



Le ricette di Pino Scaringella

Sorbetto di succo del frutto limone 25%

In questo caso è limone amalfitano o sorrentino, se limone della conca d'oro(palermitano) scendere al 20% perché più acido dunque togliere 5% di succo di limone ed aggiungerlo all'acqua. Esempio: nella ricetta da 4 kg: 1950 gr. acqua e succo 800 gr.

LIMONE CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 1750	gr. 2450	gr. 3500
ZUCCHERO	gr. 860	gr. 1200	gr. 1720
DESTROSIO	gr. 50	gr. 70	gr. 100
GLUCOSIO	gr. 200	gr. 280	gr. 400
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
SUCCO DI LIMONE	gr. 1000	gr. 1400	gr. 2000

Sorbetto di frutto limone: senza derivati del latte.

E dunque quando il frutto è acido, come il limone e il maracuya 15% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato. In questo caso si chiama sorbetto perché ha il 25% di frutta. Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 32%, pac 30%.

I valori del succo di limone alla piena maturazione (invernale): sono il 7,9% secco, acqua 92,1%, zuccheri disponibili 1,4%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto di frutto fragola 37,5%

FRAGOLA DI CAMPO CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 1300	gr. 1820	gr. 2600
ZUCCHERO	gr. 750	gr. 1050	gr. 1500
DESTROSIO	gr. 60	gr. 80	gr. 120
GLUCOSIO	gr. 100	gr. 140	gr. 200
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
POLPA DI FRAGOLA	gr. 1500	gr. 2100	gr. 3000
SUCCO DI LIMONE	gr. 0	gr. 0	gr. 0
PASTA FRAGOLA	gr. 150	gr. 210	gr. 300

Sorbetto di frutta fragola: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato. In questo caso si chiama sorbetto perchè ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 32%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa di fragola alla piena maturazione: sono il 9,5% secco, acqua 90,5, zuccheri disponibili 5,3%.

La pasta aromatica aggiunta, sono 37,5 grammi per chilo miscela, se non la si desidera, 33,3% al limone e un 66,7% allo zucchero.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto di frutto arancia 50%

ARANCIA SANGUINELLA CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 825	gr. 1150	gr. 1650
ZUCCHERO	gr. 660	gr. 925	gr. 1320
DESTROSIO	gr. 50	gr. 70	gr. 100
GLUCOSIO	gr. 125	gr. 175	gr. 250
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
POLPA ARANCIA	gr. 2000	gr. 2800	gr. 4000
SUCCO DI LIMONE	gr. 50	gr. 70	gr. 100
PASTA ARANCIA	gr. 150	gr. 210	gr. 300

Sorbetto con succo & polpa d'arancio: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato. In questo caso si chiama sorbetto perchè ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 32%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa d'arancia alla piena maturazione:

Sono il 10,7% secco, acqua 89,3%, zuccheri disponibili 8,2%.

La pasta aromatica aggiunta, sono 37,5 grammi per chilo miscela, se non la si desidera, 33,3% al limone e un 66,7% allo zucchero.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto di frutto anguria 67,5%

ANGURIA CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 0	gr. 0	gr. 0
ZUCCHERO	gr. 750	gr. 1050	gr. 1500
DESTROSIO	gr. 75	gr. 100	gr. 150
GLUCOSIO	gr. 200	gr. 280	gr. 400
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
POLPA DI ANGURIA	gr. 2800	gr. 3920	gr. 5600
SUCCO DI LIMONE	gr. 35	gr. 50	gr. 70

Sorbetto con polpa di frutta anguria: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato. In questo caso si chiama sorbetto perchè ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 32%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa di anguria alla piena maturazione: senza semi sono il 4,7% secco, acqua 95,3%, zuccheri disponibili 3,7%

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Gelato di frutta banana matura 30%

GELATO DI BANANA CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
LATTE	gr. 1800	gr. 2520	gr. 3600
PANNA	gr. 100	gr. 140	gr. 200
ZUCCHERO	gr. 675	gr. 945	gr. 1350
DESTROSIO	gr. 75	gr. 100	gr. 150
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
POLPA DI BANANA	gr. 1200	gr. 1680	gr. 2400
MARASCHINO	gr. 10	gr. 15	gr. 20

In questo caso si chiama gelato perchè ha del latte e “solo” il 30% di frutta, nella banana serve più la bontà del frutto che la quantità.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 36%, pac 30%.

I valori della polpa di banana matura, ben matura sono il 23,2% secco, acqua 76,8%, zuccheri disponibili 12,8%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Gelato al gusto di frutta con pasta concentrata dosaggio 70-90 gr

FRUTTA CON PASTA CON BASE 50 FRUTTA			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 2500	gr. 3500	gr. 5000
ZUCCHERO	gr. 750	gr. 1030	gr. 1500
GLUCOSIO	gr. 210	gr. 300	gr. 420
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
SUCCO DI LIMONE	gr. 50	gr. 70	gr. 100
PASTA CONCENTR.	gr. 350	gr. 500	gr. 700

Sorbetto di frutta fragola: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato. In questo caso si chiama sorbetto perchè ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 32%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa di fragola alla piena maturazione: sono il 9,5% secco, acqua 90,5, zuccheri disponibili 5,3%.

Questa ricetta è adatta a tutte le paste di frutta semilavorata e concentrata da frutto fresco. Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Cremolata (granita ricca di frutto)

CREMOLATA DI FRAGOLE DI BOSCO

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 2100	gr. 4200
ZUCCHERO	gr. 850	gr. 1700
GLUCOSIO DIS.30DE	gr. 100	gr. 200
FRAGOLE	gr. 1800	gr. 3500
ARANCIA SUCCO	gr. 100	gr. 200
LIMONE SUCCO	gr. 100	gr. 200

Frutta 40% di cui fragole 35%. Potere anticongelante 20%.

GRANITA DI LIMONE CONCA D'ORO

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 2900	gr. 5800*
ZUCCHERO	gr. 900	gr. 1800
GLUCOSIO DIS.30DE	gr. 150	gr. 300
LIMONE SUCCO	gr. 1000	gr. 2000*
LIMONE BUCCIA**	gr. 50	gr. 100

Per i limoni della costa amalfitana o sorrentina: *5% in meno di acqua e in sostituzione, 5% in più di succo di limone.

** La buccia, solo parte gialla, non amara all'assaggio, non trattata con cere o antibatterico come il difenile finemente passata al cutter, una crema.

Frutta 20% di cui limone 20%. Potere anticongelante 20%.

Cremolata (granita ricca di frutto)

GRANITA DI MANDORLE SICILIA O PUGLIA

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 3500	gr. 7000
MANDORLA PASTA*	gr. 1500	gr. 3000

*Frutti pelati di mandorla pura 33,30%, zucchero 66,70%. “Un terzo di mandorle (1 kg) e due terzi di zucchero 2 kg”. Unire e passare finemente al cutter per una fine pasta.

Frutta 10% di cui mandorla 10%. Potere anticongelante 20%.

GRANITA DI ARANCIA ROSSA ETNEA

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 1500	gr. 3000
ZUCCHERO	gr. 750	gr. 1500
GLUCOSIO DIS.30DE	gr. 100	gr. 200
ARANCIA SUCCO	gr. 2500	gr. 5000
LIMONE SUCCO	gr. 200	gr. 300

Frutta 53% di cui arancia 50%. Potere anticongelante 20%.

Cremolata (granita ricca di frutto)

GRANITA DI MENTA GLACIALE CON PASTA CONCENTRATA DI MENTA PRODOTTA DALLE DIVERSE SOCIETÀ IN COMMERCIO

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 3800	gr. 7600
ZUCCHERO	gr. 800	gr. 1600
GLUCOSIO DIS.30DE	gr. 100	gr. 200
MENTA IN PASTA	gr. 250	gr. 500
MENTA IN FOGLIA+	gr. 50	gr. 100

* Le foglie di menta finemente passate al cutter.

Pasta di menta 5%. Potere anticongelante 20%.

GRANITA DI CAFFÈ ESPRESSO

INGREDIENTI	TOTALE KG.5	TOTALE KG.10
ACQUA	gr. 1850	gr. 3900
ZUCCHERO	gr. 850	gr. 1700
GLUCOSIO DIS.30DE	gr. 50	gr. 200
CAFFÈ ESPRESSO	gr. 2000	gr. 4000
LIQUORE CAFFÈ (SPORT BORGHETTI...)	gr.100	gr. 200

Caffè espresso 40%. Potere anticongelante 20%.

Sorbetto "Bitter Campari" *assolutamente senza derivati del latte*

SORBETTO "BITTER CAMPARI" BASE FRUTTA 3,5 SELEZIONE SPECIALE			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 2100	gr. 2940	gr. 4200
ZUCCHERO	gr. 600	gr. 840	gr. 1200
FIBRA INULINA	gr. 250	gr. 350	gr. 500
GLUCOSIO 30DE	gr. 160	gr. 210	gr. 320
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
ARANCIA SUCCO	gr. 100	gr. 140	gr. 200
LAMPONI PUREA	gr. 300	gr. 420	gr. 600
CAMPARI BITTER 40 GRADI ALCOLICI	gr. 350	gr. 500	gr. 700

Tenore di grasso 0%, zuccheri 18,5%, magri del latte 0%, residuo secco totale 32%, potere anticongelante 30%.

Mantecare a -10-11°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto "Caipirigna" assolutamente senza derivati del latte

SORBETTO "CAIPIRIGNA" BASE FRUTTA 3,5 SELEZIONE SPECIALE			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 2200	gr. 3080	gr. 4400
ZUCCHERO	gr. 600	gr. 840	gr. 1200
FIBRA INULINA	gr. 250	gr. 350	gr. 500
GLUCOSIO 30DE	gr. 160	gr. 210	gr. 320
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
LIMAO SUCCO	gr. 300	gr. 400	gr. 600
CACHACHA 40 GRADI ALCOLICI	gr. 350	gr. 500	gr. 700

Tenore di grasso 0%, zuccheri 18,5%, magri del latte 0%, residuo secco totale 32%, potere anticongelante 30%.

Mantecare a -10-11°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto “Fernet Branca” *assolutamente senza derivati del latte*

SORBETTO “FERNET BRANCA” BASE FRUTTA 3,5 SELEZIONE SPECIALE			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 2400	gr. 3350	gr. 4800
ZUCCHERO	gr. 600	gr. 840	gr. 1200
FIBRA INULINA	gr. 250	gr. 350	gr. 500
GLUCOSIO 30DE	gr. 160	gr. 210	gr. 320
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
MENTA IN PASTA	gr. 100	gr. 130	gr. 200
FERNET BRANCA 40 GRADI ALCOLICI	gr. 350	gr. 500	gr. 700

Tenore di grasso 0%, zuccheri 18,5%, magri del latte 0%, residuo secco totale 32%, potere anticongelante 30%.

Mantecare a -10-11°C, in vetrina a -13-14°C.

Sorbetto “di Cartize” *assolutamente senza derivati del latte*

SORBETTO “DI CARTIZE” BASE FRUTTA 3,5 SELEZIONE SPECIALE			
INGREDIENTI	TOTALE GR.4000	TOTALE GR.5600	TOTALE GR.8000
ACQUA	gr. 1600	gr. 2240	gr. 3200
ZUCCHERO	gr. 600	gr. 840	gr. 1200
FIBRA INULINA	gr. 250	gr. 350	gr. 500
GLUCOSIO 30DE	gr. 160	gr. 210	gr. 320
BASE 50 FRUTTA	gr. 140	gr. 200	gr. 280
LIMONE SUCCO	gr. 100	gr. 140	gr. 200
CARTIZE PROSEC. 12 GRADI ALCOOLICI	gr. 115	gr. 160	gr. 230

Tenore di grasso 0%, zuccheri 22%, magri del latte 0%, residuo secco totale 32%, potere anticongelante 30%.

Mantecare a -10-11°C, in vetrina a -13-14°C.



Gli eventi Bravo sono curati da **G.S.G. Service**, la prima società di comunicazione, marketing e consulenza per il settore del Dessert.



YOUR DESSERT TRAINER !

Nel 2010 Bravo ha deciso di esternalizzare e implementare tutta una serie di servizi che competevano al proprio ufficio marketing, il quale non era più bastevole a supplire le tante richieste di servizi. Ha dato così vita alla prima società di comunicazione, marketing e consulenza specializzata verticalmente nel settore del dessert: GSG Service.

L'obiettivo è di fornire un servizio professionale a 360° che manca oggi ai settori della gelateria, pasticceria e ristorazione: nuove idee di marketing, offerte di formazione e consulenza professionale, servizi di comunicazione come siti web, cataloghi, brochure, video, e tanto altro. Da qui la scelta di diventare dei "Dessert Trainer" del settore.

Per saperne di più visita:

www.bravo.it - www.facebook.com/Bravospa
www.youtube.com/bravospa - www.tritticoclub.com