

agrimontana

IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA



EDIZIONE 2018/2019

agrimontana



INDICE

- 5 IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA
- 7 INDICAZIONI DI DEGUSTAZIONE
- 8 COSA SERVE PER PREPARARE UN GELATO?
- 9 AGRIMONTANA HA SCELTO
- 10 GLI STRUTTURANTI AGRIMONTANA
- 12 GLI ALTRI PRODOTTI
- 14 PARAMETRI IDEALI DEL GELATO
- 15 PARAMETRI IDEALI DEL SORBETTO
- 16 PRODUZIONE DEL GELATO
- 22 PRODUZIONE DEL SORBETTO
- 24 PER VALORIZZARE IL VOSTRO GELATO





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, 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.



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 sciolga, 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.



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, SCIROPPO 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 |

Agrimontana ha scelto di lavorare solo con ingredienti della natura senza trattamenti chimici, cosciente del fatto che l'uso degli additivi alimentari inquieta sempre di più il consumatore moderno.

Gli additivi alimentari si caratterizzano in base alla loro azione. In particolare distinguiamo: Addensanti, Emulsionanti e Stabilizzanti.

Gli additivi contenuti negli strutturanti Agrimontana sono ottenuti a partire da vegetali e sono di origine certa, riconosciuti come alimento.

Non subiscono trattamenti chimici, ma solo fisici (lavaggio, essiccazione, macinazione).



AGRIMONTANA HA SCELTO

DI LAVORARE CON

- **Farina di Carruba** (addensante): appartiene alla famiglia delle leguminose e cresce nei paesi Mediterranei.
- **Gomma di Tara** (addensante): ottenuta dalla macinazione dei semi della pianta Caesalpina spinosa, provenienza Ande Peruviane e Boliviane.
- **Gomma di Guar** (addensante): appartiene alla famiglia delle leguminose, area di produzione India.
- **Fibra di agrumi**: fibra naturale di agrumi, ad elevato tenore di fibre dietetiche, ottenuta dalla polpa di agrumi disidratata.

E DI NON LAVORARE CON

- **Amidi modificati**: ricavati da mais o tapioca, sono amidi modificati chimicamente tramite reazioni i cui residui possono avere una certa tossicità. Hanno proprietà sensoriali negative.
- **Aromi**: hanno la funzione di coprire i gusti anomali e sgradevoli determinati dall'uso di amidi modificati e additivi chimici che stravolgono sapori e odori naturali degli ingredienti.
- **Mono e digliceridi**: ottenuti per via chimica a partire dagli acidi grassi a catena più lunga, sono considerati aterogeni, ovvero favoriscono la comparsa di lesioni aterosclerotiche, possono essere concause di patologie.
- **Grassi vegetali raffinati**: ottenuti tramite processi di raffinazione chimica a base di solventi e decoloranti/deodorizzanti. Contengono livelli elevati di acidi grassi aterogeni, pericolosi per la salute delle arterie.

GLI STRUTTURANTI AGRIMONTANA

SERVONO A...

1. Legare l'acqua
2. Evitare la formazione di grandi cristalli di ghiaccio
3. Favorire l'incorporamento di aria
4. Stabilizzare la massa

CODICE E DENOMINAZIONE	08296 NEUTRO	08220 50 GELATO	08222 50 SORBETTO Fibra +	08213 PREPESATA Classica	08210 PREPESATA Cremosa	08234 PREPESATA Nuvola	08235 PREPESATA FRUTTA
Latte scremato in polvere		•		•	•	•	
Latte intero in polvere							
Farina di carruba	•	•	•	•	•	•	•
Gomma di Guar	•	•	•	•		•	•
Gomma di Tara	•	•	•	•		•	•
Fibra di agrumi	•	•	•	•		•	•
Proteine del latte		•		•	•	•	
Inulina (fibra vegetale)			•				•
Glucosio disidratato 38 DE		•	•	•	•	•	•
Destrosio	•		•	•	•	•	•
Maltodestrine		•	•	•		•	•
Fruttosio			•				•
Panna in polvere					•		
Saccarosio							•
DOSAGGIO							
g per kg di miscela	3-5	35-50	35-50	100-120	150-170	100-120	200-230

STRUTTURANTI NATURALI

AGRIMONTANA NEUTRO (COD. 08296) - DOSAGGIO: 3-5 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per gelato e sorbetto. Composta di addensanti di origine naturale certa e tracciabile.

AGRIMONTANA 50 GELATO (COD. 08220) - DOSAGGIO: 30-50 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per gelato. Il Neutro Agrimontana arricchito di solidi (proteine, latte magro in polvere e zuccheri), agevola le pesate e aiuta a migliorare la struttura del gelato.

AGRIMONTANA 50 SORBETTO FIBRA + (COD. 08222) - DOSAGGIO: 30-50 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per sorbetto. Il Neutro Agrimontana arricchito di fibre vegetali (inulina e altri zuccheri) che favoriscono il legame delle molecole d'acqua ed una maggiore stabilità ai sorbetti.

PREPESATA CLASSICA (COD. 08213) - DOSAGGIO: 100-120 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per gelato.

Il Neutro Agrimontana arricchito di tutti i solidi e gli zuccheri (escluso il saccarosio) necessari per creare una ricetta gelato. Agevola le pesate. Bisogna solamente aggiungere il latte, la panna e lo zucchero (saccarosio).

PREPESATA CREMOSA (COD. 08210) - DOSAGGIO: 150-170 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per gelato.

La prepesata classica arricchita di panna in polvere per ottenere una maggiore cremosità, con solamente farina di carrube come addensante naturale.

PREPESATA NUVOLE (COD. 08234) - DOSAGGIO: 110-120 g/kg di miscela.

Utilizzo a caldo per gelato.

La prepesata classica arricchita di proteine del latte che permettono di ottenere maggiore overrun.

PREPESATA FRUTTA (COD. 08235) - DOSAGGIO: 200-230 g/kg di miscela.

Utilizzo a freddo (acqua tiepida) per sorbetto.

Il Neutro Agrimontana arricchito di fibre vegetali e degli zuccheri necessari per un corretto bilanciamento della ricetta. Bisogna solo aggiungere la frutta desiderata e l'acqua.

STRUTTURANTI NATURALI PER GELATO SOFT

STRUTTURANTE SOFT FIORDILATTE (COD. 08233) - DOSAGGIO: 150-200 g/Kg di miscela.

Strutturante naturale per macchine soft. La semplice aggiunta di latte, panna e zucchero permette di ottenere un fiordilatte cremoso e naturale.

STRUTTURANTE SOFT FRUTTA (COD. 08232) - DOSAGGIO: 200-230 g/kg di miscela.

Strutturante naturale per macchine soft. La semplice aggiunta di acqua e purea di frutta permette di ottenere una ricetta cremosa e stabile.

MISCELE COMPLETE NATURALI

PREPESATA CAFFÈ ILLY (COD. 08277) - DOSAGGIO: 250 g/kg di miscela.

Una miscela perfettamente bilanciata per ottenere un eccellente gelato al caffè con la sola aggiunta di latte (o panna). Ottimo anche per l'utilizzo in granitore, dove suggeriamo di aggiungere acqua come indicato in etichetta.

PREPESATA LIMONE (COD. 08278) - DOSAGGIO: 300 g/kg di acqua.

Una miscela perfettamente bilanciata per ottenere un eccellente sorbetto al limone con la sola aggiunta di acqua. Utilizzo anche nei granitori con il dosaggio indicato in etichetta prodotto.

PREPESATA FRAGOLA (COD. 08287) - DOSAGGIO: 300 g/kg di miscela.

Una miscela perfettamente bilanciata per ottenere un eccellente sorbetto alla fragola con la sola aggiunta di acqua. Utilizzo anche nei granitori con il dosaggio indicato in etichetta prodotto.

GELATO GOURMET

AGRIMONTANA GELATO SALATO (COD. 08288) - DOSAGGIO: 250 g/kg di miscela.

Il Neutro Agrimontana arricchito di fibre vegetali e particolari combinazioni di zuccheri che permettono di ottenere un gelato gastronomico (gourmet-salato) con la sola aggiunta dell'ingrediente caratterizzante, di acqua o latte in base alle esigenze del caso.



GLI ALTRI PRODOTTI

INNOVAZIONE GELATO

MARRONE GELATO (COD. 05101)

DOSAGGIO: 445 g + 420 g di latte caldo (80 °C) + 135 g di panna.

La tradizionale ricetta della crema di marroni Agrimontana è stata implementata per un utilizzo bilanciato nella preparazione del gelato: aggiungendo semplicemente latte e panna, si ottiene un gelato naturale. Nella preparazione della vaschetta, si consiglia di variegare con stracciatella di marrons glacés.

SUR DEL LAGO GELATO (COD. 05086) - MOROGORO GELATO (COD. 05089) - VIDAMÀ GELATO (COD. 05102)

DOSAGGIO: per 2,7 kg di preparazione al cioccolato, aggiungere 1,5 l di latte caldo e 0,5 l di panna calda (80 °C).

Miscela cremosa di coperture mono origine (Sur Del Lago, Morogoro, Vidamà) già sciolte, bilanciata con zuccheri e strutturanti naturali. Non è necessaria la pastorizzazione.

INNOVAZIONE SORBETTO

MARRONE SORBETTO (COD. 05100)

DOSAGGIO: 520 g + 480 g di acqua calda (80 °C).

La tradizionale ricetta della crema di marroni Agrimontana è stata implementata per un utilizzo già bilanciato nella preparazione del sorbetto, solo con fibre e senza derivati del latte. Nella preparazione della vaschetta, si consiglia di variegare con stracciatella di marrons glacés.

SUR DE LAGO SORBETTO (COD. 05081) - MOROGORO SORBETTO (COD. 05084)

DOSAGGIO: per 2,7 kg di preparazione al cioccolato aggiungere 2 litri di acqua calda (80 °C).

Preparato cremoso di coperture mono origine (Sur Del Lago, Morogoro) miscelato con zuccheri e strutturanti naturali.

Non è necessaria la pastorizzazione.

SCIROPPI PER SORBETTO

SCIROPPO DI ZUCCHERI PER SORBETTO (COD. 05090)

DOSAGGIO: secondo le percentuali di zucchero nella frutta: per i frutti medi da 300 a 330 g/kg miscela; per frutti dolci da 250 a 290 g/kg miscela; per il limone 400 g/kg miscela.

Sciroppo di zuccheri (tra i quali sciroppi di canditura ad alto tenore di zuccheri invertiti) perfettamente stabilizzati per la gelateria.

INTEGRATORI NATURALI

INTEGRATORE GELATO (COD. 08218)

DOSAGGIO: 15-20 g/Kg di miscela.

Proteine del siero del latte, indicate per ottenere maggiore stabilità e overrun. Prodotto tecnico che può essere usato con tutti gli strutturanti.

INTEGRATORE SORBETTO (COD. 08219)

DOSAGGIO: 25-35 g/kg di miscela.

Fibra vegetale particolarmente indicata per arricchire i sorbetti e i preparati con frutta che contengono poca fibra. Prodotto tecnico che può essere utilizzato con gli strutturanti dedicati alla frutta.

DEXTRO+ (COD. 08214)

DOSAGGIO: 20-50 g/kg di miscela.

Miscela di destrosio per aumentare il potere anticongelante (PAC) e diminuire la dolcezza della propria miscela.

STRACCIATELLE

L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura del preparato è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.

STRACCIATELLA DI ALBICOCCHIE (COD. 04120)

STRACCIATELLA DI ARANCE (COD. 04130)

STRACCIATELLA DI AMARENE (COD. 04140)

STRACCIATELLA DI FRUTTI DI BOSCO (COD. 04141)

STRACCIATELLA DI MARRONS GLACÉS (COD. 04142)

STRACCIATELLA DI FICHI (COD. 04150)

STRACCIATELLA DI PESCHE (COD. 04143)

STRACCIATELLA DI FRAGOLE (COD. 04144)

STRACCIATELLA DI FRUTTA ESOTICA (COD. 04145)



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'incorporazione 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.

PARAMETRI IDEALI DEL SORBETTO

secondo Agrimontana

Una delle differenze sostanziali del sorbetto rispetto al gelato consiste nella diversa percezione del freddo in degustazione. Il sorbetto, che contiene più acqua e meno solidi, verrà percepito come più freddo in quanto la percezione della temperatura è legata alla quantità di solidi e grassi nella miscela.

FRUTTA 30% - 50%

La frutta può essere fresca, in purea o surgelata. Il dosaggio ideale è del 40%, mentre per gli agrumi ed i frutti acidi si può restare intorno al 20-30%. Il bilanciamento delle ricette varia a seconda dei Brix e del grado di maturazione di ogni frutto.

ZUCCHERI 26% - 32%

Saccarosio, destrosio, glucosio, zucchero invertito... sono contenuti nella frutta ma anche negli strutturanti. Hanno un ruolo molto importante poichè, oltre ad apportare dolcezza, abbassano il punto di congelamento della miscela.

SOLIDI TOTALI 28% - 32%

Rappresentano la parte solida di ogni ingrediente, per ottenere la giusta struttura è fondamentale il corretto bilanciamento.

ACQUA 68% - 72%

Come per il gelato l'acqua è l'ingrediente che rappresenta la percentuale maggiore in una miscela gelato, nei sorbetti è presente come ingrediente.





PRODUZIONE DEL GELATO

PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE E PRODUZIONE

Per realizzare un buon gelato i passaggi di produzione possono essere sintetizzati come segue:

- Dosaggio degli ingredienti in polvere
- Dosaggio degli ingredienti liquidi
- Inserimento dei liquidi in vasca con agitazione e riscaldamento
- Inserimento delle polveri ben miscelate a 35-40 °C
- Miscelazione con il mixer ad immersione per omogeneizzare la miscela
- Riscaldamento a +85 °C e omogeneizzazione
- Raffreddamento a +4 °C
- Maturazione min. 6 h-12 h a +4 °C
- Aromatizzazione: paste di frutta secca, paste zuccherate...
- Mantecazione e conseguente congelamento fino a -7 / -9 °C (Estrazione)
- Raffreddamento in abbattitore
- Esposizione in vetrina (-12/-15 °C) o stoccaggio (temperatura ideale -18 °C)

METODI DI LAVORAZIONE

METODO DIRETTO: Produzione di una ricetta per ogni gusto.

METODO INDIRETTO: Produzione attraverso una Base Unica (Base Bianca, Base Gialla, Base Cioccolato) con successiva personalizzazione di ogni gusto.

Agrimontana predilige il metodo indiretto, poiché permette di razionalizzare i tempi di esecuzione ed un reale risparmio energetico, per un risultato ottimale in termini di gusto.

METODO DI PRODUZIONE INDIRETTO

A partire da una Miscela di Base unica (bianca, gialla, cioccolato). Per chi sceglie di produrre il gelato partendo da una miscela di base, da cui derivare i diversi gusti. Bisognerà tenere presente che:

- la miscela base non è un gusto
- la miscela base andrà corretta gusto per gusto per esaltare le differenti aromatizzazioni ed eventualmente ribilanciare la base
- la miscela base deve essere neutra per non interferire con le successive aggiunte di gusto



METODO DI PRODUZIONE DIRETTO

Un gusto una ricetta. Per chi sceglie di lavorare ogni gusto singolarmente.



Qui di seguito le ricette per produrre le miscele di base (Bianca, Gialla, Cioccolato) con i prodotti Agrimontana. Rispetto alla Base Gialla, che contiene tuorlo d'uovo, la miscela di Base Bianca permette di creare di combinazioni senza impatto sul gusto.

Le miscele (bianca, gialla, cioccolato) devono essere pastorizzate seguendo il ciclo di pastorizzazione classico ad 85 °C, con conseguente raffreddamento a +4 °C.

Tutte le ricette qui illustrate sono state elaborate ed equilibrate con l'utilizzo di ingredienti Agrimontana, Domori, illy, The Damman, Grand Marnier.

RICETTE GELATO MISCELE BASE CON AGRIMONTANA 50 GELATO

BASE BIANCA – AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana 50 gelato cod. 08220	g 705 latte intero g 133 saccarosio g 35 destrosio g 20 glucosio disidratato 38 DE g 12 latte scremato in polvere g 0,5 sale g 40 panna 35%	g 19,5 Integratore gelato cod. 08218

BASE GIALLA – AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana 50 gelato cod. 08220	g 650 latte intero g 146 saccarosio g 34 destrosio g 15 latte scremato in polvere g 0,5 sale g 100 tuorlo pastorizzato	g 19,5 Integratore gelato cod. 08218

BASE CIOCCOLATO 72 % – AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana 50 gelato cod. 08220	g 630 latte intero g 100 saccarosio g 25 destrosio g 15 latte scremato in polvere	g 15 Integratore gelato cod. 08218 g 30 miele Acacia Agrimontana cod. 06801 g 25 cacao in polvere Domori 22-24% g 125 copertura Domori 72%

BASE CIOCCOLATO 100 % – AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana 50 gelato cod. 08220	g 630 latte intero g 115 saccarosio g 35 destrosio g 15 latte scremato in polvere	g 15 Integratore gelato cod. 08218 g 30 miele Acacia Agrimontana cod. 06801 g 25 cacao in polvere Domori 22-24% g 100 massa Domori 100%

RICETTE GELATO MISCELE BASE CON PREPESATA*

BASE BIANCA – PREPESATA

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 105 Prepesata Classica cod. 08213	g 700 latte intero g 50 panna 35% g 135 saccarosio	g 10 Integratore gelato cod. 08218

BASE GIALLA – PREPESATA

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classica cod. 08213	g 645 latte intero g 100 tuorlo pastorizzato g 135 saccarosio	g 10 Integratore gelato cod. 08218

BASE CIOCCOLATO 72 % – PREPESATA

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classica cod. 08213	g 640 latte intero g 75 saccarosio	g 25 miele Acacia Agrimontana cod. 06801 g 25 cacao in polvere Domori 22-24% g 125 copertura Domori 72%

BASE CIOCCOLATO 100 % – PREPESATA

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classica cod. 08213	g 635 latte intero g 100 saccarosio	g 30 miele Acacia Agrimontana cod. 06801 g 25 cacao in polvere Domori 22-24% g 100 massa Domori 100%

*Le ricette presentate con la Prepesata possono essere realizzate con Prepesata Classica (cod. 08213), Prepesata Nuvola (cod. 08234) e con Prepesata Cremosa (cod. 08210)

RICETTE GELATO SECONDO AGRIMONTANA CON MISCELA BASE BIANCA

NOME	BASE BIANCA	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTE AGRIMONTANA	VARIEGATURA
MARRON GLACÉ	g 560	g 100 latte intero g 160 panna 35%	g 180 Crema di Marroni cod. 03210	Stracciatella di Marroni cod. 04142
CREMA	g 775	g 60 panna 35% g 35 destrosio g 125 tuorlo pastorizzato	g 5 Pasta Vaniglia cod. 04200	Pasta di scorza di limone cod. 02232
VANIGLIA	g 820	g 125 panna 35%	g 55 Pasta Vaniglia cod. 04200	
FIORDIPANNA E AMARENA	g 825	g 150 panna 35% g 25 destrosio		Stracciatella di amarene cod. 04140
MANDORLA	g 865	g 25 destrosio	g 110 Pasta Mandorla Val di Noto cod. 05067	
NOCCIOLA	g 888	g 22 destrosio	g 90 Pasta Nocciola Piemonte IGP cod. 050422	
PISTACCHIO	g 888	g 22 destrosio	g 90 Pasta Pistacchio Feudo San Biagio cod. 05095	
Caffè ILLY (con estratto)	g 780	g 150 panna 35% g 30 destrosio	g 40 Estratto caffè illy cod. 05075	
Caffè ILLY (con pasta caffè)	g 910	g 20 panna 35%	g 70 Pasta caffè illy cod. 05070	
GIANDUJA	g 855	g 15 panna 35%	g 130 Pasta Gianduja Fondente cod. 05025	Granella di nocciole Piemonte IGP cod. 05006
BACIO	g 886	g 14 destrosio	g 100 Pasta Gianduja gelato cod. 05069	Nocciole intere Piemonte IGP cod. 05005
MALAGA	g 820	g 140 panna 35%	g 40 Rhum Marnier cod. 05170C	Uvetta macerata nel rhum
ZABAJONE	g 780	g 45 latte intero g 50 panna 35%	g 125 Pasta Zabajone cod. 04220	
CARAMELLO	g 830	g 100 panna 35%	g 70 Pasta Caramello cod. 04203	
LIQUIRIZIA	g 720	g 180 panna 35%	g 100 Pasta Liquirizia cod. 04202	
COCCO	g 765	g 135 panna 35%	g 100 Pasta Cocco cod. 04221	
CASSATA	g 765	g 34,5 destrosio g 200 ricotta di pecora g 0,5 sale		Misto agrumi cod. 02238
CIOCCOLATO	g 840	g 10 destrosio	g 125 Copertura Domori 72% cod. 00897 g 25 Cacao 22-24% cod. 00616	
CIOCCOLATO BIANCO	g 725	g 125 latte intero	g 150 Copertura Bianco Domori 35% cod. 00954	

RICETTE GELATO SECONDO AGRIMONTANA CON MISCELA BASE GIALLA

NOME	BASE GIALLA	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTE AGRIMONTANA	VARIEGATURA
CREMA	g 865	g 110 panna 35% g 20 destrosio	g 5 Pasta Vaniglia cod. 04200	Pasta di scorza di limone cod. 02232
VANIGLIA	g 835	g 115 panna 35%	g 50 Pasta Vaniglia cod. 04200	
NOCCIOLA	g 888	g 22 destrosio	g 90 Pasta Nocchie IGP cod. 050422	
MARRON GLACÉ	g 560	g 100 latte intero g 160 panna 35%	g 180 Crema di Marroni cod. 03210	Stracciatella di Marroni cod. 04142
Caffè ILLY (con estratto)	g 780	g 150 panna 35% g 30 destrosio	g 40 Estratto caffè illy cod. 05075	
Caffè ILLY (con pasta caffè)	g 910	g 20 panna 35%	g 70 Pasta caffè illy cod. 05070	
GIANDUJA	g 855	g 15 panna 35%	g 130 Pasta Gianduja fondente cod. 05025	
BACIO	g 886	g 14 destrosio	g 100 Pasta Gianduja gelato cod. 05069	
MALAGA	g 830	g 130 panna 35%	g 40 Rhum Marnier cod. 05170C	Uvetta macerata nel rhum
ZABAJONE	g 780	g 45 latte intero g 50 panna 35%	g 125 Pasta Zabajone cod. 04220	
CARAMELLO	g 830	g 100 panna 35%	g 70 Pasta Caramello cod. 04203	



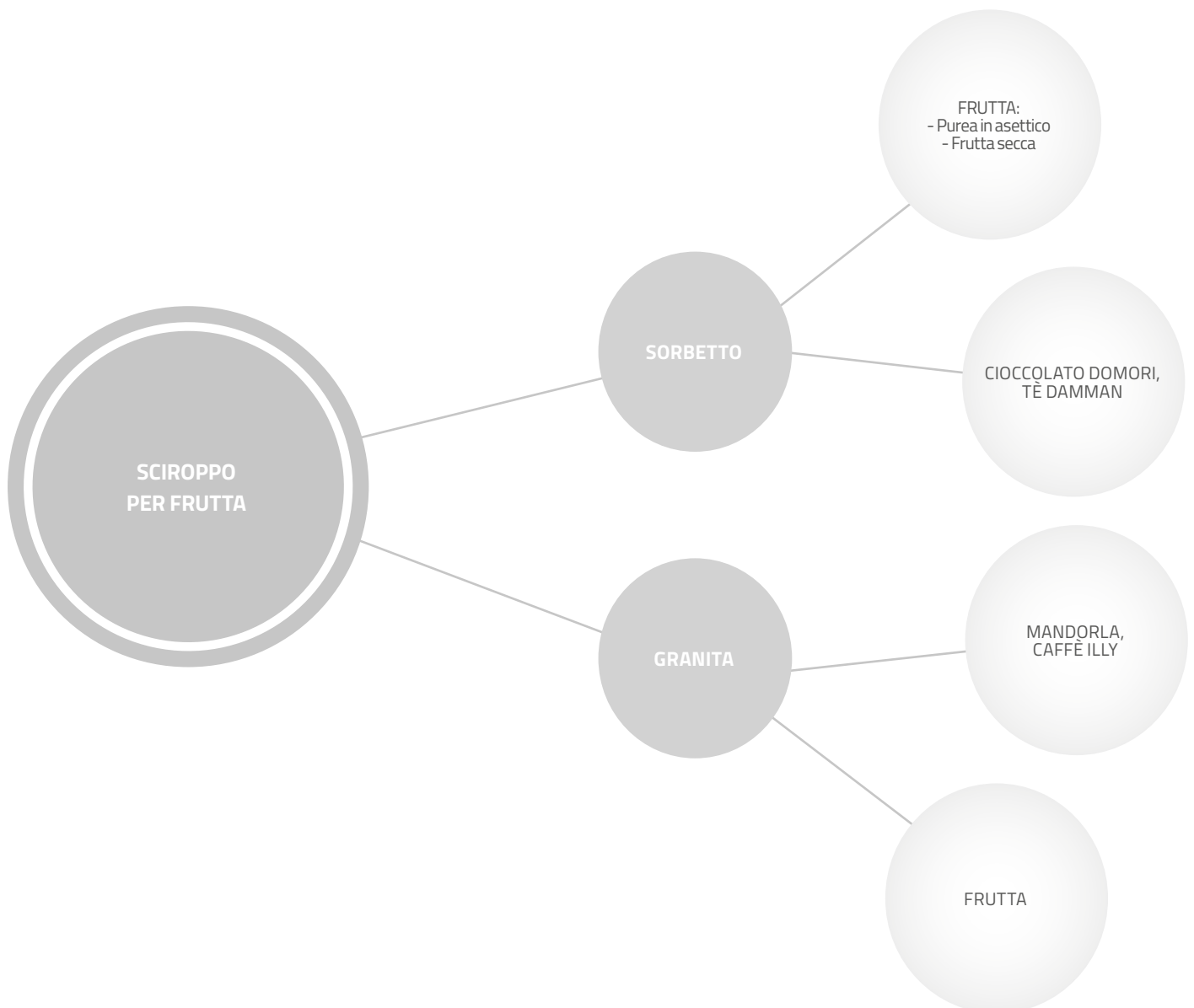
PRODUZIONE DEL SORBETTO

PRODUZIONE DEL SORBETTO

Agrimontana propone uno sciroppo di base per la realizzazione dei sorbetti di frutta, da bilanciare a seconda della tipologia di frutta utilizzata. Lo sciroppo dovrà essere pastorizzato seguendo il ciclo classico ad 85 °C, con conseguente raffreddamento a +4 °C.

Seguendo questo procedimento la frutta sarà aggiunta allo sciroppo freddo in modo da non alterarne il gusto ed il colore.

Tutte le ricette qui illustrate sono state elaborate ed equilibrate con l'utilizzo di ingredienti Agrimontana, Domori, illy, Damman, Grand Marnier.



RICETTA SORBETTO SECONDO AGRIMONTANA CON SCIROPPO DI BASE PER FRUTTA

SCIROPPO DI BASE PER FRUTTA

STRUTTURANTE	ALTRI INGREDIENTI	INGREDIENTI AGRIMONTANA
g 50 Agrimontana 50 Sorbetto Fibra+ cod. 08222	g 450 acqua g 400 saccarosio g 70 destrosio	g 30 Integratore sorbetto cod. 08219

NOME	SCIROPPO DI BASE PER FRUTTA	ACQUA	INGREDIENTE AGRIMONTANA
PASSION FRUIT	g 380	g 220	g 400 Passion fruit 22° Brix cod. 171400
LAMPONE	g 360	g 205	g 435 Lampone 21° Brix Cod. 170700
FRAGOLA	g 370	g 180	g 450 Fragola 17° Brix cod. 170600
ANANAS	g 350	g 180	g 470 Ananas 22° Brix cod. 170200
MANDARINO	g 390	g 210	g 400 Mandarino 19° Brix cod. 171100
ALBICOCCA	g 380	g 200	g 420 Albicocca 21° Brix cod. 170100
PESCA BIANCA	g 380	g 170	g 450 Pesca bianca 19° Brix cod. 171500
PERA WILLIAM	g 350	g 185	g 465 Pera William 22° Brix cod. 171600
BANANA	g 330	g 270	g 400 Banana 28° Brix cod. 170300
MANGO	g 325	g 230	g 445 Mango 25° Brix cod. 171200
MIRTILLO	g 350	g 220	g 430 Mirtillo 21° Brix cod. 171300

RICETTA SORBETTO SECONDO AGRIMONTANA CON PREPESATA FRUTTA

NOME	PREPESATA FRUTTA COD. 08235	ACQUA	INGREDIENTE AGRIMONTANA
PASSION FRUIT	g 220	g 380	g 400 Passion fruit 22° Brix cod. 171400
LAMPONE	g 215	g 350	g 435 Lampone 21° Brix Cod. 170700
FRAGOLA	g 230	g 320	g 450 Fragola 17° Brix cod. 170600
ANANAS	g 210	g 320	g 470 Ananas 22° Brix cod. 170200
MANDARINO	g 230	g 320	g 450 Mandarino 19° Brix cod. 171100
ALBICOCCA	g 215	g 310	g 475 Albicocca 21° Brix cod. 170100
PESCA BIANCA	g 225	g 310	g 465 Pesca bianca 19° Brix cod. 171500
PERA WILLIAM	g 210	g 325	g 465 Pera William 22° Brix cod. 171600
BANANA	g 200	g 400	g 400 Banana 28° Brix cod. 170300
MANGO	g 200	g 355	g 445 Mango 25° Brix cod. 171200
MIRTILLO	g 220	g 340	g 440 Mirtillo 21° Brix cod. 171300

PER VALORIZZARE IL VOSTRO GELATO

STRUTTURANTI



Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.

CIOCCOLATO (MASSE, COPERTURE, CACAO)



Varietà eccellenti di trinitario e di cacao fine, un accurato controllo di filiera e modalità di produzione innovative per ottenere masse e coperture a fortissima carica aromatica.

INNOVAZIONE



Miscele già bilanciate con zuccheri e strutturanti naturali per la preparazione di gelati, cremosi e sorbetti.

PASTE PURE



Paste pure ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

PRALINATI



Paste finemente raffinate preparate con nocciole e zucchero, miscelati e caramellizzati a mano nelle tradizionali bassine.

PASTE PER CREME



Paste zuccherine caratterizzanti per creme, realizzate senza aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

STRACCIATELLE



Confetture con alta percentuale di frutta e presenza di pezzi interi. Struttura compatta ed elastica, resistente alle temperature negative. Ideali nel gelato per la variegatura.

PUREE DI FRUTTA



Puree di frutta senza conservanti, aromi, gelificanti e addensanti. Contengono il 10% di zucchero aggiunto.

SALSE DI GUARNITURA



Salse di guarnitura ottenute utilizzando gli sciroppi di canditura naturalmente ricchi di zuccheri invertiti che rispettano la struttura del gelato.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO E DOSAGGI DEI PRODOTTI AGRIMONTANA

Codice	Ingredienti Agrimontana	ZUCCHERI	GRASSI	SNGL	ALTRI SOLIDI	R.S.	Kcal (100g)	Dosaggio consigliato per kg
00606	Cacao in polvere (10-12%)	0,0%	11,0%	0,0%	84,0%	95,0%	317	/
00616	Cacao in polvere (22-24%)	0,0%	23,0%	0,0%	71,0%	95,0%	394	/
-	Copertura fondente 56%	42,5%	38,0%	0,0%	19,6%	99,5%	575	/
-	Copertura fondente 68%	30,5%	41,0%	0,0%	25,4%	99,5%	577	/
-	Copertura fondente 72%	27,0%	44,0%	0,0%	30,6%	99,5%	595	/
-	Copertura Criollo 75%	24,5%	48,0%	0,0%	28,5%	99,1%	614	/
-	Massa di cacao 100%	0,0%	54,0%	0,0%	45,0%	99,0%	629	/
-	Copertura Bianco 35%	42,6%	44,4%	33,5%	0,0%	97,5%	609	/
-	Copertura latte 38 %	45,0%	38,0%	23,0%	6,0%	96,0%	501	/
03210	Crema di Marroni	53,0%	0,6%	0,0%	1,5%	55,1%	266	180-250 g
05075	Estratto liquido caffè illy	0,0%	0,0%	0,0%	21,0%	21,0%	167	30-50 g
05070	Pasta Caffè illy	41,0%	43,0%	0,0%	4,0%	88,0%	592	50-70 g
04203	Pasta Caramello	41,0%	2,3%	0,0%	0,3%	46,3%	206	60-80 g
04221	Pasta Cocco	50,0%	9,9%	0,0%	1,0%	60,9%	348	80-100 g
05103	Pasta Arachide	8,4%	50%	0%	24%	82,4%	648	80-110 g
05025	Pasta Gianduja fondente	44,0%	33,0%	0,0%	8,0%	85,0%	537	100-120 g
05069	Pasta Gianduja Gelato	8,7%	47,0%	0,0%	15,0%	70,7%	626	100-120 g
04202	Pasta Liquirizia	56,0%	0,0%	0,0%	1,0%	57,0%	290	80-100 g
05094	Pasta Mandorla Amara	4,30%	49,9%	0,0%	36,0%	90,2%	678	100-110 g
05067	Pasta Mandorla Val di Noto	8,4%	58,0%	0,0%	19,0%	85,4%	678	100-140 g
04201	Pasta Menta Bianca del Piemonte	64,0%	0,0%	0,0%	0,0%	64,0%	304	80-100 g
050422	Pasta Nocciola IGP	5,9%	65,0%	0,0%	15,0%	85,9%	722	80-120 g
05096	Pasta Noce di Sorrento	0,0%	68,0%	0,0%	14,0%	82,0%	703	60-80 g
05099	Pasta Pinolo di Pisa	0,0%	55,0%	0,0%	34,0%	89,0%	656	70-80 g
05095	Pasta Pistacchio Pura Feudo San Biagio®	13,0%	45,0%	0,0%	19,0%	77,0%	579	80-120 g
04200	Pasta Vaniglia Bourbon	63,0%	0,0%	0,0%	0,0%	63,0%	308	50-70g
04220	Pasta Zabajone	36,0%	8,7%	0,0%	6,0%	50,7%	248	100-130g
06801	Miele d'acacia Agrimontana	82,0%	0,0%	0,0%	0,0%	82,0%	329	/
170100	Purea di Albicocca Agrimontana	19,0%	0,0%	0,0%	1,0%	23,0%	92	/
170200	Purea di Ananas Agrimontana	22,0%	0,0%	0,0%	0,0%	22,0%	93	/
170300	Purea di Banana Agrimontana	24,0%	0,0%	0,0%	1,0%	22,0%	119	/
170600	Purea di Fragole Agrimontana	18,0%	0,0%	0,0%	1,0%	1,9%	84	/
170700	Purea di Lampone Agrimontana	20,0%	0,0%	0,0%	1,5%	2,5%	97	/
171100	Purea di Mandarino Agrimontana	19,0%	0,0%	0,0%	6,0%	2,5%	85	/
171200	Purea di Mango Agrimontana	25,0%	0,0%	0,0%	0,0%	25,0%	109	/
171400	Purea di Frutto della Passione Agrimontana	22,0%	0,0%	0,0%	2,0%	24,0%	110	/
171300	Purea di Mirtillo Selvatico Agrimontana	18,0%	0,0%	0,0%	0,0%	15,0%	90	/
171600	Purea di Pera William Agrimontana	15,0%	0,0%	0,0%	4,0%	12,8%	90	/
171500	Purea di Pesca Bianca Agrimontana	17,0%	0,0%	0,0%	1,0%	18,0%	84	/

SNGL: Solidi non grassi del latte - R.S: Residuo solido

Note: la tabella è indicativa poiché le schede tecniche possono variare con i nuovi lotti ed è aggiornata a settembre 2018.



Dispensa ad uso interno 2018/2019