

A modo nostro



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.

Cioccolato & frutta

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



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 Agostoni	“	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. ▷



Fruteiro

DO BRASIL

la frutta del benessere

Dallo specialista
della **frutta tropicale**,
dodici varietà
di polpa congelata della
migliore frutta Brasiliana.

Novità:
CUPUAÇU



VIENI A PROVARE AL SIGEP DI RIMINI!
DAL 20 AL 24 GENNAIO
PADIGLIONE C1, STAND 054

POTRAI ANCHE GUSTARE GLI

Smoothies

●●●●● **ready to go**

frullati di frutta di Fruteiro preparati in granitore



WWW.FRUTEIRO.IT

Ecuador Arriba e Cajà



Ricetta Arriba Ecuador e Cajà



Ingredienti

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



Il 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.

□