



Continua il nostro viaggio alla ricerca di creazioni innovative, oltre i gusti classici, da proporre in vetrina per rimanere al passo con i tempi sfruttando al tempo stesso le peculiarità organolettiche di materie prime uniche come la frutta tropicale e il cioccolato nelle sue più svariate declinazioni

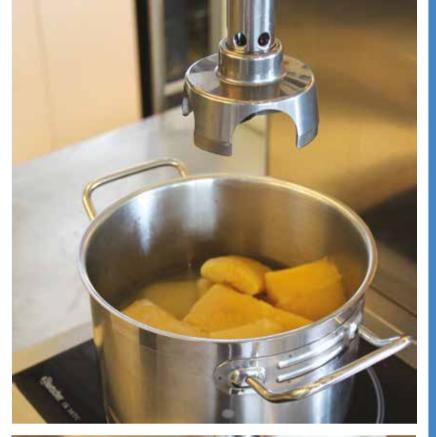




Abbiamo chiesto a Giorgio Ballabeni e Stefano De Giglio, due grandi gelatieri che operano in Germania, di presentare alcune ricette originali interpretando "a modo loro" alcune delle tante combinazioni che si possono ottenere utilizzando questi ingredienti chiave nelle proprie ricette.



Giorgio Ballabeni utilizza la nuova "Ideatre" della Carpigiani, un'attrezzatura rivoluzionaria che permette di creare, produrre e conservare il gelato in modo da mostrare al cliente tutta l'artigianalità delle proprie creazioni.







Ricetta "Los Bejucos e Caju"



Polpa di Caju Fruteiro	gr.	1.495
Acqua		511
Saccarosio		362
Destrosio		88
Glucosio dry 34		45
Maltodestrine		23
Carruba		6
Guar		9
Sciroppo di glucosio (43BE - 62DE)		41
Cioccolato fondente cacao 70% Grand Cru Los Bejucos Agoston	" i	240
Cacao monorigine Ecuador Nacional Arriba 22% Agostoni		180
Totale		3.000

Procedimento

- 1) Miscelare la polpa di caju con un mixer a immersione
- 2) Aggiungere tutti gli ingredienti in polvere e a seguire la copertura
- 3) Riscaldare la miscela, portandola alla temperatura di 65°C
- 4) Miscelare bene il tutto e passare nel mantecatore

Los Bejucos e Caju













Il Caju è molto diffuso nel Nord Est del Brasile. Dallo stesso frutto si ottiene l'anacardo, già molto affermato nel mercato internazionale della frutta secca. La polpa è apprezzata per la capacità dissetante: le bevande a base di caju sono caratterizzate da una decisa nota astringente.

Il contenuto di vitamina C risulta - in media - circa 3-4 volte superiore a quello dell'arancia, anche da qui la notevole capacità antiossidante di questo frutto. Buone dosi di vitamine del gruppo B e l'abbondanza di sali minerali (calcio, fosforo e ferro) completano le eccellenti qualità nutrizionali del caju.



Ecuador Arriba e Cajà







Ricetta Arriba Ecuador e Cajà



Polpa di Cajà	gr.	1.500
Lpm		200
Saccarosio		190
Destrosio		45
Glucosio dry 34		20
Carruba		3
Guar		2
Sciroppo di glucosio 43BE - 62DE		24
Miele		10
Tuorlo liquido		70
Pasta di cacao Nacional Arriba monorigine Ecuador Agostoni		70
Cacao 22/24% Nacional Arriba monorigine Ecuador Agostoni		170
Cioccolato fondente cacao 74 Nacional Arriba monorigine Ecuador Agostoni		240
Acqua		450
Sale		6
Totale		3.000



Ecuador Arriba e Cajà









III Cajà

Conosciuto in altre regioni del Sud America anche come taperebà, è soprattutto diffuso nel Nordest del Brasile.

La notevole capacità dissetante ed il gusto sofisticato e caratteristico, agro e dolce, rendono la polpa del cajà ideale anche nella preparazione di spremute e nella formulazione di cocktails.