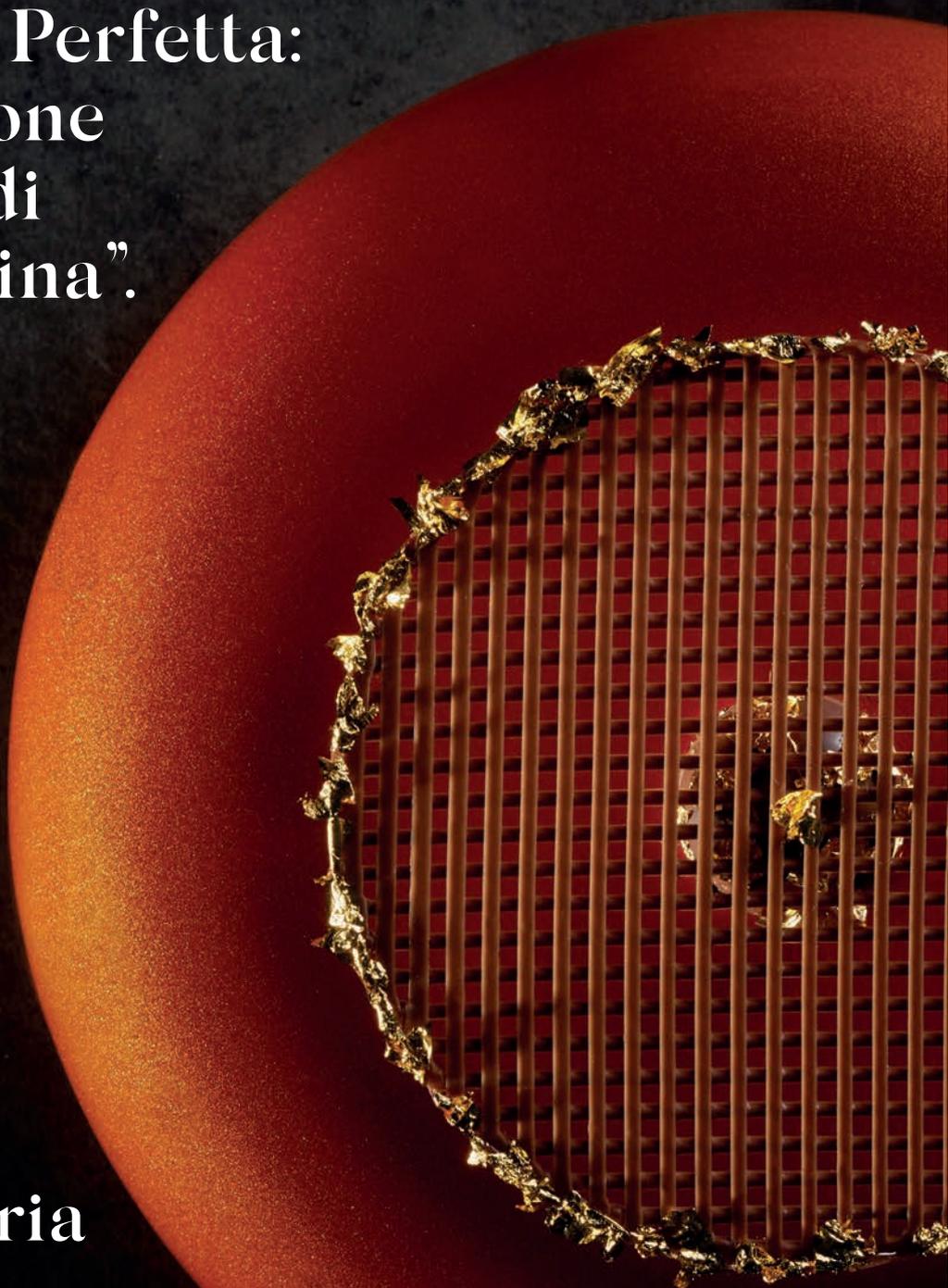


Gelecta

Progettare e ottenere
la Texture Perfetta:
la rivoluzione
nel modo di
“fare gelatina”.

Come
cambierà
la pasticceria

Francesco Boccia traccia
la strada maestra, in 5 ricette,
per una nuova normalità
in Pasticceria.





CREARE LA GIUSTA TEXTURE FA LA DIFFERENZA. MA CREARE LA TEXTURE PERFETTA È TUTTA UN'ALTRA COSA.

La rivoluzione della gelatina in pasticceria

GELECTA è l'**ACTIVE POWDER GELATIN**,

l'innovazione tecnologica che consente di ottenere la "texture perfetta" in pasticceria.

GELECTA cambia per sempre il modo di fare gelatina in pasticceria.



GELECTA è una gelatina animale granulare, pura al 100%, che non ha bisogno di essere pre-idratata, infatti può essere utilizzata "tal quale" nelle più importanti preparazioni di pasticceria. Con Gelecta, la gelatina diventa per la prima volta un ingrediente puro che non ha bisogno di essere lavorato, quindi pre-idratato, prima dell'utilizzo in ricetta.

QUALI SONO I VANTAGGI DI USARE GELECTA RISPETTO AI FOGLI CONVENZIONALI O ALTRE GELATINE IN POLVERE

Tal quale: si usa direttamente senza dover pre-idratare e poi liquefare il composto prima di utilizzarlo in ricetta.

Quanto basta: si usa solo quello che serve, senza sprechi, per ottenere la giusta texture per ogni preparazione differente.

Quando serve: non bisogna più preparare la gelatina. La si utilizza quando è necessario e la ricetta lo richiede.

Mai più processi di produzione complementari a basso valore aggiunto.

COME SI UTILIZZA

Tal quale in ricetta: a caldo e senza pre-idratazione.

Quanto basta: a seconda della texture che si vuole ottenere.

Quando serve: durante la preparazione della ricetta e non in preparazioni accessorie. Naturalmente, come le altre gelatine, può essere usata anche con il normale procedimento di pre-idratazione.

Essendo una gelatina pura al 100%, GELECTA ha bisogno di lavorare (attivazione) a temperature $\geq 30^{\circ}\text{C}$.

Per maggiori informazioni, vedi il ricettario in questa brochure.

DOVE SI UTILIZZA GELECTA

Come ogni gelatina, GELECTA si utilizza in tutte le preparazioni di pasticceria che necessitano di avere una texture stabile nel tempo e della giusta consistenza: ad esempio, Crema Pasticciera, Mousse, Cremosi, Glasse, Gelée, Gelatine, Ganache e confiserie.

Gelecta,
per una
texture
perfetta.



COSA RENDE GELECTA UNICA

GELECTA è una **“Active Powder Gelatin”**, una nuova categoria di Gelatine specifiche per la perfetta definizione della texture. Tecnicamente, infatti, è stata ottenuta la giusta distanza tra le molecole di gelatina al fine di consentire un **“LOCK IN”** completo ed immediato delle molecole dell’acqua. Questa specifica caratteristica rende la molecola di Gelatina **“assetata”**, capace di legarsi anche con la minima e remota molecola di acqua libera contenuta in ricetta. In sostanza, con questa tecnologia cambia totalmente il modo con cui, da oggi, **“si fa gelatina”** in pasticceria: **da processo reattivo** - la gelatina attende l’acqua per attivarsi - **a processo pro-attivo** - la gelatina trova l’acqua in ricetta e si lega con essa.

PERCHÈ IL PASTICCERE DOVREBBE UTILIZZARE GELECTA

Utilizzare GELECTA consente di ottenere la texture perfetta ed eliminare lavorazioni senza valore aggiunto in laboratorio, concentrando il pasticcere solo su ciò che conta veramente e fa la differenza sul prodotto finito: I GUSTI, LE CONSISTENZE E LA CREATIVITÀ.

QUALI SONO GLI IMPATTI POSITIVI DI GELECTA IN LABORATORIO

• PRODUZIONE

+ efficienza + performance

Riduce il tempo di lavorazione della ricetta perchè elimina le preparazioni accessorie e a basso valore aggiunto. Elimina, anche, il rischio di apporto di acqua libera in eccesso (durabilità).

• CONSERVAZIONE

+ efficienza - rischi

Non si prepara e quindi non si conserva in frigo (massa di gelatina). Meno spazio occupato in cella frigo e nessuna proliferazione batterica e rischio per la salute.

• LAVORO

+ efficienza + creatività

Riduce l'apporto di mano d'opera in ricetta e consente al pasticciere, quindi, di concentrarsi solo sulle lavorazioni a valore aggiunto e sulla creatività.

• SPRECO

+ efficienza - costi nascosti

Usato direttamente in ricetta non produce sprechi o quantità di gelatina preparata e non utilizzata a fine giornata.

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Un prodotto in polvere e secco, in un barattolo richiudibile, come Gelecta, è conforme alle più strette e precise disposizioni sotto il profilo igienico e sanitario. Inoltre, la specifica particolarità di Gelecta che ne consente l'utilizzo direttamente in ricetta, senza alcuna manipolazione o trasformazione, assicura il totale rispetto delle norme di sicurezza alimentare e igiene, da un punto di vista di contaminazioni e rischi di proliferazioni batteriche.

Gelecta, quindi, non comporta criticità nei processi di autocontrollo o aree di rischio in Laboratorio.



Analisi dei Rischi di Igiene e sicurezza alimentare

	FOGLI	GELECTA
DOSAGGIO E IMMERSIONE	Contatto con l'alimento durante le fasi di prelievo dei fogli dalla confezione, del dosaggio e della immersione in acqua	Nessun contatto con l'alimento
PRELIEVO E STRIZZATURA	Contatto con l'alimento durante le fasi di prelievo dalla massa molle di gelatina e della strizzatura per togliere l'acqua in eccesso	Nessun contatto con l'alimento
CONSERVAZIONE MASSA GELATINOSA	Rischio di proliferazione e contaminazione batterica della massa gelatinosa durante la conservazione in frigo	Nessuna conservazione di massa gelatinosa
CONSERVAZIONE	Confezione non richiudibile e superficie di contaminazione ampia	Barattoli richiudibili dopo l'utilizzo

PERCHÈ GELECTA È FONDAMENTALE PER LA CREAZIONE DELLA TEXTURE PERFETTA

La Gelatina è uno degli ingredienti di base della pasticceria e tra i più utilizzati. Ed è talmente impiegato che ormai lo si dà quasi per scontato, banalizzato.

Al contrario la Gelatina è l'ingrediente responsabile di uno degli aspetti più importanti di un prodotto di pasticceria: la **texture**. E se con la gelatina si ottiene la texture del dolce, con GELECTA si ottiene la texture perfetta.

La perfezione è possibile perchè GELECTA, usata tal quale, consente:

più precisione

un controllo al milligrammo della quantità inserita in ricetta consente di ottenere la

giusta consistenza del prodotto finito e di ripeterla ad ogni nuova preparazione.

Sarà possibile ottenere sempre la stessa texture perfetta per quel tipo di preparazione.

più stabilità

non apportando acqua libera in eccesso (nessuna pre-idratazione) consente di ottenere una texture più stabile in grado di resistere intatta nel tempo e alle diverse temperature a cui un dolce è sottoposto (+4°C e temperatura ambiente). Per esempio la stabilità e la durata della performance sono cruciali nell'asporto o nel servizio di food delivery.

più sicurezza alimentare

consente di lavorare in totale sicurezza eliminando molti dei rischi di contaminazioni e proliferazioni batteriche.

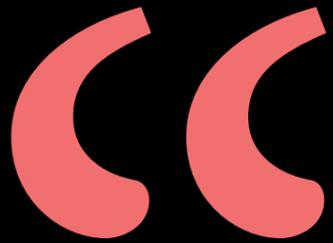


Progettare una rivoluzione con il Maestro Boccia.

L'idea del progetto GELECTA nasce ad Alba, nelle Langhe (patrimonio dell'UNESCO) in Piemonte ad inizio del 2019, quando Francesco Boccia, Campione del Mondo di Pasticceria, incontra il team del Centro Ricerche di Italgel, per parlare dell'importanza di trovare la texture perfetta in ogni differente creazione e del ruolo della gelatina nella sua realizzazione. Italgel, prima di tutto, chiede a Francesco di definire la texture perfetta per un pasticcere.

È con questo brief che nasce la sfida: rivoluzionare il "modo di fare Gelatina" in pasticceria, per aiutare il pasticcere a creare, in maniera semplice e precisa, la sua texture perfetta.

Dopo un anno intenso di ricerca e sviluppo, Francesco e Italgel creano GELECTA, il prodotto per la texture perfetta.



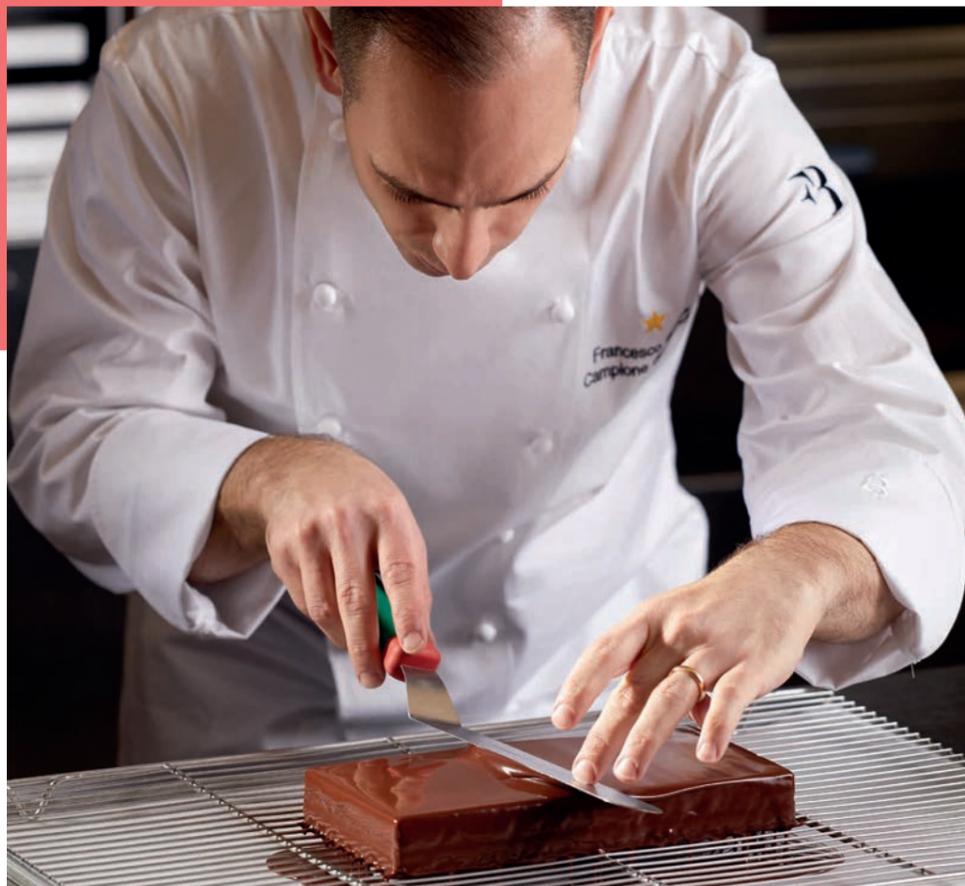
La texture è la consistenza del sapore.
E la consistenza perfetta è quella che permette di dare materia a quel gusto, nel contesto dell'idea creativa di un dolce. Quindi, è l'unione intima tra sapore, materia e creatività. Ecco che cosa è veramente la texture perfetta. Ed è quindi essenziale per il raggiungimento dell'obiettivo del pasticciere: far provare "il vero piacere" a chi assaggia la sua dolce creazione. - Fran

Francesco Boccia



Francesco Boccia

Campione
del mondo
di pasticceria



Figlio d'arte, Francesco Boccia scopre molto presto la sua passione per la pasticceria. Francesco frequenta l'istituto alberghiero I.P.S.A.R. di Ottaviano (NA) e si diploma con il massimo dei voti con una tesi riguardante proprio la pasticceria. Gli stimoli positivi verso questo mondo e la voglia di confrontarsi con realtà diverse lo spingono prima ad iscriversi al corso di laurea in "Tecnologie Alimentari" dell'Università Federico II di Napoli ed in seguito a partecipare a concorsi e gare a livello nazionale

ed internazionale. A soli 21 anni si classifica primo al "Campionato italiano Juniores di pasticceria". Nel 2010 decide di mettersi alla prova con il "World Chocolate Masters", la competizione che vede riuniti i migliori cioccolatieri del mondo. Partecipa prima alla preselezione nazionale a Napoli dove si conferma vincitore assoluto conquistando 2 premi speciali. Partecipa poi alla Finale italiana del World Chocolate Masters, dove si piazza secondo con soli 0,5 punti di scarto dal vincitore. Nel 2012 partecipa alla



selezione italiana della "Coupe du Monde de la Patisserie"; viene proclamato campione italiano di pasticceria seniores 2012 e si aggiudica il premio della stampa come miglior dessert. Parteciperà quindi alla Coppa Del Mondo il 27 gennaio 2013 a Lione ottenendo la medaglia di bronzo dietro Francia e Giappone. Nel gennaio 2014 vince le selezioni italiane del campionato italiano di pasticceria e ottiene l'accesso alla finale mondiale. Nel gennaio 2015 vince il campionato del mondo di Pasticceria con la squadra italiana

a Lione, che si aggiudica il "Vase de Sèvres" da parte del Presidente della Repubblica Francese ed il premio "Innovazione" da parte dell'organizzazione. In occasione del XXII Simposio Tecnico dell'AMPI viene proclamato "Accademico ad Honorem" per meriti acquisiti e diventa membro ufficiale dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Nella stessa occasione gli viene anche conferita la medaglia d'oro AMPI per la vittoria ottenuta alla Coupe du Monde de la Patisserie.



la texture fa del gusto un'emozione

Tecniche e preparazioni per la creazione della texture perfetta nelle più importanti applicazioni di pasticceria.



È dimostrato scientificamente che la texture di un dolce ha un impatto diretto sulla percezione del sapore. L'esperienza emozionale, quello tsunami di percezioni che il pasticcere vuole trasmettere ai suoi clienti, non è solo il risultato di una lunga messa a punto di sapori, ma è anzitutto la ricerca della giusta consistenza da dare a quel sapore.

La percezione del gusto, o esperienza sensoriale, va ben oltre il sapore. Le consistenze influiscono decisamente sulla percezione di ciò che mettiamo in bocca e sulle sensazioni che questo provoca. Si può dire, quindi, che la texture è la materializzazione del sapore, che ci permette di vivere una piena esperienza sensoriale. **Se il sapore è il piacere, la texture trasforma il momento di piacere in estasi pura.** Da qui, l'importanza della texture per il prodotto di pasticceria. Se il pasticcere vuole che la sua creazione sia memorabile non può non ottenere la texture perfetta.



GELECTA aiuta il pasticcere a trovare velocemente e facilmente quella specifica texture che esalta perfettamente quel sapore. Questo è possibile perché GELECTA è una gelatina pura al 100% e si usa tal quale direttamente in ricetta, senza pre-idratare. Infatti, il processo di pre-idratazione, come quello dei fogli o di qualsiasi altra polvere di gelatina, per esempio, favorisce l'apporto in ricetta di acqua non calcolabile che influisce sul risultato ricercato e sulla performance in uso della texture.

Passare a Gelecta è semplice!

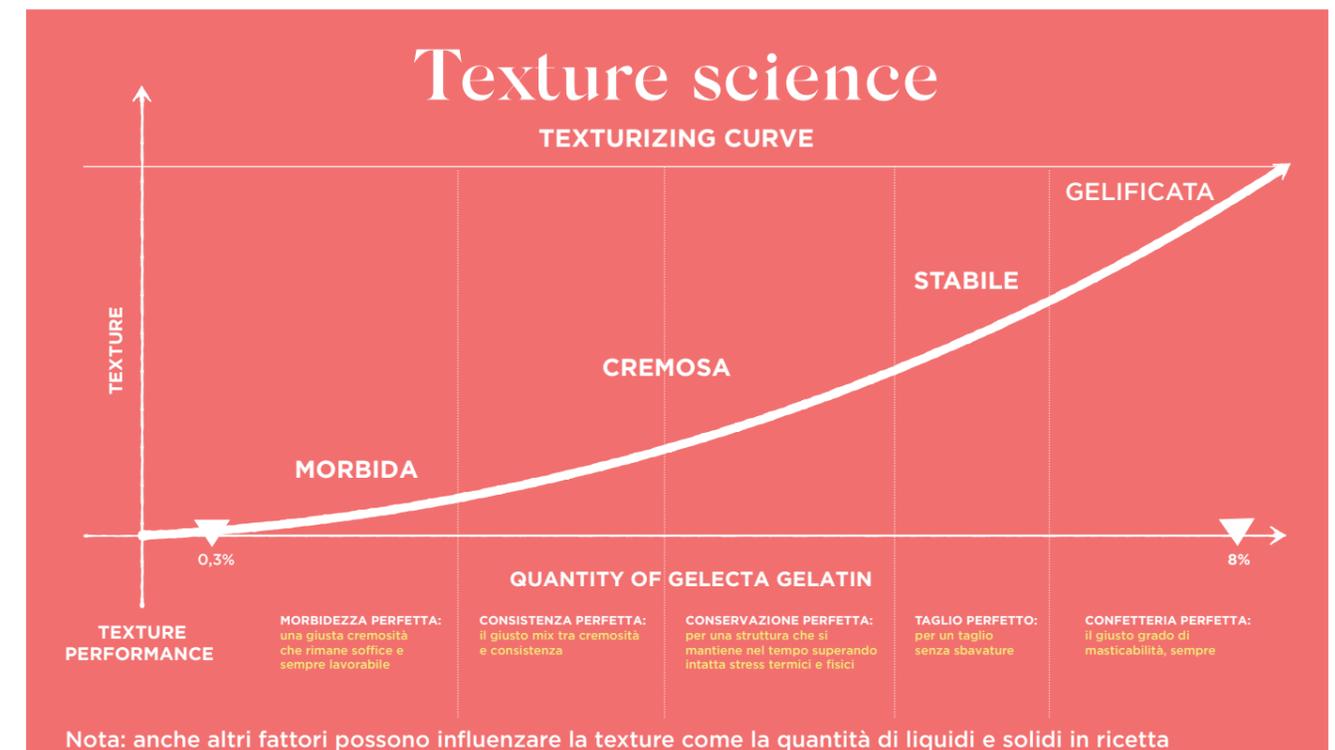
CONVERTI I DOSAGGI DI SEMPRE A QUELLI DELL'ACTIVE POWDER GELATIN.

Tipo di Gelatina	Peso in grammi dell'unità	Utilizzo con pre-idratazione Conversione in grammi di Gelecta	Utilizzo senza pre-idratazione* Conversione in grammi di Gelecta
Foglio Oro	1 foglio - 2,0 g	-2.50 g di Gelecta	-2.25 g di Gelecta
Foglio Argento	1 foglio - 2,5 g	-2.50 g di Gelecta	-2.25 g di Gelecta
Foglio Bronzo	1 foglio - 5,0 g	-2.50 g di Gelecta	-2.25 g di Gelecta
Polvere 100 Bloom	1 g	-0.41 g di Gelecta	-0.37 g di Gelecta
Polvere 170 Bloom	1 g	1,00 g di Gelecta	0,90 g di Gelecta
Polvere 200 Bloom	1 g	-1.25 g di Gelecta	-1.13 g di Gelecta
Polvere 220 Bloom	1 g	-1.39 g di Gelecta	-1.25 g di Gelecta

* A parità di consistenza desiderata, Gelecta utilizzata senza pre-idratazione prevede un dosaggio inferiore del 10% ca rispetto a Gelecta, o altre Gelatine, utilizzata con pre-idratazione (l'acqua apportata ha influenza sul risultato).

Con estrema precisione e semplicità GELECTA crea differenti gradi di texture, da morbida a cremosa, a stabile, a seconda della quantità di prodotto apportato in ricetta. Seppure la texture dipenda da diversi fattori, come la quantità e la tipologia

di solidi e liquidi in ricetta, GELECTA ne ottimizza la funzione sensoriale e migliora la performance in uso (taglio perfetto, mantenimento della struttura nel tempo, giusto grado di cremosità e morbidezza, etc...)



“ Gelecta nelle principali preparazioni di pasticceria



crema pasticceria



Ingredienti:

1000 g di latte fresco intero
300 g di zucchero
400 g di tuorlo d'uovo
100 g di amido di riso
1 buccia di limone
grattugiata
2 baccelli di vaniglia
9 g di GELECTA

Procedimento:

Mescolare i tuorli con l'amido e lo zucchero all'interno di una bacinella con la frusta. Bollire il latte con gli aromi. Versare il latte bollente in più volte sui tuorli mescolando con una frusta ed aggiungere la gelatina in polvere. Cuocere a 83°C, frullare e raffreddare velocemente coperta da pellicola a contatto.

crema curd al limone



Ingredienti:

250 g di succo di limone • 340 g di zucchero • 55 g di destrosio • 450 g di uova intere • 450 g di burro 82% freddo a cubetti • 12 g di GELECTA • 15 g di buccia di limoni biologici grattugiata
60 g di panna fresca 35% MG • 75 g di burro di cacao

Procedimento:

Con una frusta miscelare uova, zucchero e panna. Cuocere a 85°C ed aggiungere la gelatina in polvere mixando bene. Versare un pò di composto sul burro di cacao tritato. Attendere qualche istante e iniziare ad emulsionare con il mixer a immersione. Continuando a mixare, aggiungere il restante composto di uova.

Aggiungere il burro congelato a -18°C a cubetti continuando a mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere quindi il succo e la buccia di limone freddi. Raffreddare a 4°C e lasciar cristallizzare per 12 ore. Montare leggermente in planetaria con la frusta ed utilizzare.



cremoso al cioccolato fondente

Ingredienti:

398 g di panna fresca 35% • 230 g di latte fresco intero • 53 g di sciroppo di glucosio 40 DE • 72 g di tuorlo d'uovo • 279 g di copertura fondente 70% • 5 g di GELECTA

Procedimento:

Scaldare latte e panna a 85°C ed emulsionare tuorli e sciroppo di glucosio. Versare una parte di miscela bollente sui tuorli e stemperare. Unire poco alla volta tutti i liquidi e cuocere a 82°C. Aggiungere la gelatina e versare sulla copertura mixando con un frullatore ad immersione.

ganache montata al cioccolato bianco

Ingredienti:

310 g di latte fresco intero
10 g di GELECTA
380 g di cioccolato bianco
500 g di panna fresca 35%



Procedimento:

Bollire il latte e versare sul cioccolato e la gelatina in polvere. Lasciar fondere il cioccolato e rimuovere una parte di latte per iniziare a creare con la marisa un'emulsione elastica e brillante. Aggiungere poco a poco il latte iniziando a frullare con un blender. Versare a filo la panna fredda continuando ad emulsionare con il blender e lasciar cristallizzare in frigo per 12 ore prima di utilizzare. Montare in planetaria con la foglia a media velocità fino a raggiungere una consistenza cremosa e stabile.

glassa al cacao



Ingredienti:

200 g di acqua
250 g di panna 35%
100 g di destrosio
125 g di cacao 22/24
125 g di sciroppo di glucosio 42 DE
200 g di zucchero semolato
25 g di GELECTA
200 g di gelatina neutra

Procedimento:

Far bollire acqua, panna e zuccheri ed aggiungere il cacao mescolando con una frusta. Raggiungere l'ebollizione e tenerla per 1 minuto, aggiungere la gelatina in polvere e la gelatina neutra, frullare con un mixer per dissolvere bene il tutto; setacciare con un setaccio a maglie fini e far riposare una notte in frigo prima di utilizzare.

mousse al cioccolato



Ingredienti:

140 g di acqua • 150 g di copertura fondente 67% • 50 g di zucchero
• 3 g di GELECTA • 190 g di panna fresca 35% MG

Procedimento:

Scaldare acqua e zucchero a 80°C ed aggiungere la gelatina in polvere mixando con un frullatore ad immersione. Versare sul cioccolato in più volte mescolando prima con una marisa e poi un mixer ad immersione, creando un'emulsione elastica e brillante. Quando il composto è a 37°C alleggerire con la panna semi-montata.



mousse di frutta

Ingredienti:

40 g di isomalto • 115 g di destrosio • 95 g di trealosio • 70 g di acqua • 165 g di albume liottizzato
• 450 g di purea di fragola • 3 g di albumina • 11 g di GELECTA

Procedimento:

Cuocere a 121°C acqua e zuccheri, versare sugli albumi ed albumina frullando con un mixer ad immersione. Scaldare la purea di frutta a 75°C, versarvi la gelatina all'interno e mixare bene. Aggiungere il restante composto e montare in planetaria fino a consistenza spumosa; utilizzare subito.

gelatina di fragola e lampone

Ingredienti:

30 g di confettura extra di lamponi
5 g di GELECTA
180 g di purea di fragola
5 g di succo di limone



Procedimento:

Scaldare la purea di fragola con la gelatina in polvere a 45°C e mixare bene. Aggiungere confettura e succo di limone mixando fino a dissolvere la confettura.



caramello

Ingredienti:

155 g di zucchero • 25 g di acqua • 75 g di sciroppo di glucosio 42 DE • 200 g di panna fresca 35%
• 1 baccello di vaniglia Tahiti • 100 g di burro fresco 82% • 30 g di latte • 1 g di sale • 6 g di GELECTA
• 30 g di burro di cacao

Procedimento:

Caramellare zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 190°C. Decuocere con la panna bollente miscelata in precedenza con la vaniglia, la gelatina in polvere, il latte ed il sale. Infine aggiungere il burro a cubetti ed il burro di cacao, continuando a mixare fino a che non sia emulsionato completamente. Lasciar cristallizzare 12 ore a 4°C prima dell'utilizzo.





Gelecta e Francesco Boccia

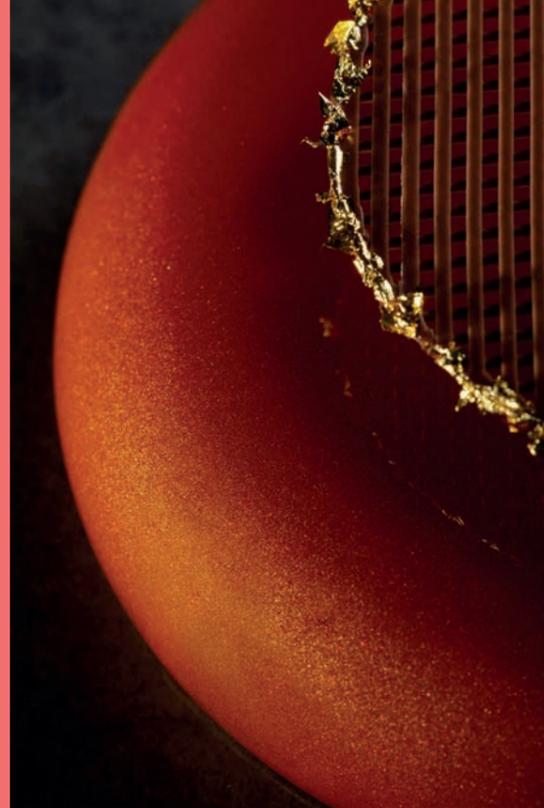
L'ispirazione artistica indica la direzione verso
una nuova normalità della pasticceria

“La Pasticceria è sempre stata il “saper” creare il dolce come momento di puro piacere. È un percorso artistico che dipende dalla capacità creativa per generare l’idea e arriva fino al saperla realizzare bene, combinando sapori e consistenze. Tutto questo è fatto per

creare quell’unico momento. Questo è il saper fare dell’Artigiano della Pasticceria. Questo è quello che ci si aspetta dal Pasticcere, sempre. In un periodo di ripartenza come questo, in cui si deve dare la precedenza, per necessità, ad una pasticceria essenziale e quotidiana,

Gelecta e Francesco Boccia vogliono supportare i Pasticceri a ricercare un nuovo normale, indicando, in questo capitolo, una possibile direzione per continuare a esprimere la loro Arte, le loro Idee, il loro saper far bene, senza mai dimenticare l’obiettivo finale: la

ricerca di quel momento di puro piacere. Solo continuando ad esprimersi liberamente ed artisticamente il Pasticciere troverà la rinascita. Questo è il nostro augurio a tutti i Pasticceri del mondo.”



“sinfonia

Come sulle note di una amabile melodia, questo dolce è una sequenza morbida di note di sapore che ci porta indietro nel tempo all'età della fanciullezza, quando la combinazione di caramello e cioccolato ci dava la massima felicità e appagamento, e poco dopo ci faceva sentire un po' in colpa. Ma subito dopo quelle note si completano in maniera armonica di nuove combinazioni aromatiche esotiche dello yuzu e del Mango.

CARAMELLO DA TAGLIO

Ingredienti:

155 g di zucchero
25 g di acqua
75 g di sciroppo di glucosio 42 DE
200 g di panna fresca 35%
1 baccello di vaniglia Tahiti
100 g di burro fresco 82%
30 g di latte
1 g di sale
6 g di GELECTA
30 g di burro di cacao

Procedimento:

Caramellare zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 190°C. Decuocere con la panna bollente miscelata in precedenza con la vaniglia, la gelatina in polvere, il latte ed il sale. Infine aggiungere il burro a cubetti ed il burro di cacao, continuando a mixare fino a che non sia emulsionato completamente.

GLASSA LUCIDA

Ingredienti:

205 g di acqua
250 g di zucchero
250 g di glucosio
17 g di GELECTA
155 g di latte condensato
115 g di burro di cacao
1,5 g di colore in polvere idrosolubile arancio
0,2 g di colore in polvere marrone
0,1 g di colore in polvere nero
1 g di colore in polvere giallo uovo
5 g di polvere oro metallizzata

Procedimento:

Scaldare l'acqua a 60°C ed aggiungere la gelatina in polvere ed i coloranti. Aggiungere zucchero e sciroppo di glucosio, riportare a 70°C e versare sul resto degli ingredienti emulsionando con un mixer ad immersione. Raffreddare velocemente fino a 4°C e lasciar cristallizzare per 12 ore a +4°C. Utilizzare a 30°C.

GELATINA MANGO, YUZU E BANANA

Ingredienti:

210 g di purea di mango
125 g di purea di yuzu
85 g di purea di banana
50 g di zucchero
0,2 g di sale
9 g di GELECTA
2 g di buccia di lime

Procedimento:

Scaldare la polpa di frutta a 45°C gradi. Aggiungere i restanti ingredienti e frullare per dissolvere bene il tutto.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti:

311 g di copertura al latte Vidamà 42%
460 g di panna fresca 35%
73 g di zucchero semolato
26 g di uova intere pastorizzate
94 g di tuorli d'uovo pastorizzati
6 g di GELECTA
30 g di acqua

Procedimento:

Fondere la copertura a 45°C. Scaldare uova, tuorli, acqua, gelatina e zucchero a 60°C, mixare bene tutto e montare fino a che la massa avrà raggiunto i 35-40°C. Montare la panna morbida ed alleggerire la copertura con circa 1/3 della panna e mescolare bene. Aggiungere la pâte à bombe ed ultimare con la restante panna.

FONDO CROCCANTE

Ingredienti:

60 g di copertura al latte Morogoro 38%
30 g di olio di riso
55 g di frolla friabile granellata e calibrata
80 g di Pailleté feuilletine

Procedimento:

Fondere il cioccolato a 45°C e mescolarlo assieme all'olio all'interno di una ciotola con la marisa. Versare poi la miscela sugli altri ingredienti e mescolare tutto. Stendere all'interno di una cornice di plexiglass tonda da 5 mm di spessore e 16 cm di diametro. posizionata su Silpat. Rimuovere la cornice e congelare.

FROLLA PER FONDO CROCCANTE

Ingredienti:

1000 g di farina W 170
150 g di uova intere
500 g di burro fresco 82%
450 g di zucchero a velo
5 g di sale

Procedimento:

Nella bacinella di una planetaria, con lo scudo, lavorare il burro con lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova ed aggiungere poco per volta senza montare. Quando la massa sarà uniforme aggiungere la farina setacciata. Lavorare poco, fino a che l'impasto si sarà amalgamato. Conservare in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 2,5 mm di spessore e cuocere per 20-25 minuti a 160°C. Una volta cotta tritarla in pezzi regolari e calibrati.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

Ingredienti:

90 g di tuorlo d'uovo
50 g di acqua
150 g di olio di semi
200 g di copertura bianca
2 baccelli di vaniglia
60 g di amido di mais
150 g di farina W 170
5 g di baking
400 g di albume d'uovo
200 g di zucchero

Procedimento:

Mettere il tuorlo in una caraffa. Mixare e versare a filo l'acqua seguita dall'olio ed infine la copertura sciolta, in modo da realizzare un composto omogeneo liscio ed elastico. Montare gli albumi con lo zucchero, e setacciare le polveri. Unire i composti e stendere in teglia a 8 mm di spessore. Cuocere a 190°C per 14 minuti in forno ventilato con valvola aperta.

MONTAGGIO

In uno stampo di silicone da 16 cm di diametro colare la gelatina di mango, yuzu e banana.

Raffreddare leggermente ed incollarvi sopra un disco da 16 cm di pan di spagna. **Surgelare.** In un altro stampo di silicone da 16 cm di diametro, **posizionare** il disco di croccante e colarvi sopra il caramello e poi ancora un disco di pan di spagna. **Surgelare.**

Smodellare i due interni ed incollarli scaldando leggermente la gelatina, che andrà subito incollata al pan di spagna dell'altro interno. **Farcire** con la mousse lo stampo di silicone della torta ed inserire l'interno con il croccante rivolto verso l'alto. Una volta surgelata la torta, **smodellare e glassare.**



“pure white and beyond

È semplicemente un elogio della purezza, perchè il bianco non ha mai nulla da nascondere. È semplicemente chiarezza. Ma invece al suo interno si cela un tumulto di formidabili sapori in perfetto equilibrio. L'eleganza della mandorla dolce si fonde con l'impeto del lime e poi con l'acidità dei frutti rossi, creando un mix di contrasto fresco, sublime e assolutamente inaspettato.



MONTAGGIO

Colare la gelatina in stampi a cilindro da 4 cm di diametro e surgelare.

Colare il biancomangiare nello stampo in silicone, aggiungere l'interno di frutta surgelato, ancora biancomangiare ed infine la meringa con la parte liscia rivolta verso l'alto. **Surgelare**. **Smodellare** la monoporzione, glassare e decorare.

BIANCOMANGIARE MANDORLA E LIME

Ingredienti:

145 g di latte
3 g di buccia di lime grattugiata
40 g di zucchero
40 g di destrosio
1 baccello di vaniglia
70 g di crema di mandorla Val di Noto
7 g di GELECTA
370 g di panna fresca semi-montata

Procedimento:

Mettere in infusione le bucce di lime assieme al latte in frigo a 4°C per 12 ore. Filtrare e scaldare a 50°C il latte, versarvi all'interno la gelatina e gli zuccheri mixando con un frullatore ad immersione per far dissolvere bene il tutto. Aggiungere il liquido in 2-3 volte alla crema di mandorla creando un'emulsione elastica e brillante. Quando l'emulsione è a 30°C alleggerire con la panna semi-montata.

COULIS GELIFICATO FRAGOLA E LAMPONE

Ingredienti:

30 g di confettura extra di lamponi
5 g di GELECTA
180 g di purea di fragola
5 g di succo di limone

Procedimento:

Scaldare la purea di fragola con la gelatina in polvere a 45°C e mixare bene. Aggiungere confettura e succo di limone mixando fino a dissolvere la confettura.

MERINGA FRANCESE

Ingredienti:

100 g di albume fresco
250 g di zucchero semolato
50 g di zucchero semolato
(da aggiungere a fine montata)

Procedimento:

Nella bacinella di una planetaria, con la frusta, scaldare l'albume a 25°C ed unire la prima parte di zucchero. Montare per circa 10 minuti a media velocità ed aggiungere il restante zucchero. Lasciar girare per qualche secondo e rimuovere la meringa. Dressare con la bocchetta n.8 dei dischetti che saranno utilizzati come base della monoporzione. Aggiungere delle mandorle tostate tritate grossolane sulla meringa prima della cottura. Cuocere in forno per 2-3 ore a 85°C. Impermeabilizzare nel burro di cacao prima di usare.

GLASSA LUCIDA

Ingredienti:

205 g di acqua
250 g di zucchero
250 g di glucosio
17 g di GELECTA
155 g di latte condensato
115 g di burro di cacao
2 g di colore in polvere idrosolubile bianco

Procedimento:

Scaldare l'acqua a 60°C ed aggiungere la gelatina in polvere ed il colorante. Aggiungere zucchero e sciroppo di glucosio, riportare a 70°C e versare sul resto degli ingredienti emulsionando con un mixer ad immersione. Raffreddare velocemente fino a 4°C e lasciar cristallizzare per 12 ore a +4°C. Utilizzare a 30°C.

“golosa



Golosa è la ricerca di quel momento di “assoluto piacere”, come nella relazione d’amore impetuosa e un po’ selvaggia. Quella relazione, mai scontata, che esiste tra la cremosità, la croccantezza e la scioglievolezza di questa creazione, in grado di appagare i sensi regalando un’emozione unica ad ogni assaggio.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti:

280 g di crema inglese
180 g di cioccolato al latte Morogoro 42%
6 g di GELECTA
300 g di panna fresca 35% MG

Procedimento:

Aggiungere la gelatina nella crema inglese calda e mixare bene per farla dissolvere. Versare la crema inglese sul cioccolato in più volte mescolando prima con una marisa e poi con un mixer ad immersione, creando un'emulsione elastica e brillante. Continuare ad emulsionare. Quando il composto è a 30°C, alleggerire con la panna semi-montata. Colare negli stampi di silicone e surgelare.

MISCELA DI CIOCCOLATO DA SPRUZZARE

Ingredienti:

120 g di cioccolato fondente Sur del Lago 72%
80 g di burro di cacao

Procedimento:

Fondere separatamente gli ingredienti a 45°C, unire e tenere in stufa a 35°C.

CARAMELLO AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

140 g di zucchero
30 g di acqua
50 g di burro
270 g di panna 35% liquida
30 g di latte fresco intero
20 g di sciroppo di glucosio
1 g di sale
5 g di pasta di vaniglia
220 g di cioccolato al latte Vidamà 42%
5 g di GELECTA

Procedimento:

Caramellare a 190°C l'acqua con lo zucchero. Decuocere con la panna scaldata assieme alla pasta di vaniglia il latte, il glucosio, la gelatina ed il sale. Versare il composto sul cioccolato tritato in 3-4 volte, emulsionando con un mixer ad immersione fino a completare l'emulsione. Trasferire in una sac à poche e raffreddare fino a 4°C. Tenere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CREMA INGLESE BASE

Ingredienti:

415 g di latte
35 g di zucchero semolato
55 g di destrosio
140 g di tuorli

Procedimento:

Bollire il latte, nel frattempo sbattere i tuorli con il destrosio e lo zucchero con l'aiuto di una frusta. Versare in 3-4 volte il latte bollente sul composto, sempre girando con la frusta. Cuocere a 82-85°C ed utilizzare.

MONTAGGIO

Spruzzare la massa di cioccolato all'interno delle tartellette. Nelle tartellette di frolla, **dressare** il caramello fino a 2/3. **Glassare** le cupoline con la glassa al cacao e posizionarle sulla tartelletta. **Decorare** con la meringa.

MERINGA PER DECORO

Ingredienti:

100 g di albume fresco o liofilizzato
250 g di zucchero semolato fine
50 g di zucchero semolato fine
(da aggiungere a fine montata)
Q.B. gruè di cacao

Procedimento:

Montare l'albume con la dose maggiore di zucchero. A fine montata aggiungere lo zucchero rimanente in planetaria, far girare poco e terminare la miscelazione con la marisa. Dressare con bocchetta rigata n.5 e cospargere di gruè di cacao. Cuocere per 1,5 ore a 85°C.

GLASSA AL CACAO

Ingredienti:

200 g di acqua
250 g di Panna 35%
100 g di destrosio
125 g di cacao 22/24
125 g di sciroppo di glucosio 42 DE
200 g di zucchero semolato
25 g di GELECTA
200 g di gelatina neutra

Procedimento:

Far bollire acqua, panna e zuccheri ed aggiungere il cacao mescolando con una frusta. Raggiungere l'ebollizione e tenerla per 1 minuto, aggiungere la gelatina in polvere e la gelatina neutra, frullare con un mixer per dissolvere bene il tutto; setacciare con un setaccio a maglie fini e far riposare una notte in frigo prima di utilizzare.



“the unexpected italian espresso

Un dolce che come uno scrigno racchiude il più famoso dei rituali italiani: il caffè espresso.

Al suo interno si alternano strutture areate e cremose che esaltano la potenza dell'ingrediente e si abbinano ad una dolce nota alcolica profumata agli agrumi.



CREMOSO AL CAFFÈ

Ingredienti:

250 g di latte fresco intero
140 g di tuorlo d'uovo
60 g di zucchero
80 g di destrosio
450 g di panna
7 g di polvere di caffè macinato
6 g di caffè solubile
10 g di GELECTA

Procedimento:

Bollire latte e panna e versarvi all'interno polvere di caffè e caffè solubile. Lasciare in infusione per 15 minuti coperto da pellicola. Versare gradualmente latte e panna bollenti sui tuorli, filtrando con doppio colino a maglie fini e miscelando con una frusta. Cuocere tutto ad 84°C ed aggiungere la gelatina in polvere mixando bene.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

Ingredienti:

270 g di crema inglese base
225 g di copertura fondente Vidamà 68%
315 g di panna fresca 35%
3 g di GELECTA

Procedimento:

Versare la gelatina sulla crema inglese calda e dissolverla bene mixando con un frullatore ad immersione. Aggiungere poi il cioccolato in modo da formare un cuore elastico e brillante affinando l'emulsione con un mixer. Quando il composto è a 38°C alleggerire con la panna semi-montata.

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti:

310 g di panna 35% UHT
120 g di latte condensato
40 g di destrosio
125 g di sciroppo di glucosio 42 DE
300 g di cioccolato fondente Arriba 56%
9 g di GELECTA
40 g di acqua
50 g di gelatina neutra

Procedimento:

Scaldare panna, acqua, glucosio, latte condensato, destrosio, gelatina neutra e gelatina in polvere a 45°C ed emulsionare con un mixer assieme al cioccolato sciolto a 45°C. Raffreddare velocemente a 4°C e lasciar riposare per 12 ore in frigorifero. Utilizzare a 31-32°C.

GANACHE AL GRAND MARNIER

Ingredienti:

310 g di latte fresco intero
10 g di GELECTA
380 g di cioccolato bianco
500 g di panna fresca 35%
80 g di estratto Grand Marnier 50°

Procedimento:

Bollire il latte, aggiungere la gelatina e versare sul cioccolato. Lasciar fondere il cioccolato e rimuovere una parte di latte per iniziare a creare con la marisa una emulsione elastica e brillante. Aggiungere poco a poco il latte iniziando a frullare con il blender. Versare poi a filo la panna fredda continuando ad emulsionare con il blender. Lasciar cristallizzare in frigo per 12 ore prima di utilizzare. Aggiungere l'estratto Grand Marnier e montare in planetaria con la foglia a media velocità fino a raggiungere una consistenza cremosa e stabile.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

310 g di uova intere
155 g di saccarosio (per le uova intere)
35 g di miele d'acacia
20 g di cacao in polvere 10/12
90 g di panna 35%
110 g di mandorle in polvere
2 g di albume in polvere
45 g di massa di cacao Sur del Lago 100%
120 g di farina di frumento W 170
20 g di fecola di patate
190 g di albume d'uovo
115 g di saccarosio (per l'albume)

Procedimento:

All'interno della bacinella di una planetaria con la frusta, montare le uova intere scaldate a 25°C con la prima parte di zucchero ed il miele. Fondere la massa di cacao a 50°C. Scaldare la panna a 50°C e versarla sulla massa di cacao in 3-4 volte girando prima con una marisa e poi frullando con un mixer ad immersione.

Setacciare cacao e farina insieme 2 volte ed aggiungervi le mandorle in polvere. Montare poi l'albume con la seconda parte di zucchero e l'albume in polvere. Miscelare insieme le due masse montate con l'aiuto di una marisa ed aggiungere poco per volta le polveri. Prelevare una piccola parte di massa montata ed aggiungerla all'emulsione di massa di cacao e panna. Unire infine il tutto miscelando delicatamente con una marisa. Stendere all'interno degli stampi in silicone e cuocere a 200°C per 8 minuti con valvola metà aperta.

GELATINA DA SPRUZZARE

Ingredienti:

250 g di Gelatina Neutra
85 g di acqua

Procedimento:

Bollire acqua e Gelatina Neutra ed utilizzare bollente.

MONTAGGIO

In un quadro 50 x 25 cm **posizionare** il pan di spagna con alla base uno strato sottile di copertura fondente.

Colare la crema al caffè raffreddata a 25°C sul pan di spagna e tenere in abbattitore fino a far bloccare la crema.

Posizionare lo strato successivo di pan di spagna.

Colare la mousse al cioccolato, livellare e surgelare.

Glassare il quadro e tenere in congelatore.

Tagliare a 2,5 x 12 cm e dressare su ogni monoporzione la ganache montata al Grand Marnier.

Spruzzare la gelatina e decorare con foglie d'oro.





“tarte citron

Un classico senza tempo della pasticceria francese rivisitato nella dolcezza ed “italianizzato” nel gusto. Il limone viene utilizzato in varie combinazioni e in differenti consistenze per dare spazio alla sperimentazione, mantenendo sempre un profondo rispetto della tradizione.

CREMA AL LIMONE

Ingredienti:

75 g di burro di cacao
250 g di succo di limone
340 g di zucchero
55 g di destrosio
450 g di uova intere
450 g di burro 82% freddo a cubetti
12 g di GELECTA
15 g di buccia di limoni biologici grattugiata
60 g di panna fresca 35% MG

Procedimento:

Con una frusta miscelare uova, zucchero e panna. Cuocere a 85°C ed aggiungere la gelatina in polvere mixando bene. Versare un po' di composto sul burro di cacao tritato. Attendere qualche istante ed iniziare ad emulsionare con il mixer ad immersione. Continuando a mixare aggiungere il restante composto di uova. Aggiungere il burro congelato a -18°C a cubetti continuando a mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere poi il succo e la buccia di limone freddi. Raffreddare a 4°C e lasciar cristallizzare per 12 ore. Montare leggermente in planetaria con la frusta ed utilizzare.

MERINGA ITALIANA

Ingredienti:

105 g di sciroppo di glucosio in polvere 38 DE
70 g di destrosio
90 g di isomalto
70 g di acqua
175 g di albume

Procedimento:

Cuocere acqua, destrosio, isomalto e sciroppo di glucosio in polvere 38 DE a 121°C e versare sull'albume liquido mescolando con una frusta. Montare poi in planetaria fino ad ottenere la classica consistenza di una meringa.

FROLLA PER CROSTATE

Ingredienti:

1000 g di farina
150 g di uova
500 g di burro
450 g di zucchero a velo
5 g di sale

Procedimento:

Nella bacinella di una planetaria, con lo scudo, lavorare il burro freddo ma plastico con lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova ed aggiungere poco per volta senza montare. Quando la massa sarà uniforme aggiungere la farina setacciata precedentemente. Lavorare fino a che l'impasto si sarà amalgamato. Conservare in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 2,5 mm di spessore. Con l'aiuto di un anello forato, ritagliare dei dischi che serviranno come base della crostata. Aggiungere poi le strisce laterali e congelare prima della cottura. Cuocere per 20 minuti a 160°C con valvola aperta. Una volta cotte, lascia raffreddare e spruzzare all'interno uno strato sottile di miscela di cioccolato.

MISCELA DI CIOCCOLATO DA SPRUZZARE

Ingredienti:

120 g di cioccolato fondente Sur del Lago 72%
80 g di burro di cacao

Procedimento:

Fondere separatamente gli ingredienti a 45°C,
unire e tenere in stufa a 35°C.

MARZAPANE AL LIMONE

Ingredienti:

200 g di marzapane 50:50
30 g di succo di limone
20 g di limoncello
3 g di buccia di limone
50 g di gelatina neutra

Procedimento:

Frullare insieme tutti gli ingredienti e lasciare in
frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

INGREDIENTI DI FINITURA

Ingredienti:

Q.B. foglie di menta
Gelatina neutra gialla
Buccia di limone grattugiata

MONTAGGIO

Spruzzare nella crostata
uno strato sottile di massa
di cioccolato. **Dressare** nel
fondo di frolla uno strato
da 3-4 mm di marzapane
al limone. **Farcire** la
crostata con la crema
al limone leggermente
montata e surgelare.
Lucidare poi la crema
con uno strato sottile
di gelatina neutra gialla.
Dressare degli spuntoni
di diverse dimensioni di
meringa. **Decorare** con
fiorellini in cioccolato
bianco, foglie di menta
e buccia di limone
grattugiata.



Italgel

SOLID RELATIONS, FLUID SOLUTIONS



Un grande futuro davanti, una grande storia alle spalle.

Oltre 50 anni di impegno, intuizione e traguardi hanno fatto di Italgel uno dei primi 10 produttori al mondo di gelatina e collagene idrolizzato. Oggi la nostra gelatina bovina e suina è diventata la soluzione scelta da clienti di tutto il mondo nei diversi settori: alimentare, salute e benessere, farmaceutico e nutraceutico.

La tradizione di un territorio.

Siamo nati a Santa Vittoria d'Alba nelle Langhe, il cuore del Piemonte. Un territorio ricco di tradizioni culinarie, di passione per la bontà e per la qualità di ciò che mangiamo, in sintesi per le cose fatte bene. È a questi valori del territorio in cui produciamo che Italgel si ispira per fare gelatina.



abbiamo
immaginato
la texture
perfetta,
il vero piacere,
abbiamo
realizzato
Gelecta.

Gelecta

ACTIVE POWDER GELATIN

ITALGEL

ITALGELATINE S.P.A.

HEADQUARTER AND FACTORY

S.S. ALBA-BRA, 201

12069 Santa Vittoria d'Alba (CN) ITALY • T. (+39) 0172 478047

gelecta.it; info@gelecta.it