

agrimontana

# GLASSA NEUTRA



# GLASSA NEUTRA

cod. 05044

Gelatina neutra, con sentori leggermente aciduli ideale per il rivestimento, glassaggio e lucidatura di prodotti di pasticceria fresca (+4 °C) e congelata (-18 °C).

La gelatina neutra Agrimontana si presenta con una struttura fluida e scorrevole, ma grazie al mix di idrocolloidi che la compongono permette il glassaggio di torte e monoporzioni di pasticceria.

Ideale per essere usata tal quale, oppure colorata ed aromatizzata. Sarà sufficiente scaldarla ed utilizzarla con l'ausilio di una spatola direttamente sul dolce congelato.

Il dolce, una volta glassato, potrà essere mantenuto in congelatore fino a una temperatura di -18 °C, poi essere scongelato e consumato a +4 °C senza avere problemi di struttura.



# UTILIZZO IN PUREZZA

## Utilizzo a freddo della glassa neutra

Consigliato per lucidatura superficiale di dolci.

### Esecuzione

- Prelevare una parte di glassa neutra.
- Lavorare leggermente con la spatola di gomma.
- Versare sopra al prodotto congelato.
- Livellare con una spatola sulla superficie del dolce per ottenere uno strato sottile.

### Risultato

Ottimo mantenimento in fase di congelamento, autolivellante durante la lavorazione con la spatola. Conservare il prodotto finito in congelatore a -18 °C oppure posizionare a +4 °C per il servizio.

## Utilizzo a caldo della glassa neutra

Consigliato per il glassaggio completo dei dolci.

### Esecuzione

- Prelevare una parte di glassa neutra.
- Scaldare a 40 °C.
- Emulsionare col mixer a lame, facendo attenzione a non incorporare aria.
- Glassare il prodotto congelato.
- Rimuovere l'eccesso di glassa con una spatola.

### Risultato

Ottimo mantenimento del prodotto finito in congelatore, perfetta struttura in scongelamento, buona copertura nel dolce. Conservare il prodotto glassato in congelatore a -18 °C oppure posizionare a +4 °C per il servizio. Ideale per prodotti di pasticceria fresca e pasticceria congelata.

# UTILIZZO IN APPLICAZIONE DI GLASSE COLORATE



## Glassa neutra con colore

### Esecuzione

- Prelevare una parte di glassa neutra.
- Riscaldare a 45°C.
- Aggiungere il colore idrosolubile in polvere a piacere.
- Emulsionare con un mixer a lame.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Buona struttura in congelamento e scongelamento. Ottima coprenza del dolce e dei bordi (per un effetto coprente aggiungere colorante bianco, biossido di titanio).

## Glassa neutra con perlescente

### Esecuzione

- Prelevare una parte di glassa neutra.
- Scaldare a 45°C in microonde.
- Aggiungere il colore perlescente a piacere.
- Lavorare col mixer a lame.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Buona struttura durante la fase di congelamento e scongelamento. Ottima coprenza del dolce e dei bordi.

## Glassa neutra in aggiunta a glassa esistente

L'utilizzo della glassa neutra addizionata a ricette di glasse esistenti permette di migliorarne la prestazione tecnica in termini di brillantezza e durata in mantenimento a -18°C. Si consiglia di aggiungere la glassa neutra, al termine della ricetta della glassa, in percentuale variabile dal 20-40%.

### Esecuzione

- Realizzare una ricetta di glassa bilanciata . per mantenere in frigo o congelatore.
- Aggiungere a termine lavorazione il 20-40% di glassa neutra.
- Lavorare col mixer a lame.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Importante miglioramento delle caratteristiche di brillantezza della glassa in questione.

# UTILIZZO PER PISTOLA A SPRUZZO



## Glassa neutra da aerografo

- g 670** Glassa Neutra Agrimontana
- g 230** acqua
- g 100** destrosio

### Esecuzione

- Unire gli ingredienti.
- Portare a primo bollore.
- Raffreddare a 70°C.
- Inserire nella pistola da aerografia (ugello consigliato 1.4 minimo).
- Aerografare sopra al prodotto congelato.

### Risultato

Buona copertura del prodotto. Ottimo mantenimento di struttura e brillantezza in congelatore, ed in fase di scongelamento.

## Glassa alla frutta da aerografo

- g 470** Glassa Neutra Agrimontana
- g 160** Mango purea Agrimontana
- g 70** destrosio

### Esecuzione

- Unire gli ingredienti.
- Portare a bollore.
- Raffreddare a 70°C.
- Inserire nella pistola da aerografia (ugello consigliato 1.4 minimo).
- Aerografare sopra al prodotto congelato.

### Risultato

Buona coprenza e struttura in congelamento e scongelamento. Aggiungere il colore idrosolubile per ottenere un colore più acceso.

# RICETTE PER GLASSE AROMATIZZATE ALLA FRUTTA E AL CIOCCOLATO

## Glassa alla frutta

<b>g 250</b>	Lampone purea Agrimontana
<b>g 14</b>	gelatina in polvere 160 bloom
<b>g 70</b>	acqua per gelatina
<b>g 670</b>	Glassa Neutra Agrimontana

### Esecuzione

- Scaldare la purea di lamponi e la glassa neutra a 45°C.
- Prelevare una parte ed aggiungervi la gelatina reidratata lavorando col mixer a lame e poi aggiungere il composto restante.
- Lasciare stabilizzare 12 ore a +4°C.
- Scaldare a 20°C.
- Lavorare con il mixer.
- Glassare il prodotto congelato

### Risultato

Leggera trasparenza sui bordi del prodotto.  
Buon colore e buona tenuta in congelamento e scongelamento.

## Glassa copertura Vidamà 60%

<b>g 95</b>	acqua
<b>g 650</b>	Glassa Neutra Agrimontana
<b>g 255</b>	Copertura fondente Vidamà 60% Domori

### Esecuzione

- Unire acqua e glassa neutra.
- Portare a bollore.
- Versare sopra alla copertura ed emulsionare con un mixer a lame.
- Lasciare stabilizzare 12 ore a +4°C.
- Scaldare a 40°C, emulsionare.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Buona copertura del dolce, brillante in congelatore e buono lo scongelamento.

## Glassa copertura fondente

<b>g 310</b>	panna 35%mg
<b>g 100</b>	zucchero invertito in pasta
<b>g 80</b>	destrosio

<b>g 240</b>	copertura fondente Arriba 72% Domori
<b>g 280</b>	Glassa Neutra Agrimontana

### Esecuzione

- Realizzare una ganache portando a bollore la panna con zucchero invertito e destrosio, versare sopra al cioccolato ed emulsionare.
- Aggiungere la glassa neutra scaldata a 40°C.
- Lasciare stabilizzare 12 ore a +4°C.
- Riscaldare a 35°C.
- Emulsionare con mixer a lame.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Copertura del dolce ottima, brillantezza non troppo accentuata. Colore di cioccolato naturale.

## Glassa copertura latte

<b>g 110</b>	latte pastorizzato intero
<b>g 160</b>	latte condensato zuccherato
<b>g 40</b>	destrosio
<b>g 10</b>	cacao in polvere 22-24% Domori

<b>g 5</b>	gelatina in polvere 160 bloom
<b>g 25</b>	acqua per gelatina
<b>g 230</b>	copertura latte 36% Arriba Domori
<b>g 420</b>	Glassa Neutra Agrimontana

### Esecuzione

- Scaldare il latte assieme al latte condensato, aggiungere il destrosio disperso col cacao e portare a bollore.
- aggiungere la gelatina reidratata.
- versare sopra al cioccolato ed emulsionare.
- aggiungere la glassa neutra scaldata a 40°C.
- Lasciare stabilizzare 12 ore a +4°C.
- Riscaldare a 35°C.
- Emulsionare e glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Copertura del dolce ottima, buona brillantezza ed ottimo mantenimento della struttura in fase di scongelamento.

## Glassa copertura bianca

<b>g 190</b>	panna 35%mg
<b>g 15</b>	destrosio
<b>g 3</b>	gelatina in polvere 160 bloom

<b>g 15</b>	acqua per gelatina
<b>g 250</b>	copertura bianco 35% latte Domori
<b>g 530</b>	Glassa Neutra Agrimontana

### Esecuzione

- Realizzare una ganache portando a bollore la panna con il destrosio e aggiungere la gelatina reidratata.
- Versare sopra alla copertura ed emulsionare.
- Aggiungere la glassa neutra scaldata a 45°C.
- Lasciare stabilizzare 12 ore a +4°C.
- Riscaldare a 45°C, emulsionare.
- Glassare il prodotto congelato.

### Risultato

Buona copertura del dolce, brillante in congelatore e buono lo scongelamento.  
Ottima base per colori.

**agrimontana**



Azienda Agrimontana S.p.A.  
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185  
12011 Borgo S. Dalmazzo  
Cuneo, Italia  
Tel. +39 0171 261157  
Fax +39 0171 261670  
agrimontana@agrimontana.it  
www.agrimontana.it

  Agrimontana