.com/cucinali)) è possibile ordinare direttamente da SaporePuro con uno sconto del 20%.

SaporePuro **consegna in tutto il mondo** con spese di spedizione vantaggiose.

# Risorse sul gelato

Se vi venisse voglia di approfondire il mondo del gelato artigianale o di quello gastronomico, qui vi lascio qualche link utile per formarvi, sia in modo gratuito che tramite corsi o letteratura.

## Risorse gratuite

Descrizione	Link
Come fare il gelato artigianale	<a href="#">Articolo Blog</a>
Come fare il gelato vegano	<a href="#">Articolo Blog</a>
Come fare il gelato proteico	<a href="#">Articolo Blog</a>
Cosa sono le basi di gelateria	<a href="#">Articolo Blog</a>
Come bilanciare i neutri nel gelato	<a href="#">Articolo Blog</a>
Come bilanciare il gelato per pacojet	<a href="#">Articolo Blog</a>
Tutti i segreti del gelato fritto	<a href="#">Articolo Blog</a>
Altri blog ricchi di ottime info <a href="https://didatticagelato.it">https://didatticagelato.it</a> <a href="http://icecreamscience.com">http://icecreamscience.com</a> <a href="https://under-belly.org">https://under-belly.org</a>	

## Corsi online

#CucinaLiOnline è la piattaforma di corsi online sulla quale troverete tutto quello che vi serve per imparare a fare il gelato.

### Corso sul gelato artigianale

In questo corso imparerete le basi del gelato artigianale: partendo dalla composizione del gelato andremo a vedere in che modo zuccheri, grassi, magri del latte, neutri, fibre, aria e acqua ne influenzano la struttura. Vedremo come bilanciare e produrre gelati, sorbetti e granite e ne analizzeremo i difetti e le possibili cause correlate. Infine vi sarà un'ampia parte dedicata alle ricette che coprirà praticamente tutti i tipi di preparazione necessaria per creare gelati, granite e sorbetti.

### Corso sul gelato gastronomico

In questo secondo corso, il focus si sposterà sulla costruzione della ricetta di un gelato da ristorante. Partendo dalle basi acquisite durante il corso sul gelato artigianale, esploreremo il mondo del gelato gastronomico, uscendo di fatto dalla pasticceria per entrare nel ristorante. Vedremo come costruire un piatto nel quale il gelato diventa il protagonista o va a sostituire una salsa o un condimento.

Capiremo quali aspetti sono importanti per portare equilibrio (di sapori, consistenze, temperature) e vi darò dei consigli per gestire le quantità degli ingredienti per creare gelati gastronomici di ogni

## Introduzione

tipo: dalle creme al formaggio, ai gelati fatti da una salsa, i sorbetti speziati, quelli di frutta e quelli di verdura e infine i gelati con il pesce.

Nella sezione dedicata alla video ricette (che nel caso del gelato gastronomico sarà una parte predominante del corso), prepareremo 5 ricette per mettere in pratica gli insegnamenti della parte teorica.

## Corso avanzato sul gelato

Nel terzo corso vediamo i gelati più tecnici e che richiedono una perfetta comprensione della materia prima per essere approcciati al meglio: il gelato senza lattosio, il gelato vegano (senza latticini e uova), il gelato ipoglicemico (senza zuccheri).

Il corso avanzato non è da considerarsi un corso per "intolleranti" ma un'opportunità per esplorare ancora più a fondo la materia prima: i grassi vegetali, gli emulsionanti, la costruzione di neutri più tecnici, i polioli in sostituzione agli zuccheri, e altri temi che potrebbero interessarvi a prescindere dal fatto che siate vegani, diabetici o intolleranti al lattosio.

In questo corso vedremo anche come bilanciare le variegature, approfondiremo il bilanciamento e vedremo come migliorare ulteriormente la struttura del nostro gelato con una lista lunghissima di ricette:

## Letteratura

- Scienza e tecnologia del gelato artigianale – Luca Caviezel
- La matrice dei sapori – James Briscione
- Il gelato senza segreti – Angelo Corvitto
- Tutti i libri di Dario Bressanini

# Ricette Gelato Artigianale

In questa sezione troverai tutte le ricette di gelato artigianale.

# Caramello salato

Tipo di preparazione: Gelato	Zuccheri	18.1%	
POD	17.3%	Grassi	10.9%
PAC	27.6%	SLNG	8.9%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	1.8%
Calorie	213 kcal	Solidi Totali	39.7%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	286.00	429.00	571.90	2'859.70	5'719.40
Panna 35%	57.20	85.80	114.40	571.90	1'143.90
Latte in Polvere Magro	15.90	23.80	31.80	158.90	317.70
Uova (Tuorlo 1=20gr)	25.40	38.10	50.80	254.20	508.40
Burro	19.10	28.60	38.10	190.60	381.30
Farina di semi di carrube	1.80	2.70	3.60	17.80	35.60
Saccarosio	69.90	104.90	139.80	699.00	1'398.10
Destrosio	22.20	33.40	44.50	222.40	444.80
Sale	2.50	3.80	5.10	25.40	50.80

## Preparazione

### Per il caramello

- Scaldare la panna in un pentolino
- Far caramellare  $\frac{3}{4}$  del saccarosio in una padella
- Unire il burro, poi la panna calda e rimestare fino ad ottenere un mix omogeneo
- Tenere da parte



### Per il gelato

- Unire le polveri (latte in polvere, restante saccarosio, destrosio, neutro, sale)
- Scaldare il latte
- Aggiungere le polveri quando il latte arriva a ca. 40°C
- Aggiungere i tuorli verso i 65°C
- Aggiungere il caramello tenuto da parte
- Senza smettere di mescolare, pastorizzare portando la miscela a 85°C per un paio di minuti
- Far maturare il composto in frigorifero da 6 a 12 ore
- Mantecare in gelatiera

# Fiori di sambuco & panna acida

Tipo di preparazione: Gelato		Zuccheri	19.9%
POD	18.1%	Grassi	10.7%
PAC	28.1%	SLNG	4.7%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	2.5%
Calorie	205 kcal	Solidi Totali	37.8%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte ai fiori di sambuco	231.40	347.20	462.90	2'314.40	4'628.70
Panna acida	128.60	192.90	257.20	1'286.00	2'572.10
Neutro Vegan Creme	2.40	3.60	4.80	23.80	47.50
Saccarosio	61.00	91.50	122.00	609.90	1'219.70
Destrosio	32.80	49.30	65.70	328.40	656.80
Inulina	12.50	18.80	25.00	125.10	250.20
Succo di Limone	31.30	46.90	62.50	312.50	625.00

## Preparazione

Per il latte ai fiori di sambuco

- 500 g di latte
- 100 g di fiori di sambuco

Lavare delicatamente i fiori sotto l'acqua fredda per eliminare eventuali insetti e impurità.

Tenere solo i fiori (eliminare gli steli verdi). Scaldare il latte a 70°C, poi togliere dal fuoco, infondere i fiori e lasciarli per 30 minuti fuori, far raffreddare il latte e usarlo per preparare il gelato.

Per il gelato

- Unire polveri, frullare con latte infuso (a freddo)
- Unire panna acida, succo (e un po' di scorza di limone non trattato se si vuole)
- Far maturare 2-4 ore a +4°C e mantecare.

**Note sul gelato:** in questo gelato procediamo a freddo come per un sorbetto, per mantenere al meglio i sapori dei fiori di sambuco.



# Ricette Sorbetto

In questa sezione troverai tutte le ricette di sorbetto.

# Fragola

Tipo di preparazione: Sorbetto		Zuccheri	23.9%
POD	22.4%	Grassi	0.0%
PAC	32.5%	SLNG	0.0%
Temperatura di servizio	-13 °C	Altri Solidi	2.4%
Calorie	105 kcal	Solidi Totali	26.3%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Neutro Frutta Tara/Guar (Polpa)	1.20	1.80	2.40	12.20	24.50
Saccarosio	53.80	80.80	107.70	538.40	1'076.70
Destrosio	44.00	66.10	88.10	440.50	881.00
Acqua	128.70	193.00	257.30	1'286.70	2'573.40
Inulina	7.40	11.20	14.90	74.40	148.80
Scorza di Limone	2.50	3.70	5.00	25.00	49.90
Fragole	247.50	371.20	494.90	2'474.50	4'949.10
Succo di Limone	14.80	22.20	29.70	148.30	296.60

## Preparazione

- Unire le polveri (saccarosio, destrosio, neutro, inulina)
- Frullare acqua, fragole, succo e scorza di limone
- Unire le polveri a pioggia, sempre frullando
- Lasciar maturare in frigorifero per 2-6 ore (opzionale)
- Mantecare in gelatiera

# Pesca limone e lavanda

Tipo di preparazione: Sorbetto	Zuccheri	26.1%	
POD	24.5%	Grassi	0.0%
PAC	34.8%	SLNG	0.0%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	3.6%
Calorie	119 kcal	Solidi Totali	29.6%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Neutro Frutta Tara/Guar (Polpa)	1.50	2.20	3.00	14.90	29.80
Saccarosio	54.50	81.80	109.00	545.20	1'090.30
Destrosio	44.60	66.90	89.20	445.80	891.60
Acqua	123.90	185.80	247.80	1'238.90	2'477.90
Inulina	5.00	7.50	9.90	49.70	99.40
Scorza di Limone (non trattato)	2.50	3.70	5.00	24.80	49.70
Fiori di lavanda	0.50	0.70	1.00	5.00	9.90
Pesche	223.00	334.50	446.00	2'229.90	4'459.80
Succo di Limone	44.60	66.90	89.20	445.80	891.60

## Preparazione

- Preparare l'infusione scaldando l'acqua a 80°C con la lavanda e la scorza del limone (solo la parte superficiale, non il bianco che è amaro)
- Lasciare infondere 10 minuti, poi filtrare e usare l'infuso il sorbetto
- Unire le polveri (saccarosio, destrosio, neutro, inulina)
- Frullare l'infuso con il succo di limone
- Unire le polveri a pioggia frullando
- Lasciar maturare in frigorifero per 2-6 ore (opzionale)
- Mantecare in gelatiera

# Uva americana

Tipo di preparazione: Sorbetto	Zuccheri	21.8%	
POD	20.4%	Grassi	0.0%
PAC	30.1%	SLNG	0.0%
Temperatura di servizio	-12 °C	Altri Solidi	4.6%
Calorie	106 kcal	Solidi Totali	26.4%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Farina di semi di tara	1.60	2.40	3.30	16.30	32.70
Saccarosio	16.30	24.50	32.70	163.30	326.60
Destrosio	42.50	63.70	84.90	424.60	849.10
Acqua	84.90	127.40	169.80	849.10	1'698.20
Inulina	5.20	7.80	10.50	52.30	104.50
Uva americana (peso del succo)	349.40	524.20	698.90	3'494.40	6'988.90

## Preparazione

- Frullare e setacciare l'uva americana, oppure ricavarne il succo usando un estrattore
- Unire le polveri (saccarosio, destrosio, neutro, inulina)
- Frullare acqua e succo d'uva e unire le polveri a pioggia
- Lasciar maturare in frigorifero per 2-6 ore (opzionale)
- Mantecare in gelatiera

# Ricette Granita

In questa sezione troverai tutte le ricette di granite.

# Pesca

Tipo di preparazione: Granita		Zuccheri	16.3%
POD	16.3%	Grassi	0.0%
PAC	16.3%	SLNG	0.0%
Temperatura di servizio	-8 °C	Altri Solidi	2.1%
Calorie	74 kcal	Solidi Totali	18.4%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Saccarosio	52.20	78.40	104.50	522.50	1'044.90
Acqua	238.30	357.50	476.70	2'383.50	4'767.00
Pesche	209.40	314.10	418.80	2'094.00	4'188.10

## Preparazione

- Frullare l'acqua con la frutta
- Filtrare con un colino se vi piace più liscia
- Versare il saccarosio a pioggia, frullando bene
- Versare in gelatiera e lasciar mantecare fino a quando la consistenza non è quella della granita
- Consiglio: se si è in possesso di una gelatiera con il controllo di pale e freddo separati, si otterrà un miglior risultato spegnendo il freddo (lasciando solo girare le pale) per qualche minuto ogni 5-10 minuti, ripetendo per 2-3 volte.
- La granita si conserva a -6/-8°C. Non si conserva in un freezer a -18°C in quanto la temperatura di servizio è troppo alta (diventerebbe una mattonella di ghiaccio).
- È consigliato il consumo immediato.

# Ricette Gelato Gastronomico

In questa sezione troverai tutte le ricette di gelato gastronomico, ovvero il gelato da ristorante.

# Burrata

Tipo di preparazione: Gastronomico	Zuccheri	17.6%	
POD	9.6%	Grassi	10.9%
PAC	26.9%	SLNG	7.8%
Temperatura di servizio	-13 °C	Altri Solidi	1.1%
Calorie	204 kcal	Solidi Totali	37.4%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	164.70	247.00	329.30	1'646.50	3'293.00
Panna 35%	47.40	71.10	94.80	474.00	948.00
Latte in Polvere Magro	7.50	11.30	15.00	75.00	150.00
Burrata	139.70	209.60	279.40	1'397.00	2'794.00
Farina di semi di carrube	2.50	3.80	5.00	25.00	50.00
Trealosio	54.90	82.40	109.80	549.00	1'098.00
Destrosio	30.00	44.90	59.90	299.50	599.00
Maltodestrina 18 DE	5.00	7.50	10.00	50.00	100.00
Sale	1.00	1.50	2.00	10.00	20.00
Acqua di governo della burrata	47.40	71.10	94.80	474.00	948.00

## Preparazione

- Unire le polveri (zuccheri, neutro, latte in polvere, sale), tenendo da parte un po' di trealosio
- Scaldare il latte con il trealosio tenuto da parte
- Aggiungere la panna a ca. 30°C
- 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
- Abbatte a +4°C e far maturare il composto in frigorifero da 6 a 12 ore
- Unire la burrata e l'acqua di governo frullando fino ad ottenere una miscela omogenea
- Mantecare in gelatiera
- Servire su un risotto ai datterini oppure su qualsiasi preparazione dove si userebbe la burrata, c'è l'imbarazzo della scelta.



# Zafferano e Midollo

Tipo di preparazione: Gastronomico	Zuccheri	17.7%	
POD	9.8%	Grassi	12.7%
PAC	27.8%	SLNG	7.9%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	1.6%
Calorie	223 kcal	Solidi Totali	39.9%

Ingredienti	Peso Miscela				
	250 g	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g
Latte Intero	145.80	291.70	437.50	583.40	2'916.80
Panna 35%	31.30	62.60	93.90	125.20	626.00
Latte in Polvere Magro	5.00	9.90	14.90	19.80	99.10
Neutro Crema Carruba/Guar	0.90	1.70	2.60	3.40	17.20
Trealosio	34.90	69.80	104.70	139.60	698.00
Destrosio	11.70	23.50	35.20	47.00	234.80
Zafferano	0.10	0.20	0.25	0.30	1.60
Midollo	18.30	36.50	54.80	73.00	365.20
Sale	2.10	4.10	6.20	8.20	41.20

## Preparazione

- Cuocere il midollo nel suo osso in forno a 200°C per 20 minuti
- Unire le polveri (zuccheri, neutro, latte in polvere, sale), incluso lo zafferano
- Scaldare il latte, aggiungere la panna a ca. 30°C
- 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
- Incorporare il midollo cotto ed emulsionare bene con un mixer
- Abbatte a +4°C e far maturare il composto in frigorifero da 6 a 12 ore
- Mantecare in gelatiera
- Servire con un risotto al parmigiano e un giro di fondo bruno



# Ricette Sorbetto Gastronomico

In questa sezione troverai tutte le ricette di sorbetto gastronomico, ovvero il sorbetto da ristorante.

# Salsa tonnata

Tipo di preparazione: Gastronomico	Zuccheri	15.9%	
POD	9.5%	Grassi	14.9%
PAC	23.5%	SLNG	0.3%
Temperatura di servizio	-12 °C	Altri Solidi	4.0%
Calorie	215 kcal	Solidi Totali	35.0%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Panna 35%	25.30	38.00	50.60	253.20	506.30
Neutro Vegan Creme	2.40	3.60	4.80	24.00	48.10
Trealosio	53.20	79.70	106.30	531.60	1'063.20
Destrosio	29.00	43.50	58.00	290.00	579.90
Acqua	264.50	396.70	529.00	2'644.90	5'289.80
Inulina	4.80	7.20	9.60	48.10	96.20
Salsa tonnata	120.80	181.20	241.60	1'208.20	2'416.50

## Preparazione

Per la salsa tonnata

- 10 g di tuorlo sodo
- 28 g di capperi sott'aceto
- 55 g di tonno sott'olio
- 28 g di alici sott'olio
- 110 g di olio d'oliva
- 1 g di sale
- 17 g di succo di limone



Frullare tutti gli ingredienti tranne l'olio. Inserire l'olio a filo, frullando, fino ad ottenere una salsa cremosa e pesarne la quantità necessaria.

### Per il sorbetto alla salsa tonnata

- Unire le polveri (nutro, zuccheri, inulina)
- Mixare acqua, panna, salsa tonnata e inserire le polveri a pioggia
- Lasciar maturare 4-6 ore e mantecare in gelatiera.
- Servire con un roast beef CBT (52°C x 3 ore) o con un classico magatello di vitello come se faceste il vitello tonnato. Accompagnare con una componente acida (puntarelle o verdure stagionali in carpione) e un fondo di manzo o vitello.

# Ricette Gelato Vegano

In questa sezione troverai tutte le ricette di gelato vegano.

**Nota per i vegani:** il capitolo dei sorbetti (salvo eccezioni) è altresì da considerarsi "vegan friendly"

# Pistacchio

Tipo di preparazione: Gelato Vegano	Zuccheri	20.7%	
POD	19.2%	Grassi	7.7%
PAC	28.3%	SLNG	0.0%
Temperatura di servizio	-14 °C	Altri Solidi	10.2%
Calorie	193 kcal	Solidi Totali	38.6%

Ingredienti	Peso Miscela				
	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Neutro Vegan Creme	2.30	3.40	4.50	22.60	45.20
Saccarosio	50.20	75.30	100.40	501.80	1'003.50
Destrosio	45.20	67.70	90.30	451.60	903.20
Latte di Anacardi	336.20	504.30	672.40	3'361.80	6'723.50
Pasta di pistacchio	40.10	60.20	80.30	401.40	802.80
Inulina	15.10	22.60	30.10	150.50	301.10
Burro di cacao	10.00	15.10	20.10	100.40	200.70
Sale	1.00	1.50	2.00	10.00	20.10

## Preparazione

- Unire le polveri (zuccheri, neutro, inulina, sale)
- Frullare il latte vegetale unendo le polveri a pioggia
- Unire la pasta di pistacchio e continuare a frullare
- Sciogliere il burro di cacao in un pentolino e unirlo a filo sempre frullando
- Abbatere a +4°C
- Far maturare il composto in frigorifero per 6 ore
- Mantecare in gelatiera per il tempo che serve