



Antonio  
Mezzalana

## PER TUTTI *i gusti*

Tre sorbetti versatili a base vegetale da caratterizzare a piacimento per creare un'ampia scelta tra variegati o speziati. Oggi sono sempre più numerosi i clienti che prediligono gelati plant based o vegan

### *Tior di riso*

#### CON BASE FRUTTA 50

Bevanda di riso	530 g
Olio di oliva	80 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	69 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	30 g
Base frutta 50	35 g
Acqua	165 g
Semi di vaniglia	1 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

#### CON BASE FRUTTA 100

Bevanda di riso	530 g
Olio di oliva	80 g
Saccarosio	75 g
Destrosio	59 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	20 g
Base frutta 100	70 g
Acqua	165 g
Semi di vaniglia	1 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

#### PROCEDIMENTO

- Frullare tutti gli ingredienti presenti nella ricetta con la bevanda di riso.
- Portare la miscela a 85°C e poi raffreddarla a 4°C.
- Versare la miscela nel mantecatore.
- Estrarre il sorbetto variegandolo eventualmente a strati con prodotti vegani e abbattere per 10 minuti.
- Mettere in esposizione alla temperatura di -11°/-12°C.

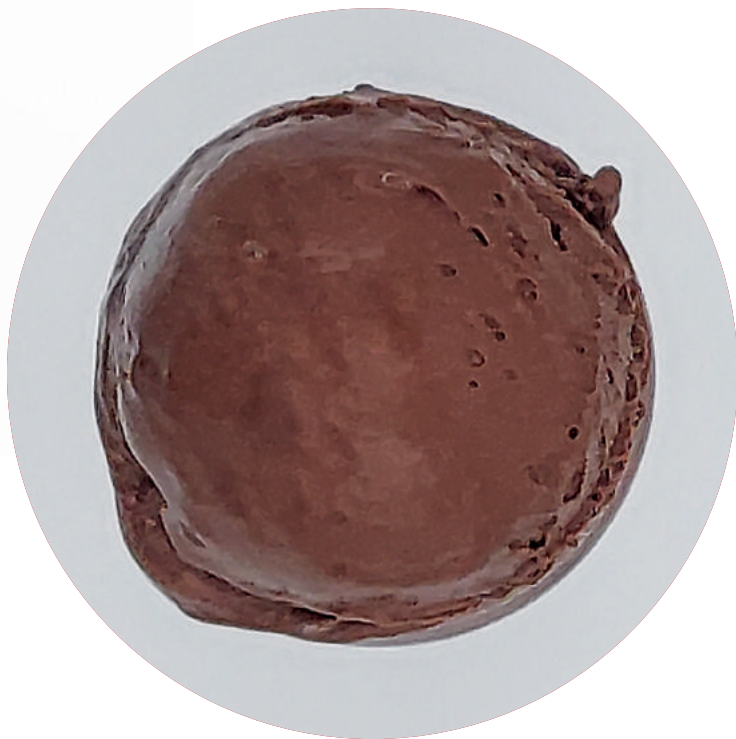


# Cioccolato



## CON BASE FRUTTA 50

Latte di riso	550 g
Massa di cacao	20 g
Saccarosio	80 g
Destrosio	74 g
Zucchero invertito	20 g
Base frutta 50	35 g
Cacao 22-24% m.g.	40 g
Sale	1 g
Olio di oliva	70 g
Acqua	110 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>



## CON BASE FRUTTA 100

Latte di riso	550 g
Massa di cacao	20 g
Saccarosio	65 g
Destrosio	54 g
Zucchero invertito	20 g
Base frutta 100	70 g
Cacao 22-24% m.g.	40 g
Sale	1 g
Olio di oliva	70 g
Acqua	110 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## PROCEDIMENTO

- *Mixare bene gli ingredienti della ricetta e procedere alla pastorizzazione.*
- *Alla temperatura di 65°C inserire la massa di cacao e quindi portare la miscela a 92°C.*
- *Raffreddare la miscela a 4°C.*
- *Versarla nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.*
- *Estrarre il sorbetto e abbattearlo prima di esporlo in vetrina.*

# Arachide



## CON BASE FRUTTA 50

Latte di riso	510 g
Pasta Arachide 100%	100 g
Saccarosio	90 g
Destrosio	58 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	30 g
Base frutta 50	35 g
Acqua	175 g
Sale	2 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## CON BASE FRUTTA 100

Latte di riso	510 g
Pasta Arachide 100%	100 g
Saccarosio	80 g
Destrosio	43 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	20 g
Base frutta 100	70 g
Acqua	175 g
Sale	2 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati.
- Raffreddare la miscela a 4°C.
- Versarla nel mantecatore.
- Estrarre il sorbetto variegandolo con arachidi caramellate ed eventuali fiocchi di sale.