



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

PASSITI in gelateria

I classici vini da dessert, prodotti da uve passite, sono utilizzati per creare un gelato e un sorbetto da gustare in pieno relax

Crema Passito di Pantelleria

CON BASE CREMA 50

Latte fresco intero	420 g
Panna 35% m.g.	170 g
Latte in polvere magro	45 g
Saccarosio	100 g
Glucosio disidratato 30 DE	55 g
Base crema 50	35 g
Passito di Pantelleria	110 g
Tuorlo d'uovo	50 g
Inulina	15 g
Totale	1000 g

CON BASE CREMA 100

Latte fresco intero	420 g
Panna 35% m.g.	170 g
Latte in polvere magro	40 g
Saccarosio	85 g
Glucosio disidratato 30 DE	40 g
Base crema 100	70 g
Passito di Pantelleria	110 g
Tuorlo d'uovo	50 g
Inulina	15 g
Totale	1000 g

Suggerimento: Da abbinare con crostini di pane e marmellata di agrumi e formaggio a pasta dura.

PROCEDIMENTO

- Versare nel pastorizzatore gli ingredienti della ricetta ben mescolati tra loro tranne il vino.
- Portare la temperatura a 85°C.
- Versare la miscela nel mantecatore. Pochi attimi prima di estrarre il gelato, procedimento necessario per non far collassare la struttura del gelato, versare a filo il Passito.
- Estrarre il gelato e riporlo in abbattitore.
- Lasciarlo a riposo per un giorno a -18°/-20°C.
- Esporre in vetrina alla temperatura di -12°/-13°C.





Sorbetto al Vin Santo

CON BASE FRUTTA 50

Acqua	365 g
Vin Santo	300 g
Saccarosio	110 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	150 g
Base frutta 50	35 g
Inulina	40 g
Totale	1000 g

CON BASE FRUTTA 100

Acqua	365 g
Vin Santo	300 g
Saccarosio	95 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	140 g
Base frutta 100	70 g
Inulina	30 g
Totale	1000 g

CANTUCCI SBRICCIOLATI

Cantucci	200 g
Vin Santo	20 g

Sbriciolare i cantucci con un po' di Vin Santo.

PROCEDIMENTO

- Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben mixati tranne il Vin Santo.
- Versare la miscela nel mantecatore. Pochi attimi prima di estrarre il gelato, procedimento necessario per non far collassare la struttura del gelato, versare a filo il Vin Santo.
- In fase di estrazione, variegare il sorbetto con la salsa alle fragole e i cantucci sbriciolati.
- Riporlo in abbattitore.
- Esporre in vetrina alla temperatura di -12°/-13°C.
- Decorare la superficie della vaschetta con la salsa e i cantucci.

SALSA ALLE FRAGOLE

Purea di fragole	1000 g
Zucchero invertito	700 g
Saccarosio	100 g
Glucosio in polvere 30 DE	100 g
Pectina	20 g
Acido citrico	5 g

Portare a 95°C la purea di fragole e lo zucchero invertito. A 65°C inserire gli zuccheri mescolati alla pectina e alla fine l'acido citrico. Raffreddare e utilizzare.