



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

DRINK *gelato*

In versione gelato oppure sorbetto, le idee per diversificare l'offerta in vetrina scatenano la curiosità della clientela

CON BASE FRUTTA 50

Campari bitter	60 g
Succo di arancia	480 g
Succo di limone	10 g
Acqua	200 g
Saccarosio	100 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	85 g
Base frutta 50	35 g
Inulina	30 g
Totale	1000 g

CON BASE FRUTTA 100

Campari bitter	60 g
Succo di arancia	480 g
Succo di limone	10 g
Acqua	200 g
Saccarosio	90 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	70 g
Base frutta 100	70 g
Inulina	20 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Spremere le arance e grattugiare la buccia non arrivando al bianco.
- Mescolare la base con gli zuccheri poi frullare questi solidi con l'acqua.
- Raffreddare la miscela a 4°C, inserire il succo di limone e di arancia e frullare.
- Versare nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.
- In fase finale aggiungere il Campari bitter con le zest di arancia.
- Estrarre il sorbetto e abbattere per 5 minuti ed esporre in vetrina a circa -11°/-12°C.

Garibaldi



Aggiungere: le zest di mezza arancia al Campari bitter

Coco Loco



CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	535 g
Panna 35% m.g.	120 g
Latte in polvere magro	50 g
Saccarosio	75 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	75 g
Base crema 50	35 g
Pasta cocco	60 g
Tequila	20 g
Rum bianco	20 g
Succo di limone	10 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	535 g
Panna 35% m.g.	120 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	65 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	60 g
Base crema 100	70 g
Pasta cocco	60 g
Tequila	20 g
Rum bianco	20 g
Succo di limone	10 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tra loro, tranne la pasta di cocco che si inserisce a 4°C.
- Versare la miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.
- In fase finale inserire lentamente il mix di rum, tequila e succo di limone.
- Estrarre il gelato variegandolo con il cocco rapè, abbattere per 5 minuti e mettere in esposizione a -11°/-12°C decorando con eventuali fettine di limone.



Radler

CON BASE FRUTTA 50

Acqua	200 g
Birra bionda tedesca	400 g
Succo di limone	75 g
Saccarosio	120 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	120 g
Base frutta 50	35 g
Inulina	50 g
Totale	1000 g

CON BASE FRUTTA 100

Acqua	200 g
Birra bionda tedesca	400 g
Succo di limone	75 g
Saccarosio	110 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	110 g
Base frutta 100	70 g
Inulina	35 g
Totale	1000 g

PROCEDIMENTO

- Frullare tutti gli ingredienti tranne la birra e il succo di limone.
- Versare la miscela nel pastorizzatore e portare la temperatura a 65°C, raffreddarla a 4°C (se la base non necessita di essere portata a caldo, frullate tutti gli ingredienti per rendere omogenea la miscela e procedere con la mantecazione).
- Versare la miscela nel mantecatore e con l'aiuto di un mixer versare il succo di limone e le zest di lime.
- Aggiungere la birra nella fase finale di mantecazione per evitare il collasso della struttura. Inserire anche a filo 5 g di olio di riso o di girasole per non avere l'effetto schiuma della birra.