



Gelecta Cold Manuale operativo

Indice

-
1. **Introduzione a Gelecta Cold** pag. 3
-
2. **GELECTA COLD COME PERFORMANTE**
**Problemi comuni di performance in pasticceria:
Sineresi, Disidratazione e Perdita di Cremosità**
Crema pasticcera: problemi operativi e soluzioni pratiche
Ricotta in pasticceria: problemi operativi e soluzioni pratiche pag. 8
-
3. **GELECTA COLD COME STRUTTURANTE**
Un mondo di frutta (preparazioni a freddo) pag. 15
-
4. **GELECTA COLD COME PERFORMANTE E STRUTTURANTE**
Sorbetti performanti alla frutta pag. 37
-



1. Introduzione a Gelecta Cold



Gelecta Cold è un nucleo performante di gelatina e fibre vegetali ideale per disegnare e realizzare texture a freddo, conferendo la giusta stabilità e performance nel tempo.

CHE COS'È GELECTA COLD

Gelecta Cold è un nucleo performante di gelatina e fibre vegetali ideale per disegnare e realizzare texture a freddo, conferendo la giusta stabilità e performance nel tempo. Gelecta Cold:

- si attiva a basse temperature e senza pre-idratazione, quindi può essere inserita direttamente in composti freddi (temperatura di riferimento 10°C);
- mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche dei composti;
- garantisce la naturale trasparenza delle strutture.

PERCHÉ UTILIZZARE GELECTA COLD

Gelecta Cold è un prodotto innovativo in grado realizzare a freddo, in maniera facile, veloce e precisa, le texture dei principali composti di pasticceria. Il nucleo TECH-IN-TEXTURE[®],

ad utilizzo a freddo, è ideale per tutte quelle preparazioni dove i processi di riscaldamento (ad esempio con utilizzo di gelatina pura) deteriorano i profili organolettici di ingredienti molto delicati, come la frutta fresca, puree in generale o alcolati.

COME FUNZIONA GELECTA COLD

Se la gelatina a freddo crea il corpo principale della struttura, le fibre invece si occupano di bloccare nel tempo l'azione dell'acqua libera non legata nel gel formato dalla gelatina. Le fibre contenute sono estratte da piante di diversa provenienza botanica e sono state selezionate solo quelle parti della pianta la cui fibra ha:

- A. il maggior grado di controllo dell'acqua, in condizioni sia acide che alcaline dei composti;
- B. la capacità di conferire la giusta viscosità o texture necessaria ai composti di pasticceria;
- C. la capacità di rafforzare le emulsioni nel tempo.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

DOVE UTILIZZARE GELECTA COLD

In tutte le preparazioni tecniche di pasticceria: neicomposti areati, composti cremosi e composti gelatinosi, dove i processi di riscaldamento del composto per attivare la gelatina non sono necessari, o dove ingredienti pregiati o delicati rischiano di essere degradati se processati a caldo (ad es. la frutta fresca, puree o alcolati).

I VANTAGGI DI GELECTA COLD

Si utilizza a freddo e direttamente in ricetta senza pre-idratazione, creando la struttura (gelificando) senza dover portare a temperatura composti che non lo richiedono.

L'utilizzo a freddo e senza pre-idratazione accelera i processi di realizzazione e definizione delle texture.

L'utilizzo a freddo e direttamente in ricetta consente di regolare velocemente le consistenze delle preparazioni di base (crema inglese, crema pasticceria, pâte à bombe, etc.) poco prima di utilizzarle nelle differenti linee di produzione (Mousse, Cremosi, Ganache, etc.).

Gestisce il problema della sineresi da congelamento/scongelamento, grazie al perfetto controllo dell'acqua libera dopo lo scioglimento dei cristalli di ghiaccio.

Come utilizzare Gelecta Cold

Utilizzare direttamente e senza pre-idratazione nei composti con buona presenza di acqua libera apportata da altri ingredienti (latte, panna, puree di frutta, succhi, alcolati, etc.). Per un corretto funzionamento del Nucleo Performante e per la sua perfetta dispersione, è sufficiente:

1. Versare la quantità di Gelecta Cold gradualmente nei composti prima degli zuccheri o altri solidi.
2. Utilizzare direttamente in composti con una temperatura suggerita superiore a 10°C, assicurandosi che siano completamente scongelati;
3. Disperdere bene con azione meccanica (mixer ad immersione) per almeno 60 secondi.

Dosaggi consigliati

Strutture Areate > 2%-4%

Strutture Gelatinose > 5%-7%

Strutture Cremose > 3,5%-4,5%



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

ESEMPI DI TEXTURE OBIETTIVO IN PREPARAZIONI DI PASTICCERIA

Tipologie di Texture	% Gelecta COLD
Mousse morbida da bicchiere	2%
Mousse base meringa italiana con struttura ideale al taglio	4%
Mousse con base semifreddo struttura ideale al taglio	4%
Supporto e stabilizzazione semifreddi con consumo a -10°C	1,5%
Creme leggere a base di crema pasticcera e panna montata	3,5 - 4,5%
Gelée cremoso, al cucchiaino da inserto	5%
Gelée morbido da inserto	6%
Gelée di frutta o aspic: compatto e perfetto al taglio (classico gelée da inserto o aspic di frutta)	7%



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

ALCUNI SUGGERIMENTI DI UTILIZZO DI GELECTA COLD PER DARE STRUTTURA IN PROCESSI VELOCI A FREDDO

Base di pasticceria	Destinazione in produzione	Come utilizzare Gelecta Cold	Quanto utilizzarne	Struttura finale
Crema inglese	Bavarese	Prelevare la Crema Inglese da frigo e inserire direttamente Gelecta Cold (temp. Minima 10°C) e disperdere con un mixer ad immersione. Alleggerire con panna semi montata.	3% sul totale ricetta	Leggera e soffice, perfetta al taglio
Crema inglese	Bavarese al bicchiere	Prelevare la Crema Inglese da frigo e inserire direttamente Gelecta Cold (temp. Minima 10°C) e disperdere con un mixer ad immersione. Alleggerire con panna semi montata.	2% sul totale ricetta	Cremosa e scioglievole al palato, texture perfetta al cucchiaino
Crema diplomatica	Torte farcite	Prelevare la crema pasticceria , aggiungere Gelecta Cold e disperdere con la frusta. Inserire la panna montata.	3% sul totale ricetta	Struttura ideale al taglio, buon mantenimento a cicli di congelamento e scongelamento
Mousse alla frutta da taglio	Mignon in quadro, torte moderne	Inserire Gelecta Cold all'interno della purea di frutta (temp. minima 10°C). disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione, inserire la meringa italiana tiepida. Terminare con la panna semi montata.	3% sul totale ricetta	Struttura areata e spumosa, al termine della miscelazione resistente al dressaggio con poche. Resistente al taglio ed ideale ai cicli di congelamento e scongelamento
Mousse alla frutta al bicchiere	Dolci morbidi "al cucchiaino"	Inserire Gelecta Cold all'interno della purea di frutta (temp. minima 10°C). disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione, inserire la meringa italiana tiepida. Terminare con la panna leggermente montata (20% montaggio).	2% sul totale ricetta	Struttura areata ma auto-livellante nella fase di dressaggio. Una volta stabilizzata resistente al taglio ma morbida e setosa
Gelatina da inserimento	Torte moderne e mignon da taglio	Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp. Minima 10°C), inserire Gelecta Cold avendo cura di disperderla con un mixer ad immersione. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta.	6 - 7% sul totale ricetta	Struttura gelatinosa, resistente al taglio, ideale per processi di congelamento e scongelamento
Gelatina morbida	Farciture	Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp. Minima 10°C), inserire Gelecta Cold avendo cura di disperderla con un mixer ad immersione. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta.	3.5 - 4% sul totale ricetta	Struttura gelificata ma morbida, idonea alla farciture. Resistente ai processi di congelamento e scongelamento



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

2.

GELECTA COLD COME PERFORMANTE

Problemi comuni di performance in pasticceria: Sineresi, Disidratazione e Perdita di cremosità



GELECTA COLD



Crema pasticceria: problemi operativi e soluzioni pratiche

Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1 Come evitare la sineresi della crema pasticcera durante lo scongelamento

LA CAUSA DELLA SINERESI:

La sineresi dopo lo scongelamento è dovuta principalmente al danneggiamento dell'amido a causa dello shock termico durante lo scongelamento. L'effetto negativo è il rilascio da parte dell'amido dell'acqua assorbita in precedenza.

LA SOLUZIONE:

Potenziare le capacità dell'amido (es. amidi modificati) può essere una soluzione utile ma parzialmente efficace, in quanto l'amido, per sua natura chimico-fisica, non riesce a gestire efficacemente l'acqua in contesti di stress termico come lo scongelamento. In questi casi è necessario supportare l'amido con altri solidi tecnici differenti dagli amidi.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

Senza modificare la propria ricetta, aggiungere all'amido il 2% di Gelecta Cold - 20gr per kg di ricetta - nella fase di preparazione. In alcuni contesti, può essere necessario integrare in ricetta anche zuccheri tecnici come segue: sostituire 200g di saccarosio (per ogni kg di zucchero della ricetta) con 50g di sciroppo di glucosio e 160g di destrosio.

2 Disidratazione nella crema pasticcera

LA CAUSA:

La disidratazione della crema avviene a causa della migrazione dell'acqua libera verso la superficie esterna della crema, dove per differenza di temperatura, avviene il processo di evaporazione.

LA SOLUZIONE:

È naturale che l'acqua libera o slegata migri verso l'esterno della struttura. Pertanto, è necessario controllarne la migrazione, rallentandone il processo, attraverso l'utilizzo di solidi umettanti (che interagiscono con l'umidità presente), senza che nello stesso tempo alterino significativamente la consistenza della crema.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

Senza modificare la propria ricetta e aggiungendo all'amido il 2% di Gelecta Cold sul totale - 20gr per kg di ricetta -, si rallenta la migrazione dell'acqua verso la superficie esterna della struttura e la conseguente evaporazione (disidratazione e spaccatura della superficie).



Crema pasticcera da congelamento

INGREDIENTI

275 g latte fresco intero	30 g destrosio
60 g zucchero	$\frac{1}{2}$ buccia di limone grattugiata
170 g tuorlo d'uovo	$\frac{1}{2}$ baccello di vaniglia
28 g amido di riso	12 g GELECTA COLD
20 g sciroppo di glucosio	

PROCEDIMENTO

Mescolare zucchero, destrosio, Gelecta Cold e l'amido con la frusta. Aggiungere i tuorli sempre mescolando con la frusta. Scaldo il latte a 90°C con scorza di limone e polpa di vaniglia. Versare il latte bollente sui tuorli filtrando con un colino a maglie fini, mescolando con una frusta. Cuocere a 83 - 84°C la crema. Lisciare la struttura con un frullatore ad immersione. Versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a +4°C in abbattito.



Crema pasticcera al pistacchio da congelamento

INGREDIENTI

410 g latte fresco intero	80 g sciroppo di glucosio
85 g zucchero	130 g panna
90 g tuorlo	50 g destrosio
39 g amido di riso	95 g pasta pistacchio
1 g sale	20 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

Mescolare destrosio, zucchero, amido, Gelecta Cold, tuorli e panna con la frusta. Scaldare latte, sciroppo di glucosio e sale ad 85°C e versarlo sul composto di tuorlo poco per volta mescolando con una frusta. Cuocere ad 84-85°C la crema ed aggiungere la pasta pistacchio. Lisciare la struttura con un frullatore ad immersione e versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a 4°C in abbattitore. Trasferire in una poche termosaldata e surgelare velocemente in abbattitore.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Crema pasticcera da congelamento per zeppole di San Giuseppe

INGREDIENTI

1030 g latte fresco intero	80 g destrosio
400 g zucchero	1 buccia di limone grattugiata
100 g tuorlo d'uovo	1 baccello di vaniglia
155 g amido di riso	37 g GELECTA COLD
30 g sciroppo di glucosio 42DE	

PROCEDIMENTO

Mescolare zucchero, destrosio, Gelecta Cold e l'amido con la frusta. Aggiungere i tuorli sempre mescolando con la frusta. Scaldare il latte a 90°C con scorza di limone, sciroppo di glucosio e polpa di vaniglia. Versare il latte bollente sui tuorli filtrando con un colino a maglie fini, mescolando con una frusta. Cuocere a 85°C la crema. Versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a 4°C in abbattitore.



Crema pasticcera al cioccolato da congelamento

INGREDIENTI

220 g latte intero	15 g amido di riso
15 g zucchero	80 g tuorlo
45 g sciroppo di glucosio	1 g sale
60 g panna	105 g copertura fondente 66%
30 g destrosio	15 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

Mescolare destrosio, zucchero, amido, Gelecta Cold e tuorli con la frusta. Scaldare latte, panna, sciroppo di glucosio e sale ad 85°C e versarlo sul composto di tuorlo poco per volta mescolando con una frusta. Cuocere ad 83°C la crema e versare sulla copertura fondente. Lisciare la struttura con un frullatore ad immersione e versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a 4°C in abbattitore. Trasferire in una poche termosaldata e surgelare velocemente in abbattitore.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

GELECTA COLD



Ricotta in pasticceria: problemi operativi e soluzioni pratiche

Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

1 Sineresi del siero

LA CAUSA DELLA SINERESI:

Anche dopo aver sgocciolato la ricotta, è fisiologico che la ricotta continui a rilasciare l'acqua del siero nel tempo, alterando le consistenze e la qualità delle altre preparazioni (buccia del cannolo, tartellette, ecc) in ricetta.

LA SOLUZIONE:

Per controllare e fermare questo fenomeno, si possono aggiungere solidi tecnici capaci di controllare e gestire l'acqua della ricotta, rallentandone il processo di rilascio dalla struttura.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

Unire 15-20g di Gelecta Cold allo zucchero ed aggiungere poco per volta alla ricotta (fresca o surgelata) in planetaria mescolando con la foglia.

2 Eccessiva morbidezza ed instabilità della ricotta

LA CAUSA:

Spesso lo zucchero, in quantità elevate, potrebbe causare una eccessiva morbidezza ed instabilità della ricotta

LA SOLUZIONE:

È possibile evitare la perdita di struttura della ricotta, a causa dell'eccesso di zuccheri, aggiungendo solidi tecnici capaci di aumentare il corpo di base, controbilanciandone la perdita di struttura.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

Unire 15-20g di Gelecta Cold allo zucchero ed aggiungere poco per volta alla ricotta (fresca o surgelata) in planetaria mescolando con la foglia.

3 Texture della ricotta poco liscia e scarsamente cremosa

LA CAUSA:

Questi problemi sono dovuti principalmente ad emulsioni poco stabili all'interno della ricotta.

LA SOLUZIONE:

È necessario stabilizzare e rafforzare l'emulsione della ricotta nel tempo, con il risultato di ottenere una ricotta cremosa e soffice a lungo.

LA SOLUZIONE OPERATIVA:

Unire 15-20g di Gelecta Cold allo zucchero ed aggiungere poco per volta alla ricotta (fresca o surgelata) in planetaria mescolando con la foglia.



3.

GELECTA COLD COME STRUTTURANTE

Un mondo di frutta: preparazioni a freddo



Gelatina al Lampone

Struttura gelatinosa, ideale al taglio. Ottimo mantenimento nei cicli di congelamento e scongelamento.



INGREDIENTI

670 g purea lampone
120 g zucchero semolato
90 g sciroppo di glucosio
50 g destrosio
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Gelatina al Cocco

**Struttura ideale al taglio.
Grazie alla presenza dei grassi
del cocco risulta essere più
cremosa e meno gelatinosa.
Ottimo mantenimento nei cicli
di congelamento e
scongelamento, tempi di
scongelamento più prolungati
per la presenza dei grassi.**



INGREDIENTI

780 g purea di cocco
70 g zucchero semolato
50 g sciroppo di glucosio
40 g destrosio
60 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina all'Albicocca

**Struttura ideale al taglio,
presenza di albicocche
interi con buccia al fine
di dare fibrosità alla purea
ed interrompere la sensazione
gelatinosa.**



INGREDIENTI

500 g purea di albicocca
170 g albicocche intere
120 g zucchero semolato
90 g sciroppo di glucosio
50 g destrosio
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina al Limone

**Struttura netta al taglio,
consistenza fibrosa derivante
dalla pasta di limone candito
che viene aggiunta per
apportare fibra, zuccheri
ed oli essenziali a rinforzo
della parte aromatica.**



INGREDIENTI

400 g succo di limone
330 g acqua
10 g scorza di limone
190 g pasta limone candito
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina Esotica

**Struttura ideale al taglio,
tenore zuccherino ridotto
(20% totale) con utilizzo
di zuccheri tecnici a basso
potere dolcificante per avere
una percezione di frutta
molto marcata.**



INGREDIENTI

620 g purea di mango
200 g purea di passion fruit
90 g sciroppo di glucosio
20 g destrosio
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina

Pera e Caramello

Struttura ideale al taglio.
La presenza di una piccola quantità di alcolato velocizza i tempi di scongelamento del prodotto. La parte di caramello, utilizzata come aromatizzante e colorante del prodotto viene portata dallo zucchero candito Carafin.



INGREDIENTI

680 g purea di pera
55 g distillato pera
100 g zucchero carafin
80 g sciroppo di glucosio
75 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina al Mojto

Prodotto con elevato tenore alcolico. Struttura gelatinosa, netta al taglio, scongelamento veloce. Base di partenza sciroppo di zucchero che viene utilizzato per abbassare il grado alcolico del liquore per renderlo congelabile a -18°C . Prodotto con buona tenuta ai cicli di congelamento e scongelamento.



INGREDIENTI

350 g succo di lime
155 g acqua
10 g zeste di lime
10 g foglie di menta
165 g rhum bianco
260 g sciroppo di zucchero*
70 g GELECTA COLD

SCIROPPO DI ZUCCHERO BASE

300 g acqua
450 g zucchero semolato
150 g sciroppo di glucosio
100 g destrosio

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina Mela Verde e Lime

Ottimo mantenimento al taglio, buona prestazione in congelamento e scongelamento. Naturale separazione tra fibra della mela e succo di limone derivante dalla lavorazione a freddo dei prodotti (la pectina della mela non è stimolata a lavorare).



INGREDIENTI

560 g purea di mela
120 g succo di lime
10 g scorza di lime
140 g zucchero semolato
100 g sciroppo di glucosio
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Gelatina al Mirtillo

Ottima struttura al taglio e buon mantenimento nei cicli di congelamento e scongelamento. Leggera perdita di colore in combinazione con stratificazioni bianche, molto rallentata dalla elevata presenza di sciroppo di glucosio. Il limone acidifica la massa rendendola meno dolce.



INGREDIENTI

670 g purea mirtillo
120 g succo di limone
90 g zucchero semolato
90 g sciroppo di glucosio
50 g destrosio
70 g GELECTA COLD

PROCEDIMENTO

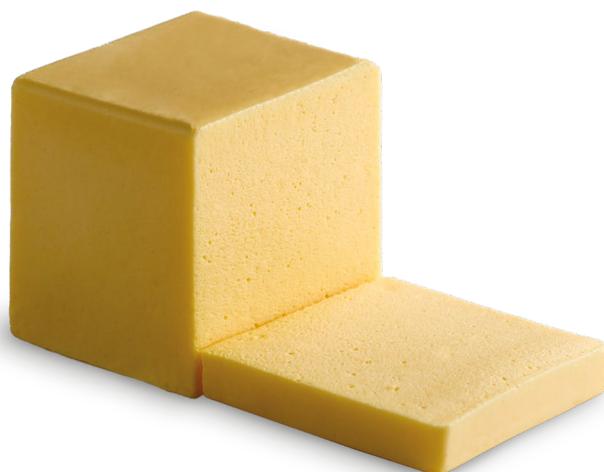
1. Prelevare la purea di frutta dal frigorifero (temp minima 10°C).
2. Inserire Gelecta COLD e disperdere con l'aiuto di un mixer ad immersione (lavorare con il mixer per un tempo adeguato).
3. Aggiungere i restanti zuccheri della ricetta continuando a lavorare col mixer ad immersione.



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Mousse all'Albicocca



INGREDIENTI

420 g purea di albicocca zuccherata
40 g GELECTA COLD
70 g confettura di albicocca
120 g meringa italiana
350 g panna 35%mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse alla Pera



INGREDIENTI

400 g purea di pera zuccherata
20 g distillato di pera
40 g GELECTA COLD
130 g meringa italiana
420 g panna 35% mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

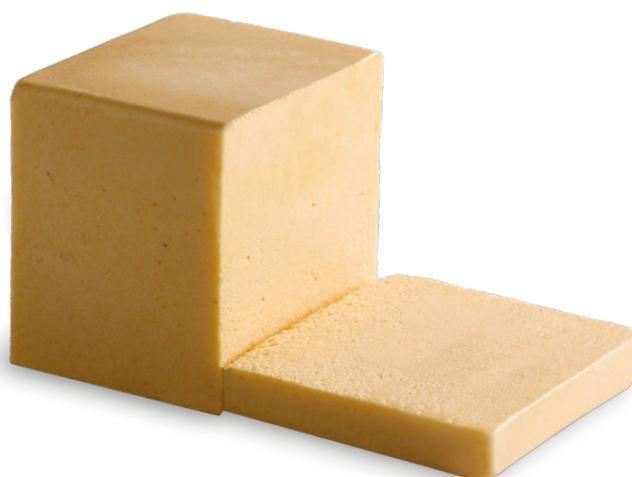
MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse Esotica



INGREDIENTI

170 g purea passion fruit
140 g purea di mango
40 g GELECTA COLD
240 g meringa italiana
10 g scorza di lime
400 g panna 35% mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse al Cocco



INGREDIENTI

450 g purea cocco zuccherata
40 g GELECTA COLD
110 g meringa italiana
400 g panna 35% mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse al Lampone



INGREDIENTI

320 g purea di lampone 100%
40 g GELECTA COLD
240 g meringa italiana
400 g panna 35% mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse alla Fragola



INGREDIENTI

410 g purea di fragola zuccherata

40 g GELECTA COLD

170 g meringa italiana

380 g panna 35% mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua

800 g zucchero semolato

867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C

500 g albume d'uovo pastorizzato

200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse al Mirtillo



INGREDIENTI

380 g purea di mirtilli zuccherata
40 g GELECTA COLD
170 g meringa italiana
380 g panna 35% mg
80 g mascarpone fresco

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse al Mandarino e Nocciola



INGREDIENTI

220 g purea di mandarino
1 g olio essenziale mandarino
40 g GELECTA COLD
50 g pasta di mandarino candito
50 g pasta pura di nocciole
240 g meringa italiana
400 g panna 35%mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse Mela Verde e Lime



INGREDIENTI

300 g purea di mela verde zuccherata
80 g purea di lime
40 g GELECTA COLD
180 g meringa italiana
10 g scorza di lime
400 g panna 35%mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse al Limone



INGREDIENTI

200 g purea di limone
40 g GELECTA COLD
290 g meringa italiana
470 g panna 35%mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere la meringa italiana adeguatamente montata (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

MERINGA ITALIANA

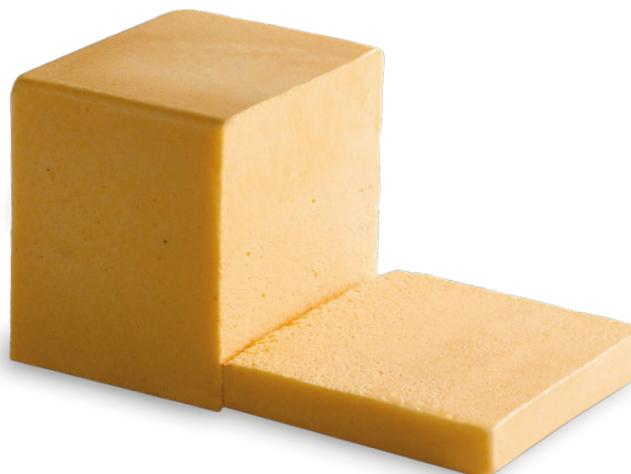
300 g acqua
800 g zucchero semolato
867 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
500 g albume d'uovo pastorizzato
200 g zucchero semolat

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno gli albumi e lo zucchero, quando lo sciroppo raggiunge i 121°C versare a filo sopra gli albumi montati. Montare il prodotto fino a 45-50°C.
2. Rimuovere la meringa dalla planetaria, porla in una placca di acciaio e conservarla in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Oppure abatterla di temperatura e conservarla a -18°C per 5-6 giorni.
3. Per la realizzazione di meringhe destinate ai semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento completo, così da perdere acqua durante il raffreddamento ed avere una meringa che viene considerata al 70% di zuccheri in bilanciatura.



Mousse Passion

BASE SEMIFREDDO



INGREDIENTI

220 g purea passion fruit
90 g purea di mango
30 g GELECTA COLD
270 g base semifreddo
390 g panna 35%mg

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere base semifreddo (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

BASE SEMIFREDDO

500 g acqua
1350 g zucchero semolato
1463 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
650 g tuorlo d'uovo

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno il tuorlo d'uovo.
2. Raggiunti i 121°C versare lo sciroppo ottenuto a filo sopra al tuorlo montato, continuare a montare fino alla temperatura di 45-50°C.
3. Togliere dalla planetaria e conservare in frigorifero 3 giorni massimo oppure abbattere e conservare a -18°C per massimo 7 giorni.
4. Nel caso si utilizzi la base semifreddo nella costruzione dei semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento così da perdere più acqua possibile, e bilanciare la ricetta del semifreddo considerando la base semifreddo al 70% di zuccheri.



Mousse Limone

BASE SEMIFREDDO



INGREDIENTI

250 g purea di limone
300 g base semifreddo
30 g GELECTA COLD
420 g panna 35%mg
10 g scorza di limone

PROCEDIMENTO

1. Versare gradualmente Gelecta COLD nella purea di frutta (temperatura almeno 10°C).
2. Continuare a mixare con un frullatore ad immersione fino a completa dispersione.
3. Aggiungere base semifreddo (ricetta p. 2).
4. Terminare con la panna semimontata (accertarsi di non raggiungere un livello di montaggio troppo elevato).

BASE SEMIFREDDO

500 g acqua
1350 g zucchero semolato
1463 g totale degli ingredienti cotti a 121°C
650 g tuorlo d'uovo

1. In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con all'interno il tuorlo d'uovo.
2. Raggiunti i 121°C versare lo sciroppo ottenuto a filo sopra al tuorlo montato, continuare a montare fino alla temperatura di 45-50°C.
3. Togliere dalla planetaria e conservare in frigorifero 3 giorni massimo oppure abbattere e conservare a -18°C per massimo 7 giorni.
4. Nel caso si utilizzi la base semifreddo nella costruzione dei semifreddi montare in planetaria fino a raffreddamento così da perdere più acqua possibile, e bilanciare la ricetta del semifreddo considerando la base semifreddo al 70% di zuccheri.



4.

GELECTA COLD COME PERFORMANTE E STRUTTURANTE

Sorbetti performanti alla frutta



Texture. Perfetta. Sempre

Gelecta

Sorbetto alla fragola

Texture del sorbetto liscia e setosa con un ottimo incorporamento di aria. Una struttura che mantiene le sue caratteristiche anche dopo 72H di stazionamento a banco.



INGREDIENTI

	1kg	2kg	4kg
fragole	400 g	800 g	1600 g
saccarosio	180 g	360 g	720 g
destrosio	30 g	60 g	120 g
glucodry 38DE	63 g	126 g	252 g
inulina	20 g	40 g	80 g
GELECTA COLD	8 g	16 g	32 g
acqua	304 g	608 g	1216 g

CON GELECTA COLD 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. Mantecare la miscela (non è necessario pastorizzare).



Sorbetto al limone

Texture del sorbetto liscia e setosa con un ottimo incorporamento di aria. Una struttura che mantiene le sue caratteristiche anche dopo 72H di stazionamento a banco.



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg
succo di limone	200 g	600 g	800 g
saccarosio	180 g	540 g	720 g
destrosio	45 g	135 g	180 g
glucodry 38DE	63 g	189 g	252 g
inulina	20 g	60 g	80 g
GELECTA COLD	8 g	24 g	32 g
acqua	492 g	1476 g	1968 g

CON GELECTA COLD 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. Mantecare la miscela (non è necessario pastorizzare).



Sorbetto Passion Fruit e Pepe Timut

Struttura liscia e setosa che si mantiene per oltre 72H a banco. Il giusto grado di overrun ne completano il profilo della texture.



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg	8kg
purea di passion fruit	250 g	750 g	1000 g	2000 g
saccarosio	180 g	540 g	720 g	1440 g
destrosio	45 g	135 g	180 g	360 g
glucodry	63 g	189 g	252 g	504 g
inulina	20 g	60 g	80 g	160 g
acqua	442 g	1326 g	1768 g	3536 g
GELECTA COLD	8 g	24 g	32 g	64 g
pepe timut	2,5 g	7,5 g	10 g	20 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.



Sorbetto Ribes nero e fiori di Ibisco

Texture liscia e morbida, in grado di mantenere le sue caratteristiche a banco per oltre 72H. Incorpora il giusto overrun per ottenere un perfetto equilibrio tra corpo e sofficità



INGREDIENTI

	1kg	3kg	4kg	8kg
purea di ribes nero	400 g	1200 g	1600 g	3200 g
saccarosio	180 g	540 g	720 g	1440 g
destrosio	30 g	90 g	120 g	240 g
glucodry	63 g	189 g	252 g	504 g
inulina	20 g	60 g	80 g	160 g
acqua	299 g	897 g	1196 g	2392 g
GELECTA COLD	8 g	24 g	32 g	64 g
fiori di ibisco	12 g	36 g	48 g	96 g

PROCEDIMENTO

PREPARAZIONE MISCELA:

1. Prelevare l'acqua della ricetta, scaldarla a 90°C e mettere in infusione i fiori per 10 minuti.
2. Filtrare e unire l'acqua aromatizzata al resto della ricetta.
3. Frullare e mantecare.

