



Gelato Cremoso al Bergamotto

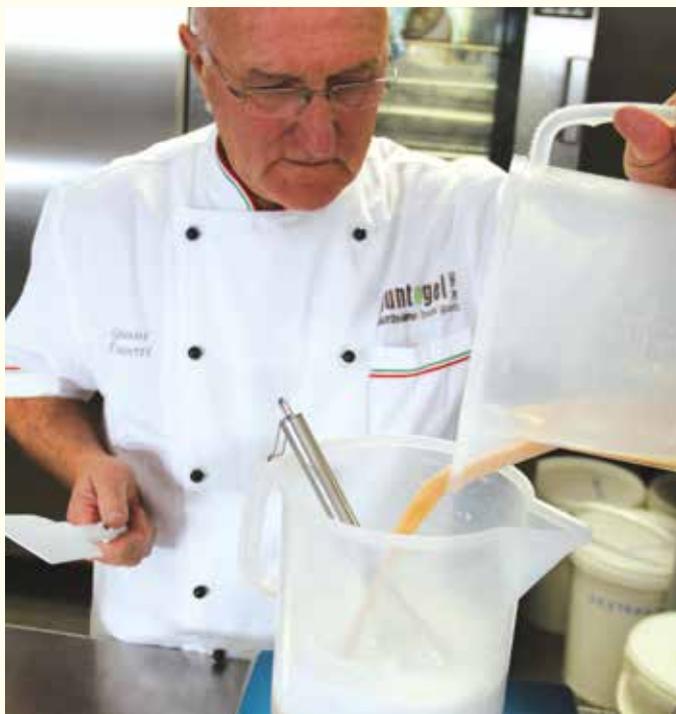
con latte di cocco, sciroppo di agave e cioccolato grattato

La preparazione di questo gelato è in linea con le sollecitazioni che arrivano dall'esterno del mondo del gelato, per un "senza" che abbia anche degli ingredienti che solleticano la curiosità.

Sono considerati naturali e alcuni hanno un aspetto salutistico maggiore rispetto alle materie prime normalmente usate, specialmente per quanto riguarda gli zuccheri. Non entro nel merito, perché il mio mestiere è fare il gelato senza essere troppo nostalgico; uso prodotti di alta qualità e di provenien-

za certa, ma senza dimenticare la nostra tradizione: faccio gelato con tutto, ma devo precisare che continua a piacermi il gelato alla nocciola e crema all'uovo.

Secondo me, il gelatiere dovrebbe utilizzare al meglio le materie prime migliori, essere attento a quelle nuove o di tendenza, senza stravolgere la sua vetrina, che faticosamente ha costruito, ma con qualche inserimento che dimostra la sua attenzione per tutto il "nuovo" affermando la sua professionalità.

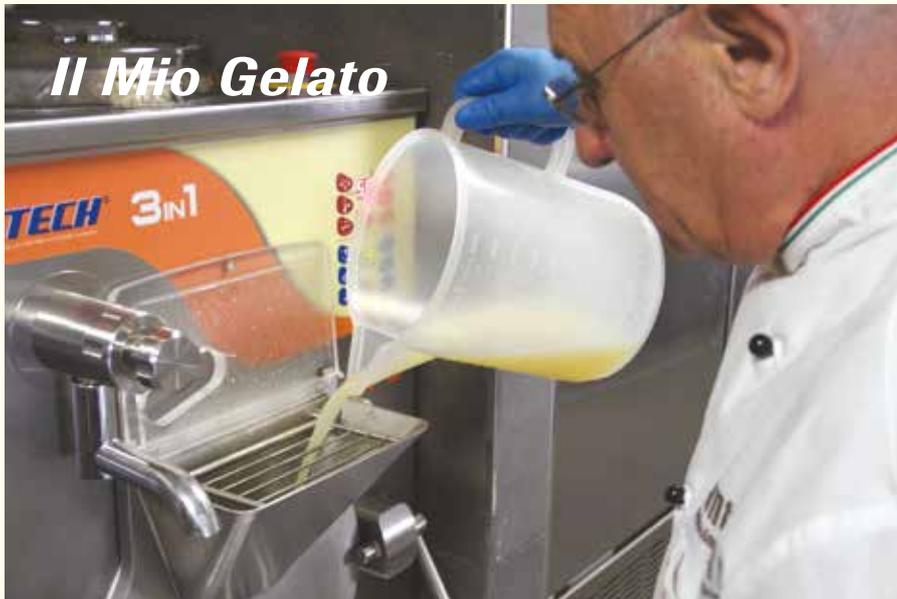


I valori di questa proposta

- Gelato senza zucchero (saccarosio), senza derivati del latte, formulato con latte di cocco, succo di Bergamotto, sciroppo di Agave, zucchero d'uva e trealosio, la parte stabilizzante ottenuta con il frutto disidratato del baobab e fibre, spolverato con cioccolato fondente grattato.

- Il latte di cocco usato ha il 22% di grassi, con proteine e fibre sostituisce latte e panna, da al gelato di Bergamotto una buona cremosità.
- Questa ricetta prevede poi due sciroppi di zuccheri che hanno delle caratteristiche particolari:





Sciroppo di Agave



composto (da scheda tecnica) dal 50-60% di fruttosio, 15-25% di glucosio, residuo secco 76%, dolcifica più del saccarosio, con un punto di congelamento simile al fruttosio e glucosio.

Zucchero d'uva liquido



composto da 50% fruttosio, 48% glucosio, 2% poliancoli, residuo secco 65%, dolcifica più del saccarosio, punto di congelamento simile al fruttosio e glucosio.

Altro zucchero: trealosio, è cristallino dolcifica solo 45% del saccarosio, con lo stesso punto di congelamento, aumenta la compattezza, rallenta il gocciolamento, esalta le note aromatiche. >

Sigep

ufi
RIMINI

SIGEP - RIMINI FIERA
20-24.01.2018
VIENI A TROVARCI:
PAD. A7 - STAND 089

Taddia. Una tavolozza di soluzioni per fare del vostro gelato una vera arte.



Per voi che del gelato artigianale avete fatto una vera e propria arte abbiamo studiato una tavolozza di soluzioni per rendere ancora più semplice, completo e sicuro il vostro servizio alla gelateria. Coppette in carta e in plastica per il gelato, contenitori in polistirolo, bicchieri per bibita calda e fredda di diversi formati e misure, palettine in plastica, cucchiari per granita, cannucce, tovagliolini in carta: un'intera gamma di prodotti monouso a vostra disposizione studiata secondo i più moderni principi tecnici e nel più completo rispetto dell'ambiente. Da 60 anni, chi sceglie i prodotti Taddia sceglie di fare dell'artigianato un'arte.



TADDIA

DA 60 ANNI LA RISPOSTA COMPLETA PER GLI ARTISTI DEL GELATO

Il Mio Gelato



Tralascio tutte le informazioni nutrizionali e salutistiche che possono avere questi zuccheri, reperibili su pubblicazioni specializzate.

La Ricetta

Latte di cocco	440 gr
Acqua	80 gr
Sciroppo di Agave	120 gr
Zucchero d'uva	91 gr
Succo di Bergamotto	200 gr
Trealosio	30 gr
Fibra (inulina)	25 gr
Frutto del baobab <i>in polvere</i>	14 gr
Totale	1.000 gr

Preparazione

In questa ricetta abbiamo diversi ingredienti liquidi e poche polveri.

Misceliamo queste ultime in un contenitore, scaldiamo il latte di cocco (il suo grasso in sospensione va sciolto), quando avrà raggiunto 80°C uniamo le polveri, frulliamo, aggiungiamo gli zuccheri e portiamo a +4°C, quindi inseriamo il succo di Bergamotto e mantechiamo.

Questa formulazione, anche se non è indispensabile, si può pastorizzare senza il succo di Bergamotto, per evitare che le parti aromatiche dello stesso subiscano qualche modifica, sarà poi aggiunto a miscela fredda.

All'uscita del mantecatore spolverare con cioccolato fondente grattato.

□

Il Mio Gelato



Gelato Cremoso al Bergamotto

