



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

A VOLTE *ritornano*

I must in gelateria degli anni Ottanta erano i gusti alcolici come malaga e zuppa inglese, stuzzicanti novità che ingolosivano solo a guardarle

ZUPPA INGLESE

GELATO ALLA CREMA CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	550 g
Panna 35% m.g.	135 g
Latte in polvere magro	30 g
Saccarosio	125 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	35 g
Base crema 50	30 g
Tuorlo d'uovo	65 g
Totale	1000 g



GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	610 g
Panna 35% m.g.	65 g
Latte in polvere magro	30 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	35 g
Miele	15 g
Base crema 50	30 g
Cioccolato fondente 64%	65 g
Cacao 22-24%	60 g
Totale	1000 g

GELATO ALLA CREMA CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	550 g
Panna 35% m.g.	135 g
Latte in polvere magro	20 g
Saccarosio	125 g
Destrosio	20 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	25 g
Base crema 100	60 g
Tuorlo d'uovo	65 g
Totale	1000 g

GELATO AL CIOCCOLATO CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	610 g
Panna 35% m.g.	65 g
Latte in polvere magro	20 g
Saccarosio	80 g
Destrosio	25 g
Miele	15 g
Base crema 100	60 g
Cioccolato fondente 64%	65 g
Cacao 22-24%	60 g
Totale	1000 g

Aggiungere in variegatura 50 g di gocce di cioccolato fondente per ogni kg di gelato



PROCEDIMENTO GELATO ALLA CREMA

- Pastorizzare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tra loro.
- Raffreddare la miscela a 4°C e mantecare.
- Estrarre il gelato e conservarlo.

PROCEDIMENTO GELATO AL CIOCCOLATO

- Mixare tutti gli ingredienti, ad eccezione del cioccolato fondente.
- Versare la miscela nel pastorizzatore, a 65°C inserire il cioccolato fondente, quindi procedere con la pastorizzazione fino a 92°C.
- Raffreddare la miscela a 4°C e versarla nel mantecatore.
- Estrarre il gelato alternandolo con strati di gelato alla crema, fette da 1 cm di Pan di Spagna all'Alchermes e gocce di cioccolato.

BAGNA ALL'ALCHERMES

Alchermes	500 g
Zucchero invertito	500 g
Semi bacca di vaniglia	1 g

Portare a 65°C gli ingredienti e lasciare raffreddare.

Malaga

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	450 g
Panna 35% m.g.	210 g
Latte in polvere magro	50 g
Saccarosio	120 g
Inulina	20 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	35 g
Base crema 50	35 g
Vino Malaga	80 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	450 g
Panna 35% m.g.	210 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	110 g
Inulina	20 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	20 g
Base crema 100	70 g
Vino Malaga	80 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- *Pastorizzare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tra loro, compreso il vino.*
- *Raffreddare la miscela a 4°C e versarla nel mantecatore.*
- *Estrarre il gelato e variegarlo con l'uvetta sultanina, abbattearlo per dieci minuti ed esporlo in vetrina.*

UVETTA SULTANINA

Marsala	1000 g
Rum	100 g
Uvetta sultanina	500 g

Versare in un contenitore capiente marsala e rum, aggiungere l'uvetta ben lavata e lasciare macerare almeno quindici giorni in frigorifero positivo. Prima dell'utilizzo scolare l'uvetta.



SORRISO AMARO



CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	645 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	40 g
Cacao 22-24%	40 g
Pasta di nocciola	65 g
Base crema 50	35 g
Tuorlo d'uovo	15 g
Zucchero invertito	20 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	645 g
Latte in polvere magro	25 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	30 g
Cacao 22-24%	40 g
Pasta di nocciola	65 g
Base crema 100	70 g
Tuorlo d'uovo	15 g
Zucchero invertito	20 g
Totale	1000 g

Aggiungere 80 g di cioccolato fondente al 64% fuso per ogni kg di miscela

PROCEDIMENTO

- Pastorizzare a 92°C tutti gli ingredienti ben mixati tra loro, tranne la pasta di nocciola che va inserita alla temperatura di 65°C.
- Raffreddare la miscela fino a 4°C e lasciarla riposare per dodici ore.
- Versare la miscela nel mantecatore, in fase finale inserire il cioccolato fuso a filo.
- Estrarre il gelato variegandolo a strati con il cioccolato fuso e con granella di nocciola.