



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

FESTA della **mamma**

Tre proposte delicate e sofisticate per festeggiare questa ricorrenza meravigliosa. Fragole, rose e cioccolato sono i protagonisti di gelati da regalare a un affetto speciale

Ciocco Sorpresa

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	660 g
Latte in polvere magro	15 g
Saccarosio	30 g
Destrosio	35 g
Zucchero invertito	10 g
Base crema 50	30 g
Cioccolato al latte	215 g
Cacao 22-24%	5 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	660 g
Latte in polvere magro	10 g
Saccarosio	20 g
Destrosio	20 g
Zucchero invertito	10 g
Base crema 100	60 g
Cioccolato al latte	215 g
Cacao 22-24%	5 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tranne il cioccolato al latte.
- Raffreddare a 40°C e inserire il cioccolato sciolto precedentemente a una temperatura di 45°C.
- Raffreddare la miscela a 4°C e versarla nel mantecatore.
- Estrarre il gelato, inserirlo in una sac à poche e riempire i corpi cavi di cioccolato con la forma più adatta per questa ricorrenza.
- Se il gelato dovesse essere poco lavorabile, lasciarlo in frigorifero per qualche minuto.



Torta Di Fragole

CON BASE FRUTTA 50

Fragole	500 g
Acqua	220 g
Limone	10 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	80 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	45 g
Base frutta 50	35 g
Totale	1000 g

CON BASE FRUTTA 100

Fragole	500 g
Acqua	220 g
Limone	10 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	70 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	30 g
Base frutta 100	70 g
Totale	1000 g

Aggiungere: 100 g di frollini al burro ogni kg di gelato

PROCEDIMENTO

- Mescolare bene la base con gli zuccheri presenti nella ricetta e aggiungere infine l'acqua.
- Seguire quindi le istruzioni riportate sulla scheda tecnica della base. Alcune aziende scrivono di lasciar riposare la miscela per alcuni minuti (si dice a freddo); altre di portare la miscela a 65°C o 85°C e poi a 4°C per sciogliere meglio gli zuccheri (si dice a caldo).
- Lavare le fragole e togliere il picciolo con l'aiuto di un coltellino. Tagliarle a metà, pesarle e frullarle con la miscela preparata precedentemente, aggiungere per ultimo il succo di limone.
- Versare la miscela nel mantecatore. Nella fase finale inserire i frollini precedentemente sbriciolati, questo per evitare che si imbibiscano.
- Estrarre il gelato e abatterlo per alcuni minuti.
- Esporlo in vetrina variegandolo con la salsa di fragole e qualche frollino al burro.



SALSA DI FRAGOLE

Fragole	1000 g
Zucchero invertito	700 g
Saccarosio	150 g
Pectina di mele	10 g
Acido citrico	5 g

Mondare la frutta e tagliarla a cubetti. Frullarli con lo zucchero invertito e portare il tutto a 65°C. A questa temperatura inserire il saccarosio ben mescolato con la pectina e portare la salsa a 102°/103°C. Inserire l'acido citrico e poi raffreddare a 4°C.

Rosa e Cannella

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	540 g
Panna 35% m.g.	180 g
Latte in polvere magro	50 g
Saccarosio	115 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	30 g
Base crema 50	35 g
Succo di barbabietola rossa	10 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tranne il succo di barbabietola e l'essenza di rosa che saranno inseriti a circa 4°C prima di mantecare.
- Mettere invece nella miscela le stecche di cannella in infusione a freddo per circa 24 ore in frigorifero. Trascorso il tempo necessario filtrarla e inserire il succo di barbabietola e l'essenza di rosa e poi frullare il tutto.
- Versare la miscela, così ottenuta, nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.
- Estrarre il gelato avendo cura di abatterlo al cuore.
- Esporre la vaschetta dopo un giorno di riposo a -18°/-20°C.
- La temperatura della vetrina deve essere a -13°/-14°C.
- Decorare con boccioli di rose essiccati che si trovano in erboristeria e chicchi di caffè.

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	540 g
Panna 35% m.g.	180 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	20 g
Base crema 100	70 g
Succo di barbabietola rossa	10 g
Totale	1000 g

Aggiungere: 4 gocce di essenza di rosa non trattata per litro di miscela (dipende dall'intensità aromatica desiderata) e 20 g di cannella in stecca per litro di miscela da mettere in infusione.