



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

SPICY *Fruit*

Il trend della prossima estate è l'abbinamento della frutta con le spezie che regala inusuali gusti tutti da scoprire

Gelato fior di fragola e cardamomo

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	270 g
Panna 35% m.g.	140 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	55 g
Base crema 50	35 g
Fragole	320 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	270 g
Panna 35% m.g.	140 g
Latte in polvere magro	30 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	50 g
Base crema 100	70 g
Fragole	320 g
Totale	1000 g

Aggiungere 5 g di cardamomo macinato in polvere ogni kg di miscela



PROCEDIMENTO

- Pastorizzare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tra loro.
- In fase di raffreddamento inserire le fragole frullate e filtrate per eliminare i semi, con la polvere di cardamomo.
- Versare la miscela nel mantecatore.
- Estrarre il gelato e dopo averlo abbattuto per dieci minuti esporlo in vetrina decorando la vaschetta con fragole e semi di cardamomo.

Sorbetto bananarama

CON BASE FRUTTA 50

Banana	450 g
Succo di limone	10 g
Acqua	335 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	30 g
Base frutta 50	35 g
Totale	1000 g

CON BASE FRUTTA 100

Banana	450 g
Succo di limone	10 g
Acqua	335 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	25 g
Base frutta 100	70 g
Totale	1000 g

Aggiungere 3 g di cannella in polvere
ogni kg di miscela



PROCEDIMENTO

- *Lavorazione inusuale. Cuocere in forno a 180°C per circa otto minuti le banane fino a farle diventare nere esternamente e cotte all'interno.*
- *Mescolare la base con gli zuccheri presenti nella ricetta, frullare i solidi con l'acqua.*
- *Pastorizzare la miscela alla temperatura riportata nella scheda tecnica della base e in fase di raffreddamento, a 4°C, inserire il succo di limone, la polvere di cannella e la polpa delle banane cotte al forno e frullare il tutto.*
- *Versare la miscela nel mantecatore.*
- *Estrarre il sorbetto, abatterlo per circa cinque minuti e poi riporlo in vetrina alla temperatura di -11°/-12°C.*
- *Decorare la vaschetta con fettine di banana e cannella.*