

agricacao



le texture di agricacao
edizione 2025

agricacao

Indice

Introduzione	4
● Cremosi da taglio (base crema inglese)	8
● Ganache per macaron	12
● Ganache montate	16
● Creme bavaresi al cioccolato	20
● Mousse metodo ganache	24
● Mousse base pâte à bombe	28
● Gelati al cioccolato	32
● Sorbetti al cioccolato	38



Presentazione

Come utilizzare il manuale

La redazione di questo ricettario nasce dall'esigenza di dare al pasticcere un utile e pratico strumento per poter caratterizzare i suoi prodotti ed inserire i cioccolati nella sua linea produttiva, in modo che il profilo aromatico di ogni origine si possa esprimere con una ricetta dedicata.

Le **texture** di agricacao è una raccolta di ricette di base studiate per valorizzare la specificità aromatica di ogni referenza, mantenendo la struttura ideale della preparazione, anche al cambio del cioccolato caratterizzante. Ogni ricetta prevede una tabella di corrispondenze fra le referenze agricacao che riporta l'indicazione esatta del quantitativo di ogni cioccolato che può essere utilizzato in ricetta per variarne il profilo aromatico, senza modificare la struttura della preparazione.

Con le **texture** di agricacao sarà facilissimo elaborare nuove proposte per un viaggio fra le origini e le varietà.

Pagina dopo pagina, scoprirete una serie di ricette di base riguardanti la pasticceria e la gelateria, nello specifico:

- Cremosi da taglio (base crema inglese)
- Ganache per macaron
- Ganache montate
- Creme bavaresi al cioccolato
- Mousse metodo ganache
- Mousse base pâte à bombe
- Gelati al cioccolato
- Sorbetti al cioccolato

Ogni capitolo è suddiviso in quattro categorie:

- Ricetta con massa di cacao 100%
- Ricette con coperture fondenti
- Ricette con coperture latte
- Ricette con cioccolato bianco

Ogni categoria ha la sua ricetta specifica, poi declinata per le varie % di cacao.

Questa distinzione permetterà di ottenere la medesima struttura per ogni referenza di cioccolato utilizzata, quindi nel caso di una ricetta di mousse, utilizzando la massa di cacao o il cioccolato bianco saranno garantiti lo stesso risultato a livello di struttura e il corretto bilanciamento del gusto.



Legenda

Come leggere la pagina ricetta

Titolo ricetta

← Titolo ricetta

Ingredienti*	Ricetta ↓	g
Latte fresco intero		285
Panna fresca 35% mg		285
Tuorlo d'uovo		230
Zucchero semolato		200
Copertura fondente agricacao		
Totale		1000

Procedimento

Realizzare una crema inglese: portare a bollore latte e panna, a parte miscelare tuorli e zucchero. Quando il latte bolle versarlo sopra al pastello di tuorli e zucchero.

Riportare sulla fonte di calore e cuocere ad 85°C. Versare sulla copertura di cioccolato scelta.

Emulsionare con un mixer a lame.

← Nella tabella in base alla percentuale di cacao e burro cacao della copertura scelta, varierà la quantità di cioccolato da aggiungere in ricetta.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	380	
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	389	
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	389	
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	412	
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	424	
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	425	
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	480	
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	497	17
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	500	28
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	535	35

*Ricetta e dati indicati a solo titolo esemplificativo

↑
*Massa di gelatina
Realizzazione: reidrattare la gelatina in proporzione 1:5 di gelatina e acqua. Sarà da aggiungere alle ricette che necessitano maggiore struttura poiché povere di fibra e burro di cacao.

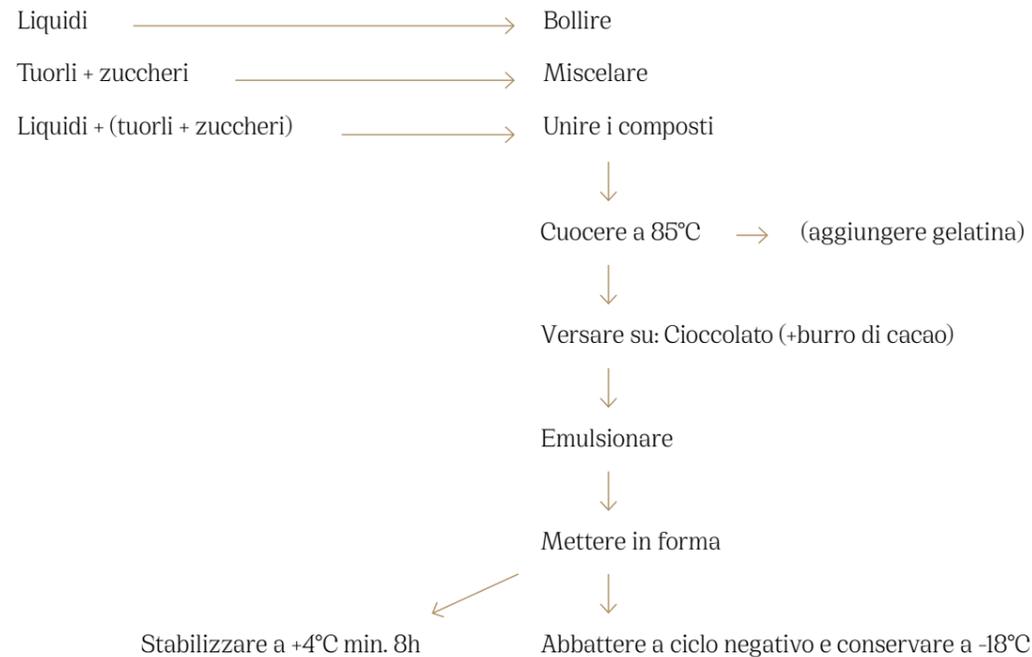
Cremosi da taglio (Base crema inglese)

In questa categoria troviamo una gamma di prodotti strutturati principalmente dalla materia grassa, derivante dalla crema inglese di base e dal cioccolato che viene scelto per l'utilizzo.

Nella pasticceria moderna è molto difficile trovare una nomenclatura di uso comune a tutti i pasticceri, ne viene da sé che ci sembra doveroso specificare cosa intendiamo strutturalmente con la parola "Cremoso" ossia una preparazione strutturalmente basata sulla cristallizzazione dei grassi che, previa stabilizzazione, ci darà una struttura netta e scioglievole in degustazione.

I cremosi presenti in questo capitolo hanno come base una crema inglese (che troverete redatta all'inizio di ogni categoria), la quale sarà addizionata al cioccolato e in alcuni casi supportata da un idrocolloide. La struttura finale, che consigliamo di valutare dopo un tempo di stabilizzazione in frigorifero di almeno 8 ore, sarà quella di una base morbida in degustazione, ma netta al taglio. Consigliamo il loro utilizzo nella composizione di mignon moderna, così come all'interno di entremets e torte con consumo a 4°C.

Schema di produzione



Cremoso con massa 100%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	180
Panna fresca 35% mg	120
Tuorlo d'uovo	48
Zucchero semolato	84
Tremoline	30
Massa di cacao 100% agricacao	138
Totale	600

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando a bollore latte, panna e tremoline.
A parte miscelare tuorli e zucchero.
Quando il latte bolle versarlo sopra all'appareil di tuorli e zucchero.
Rimettere sulla fonte di calore e cuocere ad 85°C.
Togliere dalla fonte di calore e versare sopra la massa di cacao.
Emulsionare con un mixer a lame.

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	138
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	138
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	138
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	138

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Cre moso con cioccolato fondente

Ingredienti	g
Latte fresco intero	285
Panna fresca 35% mg	285
Tuorlo d'uovo	230
Zucchero semolato	200
Copertura fondente agricacao	
Totale	1000

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando a bollore latte e panna. A parte miscelare tuorli e zucchero. Quando il liquido bolle versarlo sopra all'appareil di tuorli e zucchero. Rimettere sulla fonte di calore e cuocere ad 85°C. Togliere dalla fonte di calore e versare sopra il cioccolato*. Emulsionare con un mixer a lame.

*nel caso la ricetta preveda gelatina aggiungere una volta tolta la crema inglese dalla fonte di calore.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	380	
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	389	
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	389	
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	412	
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	424	
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	425	
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	480	
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	497	17
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	500	28
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	535	35

Cre moso con cioccolato al latte

Ingredienti	g
Latte fresco intero	380
Panna fresca 35% mg	250
Tuorlo d'uovo	190
Zucchero semolato	100
Destrosio	30
Sciroppo di glucosio	50
Copertura latte agricacao	
Totale	1000

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando a bollore latte, panna e glucosio. A parte miscelare tuorli, zucchero e destrosio. Quando il liquido bolle versarlo sopra all'appareil di tuorli e zucchero. Rimettere sulla fonte di calore e cuocere ad 85°C. Togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la gelatina reidratata. Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con un mixer a lame. Emulsionare con un mixer a lame.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura latte agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00659	Ecuador	Arriba Victoria 43% FG	680	27
00633-00734	Selezione Camerun	Aristid 42%	670	27
00614	Selezione Ecuador	Floria 38%	740	38
00640	Selezione Ghana e Liberia	Akan 38%	740	38
00658	Ecuador	Arriba Victoria 36%	780	45

Cre moso con cioccolato bianco

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando a bollore latte e panna. A parte miscelare tuorli e zucchero. Quando il liquido bolle versarlo sopra all'appareil di tuorli e zucchero. Rimettere sulla fonte di calore e cuocere ad 85°C. Togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la gelatina reidratata. Versare sopra al cioccolato ed emulsionare con un mixer a lame. Emulsionare con un mixer a lame.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	170
Panna fresca 35% mg	170
Tuorlo d'uovo	100
Zucchero semolato	100
Massa di gelatina	36
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	380
Burro di cacao agricacao	40
Totale	996

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	170
Panna fresca 35% mg	170
Tuorlo d'uovo	100
Zucchero semolato	100
Massa di gelatina	45
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	410
Burro di cacao agricacao	35
Totale	1030

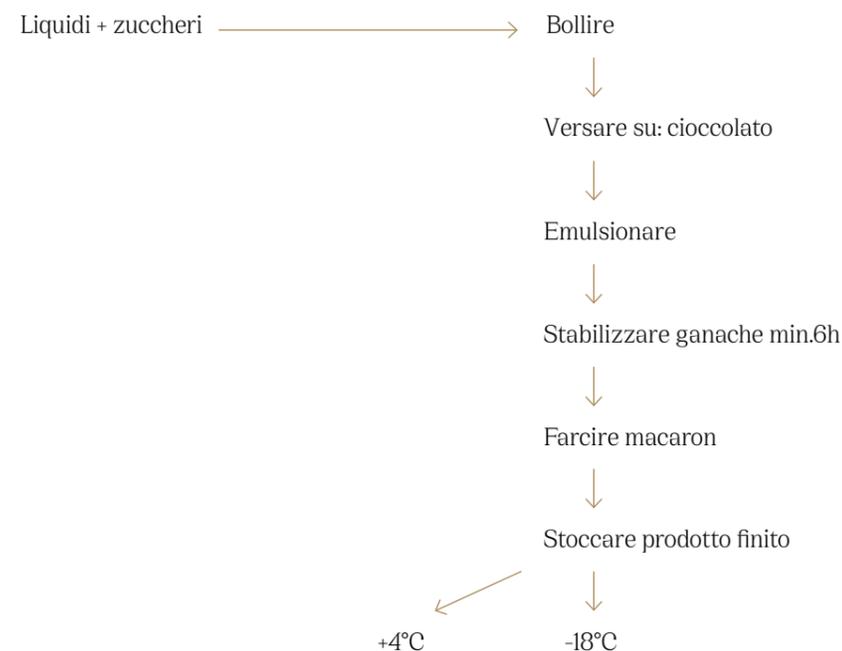
Ganache per macaron

Quando si parla di ganache inutile dire che si apre un vero e proprio mondo, alla base di un'emulsione tra liquidi e cioccolato possiamo avere tantissimi prodotti: da glassaggio, da pralineria o da pasticceria etc.

In questo capitolo vi proponiamo una serie di ricette basate sui principi canonici delle ganache, ma che mantengano una struttura ideale per il dressaggio a sacchetto dopo il tempo di stabilizzazione. Ovviamente una delle applicazioni più frequenti per questi prodotti è proprio la farcitura dei macaron, una ganache con queste caratteristiche deve dimostrarsi cremosa e lavorabile a 4°C, ma al tempo stesso resistere la pressione del guscio del macaron e permettere la movimentazione di quest'ultimo una volta farcito.

L'umidità della ricetta dovrà essere correttamente bilanciata per inumidire adeguatamente il guscio del biscotto, senza però danneggiarlo troppo.

Schema di produzione



Ganache macaron con massa 100%

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	320
Latte fresco intero	230
Tremoline	130
Destrosio	60
Massa di cacao 100% agricacao	230
Totale	970

Procedimento

Portare a bollore latte, panna, destrosio e tremoline.
Versare sopra la massa di cacao ed emulsionare.
Lasciare stabilizzare il prodotto ed utilizzare per farcire i macaron.

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	230
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	230
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	230
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	230

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Ganache macaron con cioccolato fondente

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	460
Tremoline	65
Sciroppo di glucosio 60DE	130
Copertura fondente agricacao	
Burro fresco	45
Totale	700

Procedimento

Portare a bollore panna, tremoline e glucosio.
Versare sul cioccolato.
Emulsionare con un mixer a lame.
Aggiungere il burro morbido.
Lasciare stabilizzare per farcire i macaron.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	310
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	300
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	300
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	320
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	330
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	335
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	345
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	350
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	380
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	400

Ganache macaron con cioccolato al latte

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	350
Latte fresco intero	130
Sciroppo di glucosio 60DE	130
Copertura latte agricacao	
Burro di cacao agricacao	30
Burro fresco	30
Totale	670

Procedimento

Portare a bollore panna, tremoline e glucosio.
Versare sul cioccolato.
Emulsionare con un mixer a lame.
Aggiungere il burro morbido.
Lasciare stabilizzare per farcire i macaron.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura latte agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00659	Ecuador	Arriba Victoria 43% FG	540	
00633-00734	Selezione Camerun	Aristid 42%	530	
00614	Selezione Ecuador	Floria 38%	590	
00640	Selezione Ghana e Liberia	Akan 38%	590	
00658	Ecuador	Arriba Victoria 36%	620	35

Ganache macaron con cioccolato bianco

Procedimento

Portare a bollore latte, panna (prima parte), sciroppo di glucosio e vaniglia. Aggiungere la gelatina reidratata.
Versare sopra al cioccolato e burro di cacao. Emulsionare con l'aiuto di un mixer a lame.
Aggiungere la seconda parte di panna. Stabilizzare a +4°C prima di utilizzare.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	70
Panna fresca 35% mg	260
Sciroppo di glucosio 60DE	100
Massa di gelatina	18
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	380
Burro di cacao agricacao	40
Totale	868

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	70
Panna fresca 35% mg	260
Sciroppo di glucosio 60DE	100
Massa di gelatina	25
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	435
Burro di cacao agricacao	30
Totale	920

Ganache montate

Restando nel mondo delle ganache, in questo capitolo ci siamo focalizzati su una tipologia di prodotto che vuole essere un "collegamento" tra la ganache base e i composti areati.

La struttura di una ganache montata non è quella di una semplice ganache che viene colata in forma ed utilizzata, ma dopo la fase di emulsione e stabilizzazione viene messa in planetaria e lavorata per consentirle di inglobare aria strutturandosi maggiormente.

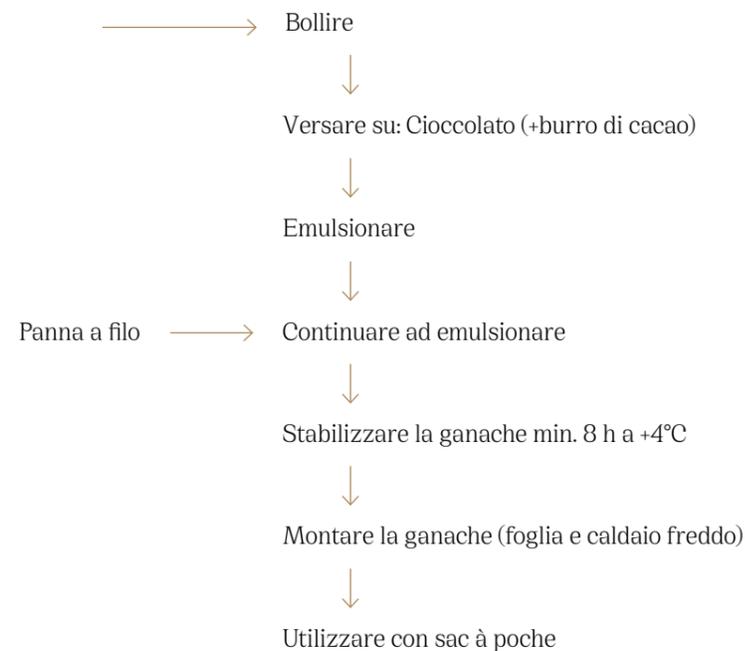
La quantità di aria inglobata in questo modo non sarà una quantità troppo elevata, ma consentirà di dressare il prodotto in sac à poche, mantenendo forma e dimensione.

Lo scopo di queste ricette è quello di avere una consistenza liquida al termine dell'emulsione, l'elevata quantità di acqua renderà possibile il montaggio del prodotto dopo la fase di stabilizzazione.

Consigliamo di montare il prodotto con la foglia, utilizzando un caldaio ben freddo, in questa fase l'emulsione del nostro prodotto è fortemente stressata e mantenere la temperatura fredda ed un'azione meccanica non troppo elevata aiuterà a mantenere il prodotto liscio e lucente.

Schema di produzione

Latte + zuccheri
+ panna (prima parte)



Ganache montata con massa 100%

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	190
Latte fresco intero	100
Tremoline	100
Massa di cacao 100% agricacao	190
Panna fresca 35% mg	420
Totale	1000

Procedimento

Portare a bollire latte, panna (prima parte) e tremoline.
Versare sopra la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame.
Aggiungere la seconda parte di panna a filo.
Raffreddare minimo 6 ore a +4°C.
Montare in planetaria con foglia.

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	190
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	190
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	190
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	190

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Ganache montata con cioccolato fondente

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	225
Tremoline	25
Sciroppo di glucosio 60DE	25
Copertura fondente agricacao	
Panna fresca 35% mg	460
Totale	735

Procedimento

Portare a bollore panna (prima parte), tremoline e glucosio. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Aggiungere a filo la panna. Raffreddare minimo 6 ore a +4°C. Montare in planetaria con foglia.

N.B.: per migliorare la struttura e l'inglobamento di aria in fase di montaggio e stabilizzazione in frigorifero si consiglia di aggiungere un 0,2-0,3% di gelatina animale.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)	Burro cacao (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	165	
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	170	
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	170	
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	180	10
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	185	
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	188	
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	195	
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	200	
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	210	
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	220	

Ganache montata con cioccolato al latte

Ingredienti	g
Panna fresca 35% mg	200
Latte fresco intero	60
Sciroppo di glucosio 60DE	40
Copertura latte agricacao	
Panna fresca 35% mg	420
Totale	720

Procedimento

Portare a bollore panna (prima parte), tremoline e glucosio. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Aggiungere a filo la panna. Raffreddare minimo 6 ore a +4°C. Montare in planetaria con foglia.

N.B.: per migliorare la struttura e l'inglobamento di aria in fase di montaggio e stabilizzazione in frigorifero si consiglia di aggiungere un 0,2-0,3% di gelatina animale.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura latte agricacao (g)
00659	Ecuador	Arriba Victoria 43% FG	270
00633-00734	Selezione Camerun	Aristid 42%	280
00614	Selezione Ecuador	Floria 38%	310
00640	Selezione Ghana e Liberia	Akan 38%	310
00658	Ecuador	Arriba Victoria 36%	330

Ganache montata con cioccolato bianco

Procedimento

Portare a bollore latte, panna (prima parte), sciroppo di glucosio. Versare sul cioccolato e burro di cacao. Emulsionare il composto. Aggiungere il latte condensato ed infine la seconda parte di panna. Raffreddare il composto 12 ore in frigorifero. Montare e dressare al saca poche.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	100
Panna fresca 35% mg	150
Sciroppo di glucosio 60DE	80
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	160
Burro di cacao agricacao	80
Latte condensato	100
Panna fresca 35% mg	400
Totale	1070

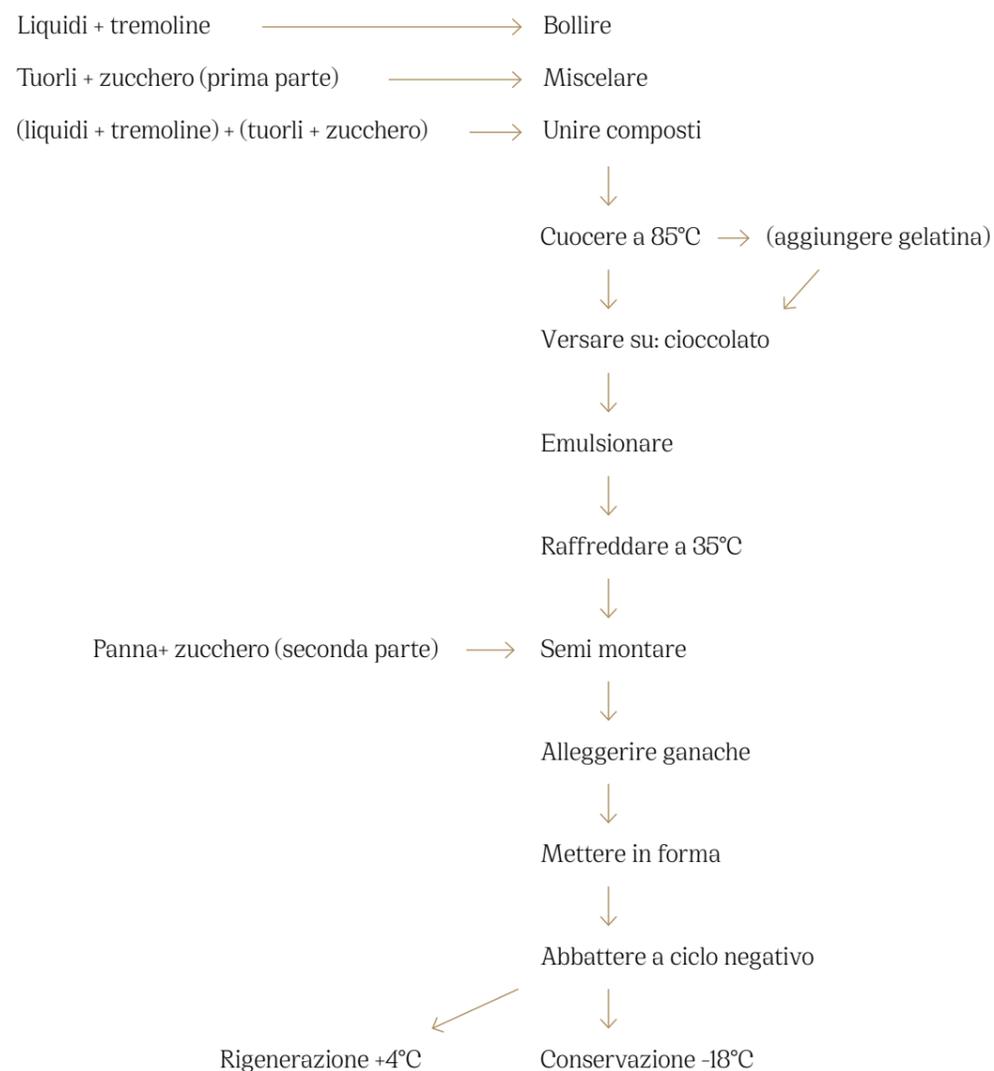
con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	100
Panna fresca 35% mg	150
Sciroppo di glucosio 60DE	80
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	195
Burro di cacao agricacao	90
Latte condensato	100
Panna fresca 35% mg	400
Totale	1115

Creme bavaresi al cioccolato

La prima categoria di composti areati che consideriamo è la famiglia delle bavaresi, a differenza di altri composti areati in questo caso la base di partenza sarà una cottura di uova che verrà addizionata a gelatina ed emulsionata col cioccolato, solo successivamente alleggerita con panna semi montata. La caratteristica di questi prodotti sta nella quantità di cioccolato non eccessivamente elevata, o quanto meno non sufficiente a strutturare il prodotto senza l'aggiunta di un idrocolloide. La crema inglese di partenza conferirà al prodotto finale una gradevole scioglievolezza ed una setosità in degustazione che lascerà spazio al profilo aromatico del cioccolato senza che questo risulti troppo persistente. La quantità di aria non è elevata quindi la struttura finale sarà abbastanza compatta ed autolivellante nella fase di dressaggio.

Schema produttivo



Bavarese con massa 100%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	250
Tuorlo d'uovo	80
Zucchero semolato	50
Tremoline	20
Massa di cacao 100% agricacao	200
Panna fresca 35% mg	350
Zucchero semolato	50
Totale	1000

Procedimento

Portare a bollire il latte con la tremoline.
 A parte miscelare la prima parte di zucchero con i tuorli.
 Quando il latte bolle versarlo sull'appareil.
 Rimettere sulla fonte di calore e cuocere a 85°C.
 Togliere dalla fonte di calore.
 Versare sopra la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame.
 Raffreddare a 35°C.
 Alleggerire con la panna semimontata con lo zucchero semolato (seconda parte).

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	200
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	200
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	200
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	200

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Bavarese con cioccolato fondente

Ingredienti	g
Latte fresco intero	315
Tuorlo d'uovo	95
Zucchero semolato	65
Sciroppo di glucosio	25
Copertura fondente agricacao	
Totale	500

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando tutti gli ingredienti a 85°C. Togliere dalla fonte di calore, aggiungere la massa di gelatina. Versare sopra al cioccolato selezionato emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare il composto a 35°C ed aggiungere la panna semimontata.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)	Panna (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	460	920	30
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	470	920	30
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	470	920	30
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	500	920	30
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	520	920	20
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	525	920	30
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	540	920	30
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	540	920	20
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	560	920	30
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	600	920	30

Bavarese con cioccolato al latte

Ingredienti	g
Latte fresco intero	315
Tuorlo d'uovo	95
Zucchero semolato	65
Sciroppo di glucosio	25
Copertura latte agricacao	
Totale	500

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando tutti gli ingredienti a 85°C. Togliere dalla fonte di calore, aggiungere la massa di gelatina. Versare sopra al cioccolato selezionato emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare il composto a 35°C ed aggiungere la panna semimontata.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura latte agricacao (g)	Panna (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00659	Ecuador	Arriba Victoria 43% FG	600	804	65
00633-00734	Selezione Camerun	Aristid 42%	625	804	65
00614	Selezione Ecuador	Floria 38%	700	804	54
00640	Selezione Ghana e Liberia	Akan 38%	700	804	54
00658	Ecuador	Arriba Victoria 36%	730	804	90

Bavarese con cioccolato bianco

Procedimento

Realizzare una crema inglese portando tutti gli ingredienti a 85°C. Togliere dalla fonte di calore, aggiungere la massa di gelatina. Versare sopra al cioccolato selezionato emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare il composto a 35°C ed aggiungere la panna semimontata.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Latte fresco intero*	83
Tuorlo d'uovo*	53
Zucchero semolato*	33
Sciroppo di glucosio*	20
Massa di gelatina	24
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	255
Panna fresca 35% mg	265
Totale	732

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Latte fresco intero*	83
Tuorlo d'uovo*	53
Zucchero semolato*	33
Sciroppo di glucosio*	20
Massa di gelatina	36
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	300
Panna fresca 35% mg	260
Totale	784

*Stessa crema inglese utilizzata nelle bavaresi fondenti

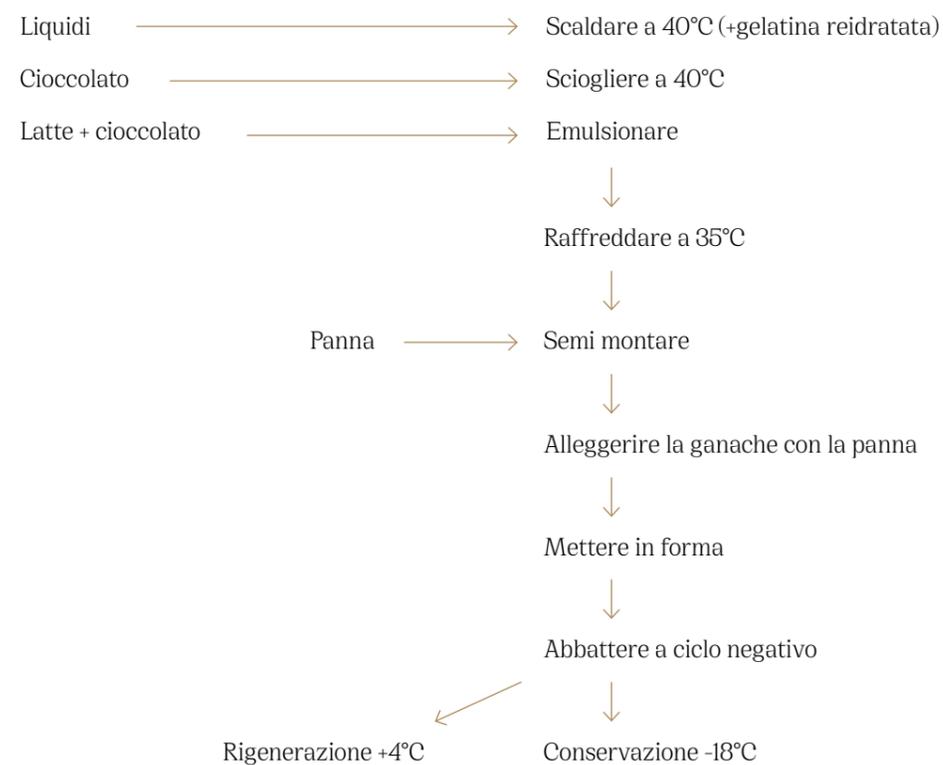
Mousse metodo ganache

Ancora una volta parliamo di ganache, in questo caso però come base di partenza per la preparazione di un composto areato. Le mousse in questione sono forse le più semplici da realizzare essendo composte da una quantità minore di ingredienti, ma non per questo risultano meno interessanti. Le mousse metodo ganache sono strutturate principalmente dal cioccolato, per essere più precisi con la quantità di grasso e fibra apportati dalla massa di cacao, solo in alcuni casi (cioccolati poveri di massa di cacao) troverete un'aggiunta di un idrocolloide che supporterà la struttura del prodotto.

La semplicità di questa mousse è anche il motivo che la rende interessante, non avendo all'interno uova ci sarà un'assoluta valorizzazione del profilo aromatico del cioccolato.

La struttura di queste mousse durante il colaggio sarà densa, ma autolivellante mentre una volta stabilizzate e portate a temperatura di degustazione avranno una struttura netta al taglio costituita da piccole bollicine di aria derivanti dall'aggiunta della panna montata che lasceranno il profilo aromatico del cioccolato netto e deciso, con una buona persistenza finale.

Schema di produzione



Mousse metodo ganache con massa 100%

Ingredienti	g
Acqua	145
Tremoline	45
Massa di cacao 100% agricacao	150
Panna fresca 35% mg	290
Totale	630

Procedimento

Scaldare acqua e tremoline a 40°C.
Sciogliere la massa di cacao a 40°C.
Emulsionare i 2 composti e portare a 40°C circa.
Aggiungere la panna semimontata mescolando delicatamente.

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	150
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	150
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	150
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	150

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Mousse metodo ganache con cioccolato fondente

Ingredienti	g
Latte fresco intero	280
Tremoline	50
Copertura fondente agricacao	
Panna fresca 35% mg	520
Totale	850

Procedimento

Scaldare latte e tremoline a 40°C.
Sciogliere il cioccolato a 40°C.
Emulsionare i 2 composti e portare a 40°C circa.
Aggiungere la panna semimontata mescolando delicatamente.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura fondente agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00644-00737	Venezuela	Sur Del Lago 74%	290	
00656-00739	Ecuador	Arriba Victoria 73%	300	
00646-00741	Perù	Apurimac Milagros 73%	300	
00642	Selezione Ghana e Liberia	Akan 68%	320	12
00632P-00735	Selezione Camerun	Aristid 66%	300	
00657-00736	Ecuador	Arriba Victoria 64% FG	320	
00615	Selezione Ecuador	Floria 62%	335	
00641	Selezione Ghana e Liberia	Akan 61%	340	
00740	Ecuador	Arriba Victoria 56%	370	
00613	Selezione Ecuador	Floria 54%	380	

Mousse metodo ganache con cioccolato al latte

Ingredienti	g
Latte fresco intero	225
Copertura latte agricacao	
Panna fresca 35% mg	420
Totale	645

Procedimento

Scaldare latte a 40°C.
Sciogliere il cioccolato a 40°C.
Emulsionare i 2 composti e portare a 40°C circa.
Aggiungere la panna semimontata mescolando delicatamente.

Referenza	Origine	Prodotto	Copertura latte agricacao (g)	Massa di gelatina 1:5 (g)
00659	Ecuador	Arriba Victoria 43% FG	410	
00633-00734	Selezione Camerun	Aristid 42%	425	
00614	Selezione Ecuador	Floria 38%	470	
00640	Selezione Ghana e Liberia	Akan 38%	470	
00658	Ecuador	Arriba Victoria 36%	480	12

Mousse metodo ganache con cioccolato bianco

Procedimento

Scaldare acqua e vaniglia a 40°C. Sciogliervi all'interno la gelatina reidratata nella sua acqua.
Sciogliere il cioccolato a 40°C. Emulsionare i 2 composti.
Portare la ganache ottenuta a 35°C. Aggiungere la panna semimontata.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Acqua	120
Baccello di vaniglia	3
Gelatina in polvere 160 bloom	5
Acqua per gelatina	25
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	380
Panna fresca 35% mg	500
Totale	1033

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Acqua	110
Baccello di vaniglia	3
Gelatina in polvere 160 bloom	8
Acqua per gelatina	40
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	410
Panna fresca 35% mg	480
Totale	1051

Mousse base pâte à bombe

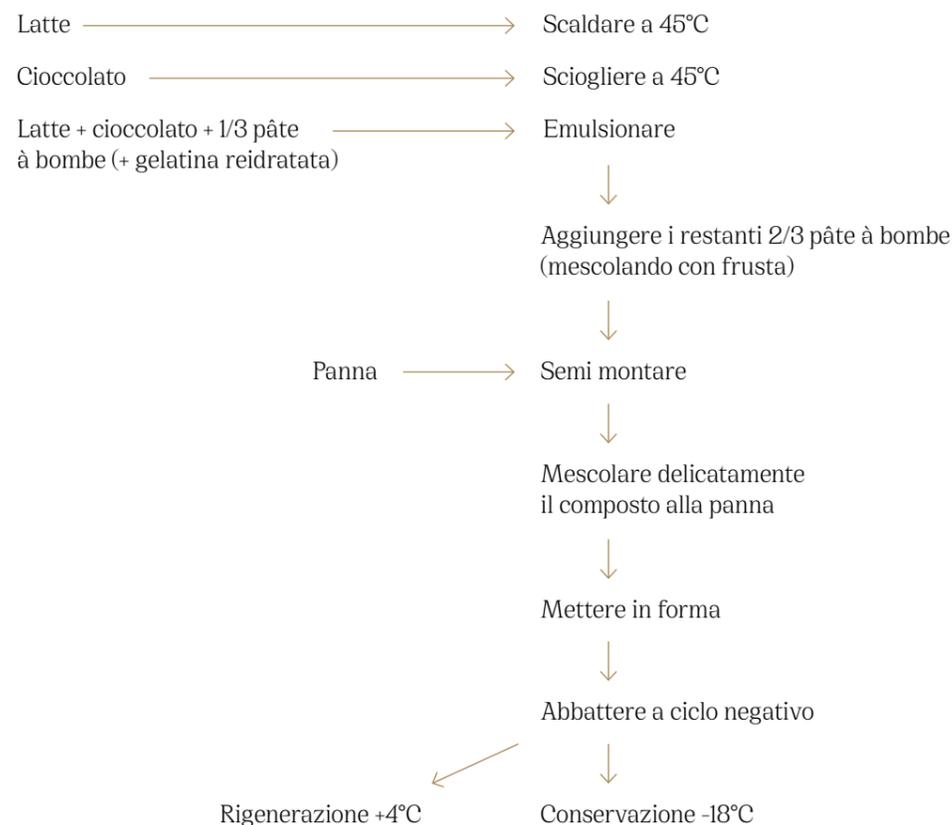
Forse la regina, strutturalmente parlando, delle mousses al cioccolato. In questa crema areata l'aggiunta di una schiuma di tuorli d'uovo montati: pâte à bombe (o base semifreddo) conferisce rotondità aromatica e struttura. Tipica della tradizione francese (proprio per via dell'utilizzo della pâte à bombe) questo tipo di mousse ha nella sua realizzazione 2 elementi che apportano aria: le uova sotto forma di tuorli montati e zuccherati e la panna che, come per le altre tipologie, viene semi montata.

L'aggiunta della schiuma di tuorli dona al prodotto una struttura leggermente più areata nella fase di colaggio e di messa in forma, che sfocerà in una scioglievolezza e gradevolezza in fase di degustazione.

Le mousses di questo tipo sono molto interessanti per il rapporto tra un'ottima persistenza del cioccolato e rotondità aromatica unita alla gradevole sensazione tattile della schiuma di tuorli d'uovo.

Nella sua fase di realizzazione è importante e fondamentale rispettare le temperature del cioccolato e della pâte à bombe così da mantenere una corretta emulsione tra gli elementi.

Scheda di produzione



Ricetta pâte à bombe

Ingredienti	g
Acqua	400
Zucchero saccarosio	1350
Tuorlo d'uovo	650
Totale	2400

Procedimento

In un pentolino scaldare acqua e zucchero, raggiunti i 110°C azionare la planetaria con la frusta con all'interno il tuorlo d'uovo. Raggiunti i 121°C versare lo sciroppo ottenuto a filo sopra al tuorlo montato, continuare a montare fino alla temperatura di 45-50°C. Togliere dalla planetaria e conservare in frigorifero per al massimo tre giorni oppure abbattere e conservare a -18°C per massimo sette giorni.

La ricetta sarà una base per tutto il capitolo.

Mousse base pâte à bombe con massa 100%

Ingredienti	g
Latte	80
Massa di cacao 100% agricacao	125
Pâte à bombe	145
Panna fresca 35% mg	250
Totale	600

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C e sciogliere la massa di cacao a 45°C, quindi emulsionare con un mixer a lame i due prodotti. Aggiungere circa un terzo di pâte à bombe, mescolare bene ed aggiungere la restante miscelando con una frusta. Infine, aggiungere delicatamente la panna semimontata. Colare il prodotto nella forma desiderata ed abbattere a temperatura negativa. Rigenerare a 4°C e servire oppure conservare a -18°C.

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	125
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	125
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	125
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	125

A seconda della massa di cacao scelta varierà solamente l'aromaticità del prodotto finito, non dovremo variare il bilanciamento della ricetta.

Mousse base pâte à bombe con cioccolato fondente

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C e sciogliere la copertura fondente a 45°C, quindi emulsionare con un mixer a lame i due prodotti. Aggiungere circa un terzo di pâte à bombe, mescolare bene ed aggiungere la restante miscelando con una frusta. Infine, aggiungere delicatamente la panna semimontata. Colare il prodotto nella forma desiderata ed abbattere a temperatura negativa. Rigenerare a 4°C e servire oppure conservare a -18°C.

Referenza origine	Sur Del Lago, Arriba Victoria, Apurimac Milagros	Akan	Aristid	Arriba Victoria	Floria, Akan	Arriba Victoria	Floria
	74%-73%	68%	66%	64%	62%-61%	56%	54%
Ingredienti	g	g	g	g	g	g	g
Latte fresco intero	150	150	150	150	150	190	190
Copertura fondente agricacao	240	270	255	275	280	300	310
Pâte à bombe	220	210	230	220	200	190	190
Panna fresca 35% mg	380	370	365	355	370	330	310
Totale	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Mousse base pâte à bombe con cioccolato al latte

Procedimento

Sciogliere la copertura latte a 45°C, aggiungere circa un terzo di pâte à bombe, mescolare bene ed aggiungere la restante miscelando con una frusta. Infine, aggiungere delicatamente la panna semimontata. Colare il prodotto nella forma desiderata ed abbattere a temperatura negativa. Rigenerare a 4°C e servire oppure conservare a -18°C.

Referenza origine	Arriba Victoria	Aristid	Floria, Akan	Arriba Victoria
	43%	42%	38%	36%
Ingredienti	g	g	g	g
Copertura latte agricacao	300	350	380	350
Pâte à bombe	270	230	200	190
Panna fresca 35% mg	450	420	420	420
Massa di gelatina*	-	-	-	42
Totale	1020	1000	1000	1000

*Massa di gelatina reidratare la gelatina in proporzione 1:5 di acqua

Mousse base pâte à bombe con cioccolato bianco

Procedimento

Sciogliere il cioccolato bianco a 45°C, prelevare una parte di base semifreddo e aggiungervi la massa di gelatina sciolta a microonde. Aggiungervi la restante di pâte à bombe ed emulsionare il tutto alla copertura fusa. Infine, aggiungere mescolando delicatamente la panna semimontata. Colare il prodotto nella forma desiderata ed abbattere a temperatura negativa. Rigenerare a 4°C e servire oppure conservare a -18°C.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Massa di gelatina*	24
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	320
Panna fresca 35% mg	336
Pâte à bombe	120
Totale	800

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Massa di gelatina*	42
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	350
Panna fresca 35% mg	336
Pâte à bombe	120
Totale	800

*Massa di gelatina reidratare la gelatina in proporzione 1:5 di acqua



Gelati al cioccolato

Nel gelato, il cioccolato riesce a dare il meglio di sé in termini aromatici.

In particolare, se si utilizza la massa di cacao, il primo prodotto ottenuto della trasformazione del cacao che consiste nella raffinazione delle fave di cacao precedentemente tostate e decorticate.

Le differenze aromatiche sono spesso accompagnate da differenti comportamenti tecnici nel gelato. Ad esempio, la massa di Sambirano (Madagascar) o Apurimac (Perù) hanno un incorporamento d'aria superiore rispetto al Vidamà (Costa d'Avorio) o al Morogoro (Tanzania). Questa caratteristica è sostanzialmente dovuta a due fattori distinti:

1. Il burro di cacao, naturalmente presente nella massa di cacao, presenta una distribuzione variabile delle frazioni lipidiche che lo compongono a seconda della genetica del cacao selezionato.

2. il secondo riguarda la fermentazione alla quale sono sottoposte le fave che sottopone le proteine presenti nel cacao ad un processo di idrolizzazione, favorendo l'incorporamento d'aria nel gelato.

Bisognerà quindi bilanciare le ricette secondo con massima attenzione, andando magari a fissare la struttura aggiungendo burro di cacao o cacao, ma a volte anche ribilanciando gli zuccheri.

Per quanto riguarda le ricette gelato ci siamo focalizzati nel dedicare ad ogni referenza di cioccolato una ricetta specifica, in modo da avere la medesima struttura in negativo.

Scheda di produzione



Gelato con massa di cacao 100%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	645
Sciroppo di glucosio 60DE	35
Zucchero semolato	120
Destrosio	35
Neutro agrimontana	5
Integratore gelato agrimontana*	20
Latte magro in polvere 0%	30
Massa di cacao 100% agricacao	110
Totale	1000

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C con lo sciroppo di glucosio e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

*Integratore gelato agrimontana: proteine del latte WPC80

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	110
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	110
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	110
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	110

Sostituendo la massa con altre origini in pari peso varierà l'aromaticità del prodotto finito, ma potrà variare anche l'incorporamento di aria nel gelato e quindi il suo volume finale.

Gelato con massa di cacao 100% e cacao

Ingredienti	g
Latte fresco intero	630
Sciroppo di glucosio 60DE	35
Zucchero semolato	115
Destrosio	35
Neutro agrimontana	5
Integratore gelato agrimontana*	20
Latte magro in polvere 0%	25
Massa di cacao 100% agricacao	110
Cacao aromatico in polvere 22-24% agricacao	25
Totale	1000

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C con lo sciroppo di glucosio e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

La ricetta è stata creata con l'aggiunta del 2,5% di cacao per ottenere un prodotto con un colore più scuro, più fondente, spesso richiesto dal mercato.

*Integratore gelato agrimontana: proteine del latte WPC80

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	110
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	110
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	110
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	110

Sostituendo la massa con altre origini in pari peso varierà l'aromaticità del prodotto finito, ma potrà variare anche l'incorporamento di aria nel gelato e quindi il suo volume finale.

Gelato con cioccolato fondente

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C con lo sciroppo di glucosio e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la copertura fondente ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

Le ricette sono state realizzate con l'aggiunta del 2,5% di cacao per ottenere un prodotto con un colore più scuro, più fondente, spesso richiesto dal mercato.

Referenza origine	Sur Del Lago, Apurimac Milagros, Arriba Victoria	Akan	Aristid	Arriba Victoria, Floria	Akan	Arriba Victoria, Floria
	74%-73%	68%	66%	64%-62%	61%	56%-54%
Ingredienti	g	g	g	g	g	g
Latte fresco intero	605	607	605	607	607	612
Panna fresca 35% mg	40	40	40	40	40	40
Sciroppo di glucosio 60DE	45	40	35	30	30	25
Zucchero semolato	80	80	80	80	78	70
Destrosio	35	35	35	35	35	38
Latte magro in polvere	20	20	20	20	20	20
Neutro agrimontana	5	5	5	5	5	5
Integratore gelato agrimontana*	20	20	20	20	20	20
Copertura fondente agricacao	125	128	135	138	140	145
Cacao aromatico in polvere 22-24% agricacao	25	25	25	25	25	25
Totale	1000	1000	1000	1000	1000	1000

*Integratore gelato agrimontana: proteine del latte WPC80

Gelato con cioccolato al latte

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C con lo sciroppo di glucosio e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la copertura latte ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

Le ricette sono state realizzate con l'aggiunta del 2,5% di cacao per ottenere un prodotto con un colore più scuro, più fondente, spesso richiesto dal mercato.

Referenza origine	Arriba Victoria, Aristid	Floria, Akan	Arriba Victoria
	43%-42%	38%	36%
Ingredienti	g	g	g
Latte fresco intero	645	650	650
Sciroppo di glucosio 60DE	30	30	30
Zucchero semolato	70	65	60
Destrosio	40	35	35
Neutro agrimontana	5	5	5
Integratore gelato agrimontana*	20	20	20
Copertura latte agricacao	190	195	200
Totale	1000	1000	1000

*Integratore gelato agrimontana: proteine del latte WPC80

Gelato con cioccolato bianco

Procedimento

Scaldare il latte, la panna ed il latte condensato a 45°C e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere il cioccolato bianco ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	640
Panna fresca 35% mg	50
Latte condensato zuccherato	60
Zucchero semolato	100
Destrosio	45
Neutro agrimontana	5
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	100
Totale	1000

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Latte fresco intero	640
Panna fresca 35% mg	50
Latte condensato zuccherato	55
Zucchero semolato	95
Destrosio	45
Neutro agrimontana	5
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	110
Totale	1000

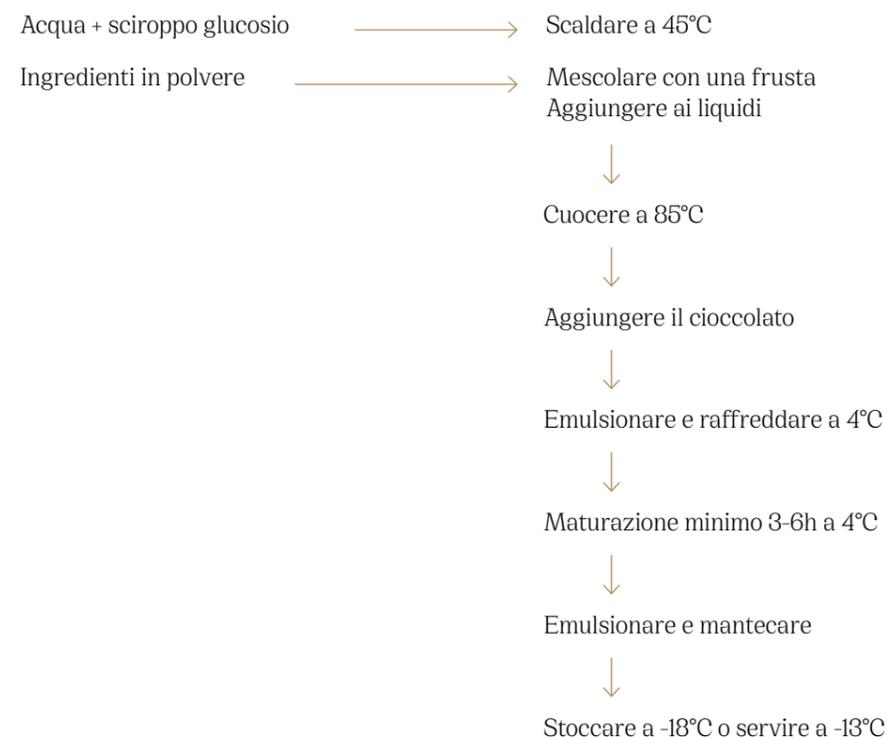
Sorbetti al cioccolato

Rispetto ai gelati, i sorbetti sono realizzati a base acqua, questo permetterà di avere una aromaticità più intensa nel nostro prodotto finito, ma lo renderà anche più "freddo" durante la degustazione. La sua struttura grazie ai grassi del cacao sarà comunque cremosa e stabile.

Per questo capitolo abbiamo dedicato più spazio alle referenze consigliate, nei sorbetti l'ideale è esaltare al meglio l'aromaticità dell'origine scelta e a seconda della referenza utilizzata varierà anche il colore del nostro gelato.

- Massa di cacao: troveremo due sorbetti uno con l'utilizzo della massa in purezza e l'altro con la massa e in aggiunta il cacao per una colorazione più intensa.
- Coperture fondenti: sorbetti con le diverse percentuali di cacao.
- Coperture latte: non presenti, le coperture al latte non danno un risultato ottimale con l'acqua come ingrediente principale.
- Cioccolato bianco: non si può definire propriamente sorbetto visto la presenza del latte in ricetta, ma l'utilizzo dell'acqua come ingrediente liquido principale ci permette di ottenere un prodotto fresco e delicato, ben bilanciato nella dolcezza.

Scheda di produzione



Sorbetto con massa di cacao 100%

Ingredienti	g
Acqua	575
Sciroppo di glucosio 60DE	45
Zucchero semolato	145
Destrosio	55
Neutro agrimontana	5
Integratore sorbetto agrimontana*	25
Massa di cacao 100% agricacao	150
Totale	1000

Procedimento

Scaldare l'acqua e lo sciroppo di glucosio a 45°C e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame.

Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore.

Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

*Integratore sorbetto agrimontana: fibra vegetale

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	150
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	150
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	150
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	150

Sostituendo la massa con altre origini in pari peso varierà l'aromaticità del prodotto finito, ma potrà variare anche l'incorporamento di aria nel gelato e quindi il suo volume finale.

Sorbetto con massa di cacao 100% e cacao

Ingredienti	g
Acqua	550
Sciroppo di glucosio 60DE	40
Zucchero semolato	145
Destrosio	60
Neutro agrimontana	5
Integratore sorbetto agrimontana*	25
Massa di cacao 100% agricacao	150
Cacao aromatico in polvere 22-24% agricacao	25
Totale	1000

Procedimento

Scaldare l'acqua e lo sciroppo di glucosio a 45°C e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la massa di cacao ed emulsionare con un mixer a lame.

Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore.

Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

La ricetta è stata creata con l'aggiunta del 2,5% di cacao per ottenere un prodotto con un colore più scuro, più fondente, spesso richiesto dal mercato.

*Integratore sorbetto agrimontana: fibra vegetale

Referenza	Origine	Prodotto	Massa di cacao agricacao (g)
00649	Venezuela	Sur del Lago 100%	150
00648	Perù	Apurimac Milagros 100%	150
00655	Ecuador	Arriba Victoria 100%	150
00647	Selezione Camerun	Aristid 100%	150

Sostituendo la massa con altre origini in pari peso varierà l'aromaticità del prodotto finito, ma potrà variare anche l'incorporamento di aria nel gelato e quindi il suo volume finale.

Sorbetto con cioccolato fondente

Procedimento

Scaldare l'acqua e lo sciroppo di glucosio a 45°C e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere la copertura fondente ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

Referenza origine	Sur Del Lago, Apurimac Milagros, Arriba Victoria	Akan	Aristid	Arriba Victoria, Floria	Akan	Arriba Victoria, Floria
	74%-73%	68%	66%	64%-62%	61%	56%-54%
Ingredienti	g	g	g	g	g	g
Acqua	635	640	645	640	638	645
Sciroppo di glucosio 60DE	45	45	45	43	47	45
Zucchero semolato	125	110	105	105	100	85
Destrosio	45	50	50	47	45	50
Neutro agrimontana	5	5	5	5	5	5
Copertura fondente agricacao	145	150	150	160	165	170
Totale	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Gelato al cioccolato bianco come un sorbetto

Procedimento

La ricetta è stata realizzata con acqua al posto del latte per esaltare al meglio le note di latte del cioccolato bianco, senza andare ad aumentare la sua dolcezza. Scaldare l'acqua e la panna a 45°C e aggiungervi gli ingredienti in polvere miscelati con una frusta, cuocere a 85°C. Aggiungere il cioccolato bianco ed emulsionare con un mixer a lame. Raffreddare rapidamente a 4°C e lasciare maturare per minimo 3-6 ore. Emulsionare bene il prodotto e mantecare. Conservare a -18°C o servire a -13°C.

con cioccolato Bianco Alpi 35%

Ingredienti	g
Acqua	555
Panna fresca 35% mg	60
Zucchero semolato	80
Destrosio	48
Neutro agrimontana	5
Glucosio disidratato 38-40DE	42
Latte magro in polvere	40
Neutro agrimontana	5
Bianco Alpi 35% agricacao cod. 00636-00732	170
Totale	1000

con cioccolato Bianco FG 30%

Ingredienti	g
Acqua	555
Panna fresca 35% mg	60
Zucchero semolato	90
Destrosio	48
Neutro agrimontana	5
Glucosio disidratato 38-40DE	42
Latte magro in polvere	40
Neutro agrimontana	5
Bianco FG 30% agricacao cod. 00625	160
Totale	1000

agricacao

è un brand di

Azienda Agrimontana S.p.A.

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia

T: +39 0171 261157

F: +39 0171 261670

agrimontana@agrimontana.it

www.agrimontana.it

Distributore per l'estero

Agrimontana International - Agriland S.A.M

27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco

Tél. +377.93.30.61.73

contact@agrimontana-international.mc

Seguici su:    