

“LA MIA CHOCOGELATERIA”

CIOCCOLATO SCOMPOSTO

Preparazioni:

- FIOR DI CAO SCOMPOSTO
- FIOR DI CAO TRADIZIONALE

FIOR DI CAO SCOMPOSTO

Latte scremato caldo	2400 gr
Fior di cao	1600 gr
Cacao sgrassato	150 gr
Totale 4.150 gr	

Procedimento:

scaldare il latte a 80°, versare la busta di Fior di Cao, mixare con mixer a immersione
fina a ottenere il completo scioglimento delle polveri, mantecare.

In estrazione variegare con Cacao Sgrassato in quantità abbondante, abbattere e porre in vetrina.

decorare a piacere con cioccolato.

APPUNTI

FIOR DI CAO TRADIZIONALE

Latte scremato caldo	2400 gr
Fior di cao	1600 gr
Cacao sgrassato	300 gr
Totale 4.300 gr	

Procedimento:

scaldare il latte a 80°, versare la busta di Fior di Cao, mixare con mixer a immersione

aggiungendo il Cacao Sgrassato, ottenere una miscela omogenea, mantecare, abbattere e porre in vetrina.

Decorare a piacere con cioccolato.

APPUNTI

TRIPLE GOLD

Preparazione:

• CIOCCOLATO GOLD

CIOCCOLATO GOLD

Latte Intero caldo	2400 gr
Chocogelato Gold	1600 gr
Variegato Gold	Q.B.
Crispeals caramello salato	Q. B.
Totale 4.000 gr	

Procedimento:

scaldare il latte a 80°, mixare e versare il chocogelato gold, ottenere una miscela liscia e omogenea, mantecare. In estrazione variegare con chococrema gold e crispeals al caramello salato Callebaut.

APPUNTI

CACAO NATURAL

Composizione:

• CACAO NATURAL

CACAO NATURAL

Latte	2160 gr
Panna	520 gr
L.m.p.	080 gr
Destrosio	0200 gr
Saccarosio	0560 gr
Base 50	0120 gr
Cacao nat.	0360 gr
Totale 4.000 gr	

Procedimento:

Scaldare latte, panna, L-M.P., portare tutto a 40° - dopo aggiungere: Destrosio, saccarosio, Base 50, Cacao Natural. Utilizzando una macchina combinata si pesano tutti gli ingredienti, pastorizzare a 90°. Mantecare e decorare a piacere con cioccolato.

APPUNTI

CHOCOGRATTATO

Preparazione:

• CHOCOGRATTATO

Chocobase	800 gr
Chograttato	800 gr
Latte intero	1.100 gr
Acqua	1.600 gr

Totale **4.300 gr**

APPUNTI

Procedimento:

Scaldare il latte a 80°, mixare e versare il Chocograttato, ottenendo una miscela liscia e omogenea, mantecare.

In estrazione variegare con Chocograttato Callebaut.

P.S. ricorda di conservare circa 150 gr di Chocograttato che si utilizzerà per variegare.

CALBUJOTTO

Preparazione:

• CALBUJOTTO

Chocobase latte	800 gr
Cioccolato power 41	400 gr
Pasta nocciola	400 gr
Latte intero	2.400 gr

Totale **4.000 gr**

APPUNTI

Procedimento:

Scaldare il latte a 80°, mixare e versare la Chocobase e il Cioccolato Power 41, ottenere una miscela liscia e omogenea, aggiungere la Pasta Nocciola, mantecare.

In estrazione variegare con: Chococrema Doppia Nocciola Callebaut.

SAO THOME 70%

Preparazione:

• SAO THOME 70%

Chocobase	800 gr
Sao Thome	800 gr
Acqua	2.400 gr
Destrosio	80 gr

Totale **4.080 gr**

Procedimento:

Portare l'acqua a 80° , mixare e versare Chocobase e Sao Thome

Mantecare.

Decorare a piacere con cioccolato.

APPUNTI

DOPPIA NOCCIOLA

Preparazione:

• CREMINO

Chococrema Doppia Nocciola	4000 gr
----------------------------	---------

Totale **4.000 gr**

Procedimento:

Versare la Chococrema nella vaschetta da esposizione.

Lasciare indurire per una notte in freezer.

APPUNTI

PRALINA AL LIME

Preparazione:

• PRALINA

Chocogelato bianco	1600 gr
Acqua	2100 gr
Succo di lime	0,300 gr
Zeste di lime	Q.B.
Crispearls bianco	Q.B.

Totale **4.000 gr**

Procedimento:

Scaldare l'acqua a 80°, mixare e versare il Chocogelato Bianco, ottenere una miscela liscia e omogenea, versare nel mantecatore, quando la miscela arriva tra i 10/0 gradi versare il succo di lime direttamente in mantecazione.

In estrazione variegare con zeste di lime e Crispeals Bianco quanto basta.

APPUNTI

LA MIA CHOCOAFRICA

Preparazione:

• LA MIA CHOCOAFRICA

Chocogelato Extradark	1600 gr
Acqua	2400 gr
Chococrema Dark	300 gr
Feulettine	100 gr
Datteri	Q.B.
Nibs	Q.B.

Totale **4.000 gr**

Procedimento:

Scaldare l'acqua a 80°, mixare e versare il Chocogelato Extradark, ottenere una miscela liscia e omogenea, mantecare.

In estrazione variegare con variegato precedentemente preparato con Feulettine datteri e Nibs.

APPUNTI

STRACCIATELLA

Preparazione:

• STRACCIATELLA

Latte scremato caldo	2400 gr
Fior di Cao	1600 gr
Stracciatella	Q.B.

Totale **4.000 gr**

Procedimento:

Scaldare il latte a 80°, mixare e versare il Fior di Cao, mantecare.
In estrazione variegare con stracciatella precedentemente sciolta.

APPUNTI

ARRIBA

Preparazione:

• CIOCCOLATO LATTE

Latte intero	2400 gr
Chocobase Milk	800 gr
Cioccolato Arriba	800 gr

Totale **4.000 gr**

Procedimento:

scaldare il latte a 80°, mixare e versare la Chocobase Milk e Cioccolato Arriba, mantecare, decorare con cioccolato al latte.

APPUNTI
