



Le ricette di...

Pino Scaringella

Sorbetto di limone con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di succo del frutto limone al 25%.

In questo caso è campano, se siciliano più acido: scendere al 20%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	3500	1750	2450
ZUCCHERO	2000	1000	1400
GLUCOSIO	220	110	150
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
SUCCO DI LIMONE	2000	1000	1400

Sorbetto di frutto limone: senza derivati del latte. È un frutto acido.

10% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché avrà più del 15% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco (brix) totale 33%, pac 30%.

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

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C, massimo 14°C.

Sorbetto di arancia con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di polpa del frutto arancia 50%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	1600	800	1120
ZUCCHERO	1650	825	1150
GLUCOSIO	270	135	190
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
SUCCO DI ARANCIA	4000	2000	2800
SUCCO DI LIMONE	200	100	140

Sorbetto con succo e polpa di arancia: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco (brix) totale 33%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa di arancia alla piena maturazione: 10,7% secco, acqua 89,3%, zuccheri disponibili 8,2%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C massimo 14°C.

Tenere conto che non ci siano degli zuccheri aggiunti dal produttore alla polpa (10%).

Se si desidera aggiungere pasta, togliere il 67% all'acqua e il 33% allo zucchero per ogni 100 g di pasta che si desidera aggiungere.

Sorbetto di maracuja con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di polpa del frutto maracuja al 35%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	2850	1425	2000
ZUCCHERO	1700	850	1200
GLUCOSIO	370	185	250
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
POLPA DI MARACUJA	2800	1400	1950

Sorbetto di frutto maracuja: senza derivati del latte. È un frutto agrodolce.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco (brix) totale 33%, pac 30%.

I valori del succo maracuja alla piena maturazione senza semi sono: 11,5% secco, acqua 88,5%, zuccheri disponibili 9%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C, massimo 14°C.

Tenere conto che non ci siano degli zuccheri aggiunti dal produttore alla polpa (10%).

Attenzione: alcune volte è concentrato due volte.

Sorbetto di fragola con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di polpa del frutto fragola 40%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	2300	1150	1600
ZUCCHERO	1600	800	1120
GLUCOSIO	320	160	230
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
FRAGOLA FRUTTO	3200	1600	2250
FRAGOLA PASTA*	300	150	200

Sorbetto di frutta fragola: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 33%, pac 30%.

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

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C, massimo -14°C.

Tenere conto che non ci siano degli zuccheri aggiunti dal produttore alla polpa (10%) .

* Se non si desidera aggiungere pasta, portare lo zucchero al 67% e lo zucchero al 33% per ogni 100 gr di pasta che si desidera aggiungere.

Sorbetto di frutti di bosco con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di polpa frutti di bosco 37,5%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	2500	1250	1750
ZUCCHERO	1750	875	1225
GLUCOSIO	320	160	220
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
FRUTTA DI BOSCO	3000	1500	2100
SUCCO DI LIMONE	150	75	105

Sorbetto di frutti di bosco: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco (brix) totale 33%, pac 30%.

Valori del succo e della polpa frutti di bosco alla piena maturazione sono: senza semi il 10% secco, acqua 90%, zuccheri disponibili 6,5%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C massimo -14°C.

Tenere conto che non ci siano degli zuccheri aggiunti dal produttore alla polpa (10%).

Se si desidera aggiungere pasta, togliere il 67% all'acqua e il 33% allo zucchero per ogni 100 gr di pasta che si desidera aggiungere.

Gelato di banana con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Gelato di frutta banana al 25%

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
LATTE	3600	1800	2520
ZUCCHERO	1500	750	1050
LATTE CONDENSATO	300	150	210
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
POLPA DI BANANA	2000	1000	1400
PANNA	320	160	220

Gelato di frutta banana con derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

Nella banana è più importante la bontà del frutto rispetto alla quantità.

Valori della struttura sono: residuo secco (brix) totale 36%, pac 28,5%.

I valori della polpa di banana alla piena maturazione sono: 23,2% secco, acqua 76,8%, zuccheri disponibili 12,8%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C, massimo 14°C.

Nel gelato di banana non serve assolutamente aggiungere pasta, purché la polpa del frutto sia ben matura (buccia “tigrata”).

Sorbetto di lampone con base 50 per frutta (3,5% prodotto finito)



Sorbetto di polpa del frutto lampone 37,5%.

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
ACQUA	2500	1250	1760
ZUCCHERO	1500	750	1050
GLUCOSIO	360	180	250
BASE 50 FRUTTA	280	140	200
POLPA DI LAMPONE	3000	1500	2100
CAMPARI BITTER	60	30	40
LAMPONE PASTA*	300	150	200

Sorbetto di frutta lampone: senza derivati del latte.

25% di frutto è secondo la tradizione italiana, un gelato.

In questo caso si chiama sorbetto perché ha più del 35% di frutta.

Valori della struttura sono: residuo secco(brix) totale 33%, pac 30%.

I valori del succo e della polpa di lampone alla piena maturazione senza semi sono: 10% secco, acqua 90%, zuccheri disponibili 6,5%.

Mantecare a -9-10°C, in vetrina a -12-13°C, massimo -14°C.

Tenere conto che non ci siano degli zuccheri aggiunti dal produttore alla polpa (10%) .

* Se non si desidera aggiungere pasta, portare lo zucchero al 67% e il succo di limone al 33% per ogni 100 gr di pasta che si desidera aggiungere.

Crema leche merengada con base composta 50



LATTE MERINGATO, SPECIALITÀ VALENCIANA (SPAGNA)

Ad ogni chilo di prodotto finito un pezzo da 5 centimetri di cannella in ramo “regina” dell’isola di Sri Lanka (sono le più dolci e profumate).

Poi... la buccia: solo la buccia. Non amara all’assaggio di mezzo limone e di mezzo arancio cucinare tutto insieme sino a 85 °C. Lasciare per 10 minuti in cottura a questa temperatura.

Ora... togliere, la cannella in ramo, la buccia di limone e la buccia d’arancio e portare in mantecazione, quando lo posizionamo in vaschetta, a strati spolverare con cannella in polvere e così in superficie.

Se si desidera, in italia... variegare con pezzi di meringa

INGREDIENTI	TOTALE 8000 g	TOTALE 4000 g	TOTALE 5600 g
LATTE INTERO	4400	2200	3080
PANNA	1500	750	1050
ZUCCHERO	1300	650	900
DESTROSIO	100	50	70
GLUCOSIO 30 DE	250	125	175
LATTE IN POLVERE 1%	170	85	125
BASE 50 CREMA*	280	140	200

* Stabilizzante composto per crema.

Tenore di grasso medio 8,5%, zuccheri 20%, magri del latte 10,6%

Residuo secco totale 40%, potere anticongelante 27,2%.

Pastorizzare a 85°C, mantecare a -9-10°C, in vetrina a -13-14°C.

Il glucosio 30de (è lo zucchero di granoturco) serve a far sì che il gelato al gusto “crema tiramisù” non tenda a lucidare e a sgocciolare.

Cremolata (granita ricca di frutta) di fragole di bosco



INGREDIENTI	TOTALE 5000 g	TOTALE 10000 g
ACQUA	2100	4200
ZUCCHERO	850	1700
GLUCOSIO DISIDRATATO 30 DE	100	200
FRAGOLE	1800	3500
SUCCO DI ARANCIA	100	200
SUCCO DI LIMONE	100	200

Frutta 40% di cui fragole 35%.

Potere anticongelante 20%.

Cremolata (granita ricca di frutta) di limone conca d'oro



Per i limoni della costa amalfitana o sorrentina

*5% In meno di acqua e in sostituzione...

5% In più di succo di limone

INGREDIENTI	TOTALE 5000 g	TOTALE 10000 g
ACQUA	2100	4200
ZUCCHERO	850	1700
GLUCOSIO DISIDRATATO 30 DE	100	200
SUCCO DI LIMONE	1800	3500
BUCCIA DI LIMONE	100	200

Della buccia utilizzare solo la parte gialla, non amara all'assaggio non trattata con cere o antibatterico (come il difenile). Passarla finemente al cutter, in modo da creare una crema.



...Club



BRAVO SPA

Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)
Tel. 0039.0444.707.700 - Fax. 0039.0444.499.333
www.bravo.it - info@bravo.it



G.S.G. SERVICE

Uffici e sala dimostrativa: Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)
Tel. 0039.0444.607.245 - Fax. 0039.0444.499.333
www.gsgservice.net - info@gsgservice.net



/BRAVOSPA