



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

DON *Lisander*

Gli ingredienti utilizzati per i tre gelati erano particolarmente amati da uno dei romanzieri più famosi della letteratura, Alessandro Manzoni

Noci

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	660 g
Latte in polvere magro	35 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	50 g
Base crema 50	35 g
Miele di acacia	20 g
Gherigli di noci	110 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	660 g
Latte in polvere magro	25 g
Saccarosio	80 g
Destrosio	35 g
Base crema 100	70 g
Miele di Acacia	20 g
Gherigli di noci	110 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Togliere i gherigli dal guscio e abatterli di temperatura in negativo.
- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tranne le noci abbattute e il miele.
- Raffreddare la miscela a circa 4°C lasciandola riposare per dodici ore alla stessa temperatura.
- Micronizzare la miscela fredda con i gherigli di noci per evitare l'irrandimento degli stessi e il miele.
- Versare la miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.
- Estrarre il gelato e abatterlo in negativo per circa dieci minuti.
- Decorare con noci preferibilmente caramellate.



Il Panetton

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	530 g
Panna 35% m.g.	120 g
Latte in polvere magro	28 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	50 g
Base crema 50	30 g
Tuorlo d'uovo	80 g
Succo d'arancia	20 g
Zeste di lime e arancia	2 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	530 g
Panna 35% m.g.	120 g
Latte in polvere magro	28 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	40 g
Base crema 100	60 g
Tuorlo d'uovo	80 g
Succo d'arancia	20 g
Zeste di lime e arancia	2 g
Totale	1000 g



PROCEDIMENTO

- Mixare bene tutti gli ingredienti tranne le zeste e il succo d'arancia.
- Versare nel pastorizzatore e portare la temperatura a 85°C.
- Far maturare la miscela per dodici ore a 4°C quindi aggiungere le zeste non trattate (utilizzare una grattugia fine per non avere l'amaro della parte bianca) e il succo d'arancia filtrato.
- Versare la miscela nel mantecatore.
- Estrarre il gelato alternando con strati di panetton tostatato e bagnato con la bagna alla vaniglia.

BAGNA ALLA VANIGLIA

Zucchero invertito	600 g
Acqua	400 g
Bacca di vaniglia	1

Portare a bollire lo zucchero invertito e l'acqua; inserire nello sciroppo i semini estratti dalla bacca di vaniglia. Usare a temperatura ambiente.

PANETTONE TOSTATO

Tagliare a strisce il panetton e tostarle su una piastra da toast. Lasciarle raffreddare e poi spennellarle con la bagna alla vaniglia.

Pane

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	555 g
Panna 35% m.g.	180 g
Latte in polvere magro	35 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	35 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	50 g
Base crema 50	35 g
Totale	1000 g

Aggiungere: 100 g di pane ben tostato

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	555 g
Panna 35% m.g.	180 g
Latte in polvere magro	25 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	40 g
Base crema 100	70 g
Totale	1000 g

Aggiungere: 100 g di pane ben tostato

PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati.
- Raffreddare la miscela a 4°C lasciandola riposare per dodici ore alla stessa temperatura.
- Versare nel mantecatore e in fase finale inserire il pane precedentemente cutterizzato grossolanamente.
- Estrarre il gelato variegandolo con la salsa di confettura di albicocche.
- Abbatte per dieci minuti e riportarlo in vetrina con una temperatura di circa -12°/-13°C.



CONFETTURA DI ALBICOCHE

Albicocche in polpa	1800 g
Saccarosio	1400 g
Pectina	15 g
Glucosio in pasta 43 DE	400 g
Acido citrico	15 g
Acqua tiepida	15 g

Portare a 105°C la frutta inserendo come primi ingredienti 1000 g di zucchero e il glucosio in pasta. A 65°C aggiungere la pectina ben mescolata con lo zucchero restante. Controllare con un rifrattometro a caldo se sono stati raggiunti i 72 gradi Brix, altrimenti lasciare cuocere ancora per qualche minuto, infine inserire la soluzione di acqua e acido citrico e dare una mescolata. Invasare la confettura in vasetti sterilizzati.

SALSA CON CONFETTURA DI ALBICOCHE

Confettura di albicocche	750 g
Albicocche disidratate	50 g
Zucchero invertito	200 g

Tritare finemente le albicocche disidratate e versarle nello zucchero invertito per dodici ore. Mescolare la confettura di albicocche con lo zucchero invertito portato a 50°C e utilizzare come variegatura.