

agrimontana

IL GELATO GOURMET SECONDO AGRIMONTANA



EDIZIONE 2018



IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA



LA NOSTRA VISIONE DEL GELATO

1. Attenta selezione delle materie prime da filiera nota e controllabile.
2. Nessun agente chimico ma ingredienti minimamente trattati, trasformati unicamente per mezzo di processi fisici.
3. Ingredienti di origine vegetale certa e ben definita, sostenibili per l'ambiente e compatibili con l'etica e la responsabilità sociale dell'impresa.

I PRINCIPI FONDANTI

GELATO PULITO:

assoluta naturalità degli ingredienti, quindi no a monodigliceridi, grassi vegetali non nobili, grassi idrogenati, aromi non naturali, coloranti e conservanti.

GELATO ECCELLENTE:

per ogni gusto Agrimontana ha selezionato le migliori materie prime: la Nocciola Piemonte IGP, il cioccolato Domori, il caffè illy...

GELATO PROFESSIONALE:

nel rispetto dell'assoluta naturalità degli ingredienti, Agrimontana ha sviluppato strutturanti tecnici atti ad ottenere un risultato impeccabile in termini di struttura, resistenza agli sbalzi termici, cremosità, senza l'utilizzo di additivi chimici.

COSA SERVE PER PREPARARE UN GELATO

puro, semplice e tecnicamente impeccabile?

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> LATTE (PANNA, PROTEINE) | <input checked="" type="checkbox"/> FIBRE |
| <input checked="" type="checkbox"/> CELLULOSE | <input checked="" type="checkbox"/> ALGINATI |
| <input checked="" type="checkbox"/> ZUCCHERI (DESTROSI, SACCAROSIO, FRUTTOSIO, LATTOSIO, MALTODESTRINE, SCIROPPINO DI GLUCOSIO) | <input checked="" type="checkbox"/> TARA |
| <input checked="" type="checkbox"/> AMIDI MODIFICATI | <input checked="" type="checkbox"/> MONODIGLICERIDI |
| <input checked="" type="checkbox"/> AROMI | <input checked="" type="checkbox"/> GRASSI VEGETALI IDROGENATI |
| <input checked="" type="checkbox"/> CARRUBA | <input checked="" type="checkbox"/> CONSERVANTI |
| <input checked="" type="checkbox"/> GRASSI VEGETALI RAFFINATI | <input checked="" type="checkbox"/> COLORANTI |
| | <input checked="" type="checkbox"/> GUAR |
| | <input checked="" type="checkbox"/> SUCRESTERI |

PARAMETRI IDEALI DEL GELATO

secondo Agrimontana

Il bilanciamento del gelato varia molto secondo i gusti e le abitudini di ognuno: più o meno dolce, più o meno grasso, tipo di struttura ma anche tempo e modo in cui verrà venduto. È opportuno fare attenzione ai parametri di bilanciamento di ogni ingrediente per ottenere una miscela perfettamente equilibrata.

ZUCCHERI 16-22%

Saccarosio, destrosio, glucosio, lattosio, miele... sono contenuti negli strutturanti ma anche nei prodotti caratterizzanti come le paste e la frutta. Il loro ruolo è molto importante poiché servono a dare dolcezza e struttura ed abbassare il punto di congelamento della miscela. Un uso eccessivo potrebbe causare una eccessiva solidità, un basso incorporamento di aria ed un punto di congelamento troppo basso, ma anche una dolcezza poco equilibrata.

GRASSI 4-12%

Provengono principalmente dai derivati del latte, ma anche da uova, frutta secca, cacao e derivati. Un uso eccessivo provoca una untuosità elevata, una cattiva omogeneizzazione ed uno scarso incorporamento di aria. Al contrario la loro presenza ben bilanciata oltre ad esaltare i sapori, aiuta ad ottenere una ottima cremosità ed un gelato più "caldo al palato".

SOLIDI NON GRASSI DEL LATTE (SNGL) 8-12%

Contenuti nel latte e nei suoi derivati, aiutano ad apportare i solidi necessari per la stabilità del gelato.

ALTRI SOLIDI 0,3%-0,5%

Contenuti negli strutturanti, un uso eccessivo e scorretto potrebbe causare viscosità e struttura non omogenea.

ACQUA 58-65%

L'acqua è l'ingrediente che rappresenta la percentuale maggiore in una miscela gelato.

ARIA 10%-35%

Componente fondamentale. Durante il processo di mantecazione avviene l'incorporamento di aria in piccole bollicine, definito overrun, che si esprime come la percentuale di volume in eccesso rispetto al volume della miscela.

SOLIDI TOTALI 35%-42%

La parte solida di ogni ingrediente. Fondamentale il loro corretto bilanciamento per ottenere la giusta struttura.



INDICAZIONI DI DEGUSTAZIONE

La corretta degustazione di un gelato artigianale va effettuata in tre assaggi: il primo serve a raffreddare e preparare il palato, il secondo per stimolare le papille gustative e dare percezione della consistenza del gelato, e il terzo per gustare i sapori e gli abbinamenti.

- **Percezione e permanenza del sapore corretto:** un buon gelato conferma l'aspettativa in termini di gusto, anche se riconoscere il gusto corretto non è semplice, in quanto il freddo oltre a distrarre, riduce di molto la sensibilità. Il sapore del gelato deve rimanere in bocca per qualche istante dopo l'assaggio.
- **La giusta cremosità:** un buon gelato deve dare al palato una sensazione di cremosità, ma non di untuosità eccessiva né di pesantezza in bocca. Ad esempio, una consistenza troppo "acquosa" è un difetto.
- **Il corretto livello di dolcezza:** il gelato è per sua natura dolce, ma non deve essere percepito come eccessivamente zuccherino. La dolcezza infatti è funzionale all'esaltazione di ogni gusto, ma va calibrata per non risultare sgradevole.
- **Sensazione di "freddo":** in un gelato correttamente bilanciato la sensazione di freddo al palato non dovrebbe mai essere eccessiva.
- **Velocità di fusione:** il fatto che il gelato si scioglia, è un fenomeno naturale. Se però la fusione è troppo rapida, dimostra una bilanciatura imperfetta degli ingredienti. Al contrario, un gelato che non si scioglie potrebbe essere segnale della non-naturalità degli ingredienti.
- **Cristallizzazione dell'acqua:** la presenza di cristalli di ghiaccio percepibili è riconosciuta come un difetto, così come la presenza di cristalli di zucchero o di lattosio, causa di una sgradevole sensazione di sabbiosità.
- **Coerenza del colore con il gusto:** in generale il colore del gelato e il gusto dichiarato devono essere coerenti.



AGRIMONTANA GELATO SALATO

cod. 08288



Prodotto sviluppato per permettere la realizzazione di un gelato nuovo, grazie ad un consapevole bilanciamento di zuccheri permette di ottenere innovativi gelati gastronomici rispettando la cremosità e freschezza del gelato classico.

MODO D'USO

235-250 g/kg

CONFEZIONAMENTO

sacchetto alluminato da 1 kg.

INDICAZIONI E CONSIGLI D'USO

Agrimontana Gelato salato si presta alla realizzazione di innumerevoli ricette. Le seguenti indicazioni di dosaggio confermano la versatilità del prodotto e consentono una certa adattabilità in termini di equilibrio di sapori, gusto e creatività: 235 - 250 g Agrimontana gelato salato, 500 - 800 g di liquidi (latte, panna, ...), 80 - 250 g di ingrediente caratterizzante.



GELATO AL BURRO SALATO

INGREDIENTI:

250 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
660 g Latte intero
90 g Burro salato

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte a 40-45°C,
aggiungere **Agrimontana gelato salato**
e cuocere ad 82°C. Mixare il prodotto
con cura per permettere una buona
omogeneizzazione.
Raffreddare ed aggiungere il burro
intorno ai 45°C, quando il prodotto
avrà raggiunto i 4°C mantecare.

SUGGERIMENTO:

Presentazione in tartelletta
di frollino al pecorino e perle di caviale
come decorazione.



GELATO AL POMODORO

INGREDIENTI:

285 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
465 g Acqua minerale
250 g Passata di pomodoro

ESECUZIONE:

Riscaldare l'acqua a 40-45°C
ed aggiungere **Agrimontana gelato
salato**, cuocere ad 82°C.
Aggiungere la passata di pomodoro
e mixare il prodotto con cura per
permettere una buona omogeneizzazione.
Raffreddare a +4 °C e mantecare.

SUGGERIMENTO:

Presentazione su cialda di pane
grigliato all'aglio, spuma di mozzarella
di bufala ed olio al basilico.
Decorazione di gélée al pomodoro.



GELATO ALL'OLIO D'OLIVA

INGREDIENTI:

244 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
55 g Olio EVO
700 g Latte intero
1 g Sale
q.b. Olive candite Agrimontana
(cod. 02206)

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte a 40-45°C,
aggiungere **Agrimontana gelato salato**
ed il sale, in seguito l'olio continuando
a cuocere fino a 82°C. Aggiungere le olive
candite, frullate con la miscela e mixare
il prodotto con cura per permettere una
buona omogeneizzazione.
Raffreddare a +4°C e mantecare.

SUGGERIMENTO:

Presentazione in abbinamento alle olive
verdi candite Agrimontana.



GELATO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI:

200 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
100 g Tuorlo pastorizzato
100 g Panna fresca
550 g Latte intero
50 g Saccarosio
q.b. Zafferano

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte e la panna con lo zafferano a 40-45°C aggiungere il tuorlo e, una volta incorporato, aggiungere **Agrimontana gelato salato** ed il saccarosio, cuocere fino a 82°C. Mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione. Raffreddare a +4°C e mantecare. Dressare in stampi a forma di stecco.

SUGGERIMENTO:

Ideale come proposta finger food da aperitivo. Lo proponiamo glassato con la copertura Domori Arriba 56% (Nacional, Ecuador): 350 g copertura Arriba 56% + 150 g burro di cacao + 25 g olio di riso.



GELATO BROCCOLI E RICOTTA DI SEIRASS

INGREDIENTI:

250 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
150 g Ricotta di seirass
240 g Broccoli sbollentati
290 g Latte intero
70 g Panna fresca
2 g Sale

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte e la panna a 40-45°C aggiungere **Agrimontana gelato salato** e il sale, continuando a cuocere fino a 82°C. Aggiungere poi i broccoli precedentemente sbollentati e ridotti in purea, mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione ed aggiungere la ricotta in raffreddamento. Lasciare riposare il composto e mantecare.

SUGGERIMENTO:

Lo proponiamo nella classica forma del tronchetto arrotolato in un sottile pan di spagna salato al Parmigiano e spinacini.



GELATO PANE E BOTTARGA

INGREDIENTI:

240 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
560 g Latte intero
200 g Panna fresca
q.b. Bottarga di Muggine
300 g Pane integrale
200 g Burro

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte e la panna a 40-45°C aggiungere **Agrimontana gelato salato**, continuando a cuocere fino a 82°C. Aggiungere poi la bottarga grattugiata, mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione. Raffreddare a +4°C e mantecare. In estrazione aggiungere le briciole di pane tostate.
Briciole di pane: sciogliere il burro in una pentola grande, aggiungere il pane macinato e mescolare bene, spolverare con un po' di zucchero. Cuocere a fuoco basso per 4/5 minuti fino ad ottenere un leggero imbrunimento. Togliere dal fuoco e lasciare riposare sino a che non siano fredde e croccanti.

SUGGERIMENTO:

Da abbinare ad un primo piatto caratterizzato dal gusto deciso del peperoncino.



GELATO AL CASTELMAGNO

INGREDIENTI:

250 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
550 g Latte intero
75 g Panna fresca
125 g Formaggio Castelmagno DOP

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte e la panna a 40-45°C, aggiungere **Agrimontana gelato salato**, continuando a cuocere fino a 82°C. Aggiungere il Castelmagno finemente grattugiato e mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione. Raffreddare a +4°C e mantecare.

SUGGERIMENTO:

Come entrée, intramezzo salato tra la prima e la seconda portata, o a conclusione del pasto in abbinamento ad una riduzione di zucca. Lo proponiamo abbinato ad una leggera cialda di Parmigiano, servito su un disco croccante di sfoglia.



GELATO AL TOPINAMBUR

INGREDIENTI:

250 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
400 g Latte intero
250 g Topinambur sbollentato
100 g Panna fresca

ESECUZIONE:

Riscaldare il latte e la panna a 40-45°C, aggiungere **Agrimontana gelato salato**, continuando a cuocere fino a 82°C. Aggiungere poi il Topinambur precedentemente sbollentato e ridotto in purea, mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione.
Raffreddare a +4°C e mantecare.

SUGGERIMENTO:

Presentato su fini lamelle di mela verde, accompagnato da crostini saltati in olio di noce.



GELATO ARANCIA ROSSA E RHUM MARNIER®

INGREDIENTI:

200 g Agrimontana gelato salato
(cod. 08288)
600 g Arancia rossa
30 g Rhum Marnier®
140 g Acqua minerale
30 g Integratore sorbetto (cod. 08219)

ESECUZIONE:

Riscaldare l'acqua a 40-45°C,
aggiungere **Agrimontana gelato salato**
e l'integratore sorbetto, cuocere ad 82°C.
Raffreddare a +4°C ed aggiungere
il succo di arancia rossa ed il Rhum
Marnier mixando con cura, mantecare.

SUGGERIMENTO:


Per antipasti estivi, in abbinamento a
leggeri fritti di gamberi per esaltarne
gusto e croccantezza.

agrimontana

Azienda Agrimontana S.p.A.
Località Ponte della Sale
12011 Borgo S. Dalmazzo
Cuneo, Italia
Tel +39 0171 261157
Fax +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it

 Agrimontana

Export Distributor:
Agrimontana International
27 Blvd. d'Italie
98000 Montecarlo - Monaco
Tel. +377 93306173
Fax +377 93150120
agriland@agriland.mc

 Agrimontana International