



Antonio Mezzalana

# BUONGIORNO PRIMAVERA

Tre ricette studiate ad hoc per creare gelati utilizzando i classici ingredienti della prima **colazione**. Sapori tradizionali da gustare in occasione del **brunch** domenicale, un'usanza statunitense che ormai è entrata a pieno titolo nella **cultura** italiana

## BISKOLAT

### GELATO AL LATTE E BISCOTTI

#### CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	560 g
Panna fresca 35% m.g.	80 g
Latte in polvere magro	20 g
Saccarosio	65 g
Destrosio	40 g
Base crema 50	20 g
Biscotti	100 g
Latte condensato zuccherato	80 g
Tuorlo d'uovo	35 g

**TOTALE 1000 g**

#### CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	560 g
Panna fresca 35% m.g.	80 g
Latte in polvere magro	10 g
Saccarosio	60 g
Destrosio	35 g
Base crema 100	40 g
Biscotti	100 g
Latte condensato zuccherato	80 g
Tuorlo d'uovo	35 g

**TOTALE 1000 g**



#### PROCEDIMENTO

- Portare tutti gli ingredienti ben mixati a 85°C nella vasca di pastorizzazione, tranne i biscotti e il latte zuccherato.
- In fase di raffreddamento della miscela pastorizzata (sotto i 40°C) inserire gli ingredienti mancanti. Non si aggiungono prima perché riattiverebbero gli amidi che addenserebbero ulteriormente la miscela e inoltre per una questione di sapore.
- Versare la miscela nel mantecatore.
- Estrarre il gelato variegandolo con biscotti interi e a piacimento una spolverata di cannella. Abbattearlo per dieci minuti e poi riporlo in vetrina.
- Decorare la vaschetta con i biscotti.

Aggiungere 0,5 g di sale per ogni kg di gelato

# CROCK ENERGY

SORBETTO AL MELONE, FRAGOLE  
E NOCCIOLE CROCCANTI



## CON BASE FRUTTA 50

Melone	400 g
Fragole	130 g
Succo di limone	5 g
Acqua	200 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	50 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	60 g
Base frutta 50	35 g
Inulina	10 g

**TOTALE 1000 g**

## CON BASE FRUTTA 100

Melone	400 g
Fragole	130 g
Succo di limone	5 g
Acqua	200 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	55 g
Base frutta 100	70 g

**TOTALE 1000 g**

## PROCEDIMENTO

- Mescolare la base con gli zuccheri poi frullare questi solidi con l'acqua.
- Inserire nella miscela a 4°C il succo di limone, le fragole e i cubetti di melone e frullare il tutto.
- Mantecare la miscela e poi estrarre il sorbetto.
- Abbattearlo per 5 minuti e mettere la vaschetta in esposizione a -11°/-12°C decorandola con le nocciole croccanti, fragole intere e alcune fette di melone.

### Nocciole croccanti

Portare al grado di caramello poco alla volta lo zucchero saccarosio in una padella antiaderente, contemporaneamente riscaldare anche le nocciole sgusciate intere e unirle allo zucchero caramellato. Mescolare e versare il tutto in stampi di silicone e utilizzare le nocciole quando si saranno raffreddate.

# RISVEGLIO

## GELATO ALLO YOGURT, ALBICOCHE CANDITE E BISCUIT ALLA VANIGLIA

### CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	75 g
Panna fresca 35% m.g.	165 g
Yogurt magro	500 g
Latte in polvere magro	35 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	70 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	20 g
Base crema 50	35 g

### TOTALE

1000 g

### CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	75 g
Panna fresca 35% m.g.	165 g
Yogurt magro	500 g
Latte in polvere magro	25 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	60 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	15 g
Base crema 100	70 g

### TOTALE

1000 g

**Aggiungere** 1 g di acido citrico ogni kg di gelato e 2 g di semi di vaniglia ogni 4 kg di gelato



### PROCEDIMENTO

- Portare tutti gli ingredienti ben mixati a 85°C nella vasca di pastorizzazione, tranne lo yogurt, l'acido citrico e la vaniglia.
- Fare raffreddare la miscela alla temperatura di 4°C e con l'aiuto di un frullatore a immersione mixare i tre ingredienti citati precedentemente.
- Estrarre dal mantecatore e variegare con sottili fette di biscuit inzuppate con la bagna alla vaniglia.
- Abbatte per circa dieci minuti e riporlo in vetrina.
- Decorare con pezzi di albicocche candite.

#### Bagna vaniglia

Zucchero invertito	500 g
Acqua	500 g
Bacche di vaniglia	4

Portare a 96°C l'acqua, lo zucchero invertito e i semi di quattro bacche di vaniglia e poi lasciar raffreddare. Riporre questa bagna in frigorifero positivo a 4°C.