

“OUVERTURE D’ESTATE: LE PROPOSTE DI PARIANI”

BASE BIANCA PER RICETTE PARIANI

Ingrediente	Quantità in Gr.	1	2	3	4	5
Latte Intero Fresco AQ	600.0	1413	1606	1927	2570	3212
Zucchero Saccarosio	98.0	231	262	315	420	525
Panna Fresca 35%mg	98.0	231	262	315	420	525
Latte scremato Spray	35.0	82	94	112	150	187
Sciroppo di Glucosio 60DE	25.0	59	67	80	107	134
Neutro NeoMilk	3.0	7	8	10	13	16
Destrosio	50.0	118	134	161	214	268
Maltodestrine	25.0	59	67	80	107	134
Totale ricetta in Gr.:	934.0	2,200	2,500	3,000	4,000	5,000

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Assemblare prima i liquidi

Fase 2: Pastorizzare a 85°C

Fase 3: Incorporare le polveri a 40°C

Fase 4: Attendere

Procedimento:

Scaldare il latte con la panna, il latte in polvere, il glucosio e il saccarosio e le maltodestrine fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e il sale.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Maturare in frigo.

GELATO AL PISTACCHIO

Latte Intero Fresco AQ	3122 g
Pasta Pistacchio estero	666 g
Sciroppo di Glucosio 60DE	624 g
Latte scremato Spray	208 g
Zucchero Saccarosio	208 g
Destrosio	167 g
Sale	4 g
Neutro	3gr/kg

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Assemblare prima i liquidi – 1 minuto

Fase 2: Pastorizzare a 85°C – 10 minuti

Fase 3: Incorporare le polveri a 40°C – 1 minuto

Procedimento:

Scaldare il latte con la pasta pistacchio, il latte in polvere, il glucosio e il saccarosio fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e il sale.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

GELATO ALLA CREMA NOCCIOLE E CACAO

Ingrediente	Quantità in Gr.	Dosi in Gr.					
		1	2	3	4	5	
Crema di Nocciola Cacao Pariani	500.0	423	481	577	769	962	
BaseBianca18-6-10-36	1500.0	1269	1442	1731	2308	2885	
Latte Intero Fresco AQ	500.0	423	481	577	769	962	
Destrosio	100.0	85	96	115	154	192	
Totale ricetta in Gr.:		2,600.0	2,200	2,500	3,000	4,000	5,000

Procedimento:

Procedere prima con la creazione della ricetta della Base Bianca.

Successivamente procedere alla miscelazione degli ingredienti con un mixer.

Mantecare.

GELATO ALLA MANDORLA, ARANCIO E BERGAMOTTO

Latte Intero Fresco AQ	3126 g
Pasta di Mandorla Amaretto	667 g
Sciroppo di Glucosio 60DE	625 g
Latte scremato Spray	208 g
Zucchero Saccarosio	208 g
Destrosio	146 g
Sale	4 g
Neutro 5gr Frutta SOSA Freddo	15 g
Olio essenziale Arancio	8 gocce
Olio essenziale Bergamotto	6 gocce

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Assemblare prima i Liquidi – 1 minuto

Fase 2: Pastorizzare a 85°C – 10 minuti

Fase 3: Incorporare le polveri a 40°C – 1 minuto

Procedimento:

Scaldare il latte con la Pasta di mandorle, il latte in polvere, il glucosio e il saccarosio fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e il sale.

Aggiungere gli oli essenziali.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

GELATO ALLA NOCCIOLA

Latte Intero Fresco AQ	3088 g
Pasta di Nocciola Napoli	659 g
Sciroppo di Glucosio 60DE	618 g
Latte scremato Spray	206 g
Zucchero Saccarosio	206 g
Destrosio	206 g
Sale	4 g
Neutro 5gr Frutta SOSA Freddo	14 g

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Assemblare prima i Liquidi – 1 minuto

Fase 2: Pastorizzare a 85°C – 10 minuti

Fase 3: Incorporare le polveri a 40°C – 1 minuto

Procedimento:

Scaldare il latte con la Pasta nocciola, il latte in polvere, il glucosio e il saccarosio fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

GELATO ALLA NOCE MACADAMIA

Latte Intero Fresco AQ	3126 g
Pasta Noci Pecan	667 g
Sciroppo di Glucosio 60DE	625 g
Latte scremato Spray	208 g
Zucchero Saccarosio	208 g
Destrosio	146 g
Sale	4 g
Neutro 5gr Frutta SOSA Freddo	15 g

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Assemblare prima i Liquidi – 1 minuto

Fase 2: Pastorizzare a 85°C – 10 minuti

Fase 3: Incorporare le polveri a 40°C – 1 minuto

Procedimento:

Scaldare il latte con la Pasta pecan, il latte in polvere, il glucosio e il saccarosio fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e il sale.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

GELATO ALLA RICOTTA E MELASSA DI FICHI

Ingrediente	Quantità in Gr.	Dosi in Gr.				
		1	2	3	4	5
Ricotta di Mucca	500.0	832	946	1135	1513	1891
Latte Intero Fresco AQ	300.0	499	567	681	908	1135
Sciroppo di Glucosio 60DE	150.0	250	284	340	454	567
Maltodestrine	70.0	116	132	159	212	265
Sale	2.0	3	4	5	6	8
Maltitolo	50.0	83	95	113	151	189
Panna Fresca 35%mg	100.0	166	189	227	303	378
Destrosio	30.0	50	57	68	91	113
Sciroppo di Fichi	100.0	166	189	227	303	378
Latte scremato Spray	20.0	33	38	45	61	76

Procedimento:

Scaldare il latte con la Panna, il latte in polvere, le maltodestrine, il maltitolo, il glucosio fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e il sale.

Raffreddare a +3°C

Aggiungere la ricotta e lo sciroppo di fichi.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

APPUNTI

GELATO VANIGLIA E FRAGOLINE

In ingrediente	Quantità in Gr.	Dosi in Gr.					
		1	2	3	4	5	
BaseBianca18-6-10-36	1500.0	1864	2119	2542	3390	4237	
Destrosio	70.0	87	99	119	158	198	
Panna Fresca 35%mg	200.0	249	282	339	452	565	
Totale ricetta in Gr.:		1,770.0	2,200	2,500	3,000	4,000	5,000

Bacche di Vaniglia

N. l

Fragoline

qb

Procedimento:

Procedere prima con la preparazione della Base Bianca, infine aggiungere gli ingredienti.

Procedere alla miscelazione con un mixer.

Mantecare.

APPUNTI

GRANITA ALLA MANDORLA

Acqua	3356 g
Farina di Mandorla degrassata	134 g
Zucchero di Canna	168 g
Zucchero Saccarosio	168 g
Pasta Mandorle Cruda Pariani	447 g
Pasta Mandorle Amaretto Pariani	447 g
Zucchero invertito	280 g

APPUNTI

Lavorazioni:

Fase 1: Frullare le mandorle con lo zucchero fino a farina.

Fase 2: Inserire gli altri ingredienti.

Fase 3: Inserire l'acqua calda e frullare il tutto.

GRANITA ARANCIA, ZENZERO, CANNELLA E CHINOTTO

Ingrediente	Quantità in Gr.	Dosi in Gr.				
		1	2	3	4	5
Frutta Arancio Giallo Fresco	1000.0	1104	1254	1505	2007	2509
Sciroppo di Glucosio 60DE	150.0	166	188	226	301	376
Zucchero Saccarosio	240.0	265	301	361	482	602
Acqua	490.0	541	615	738	983	1229
Inulina	90.0	99	113	135	181	226
Zenzero Fresco	10.0	11	13	15	20	25
Cannella in Polvere	5.0	6	6	8	10	13
Sciroppo di Chinotto	8.0	9	10	12	16	20

Procedimento:

Scaldare l'acqua, aggiungere il saccarosio, il glucosio, l'inulina, lo zenzero, la cannella.

Poi aggiungere il succo d'arancia e lo sciroppo di chinotto.

Procedere con il programma granita.

APPUNTI

SORBETTO VEGAN ALLA NOCCIOLA

Ingrediente	Quantità in Gr.	Dosi in Gr.				
		1	2	3	4	5
Acqua	600.0	1241	1353	1692	2256	2820
Maltitolo	70.0	145	158	197	263	329
Neutro NeoMilk	3.0	6	7	9	11	14
Destrosio	140.0	289	316	395	526	658
Olio di Nocciole	40.0	83	90	113	150	188
Inulina	40.0	83	90	113	150	188
Maltodestrine	40.0	83	90	113	150	188
Amido di Riso	20.0	41	45	56	75	94
Pasta di Nocciola PI	100.0	207	226	282	376	470
Sale	1.0	2	2	3	4	5
Farina di Nocciola degrassata	10.0	21	23	28	38	47

Procedimento:

Scaldare l'acqua con la Pasta nocciola, il maltitolo, l'inulina, le maltodestrine fino a 85°C.

A 50°C inserire il destrosio miscelato con il neutro e l'amido e il sale.

Procedere alla miscelazione con un mixer aggiungendo la farina degrassata e l'olio.

Mantecare.

APPUNTI
