



Gelecta Cream Manuale operativo

Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Indice

-
1. **Introduzione a Gelecta Cream** pag. 3

 2. **Panna in pasticceria: problemi operativi e soluzioni pratiche** pag. 7

 3. **Semifreddi Smart** pag. 11

 4. **Mousse soffici e stabili senza meringa** pag. 20

 5. **Mousse veloci alla panna** pag. 22

 6. **Gelati performanti alla crema e panna per montapanna** pag. 26
-



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1. Introduzione a Gelecta Cream



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Una panna montata ben strutturata deve:



- **ESSERE LEGGERA A LUNGO:**
ha un ottimo overrun iniziale (>100%) ed un lentissimo rilascio dell'aria nel tempo.
- **ESSERE STABILE A LUNGO:**
ha il perfetto controllo dell'acqua evitando la sineresi, sempre ed in qualsiasi condizione!
- **ESSERE CREMOSA A LUNGO:**
ha emulsioni rafforzate, in grado di resistere a stress di temperatura (caldo estivo).
- **ESSERE BRILLANTE A LUNGO:**
trattiene l'acqua all'interno della struttura evitando a lungo il rilascio per evaporazione.
- **AVERE GRIP A LUNGO:**
nelle decorazioni, si aggrappa alla torta evitando lo scivolamento o il distaccamento.

Per ottenere tutto questo aggiungi 50 gr di gelecta cream in un litro di panna (uht, fresca, vegetale)



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Gelecta Cream è un nucleo performante di gelatina, fibre e proteine vegetali, ideale per panna montata.

CHE COS'È GELECTA CREAM

Gelecta Cream è un nucleo performante di gelatina, fibre vegetali e proteine vegetali, ideale per panna montata. La combinazione sinergica di gelatina, fibre vegetali e proteine è in grado di gestire tutti gli elementi fondamentali della struttura di una panna montata. Infatti:

- gestisce perfettamente e controlla nel tempo l'acqua libera, stabilizzando la panna ed evitando la separazione di fase;
- gestisce il corretto inglobamento dell'aria, garantendone nel tempo una texture costantemente ariosa, leggera e soffice.

PERCHÉ UTILIZZARE GELECTA CREAM

Gelecta Cream è un prodotto innovativo in grado di stabilizzare la panna montata rendendola perfetta al taglio e contemporaneamente conferirgli una struttura leggera, soffice e ben areata.

I classici stabilizzanti per panna lavorano principalmente come addensanti, riducendo notevolmente la caratteristica principale della panna montata, ovvero la leggerezza e sofficià del composto. Il risultato sono delle panna perfettamente stabilizzate ma particolarmente dense, pesanti e compatte.

Gelecta Cream, con il suo nucleo performante TECH-IN-TEXTURE® invece agisce su più elementi della struttura della panna montata: l'Acqua, l'Emulsione e contemporaneamente l'Aria, per:

- stabilizzare la panna montata evitando la separazione dell'acqua;
- facilitare e rafforzare l'emulsione, per una texture vellutata e uniforme;
- regolare l'inglobamento dell'aria trattenendola all'interno della struttura, per una texture sempre leggera e soffice come quella di una panna fresca appena montata.

DOVE UTILIZZARE GELECTA CREAM

Utilizzare Gelecta Cream nella panna fresca da montare e in tutte le preparazioni dove la panna montata rappresenta la struttura di base di una ricetta (esempio: creme areate, mousse base panna montata, semifreddi base panna montata, etc.).

Gelecta Cream può essere utilizzato per stabilizzare una panna fresca da inserire nel montapanna.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

VANTAGGI DI GELECTA CREAM

Stabilizza la panna montata nel tempo evitando la separazione e contemporaneamente ne garantisce una texture ariosa e leggera.

Ideale per tutte quelle preparazioni a base di panna montata dove si richiede una struttura leggera e areata ma stabile al taglio;

Elimina il problema della sineresi da processo di congelamento/scongelo, grazie alla perfetta gestione e controllo dell'acqua libera da scioglimento dei cristalli di ghiaccio;

Gestisce l'inglobamento dell'aria e la sua distribuzione uniforme su tutta la struttura e ne garantisce il lento rilascio nel tempo, per una texture leggera, soffice e areata più a lungo.

Come utilizzare Gelecta Cream

Utilizzare Gelecta Cream nella planetaria ad inizio montata ad una temperatura di almeno 6°C. È possibile utilizzare Gelecta Cream anche miscelato agli altri solidi.

Dosaggi consigliati

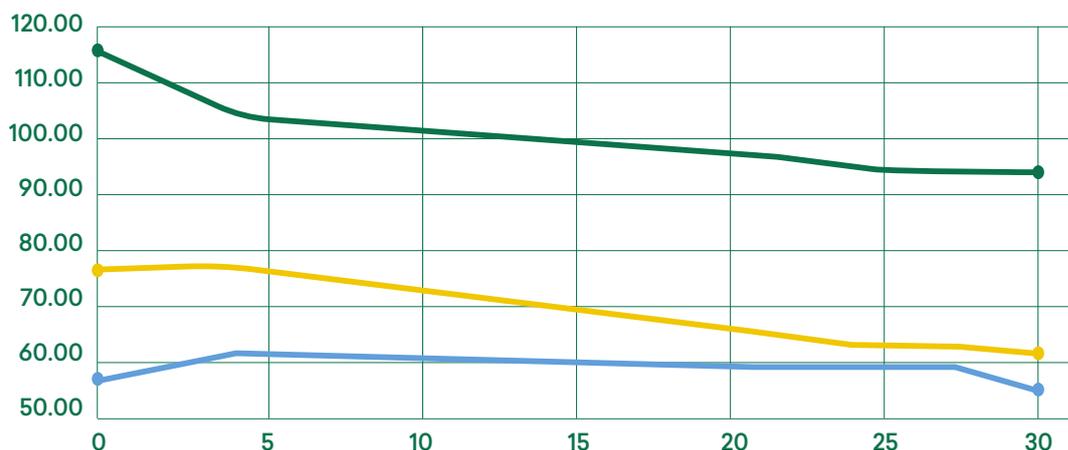
50 G PER KG DI PANNA

Se si vuole una panna più dolce e zuccherata, aggiungere del saccarosio in una range tra 30 g (3%) e 100 g (10%) su 1000 g di panna.

Overrun nel Tempo nella Panna Fresca

TECH-IN-TEXTURE® consente l'incorporazione della giusta quantità di aria nella struttura a base di panna montata, e ne gestisce nel tempo il lento rilascio.

- Panna Fresca e Gelecta CREAM
- Panna Fresca e Stabilizzante A
- Panna Fresca e Stabilizzante B



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

2. Panna in pasticceria: problemi operativi e soluzioni pratiche



Panna: problemi operativi e soluzioni pratiche

1 Stabilizzare l'attività dell'acqua nella panna

LA CAUSA:

L'eccesso di acqua libera della panna (siero) tende ad uscire dal reticolo di grasso, proteine e zuccheri. Il fenomeno è aumentato dalla rottura delle emulsioni a causa di stress termici o forze meccaniche.

LA SOLUZIONE:

Diminuire l'attività dell'acqua attraverso l'inserimento di solidi: Zucchero in polvere o zuccheri tecnici, addensanti (amidi) o gelificanti (gelatine). L'uso di addensanti modifica la densità e quindi la struttura della panna. Per non cambiare molto la struttura (morbidezza, sofficità e cremosità) è consigliabile utilizzare solidi tecnologici con alta capacità di assorbimento e di intrappolamento → Meno solidi inseriti, efficacia della stabilizzazione.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

In planetaria aggiungere 50gr. di Gelecta Cream ad ogni litro di Panna (fresca, UHT, Vegetale) e iniziare a montare fino a struttura desiderata.

2 Perdita di aderenza delle decorazioni di panna

LA CAUSA:

Le decorazioni a base di panna, soggette a stress termico, scivolano sulle torte a causa della rottura delle emulsioni. L'acqua dell'emulsione aumenta la quantità di Acqua libera che migra verso la superficie di contatto con la torta, perdendo aderenza

LA SOLUZIONE:

La Panna è un'emulsione. Quindi, si tratta di stabilizzare e, soprattutto rafforzare l'emulsione della panna nel tempo, con il risultato di proteggere l'emulsione dagli stress termici.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

In planetaria aggiungere 50gr. di Gelecta Cream ad ogni litro di Panna (fresca, UHT, Vegetale) e iniziare a montare fino a struttura desiderata.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

3 Stabilizzare equivale a ridurre la capacità di Overrun

LA CAUSA:

Stabilizzare la panna attraverso l'uso di addensanti e gelificanti tende a ridurre la capacità della panna di incorporare aria. Il fenomeno si verifica perché addensanti come l'amido, ad esempio, appesantiscono la struttura (alta densità), riducendo la capacità della micro-struttura stessa di formare delle bolle.

LA SOLUZIONE:

Sostenere la capacità areante delle proteine della panna (latto-globulina e latte-albumina) con l'aggiunta di una ulteriore quantità di agenti areanti (proteine animali o vegetali) naturali e fibre (come addensanti) per una gestione migliore dell'acqua e del micro-reticolo strutturale (minore densità).

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

In planetaria aggiungere 50gr. di Gelecta Cream ad ogni litro di Panna (fresca, UHT, Vegetale) e iniziare a montare fino a struttura desiderata.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

3. Semifreddi Smart



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Torte semifreddo con recupero del gelato

Il recupero del gelato

Spesso, in periodi fuori stagione, parte delle produzioni del gelato rimangono invendute a causa delle basse rotazioni. Il gelato che staziona a lungo in vetrina, tuttavia, inizia a modificare, più o meno velocemente, le caratteristiche della sua struttura (alla vista e al palato): secchezza della superficie, il gelato che si siede, il gelato che lucida, le frutta acide che fanno pozzetto, la nocciola o il cioccolato che indurisce, e altri difetti comuni. Questi difetti comuni rendono il gelato non più ideale per l'esposizione.

Idee per il recupero del gelato:

Torte a temperatura negativa (-12°C)

Per recuperare il gelato, dandogli nuova vita, è possibile immaginare di preparare delle torte da consumare a -12°C. Per ottenere un composto a base di gelato da utilizzare come inserto, è necessario che il composto sia: soffice (aria), cremoso (emulsioni) stabile (acqua), e facile da smodellare.

Gelecta Cream aiuta a creare una torta perfetta con inserto semi-freddo a base di gelato.

SOLUZIONE OPERATIVA

Preparare il composto a base di gelato utilizzando:

500 g gelato (frutta e creme)

500 g panna 35%

160 g GELECTA CREAM
(performante che permette di ottenere un composto soffice, cremoso, stabile e facile da smodellare)

COSA FARE

1. In una planetaria, unire Gelecta Cream alla panna e disperdere manualmente con la frusta della planetaria.
2. Aggiungere il gelato ed iniziare a montare fino a consistenza desiderata (soffice e cremosa).
3. Versare il composto negli stampi.
4. Abbatte. Smodellare.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Cuore di fragola



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1. Guscio di cioccolato bianco

500 g cioccolato bianco
100 g olio di arachide

1. Scaldare olio e cioccolato a 45°C, mescolare bene con la marisa ed utilizzare.

2. Semifreddo alla vaniglia

500 g gelato alla vaniglia
500 g panna 35%
160 g GELECTA CREAM

1. Versare la panna in planetaria ed aggiungere Gelecta Cream disperdendola con una frusta.
2. Aggiungere il gelato e montare con la frusta fino a consistenza soffice, stabile e leggera.

3. Semifreddo alla fragola

500 g sorbetto alla fragola
500 g panna 35%
160 g GELECTA CREAM

1. Versare la panna in planetaria ed aggiungere Gelecta Cream disperdendola con una frusta.
2. Aggiungere il sorbetto e montare con la frusta fino a consistenza soffice, stabile e leggera.

4. Base da forno al limone

300 g burro fresco	200 g tuorlo
240 g zucchero	130 g albume
2 g sale	130 g zucchero
60 g succo di limone	per meringa
20 g buccia di limone	210 g mandorla
200 g farina frolla	in polvere
40 g fecola di patate	20 g amido di mais
10 g baking	

1. Montare albume e zucchero in planetaria con la frusta.
2. Contemporaneamente fondere il burro e mescolare assieme al resto degli ingredienti con una frusta.
3. Una volta montata, aggiungere la meringa in 3-4 volte all'altra massa mescolando con la marisa.
4. Colare in una teglia con carta da forno e stendere in modo uniforme alto 5 mm. Infornare a 165°C per 10-12 minuti.

MONTAGGIO

Dressare il semifreddo alla fragola in uno stampo a ciambella e **surgelare**. **Colare** il guscio in cioccolato nello stampo di silicone freddo e **svuotare** per eliminare l'eccesso. **Posizionare** lo stampo capovolto su una griglia e tenere qualche minuto in frigo per farlo solidificare. **Dressare** il semifreddo alla vaniglia nello stampo di silicone ed aggiungere l'inserito di semifreddo alla fragola. **Dressare** ancora poco semifreddo alla vaniglia ed **aggiungere** la base da forno a chiusura. **Surgelare** la torta in abbattitore e **smodellare**.

Sfumature di fragola

Semifreddo su base panna montata che ha l'ambizione di evidenziare come uno stesso ingrediente fresco, la Fragola, può dare differenti percezioni al palato, attraverso un gioco sapiente di consistenze e tecniche di preparazione differenti.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1. Semifreddo alla fragola senza meringa

550 g panna 35%
61 g destrosio
61 g zucchero
28 g GELECTA CREAM
300 g polpa di fragola (10% zucchero aggiunto)

1. Scaldare la polpa di frutta a 35°C ed aggiungere il destrosio e lo zucchero.
2. Mixare bene per far dissolvere la polvere e far raffreddare a 30°C.
3. Aggiungere Gelecta Cream alla panna liquida e mettere a montare in planetaria fino a consistenza soffice.
4. Aggiungere 1/3 della panna morbida alla polpa di frutta e mescolare con una marisa.
5. Versare il composto sulla restante panna, sempre mescolando con una marisa.

2. Gelatina da negativo alla fragola

315 g polpa di fragola (10% zucchero aggiunto)
10 g succo di limone
28 g GELECTA COLD
45 g sciroppo di glucosio 40DE
30 g zucchero
5 g destrosio

1. Aggiungere Gelecta Cold all'interno della polpa di frutta a 20°C versandola poco per volta e disperdendola con un frullatore ad immersione.
2. Frullare bene per dissolvere la polvere ed aggiungere zucchero e destrosio continuando a frullare.
3. Versare lo sciroppo di glucosio tiepido e continuare a mixare per 30 secondi.
4. Colare all'interno di uno stampo di silicone da diametro 16 cm h 1.
5. Surgelare, smodellare e tenere a - 18°C.

N.B. Conservare per la finitura una parte di gelatina in frigorifero a 4°C. Lavorare leggermente con la marisa prima di dressarla.

3. Base da forno al limone

105 g burro fresco
85 g olio di arachide
150 g zucchero
1,5 g sale
45 g succo di limone
14 g buccia di limone
140 g farina frolla
28 g fecola di patate
7 g baking
140 g tuorlo
110 g albume
110 g zucchero per meringa
145 g mandorla in polvere
14 g amido di mais

1. Montare albume e zucchero in planetaria con la frusta.
2. Contemporaneamente fondere il burro e mescolare assieme al resto degli ingredienti con una frusta.
3. Una volta montata, aggiungere la meringa in 3-4 volte all'altra massa mescolando con la marisa.
4. Colare in una teglia con carta da forno e stendere in modo uniforme.
5. Infornare a 165°C per 10-12 minuti.

4. Fragole pochée

160 g fragole fresche tagliate a quarti

50 g acqua naturale

20 g destrosio

35 g sciroppo di glucosio

35 g zucchero

1. Scaldare insieme acqua e zuccheri a 95°C.
2. Lasciar raffreddare ad 80°C e versare sulle fragole.
3. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e riporre in frigorifero per 24 ore.
4. Scolare lo sciroppo in eccesso ed utilizzare.

5. Glassa trasparente da negativo

250 g glassa neutra

65 g acqua naturale

65 g destrosio

1. Scaldare insieme glassa neutra, destrosio ed acqua mescolando di continuo con una frusta.
2. Appena giunto ad ebollizione trasferire in una pistola collegata al compressore e spruzzare uno strato sottile di glassa sulla torta.

MONTAGGIO

Dressare il semifreddo all'interno dello stampo di silicone. **Inserire** l'inserto alla fragola congelato. **Dressare** ancora una piccola parte di semifreddo e concludere con il pan di spagna. **Smodellare** e **dressare** la gelatina alla fragola sulla parte superiore. **Surgelare** la torta in abbattitore. **Aggiungere** le fragole pochee e surgelare. **Spruzzare** con glassa lucida tutta la superficie. **Conservare** a -18°C e servire a -10°C/-14°C.

Assolo ai frutti di bosco

Semifreddo su base meringa italiana, trionfo dei frutti di bosco. Un inserto di gelatina ai frutti di bosco ne esalta le percezioni al palato del semifreddo giocano con consistenze diverse.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1. Meringa italiana liquida

265 g zucchero
70 g acqua
175 g albume

1. Cuocere acqua e zucchero a 121°C.
2. Versare sull'albume liquido mescolando con una frusta.
3. Raffreddare velocemente fino a 4°C e conservare in frigorifero.

2. Semifreddo ai frutti di bosco

500 g panna 35%
40 g destrosio
25 g GELECTA CREAM
150 g meringa italiana liquida
285 g polpa di frutti di bosco
(10% zucchero aggiunto)

1. Scaldare la meringa liquida a 55°C e mettere a montare in planetaria a velocità media.
2. Scaldare la polpa di frutta a 35°C ed aggiungere il destrosio, mixare bene per far dissolvere la polvere e far raffreddare a 30°C.
3. Aggiungere Gelecta Cream alla panna liquida e mettere a montare in planetaria fino a consistenza soffice.
4. Aggiungere 1/3 della panna morbida alla polpa di frutta e mescolare con una marisa.
5. Aggiungere la meringa appena montata al composto di frutta ed infine versare sulla restante panna, sempre mescolando con una marisa.

3. Gelatina da negativo ai frutti di bosco

320 g polpa di frutti di bosco
(10% zucchero aggiunto)
5 g succo di limone
23 g GELECTA COLD
45 g sciroppo di glucosio 40DE
30 g zucchero
10 g destrosio

1. Aggiungere Gelecta Cold all'interno della polpa di frutta a 20°C versandola poco per volta e disperdendola con un frullatore ad immersione.
2. Frullare bene per dissolvere la polvere ed aggiungere zucchero e destrosio continuando a frullare.
3. Versare lo sciroppo di glucosio tiepido e continuare a mixare per 30 secondi.
4. Colare all'interno di uno stampo di silicone da diametro 16 cm h 1.
5. Surgelare, smodellare e tenere a -18°C.

N.B. Conservare per la finitura una parte di gelatina in frigorifero a 4°C. Lavorare leggermente con la marisa prima di dressarla.

4. Pan di spagna sottile

200 g tuorlo
2 g buccia di limone
240 g zucchero per albume
300 g albume
100 g zucchero per tuorlo
150 g farina
130 g fecola di patate

1. Montare i tuorli con la buccia di limone e lo zucchero.
2. Quando i tuorli sono montati montare l'albume con lo zucchero.
3. Unire delicatamente le due masse mescolando con la marisa.
4. Aggiungere le polveri setacciate sempre mescolando con una marisa e stendere a 5 mm di spessore.
5. Cuocere a 180°C per 8/10 minuti.

5. Glassa trasparente da negativo

250 g glassa neutra
65 g acqua naturale
65 g destrosio

1. Scaldare insieme glassa neutra, destrosio ed acqua mescolando di continuo con una frusta.
2. Appena giunto ad ebollizione trasferire in una pistola collegata al compressore e spruzzare uno strato sottile di glassa sulla torta.

MONTAGGIO

Dressare il semifreddo all'interno dello stampo a forma di cilindro diametro 18cm h4. **Inserire** l'inserito ai frutti di bosco congelato. **Dressare** ancora una piccola parte di semifreddo e concludere con il pan di spagna. **Smodellare** e **dressare** delle gocce di gelatina ai frutti di bosco sulla parte superiore. **Surgelare** la torta in abbattitore. **Spruzzare** con glassa lucida tutta la superficie. **Conservare** a -18°C e servire a -10°C/-14°C.

4. Mousse soffici e stabili senza meringa



Mousse cocco, vaniglia e lime



INGREDIENTI

- 27 g** GELECTA CREAM
- 385 g** purea di cocco 100%
- 70 g** zucchero invertito in pasta
- 8 g** GELECTA
- 0,8 g** buccia di lime
- 0,8 g** polpa di vaniglia tahiti

PROCEDIMENTO

1. Lasciare in infusione la scorza di lime con la purea di frutta per 12 ore a 4°C.
2. Filtrare, aggiungere la polpa di vaniglia, lo zucchero invertito e portare a 40°C.
3. Aggiungere Gelecta disperdendo la polvere con una frusta e mixando il tutto con un frullatore ad immersione.
4. Aggiungere Gelecta CREAM alla panna liquida fredda e montare in planetaria fino a raggiungere una consistenza morbida.
5. Versare il liquido a 30- 32°C sulla panna mescolando con la marisa.



5. Mousse veloci alla panna



Panna Aromatizzata al Pistacchio 8%

**Struttura montata,
leggermente compatta,
sentori più marcati di frutta
secca Buon mantenimento
nei cicli di congelamento
e scongelamento.**



INGREDIENTI

1000 g panna
50 g GELECTA CREAM
50 g zucchero invertito
100 g pasta al pistacchio

PROCEDIMENTO

1. Inserire in planetaria la panna e Gelecta CREAM.
2. Montare fino alla struttura desiderata.
3. Inserire la pasta di frutta e lo zucchero invertito ed amalgamare.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Panna al Cacao

Struttura areata e compatta,
sentori di cacao marcati.
Dolcezza ridotta per la
presenza di cacao.



INGREDIENTI

380 g panna 35%
20 g zucchero semolato
50 g crema extra bitter
25 g GELECTA CREAM

PROCEDIMENTO

1. Inserire i vari ingredienti in planetaria.
2. Montare fino alla struttura desiderata.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Panna Aromatizzata alla Nocciola 5%

**Struttura areata e stabile.
Ottimo mantenimento
ai cicli di congelamento e
scongelamento. Lo zucchero
invertito aiuta ad evitare
l'essiccazione del prodotto
in fase di conservazione.**



INGREDIENTI

1000 g panna
50 g GELECTA CREAM
50 g zucchero invertito
60 g pasta nocciola

PROCEDIMENTO

1. Inserire in planetaria la panna e Gelecta CREAM.
2. Montare fino alla struttura desiderata.
3. Inserire la pasta di frutta e lo zucchero invertito ed amalgamare.



Texture. Perfetta. Sempre

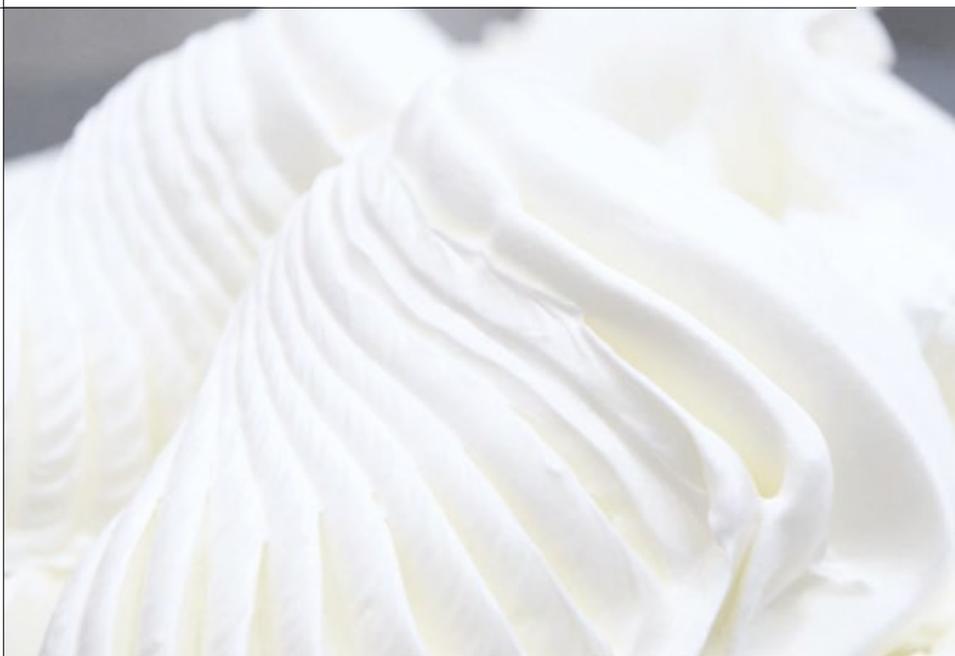
Gelecta

6. Gelati performanti alla crema e panna per montapanna



Gelato Fiordilatte

Texture liscia e setosa,
con ottimo incorporamento
di aria, con giusta compattezza
e consistenza anche oltre
le 72H di stazionamento
a banco.



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg
latte	550 g	1650 g	2200 g
panna	212 g	636 g	848 g
latte in polvere scremato	41 g	123 g	164 g
saccarosio	108 g	324 g	432 g
destrosio	58 g	174 g	232 g
glucodry 38DE	19 g	57 g	76 g
wpc80	10 g	30 g	40 g
GELECTA CREAM	8 g	24 g	32 g

**CON GELECTA CREAM 8g su 1kg di miscela al posto di
un neutro convenzionale**

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE MISCELA:

1. Unire le polveri ai liquidi e miscelare finemente con un mixer ad immersione.
2. Pastorizzare a +85° e mantecare.

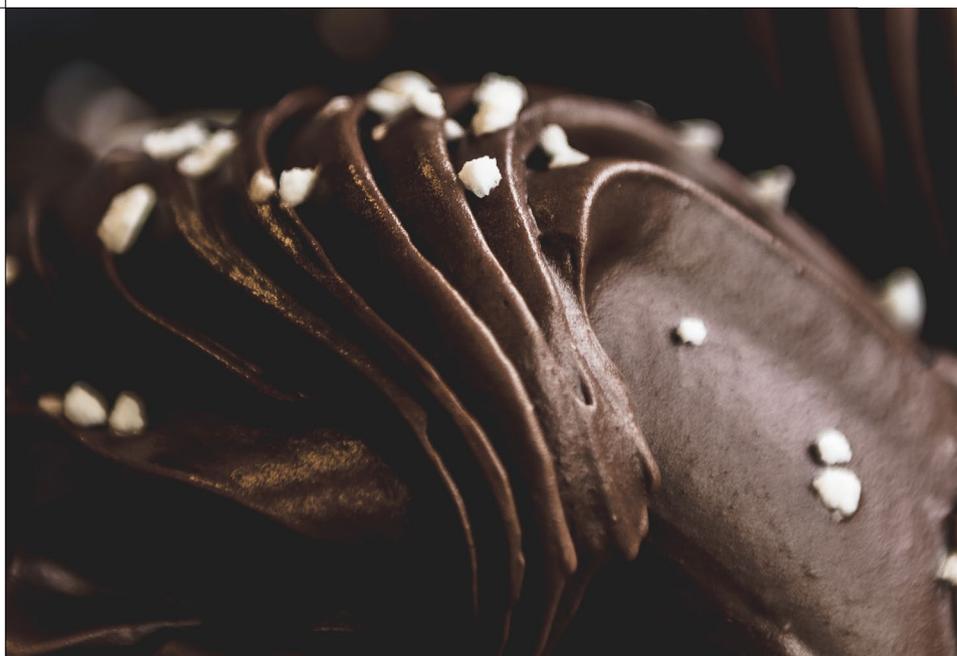


Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Gelato al Cioccolato

Struttura morbida e cremosa per oltre 72H. Buon overrun che rende la texture particolarmente soffice



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg	8kg
latte	250 g	750 g	1000 g	2000 g
latte in polvere scremato	75 g	225 g	300 g	600 g
massa di cacao	150 g	450 g	600 g	1200 g
saccarosio	120 g	360 g	480 g	960 g
destrosio	85 g	255 g	340 g	680 g
wpc	8 g	24 g	32 g	64 g
GELECTA CREAM	8 g	24 g	32 g	64 g
acqua	309 g	927 g	1236 g	2472 g

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE MISCELA:

1. Versare tutti gli ingredienti nel pastorizzatore, prima i liquidi e poi i solidi premiscelati frullare e portare a +90°C e mantecare.
2. Si conserva a -12°C

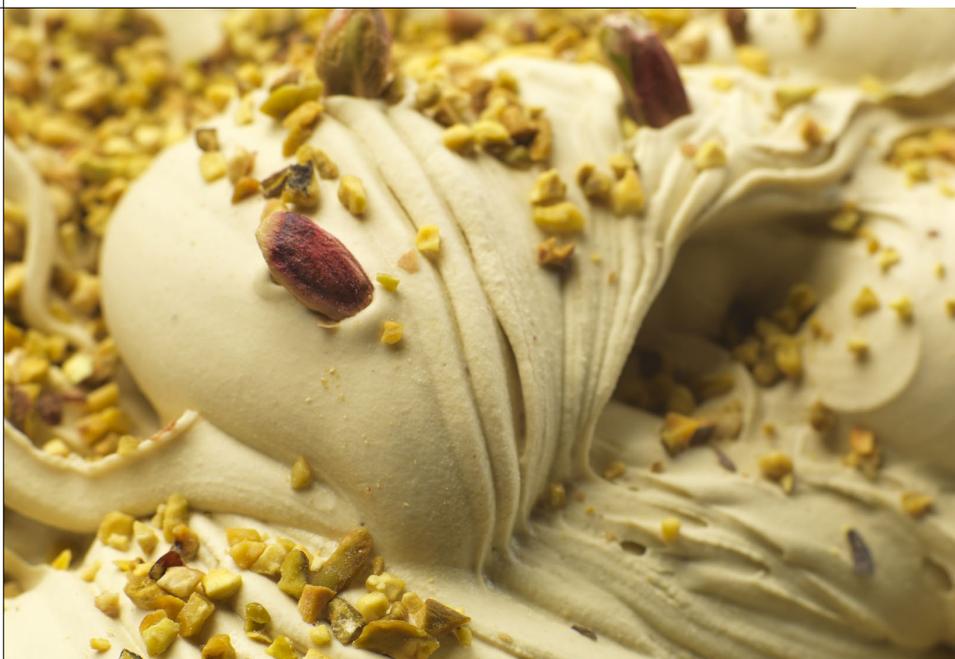


Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Gelato al Pistacchio / Nocciola

Texture cremosa e spatolabile per oltre 72H, in grado di incorporare la giusta quantità di aria e trattenerla a lungo.



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg	8kg
latte	650 g	1950 g	2600 g	5200 g
latte in polvere scremato	50 g	150 g	200 g	400 g
pasta pistacchio / nocciola	100 g	300 g	400 g	800 g
saccarosio	125 g	375 g	500 g	1000 g
destrosio	70 g	210 g	280 g	560 g
wpc 80%	8 g	24 g	32 g	64 g
GELECTA CREAM	8 g	24 g	32 g	64 g

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE MISCELA:

1. Prelevare l'acqua della ricetta, scaldarla a 90°C e mettere in infusione il pepe per 10 minuti.
2. Filtrare e unire l'acqua aromatizzata al resto della ricetta.
3. Frullare e mantecare. Si conserva a -12°C.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Gelato Zabaione

Texture Liscia, morbida e particolarmente cremosa. Ottimo overrun. Struttura in grado di mantenere le sue caratteristiche per oltre 72H a banco.



INGREDIENTI

	1kg	2kg	4kg
latte	375 g	714 g	1428 g
panna	210 g	420 g	840 g
latte in polvere scremato	66 g	132 g	264 g
tuorli	80 g	160 g	320 g
marsala	125 g	250 g	500 g
saccarosio	117 g	234 g	468 g
destrosio	21 g	42 g	84 g
wpc80	10 g	20 g	40 g
GELECTA CREAM	8 g	24 g	32 g

CON GELECTA CREAM 8g su 1kg di miscela al posto di un neutro convenzionale

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE MISCELA:

1. Unire le polveri ai liquidi e miscelare finemente con un mixer ad immersione.
2. Pastorizzare a +85° e mantecare.



Panna per Montapanna

Struttura soffice e stabile a temperatura ambiente. Ricetta ideale per il montapanna. Gelecta CREAM in ricetta non ostruisce le vie di uscita della panna dalla bocchetta della macchina.



INGREDIENTI

1 kg panna fresca
70 g sciroppo di zucchero
50 g GELECTA CREAM

PROCEDIMENTO

1. Miscelare Gelecta CREAM alla panna liquida.
2. Versare nel montapanna.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta