



# 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<sup>®</sup>,

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



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

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

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

<b>1030 g</b> latte fresco intero	<b>80 g</b> destrosio
<b>400 g</b> zucchero	<b>1</b> buccia di limone grattugiata
<b>100 g</b> tuorlo d'uovo	<b>1</b> baccello di vaniglia
<b>155 g</b> amido di riso	<b>37 g</b> GELECTA COLD
<b>30 g</b> 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

<b>220 g</b> latte intero	<b>15 g</b> amido di riso
<b>15 g</b> zucchero	<b>80 g</b> tuorlo
<b>45 g</b> sciroppo di glucosio	<b>1 g</b> sale
<b>60 g</b> panna	<b>105 g</b> copertura fondente 66%
<b>30 g</b> destrosio	<b>15 g</b> 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  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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  $10^{\circ}\text{C}$ ).
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.

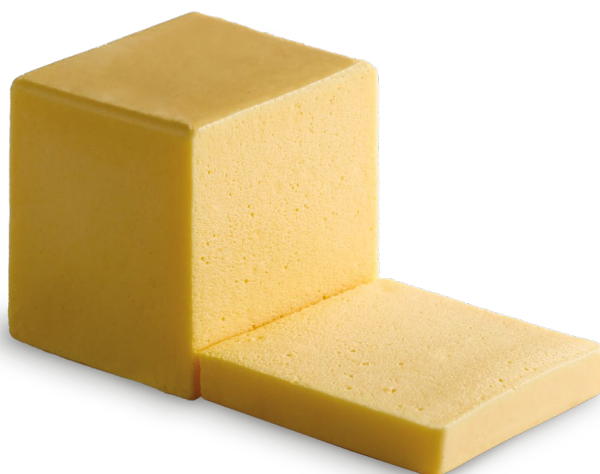


Texture. Perfetta. Sempre

# 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 abbatterla 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).

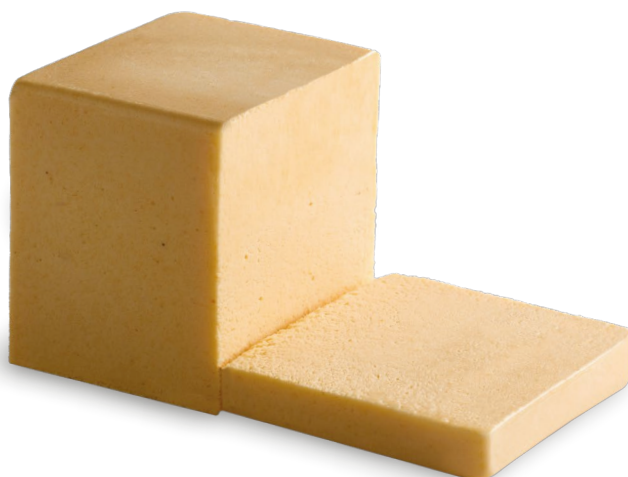
## MERINGA ITALIANA

**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 abbatterla 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).

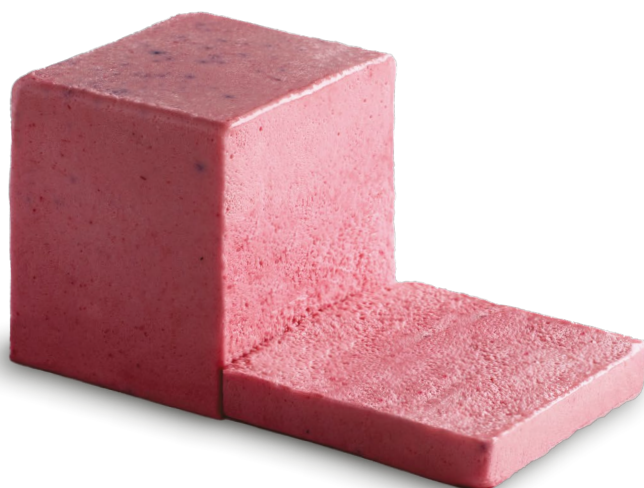
## MERINGA ITALIANA

**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 abbatterla 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

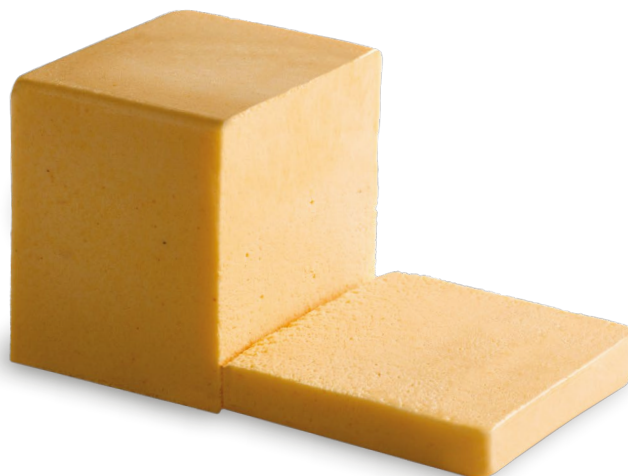
**300 g** acqua  
**800 g** zucchero semolato  
**867 g** totale degli ingredienti cotti a 121°C  
**500 g** albume d'uovo pastorizzato  
**200 g** zucchero semolat

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.

