

RICETTARIO

# GELATO

RECIPE BOOK





# Yogurt Orientale

*Oriental Yogurt*

01.



# Yogurt Orientale

## Oriental Yogurt

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Yogurt fresco intero <i>Fresh whole yogurt</i>	150 g	600 g
140301	Lea Yogo 30 <i>Lea Yogo 30</i>	30 g	120 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	20 g	80 g
	Cannella in polvere <i>Cinnamon powder</i>	2 g	8 g
334305	Variegato Zenzero <i>Ginger Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere lo yogurt fresco intero, Lea Yogo 30, il Glucosil GMS e la cannella;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Zenzero;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole yogurt, Lea Yogo 30, cinnamon and Glucosil GMS;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Ginger Rippling Sauce;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



01.



# Yogurt Miele e Noci

*Yogurt with Honey and Walnuts*

02.





# Yogurt Miele e Noci

*Yogurt with Honey and Walnuts*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Yogurt fresco <i>Fresh whole yogurt</i>	150 g	600 g
140301	Lea Yogo 30 <i>Lea Yogo 30</i>	30 g	120 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	20 g	80 g
352401	Topping Miele <i>Honey Topping</i>	q.b.	q.b.
	Noci <i>Walnuts</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere lo yogurt fresco intero, Lea Yogo 30 e il Glucosil GMS;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Topping Miele e noci;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole yogurt, Lea Yogo 30 and Glucosil GMS;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Honey Topping and walnuts;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



# **Ricotta e Fichi Caramellati**

*Ricotta & Caramelized Figs*

**03.**



# Ricotta e Fichi Caramellati

## *Ricotta & Caramelized Figs*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Ricotta fresca <i>Fresh ricotta</i>	150 g	600 g
141801	Ricotta 50 GMS <i>Ricotta 50 GMS</i>	50 g	200 g
334405	Fichi Caramellati <i>Caramelized Figs</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere la ricotta fresca e Ricotta 50 GMS;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con i Fichi Caramellati;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh ricotta and Ricotta 50 GMS;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Caramelized Figs;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# Ricotta e Pere

*Ricotta and pears*

04.





# Ricotta e Pere

## *Ricotta and pears*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Ricotta fresca <i>Fresh ricotta</i>	150 g	600 g
141801	Ricotta 50 GMS <i>Ricotta 50 GMS</i>	50 g	200 g
332905	Variegato Pera <i>Pear Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
416701	Granella Lemon Pie <i>Lemon Pie Grain</i>	q.b.	q.b.
410401	Granella di Nocciole <i>Hazelnuts Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere la ricotta fresca e Ricotta 50 GMS;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Pera, la Granella Lemon Pie e la Granella di Nocciole;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh ricotta and Ricotta 50 GMS;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Pear Rippling Sauce, Lemon Pie Grain and Hazelnuts Grain;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



# Crostata di Ricotta e Amarene

*Ricotta pie with sour cherries*

05.



# Crostata di Ricotta e Amarene

*Ricotta pie with sour cherries*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Ricotta fresca <i>Fresh ricotta</i>	150 g	600 g
141801	Ricotta 50 GMS <i>Ricotta 50 GMS</i>	50 g	200 g
330101	Amarene allo Sciroppo <i>Sour Cherries in Syroup</i>	q.b.	q.b.
416701	Granella Lemon Pie <i>Lemon Pie Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere la ricotta fresca e Ricotta 50 GMS;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Amarene allo Sciroppo e Granella Lemon Pie;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh ricotta and Ricotta 50 GMS;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Sour Cherries in Syroup and Lemon Pie Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*



05.



# Venere Bianca

*White Venus*

06.





# Venere Bianca

## White Venus

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Mascarpone fresco <i>Fresh mascarpone</i>	130 g	520 g
141901	Mascarpone 50 GMS <i>Mascarpone 50 GMS</i>	50 g	200 g
315305	Pasta Vanilla Prestige <i>Prestige Vanilla Paste</i>	20 g	80 g
233001	Loveria Latte <i>Milk Chocolate Loveria</i>	q.b.	q.b.
410701	Mandorle Zuccherate <i>Candied Almonds</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il mascarpone fresco, Mascarpone 50 GMS e la Pasta Vanilla Prestige;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Loveria Latte e Mandorle Zuccherate;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh mascarpone, Mascarpone 50 GMS and the Vanilla Prestige Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Milk Chocolate Loveria and Candied Almonds;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*



# **Crema al Mascarpone e Fichi Caramellati**

*Mascarpone custard and Caramelized Figs*

**07.**



# Crema al Mascarpone e Fichi Caramellati

*Mascarpone custard and Caramelized Figs*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3.5% fat</i>	100 g	400 g
141901	Mascarpone 50 GMS <i>Mascarpone 50 GMS</i>	60 g	240 g
311305	Pasta Crema della Nonna <i>Pasta Crema della Nonna</i>	40 g	160 g
334405	Fichi Caramellati <i>Caramelized Figs</i>	q.b.	q.b.
416701	Granella Lemon Pie <i>Lemon Pie Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero, Mascarpone 50 GMS e la Pasta Crema della Nonna;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con i Fichi Caramellati e la Granella Lemon Pie;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, Mascarpone 50 GMS and the Crema della Nonna Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Caramelized Figs and Lemon Pie Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Crema Veneziana

*Venetian Custard*

08.





# Crema Veneziana

## Venetian Custard

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
311305	Pasta Crema della Nonna <i>Crema della Nonna Paste</i>	80 g	320 g
334205	Variegato Arancia (con Scorze) <i>Orange Rippling Sauce (with peel)</i>	q.b.	q.b.
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru <i>Grand Cru Dark Chocolate Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Crema della Nonna;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Arancia con Scorze e la Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Crema della Nonna Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Orange Rippling Sauce (with peel) and Grand Cru Dark Chocolate Covering;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# Black Cookie

09.



# Black Cookie

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	960 g	3.840 g
315205	Pasta Vanille Française <i>Française Vanilla Paste</i>	20 g	80 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	20 g	80 g
232901	Variegato BiscottoBlack <i>BiscottoBlack Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Vanille Française;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Biscotto-Black;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Française Vanilla Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some BiscottoBlack Rippling Sauce;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*

## Suggerimenti / Suggestions

- Si consiglia di mescolare il variegato assieme al gelato per conferire più sapore al gusto e di decorare la vaschetta con biscotti interi.
- 
- *Mix the rippling sauce with your gelato to make it tastier and decorate the pan with whole cookies.*





# Biscotto Pan di Zenzero

*Gingerbread Cookie*

10.





# Biscotto Pan di Zenzero

## Gingerbread Cookie

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	50 g	200 g
314805	Pasta Gingerbread <i>Gingerbread Paste</i>	50 g	200 g
334305	Variegato Zenzero <i>Ginger Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
	Pan di zenzero sbriciolato <i>Crumbled gingerbread</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Gingerbread;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Zenzero e del biscotto pan di zenzero sbriciolato;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione con biscotti sbriciolati.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Gingerbread Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Ginger Rippling Sauce and crumbled gingerbread;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration. and add some crumbled gingerbread.*





# Buonissimo Me

11.



# Buonissimo Me

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	860 g	3.440 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	60 g	240 g
211605	Pasta Cacao & Nocciola <i>Cocoa &amp; Hazelnut Paste</i>	80 g	320 g
231701	Variegato Buonissimo! <i>Buonissimo! Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
	Wafer sbriciolato <i>Crumbled wafer</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Cacao & Nocciola;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Buonissimo!;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione e aggiungere del wafer sbriciolato.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Cocoa & Hazelnut Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Buonissimo! Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration and add some crumbled wafer.*

## Suggerimenti / Suggestions

- Si consiglia di mescolare il variegato assieme al gelato per conferire più sapore al gusto.
- *Mix the rippling sauce with your gelato to make it tastier.*







# British Muffin

12.





# British Muffin

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	50 g	200 g
313505	Pasta Muffin® <i>Muffin® Paste</i>	50 g	200 g
231201	Variegato Muffin® <i>Muffin® Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
334505	Variegato Mirtillo <i>Blueberry Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Muffin;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Muffin e il Variegato Mirtillo;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Muffin Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Muffin Rippling Sauce and Blueberry Rippling Sauce;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# **Brownie all'Amarena**

*Brownie with Sour Cherries*

**13.**



# Brownie all'Amarena

## Brownie with Sour Cherries

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1,02 kg</b>	<b>4,1 kg</b>
	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	550 g	2.200 g
113005	Box Nero <i>Box Nero</i>	450 g	1800 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	25 g	100 g
330301	Variegato Amarena <i>Sour Cherry Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
	Brownie <i>Brownies</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua bollente in una caraffa;
  - Aggiungere Box Nero e il destrosio;
  - Mixare con cura, lasciar riposare 30 min. poi mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Amarena e pezzi di brownie;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the boiling water into a pitcher;*
  - *Add dextrose and Box Nero;*
  - *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Sour Cherry Rippling Sauce and pieces of brownie;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



# Croccante all'Amarena

*Brittle with Sour Cherries*

14.





# Crocante all'Amarena

## *Brittle with Sour Cherries*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Panna fresca <i>Fresh cream 35% fat</i>	80 g	320 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	20 g	80 g
333505	Variegato Cherry Red <i>Cherry Red Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
210401	Copertura per Stracciatella <i>Chocolate Covering for Stracciatella</i>	q.b.	q.b.
410201	Granella Cuore <i>Granella Cuore (candied hazelnuts grain)</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere la panna fresca e il Glucosil;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Cherry Red, la Copertura Stracciatella e la Granella Cuore;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh cream and Glucosil;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Cherry Red Rippling Sauce, Chocolate Covering for Stracciatella and Granella Cuore (candied hazelnuts grain);*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Double Caramel

15.



# Double Caramel

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
310805	Pasta Caramel Oro <i>Gold Caramel Paste</i>	80 g	320 g
232801	Loveria Caramello <i>Caramel Loveria</i>	q.b.	q.b.
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte <i>Milk Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Caramel Oro;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Loveria Caramello e Stickaway al Cioccolato al Latte;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Gold Caramel Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Caramel Loveria and Milk Chocolate Stickaway Covering;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Crème Parisienne

16.





# Crème Parisienne

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	950 g	3.800 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	20 g	80 g
315205	Pasta Vanille Française <i>Française Vanilla Paste</i>	30 g	120 g
233001	Loveria Latte <i>Milk Chocolate Loveria</i>	q.b.	q.b.
220930	Stickaway® al Caramello <i>Caramel Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Vanille Française;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Loveria Latte, Stickaway al Caramello e Granella di Mandorle;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Française Vanilla Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Milk Chocolate Loveria, Caramel Stickaway Covering and Almonds Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Crema Delizia

17.



# Crema Delizia

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	20 g	80 g
315305	Pasta Vaniglia Prestige <i>Prestige Vanilla Paste</i>	30 g	120 g
331805	Variegato Lampone <i>Raspberry Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
231901	Variegato CioccoPistacchio <i>Choco-Pistachio Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
410501	Granella di Pistacchio <i>Pistachio Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Vaniglia Prestige;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Lampone e Variegato CioccoPistacchio;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione e aggiungere la Granella di Pistacchio.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Prestige Vanilla Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Raspberry Rippling Sauce and Choco-Pistachio Rippling Sauce;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration and add some Pistachio Grain.*





# Cuor di Nocciola

18.





# Cuor di Nocciola

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	890 g	3.560 g
211301	Pasta Nocciola Principe <i>"Principe" Hazelnut Paste</i>	100 g	400 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	10 g	40 g
232001	Loveria Bianca <i>White Chocolate Loveria</i>	q.b.	q.b.
220530	Stickaway® alla Nocciola <i>Hazelnut Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
410201	Granella Cuore <i>Granella Cuore (candied hazelnuts grain)</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere il destrosio e la Pasta Nocciola Principe;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Loveria Bianca, Stickaway alla Nocciola e Granella Cuore;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add dextrose and the "Principe" Hazelnut Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some White Chocolate Loveria, Hazelnut Stickaway Covering and Granella Cuore (candied hazelnuts grain);*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# Torta Caprese

19.



# Torta Caprese

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
214205	Pasta Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate Paste</i>	50 g	200 g
214605	Pesto di Mandorle di Avola <i>Avola Almonds Pesto</i>	25 g	100 g
214705	Pesto Nocciola IGP <i>PGI Hazelnut Pesto</i>	25 g	100 g
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.
410401	Granella di Nocciole <i>Hazelnuts Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere la Pasta Cioccolato Fondente, il Pesto di Mandorle di Avola e il Pesto Nocciola IGP;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato, aggiungere la Granella di Mandorle e la Granella di Nocciole.
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add the Dark Chocolate Paste, the Avola Almonds Pesto and the PGI Hazelnut Pesto;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and add some Almonds Grain and Hazelnuts Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Strudel

20.





# Strudel

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	880 g	3.520 g
310105	Pasta Biscotto <i>Biscotto Paste</i>	60 g	240 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3.5% fat</i>	60 g	240 g
	Cannella <i>Cinnamon</i>	2 g	8 g
330905	Variegato Mela e Cannella <i>Apple &amp; Cinnamon Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
331405	Variegato Sultano d'Oro <i>Sultano d'Oro Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.
	Sfoglia sbriciolata <i>Crumbled puff pastry</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Pasta Biscotto e la cannella;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mela e Cannella, Variegato Sultano d'Oro e Granella di Mandorle;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione e aggiungere la sfoglia sbriciolata.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, the Biscotto Paste and cinnamon;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Apple & Cinnamon Rippling Sauce, Sultano d'Oro Rippling Sauce and Almonds Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration and add some crumbled puff pastry.*





# Sbrisolona

21.



# Sbrisolona

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	895 g	3.580 g
214605	Pesto di Mandorle di Avola <i>Avola Almonds Pesto</i>	60 g	240 g
311305	Pasta Crema della Nonna <i>Crema della Nonna Paste</i>	40 g	160 g
327430	Pasta Limone Primofiore comp. A <i>Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A)</i>	5 g	20 g
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.
	Torta sbrisolona in pezzi <i>Crumbled Sbrisolona</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il Pesto di Mandorle di Avola, la Pasta Crema della Nonna e la Pasta Limone Primofiore comp. A;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e aggiungere la Granella di Mandorle e della torta sbrisolona in pezzi;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add the Avola Almonds Pesto, the Crema della Nonna Paste and the Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A);*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and add some Almonds Grain and crumbled sbrisolona;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Crema Croccante

*Crunchy Custard*

22.





# Crema Croccante

## Crunchy Custard

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
311305	Pasta Crema della Nonna <i>Crema della Nonna Paste</i>	80 g	320 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
352201	Topping Crema Catalana <i>Catalan Cream Topping</i>	q.b.	q.b.
410701	Mandorle Zuccherate <i>Candied Almonds</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere il latte fresco intero e la Pasta Crema della Nonna;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Topping Crema Catalana e le Mandorle Zuccherate spezzettate;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Crema della Nonna Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with the Catalan Cream Topping and some chopped Candied Almonds;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# **Crema Croccante all'Arancia**

*Crispy Orange Custard*

**23.**



# Crema Croccante all'Arancia

## *Crispy Orange Custard*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
312805	Pasta Crema Vaniglia 50 <i>Vanilla Cream Paste (50)</i>	50 g	200 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	50 g	200 g
230701	Variegato CioccoRiso <i>Choco-Rice Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
334205	Variegato Arancia (con Scorze) <i>Orange Rippling Sauce (with peel)</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero e la Pasta Crema Vaniglia 50;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato CioccoRiso e Variegato Arancia con Scorze;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Vanilla Cream Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Rice Rippling Sauce and Orange Rippling Sauce (with peel);*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Dolce Incontro

24.





# Dolce Incontro

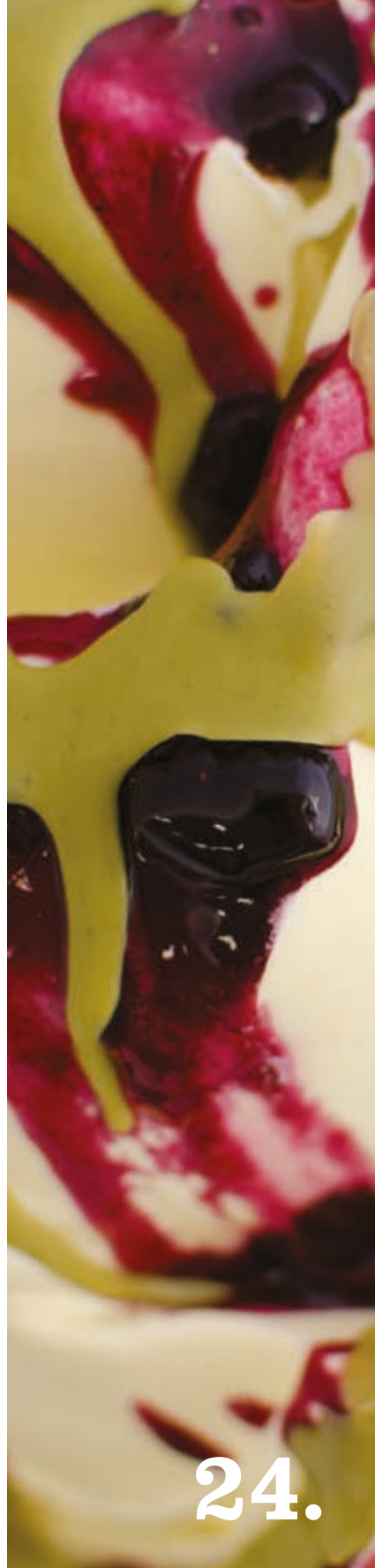
	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	820 g	3.280 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	90 g	360 g
311305	Pasta Crema della Nonna Crema della Nonna Paste	60 g	240 g
327430	Pasta Limone Primofiore comp. A <i>Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A)</i>	30 g	120 g
220630	Stickaway® al Pistacchio <i>Pistachio Stickaway®</i>	q.b.	q.b.
330705	Variegato Frutti di Bosco <i>Wild Berries Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Pasta Crema della Nonna e la Pasta Limone Primofiore comp. A;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Stickaway al Pistacchio e Variegato Frutti di Bosco;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, the Crema della Nonna Paste and the Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A);*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with Pistachio Stickaway Covering and Wild Berries Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# **Prelibatezza alla Mandorla**

*Almond Delicacy*

**25.**



# Prelibatezza alla Mandorla

## Almond Delicacy

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	870 g	3.480 g
214605	Pesto di Mandorle di Avola <i>Avola Almonds Pesto</i>	100 g	400 g
327430	Pasta Limone Primofiore comp. A Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A)	30 g	120 g
340130	Farcitura Albicocca <i>Apricot Filling</i>	q.b.	q.b.
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il Pesto di Mandorle di Avola e la Pasta Limone Primofiore comp. A;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con la Farcitura Albicocca e la Granella di Mandorle;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add the Avola Almonds Pesto and the Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A);*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Apricot Filling and Almonds Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Mozartkugel

26.





# Mozartkugel

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	890 g	3.560 g
212705	Pistacchio Mediterraneo <i>Mediterranean Pistachio</i>	50 g	200 g
213305	Pasta Mandorla d'Avola <i>Avola Almonds Paste</i>	50 g	200 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	10 g	40 g
231901	Variegato CioccoPistacchio <i>Choco-Pistachio Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
220330	Stickaway® al Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere Destrosio, Pistacchio Mediterraneo e la Pasta Mandorla d'Avola;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato CioccoPistacchio e Stickaway al Cioccolato Fondente;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add Dextrose, Mediterranean Pistachio and the Avola Almonds Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Pistachio Rippling Sauce and Dark Chocolate Stickaway Covering;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*

## Suggerimenti / Suggestions

- Si consiglia di mescolare il variegato assieme al gelato per conferire più sapore al gusto.
- *Mix the rippling sauce with your gelato to make it tastier.*





# ExotiCo

27.



# ExotiCo

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	800 g	3.200 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	100 g	400 g
320705	Pasta Cocco <i>Coconut Paste</i>	80 g	320 g
323105	Pasta Menta Glaciale <i>Icy Mint Paste</i>	20 g	80 g
333905	Variegato Mango <i>Mango Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
411001	Rapè di Cocco <i>Grated Coconut</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Pasta Cocco e la Pasta Menta Glaciale;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Mango ;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione e aggiungere il Rapè di Cocco.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, the Coconut Paste and the Icy Mint Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Mango Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration and add some Grated Coconut.*





# Caramel Chocoberry

28.





# Caramel Chocoberry

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua calda <i>Hot water</i>	625 g	2.500 g
113105	Box Maxilatte <i>Box Maxilatte</i>	375 g	1.500 g
334505	Variegato Mirtillo <i>Blueberry Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
220930	Stickaway® al Caramello <i>Caramel Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua calda in una caraffa;
- Aggiungere Maxilatte;
- Mixare con cura, lasciar riposare 30 min., poi mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mirtillo e Stickaway al Caramello;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the hot water into a pitcher;*
- *Add Box Maxilatte;*
- *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Blueberry Rippling Sauce and Caramel Stickaway Covering;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Cioccolato Esotico

*Exotic Chocolate*

29.



# Cioccolato Esotico

## Exotic Chocolate

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1,12 kg</b>	<b>4,5 kg</b>
	Acqua calda <i>Hot water</i>	690 g	2.760 g
113105	Box Maxilatte <i>Box Maxilatte</i>	375 g	1.500 g
321705	Pasta Maracuja <i>Maracuja Paste</i>	60 g	240 g
220130	Stickaway® al Cioccolato Bianco <i>White Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
333905	Variegato Mango <i>Mango Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
411001	Rapè di Cocco <i>Grated Coconut</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua calda in una caraffa;
  - Aggiungere Maxilatte e la Pasta Maracuja;
  - Mixare con cura, lasciar riposare 30 min., poi mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mango, Stickaway al Cioccolato Bianco e Rapè di Cocco;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the hot water into a pitcher;*
  - *Add Box Maxilatte and the Maracuja Paste;*
  - *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Mango Rippling Sauce, White Chocolate Stickaway Covering and Grated Coconut;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# Azteco

*Aztec*

**30.**





# Azteco

## Aztec

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua calda <i>Hot water</i>	625 g	2.500 g
113105	Box Maxilatte <i>Box Maxilatte</i>	375 g	1.500 g
	Cannella in polvere <i>Cinnamon powder</i>	3 g	12 g
231901	Variegato CioccoPistacchio <i>Choco-Pistachio Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
333505	Variegato Cherry Red <i>Cherry Red Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua calda in una caraffa;
- Aggiungere Maxilatte e la cannella;
- Mixare con cura, lasciar riposare 30 min., poi mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato CioccoPistacchio e il Variegato Cherry Red;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the hot water into a pitcher;*
- *Add Box Maxilatte and cinnamon;*
- *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Pistachio Rippling Sauce and Cherry Red Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Bali

31.



# Bali

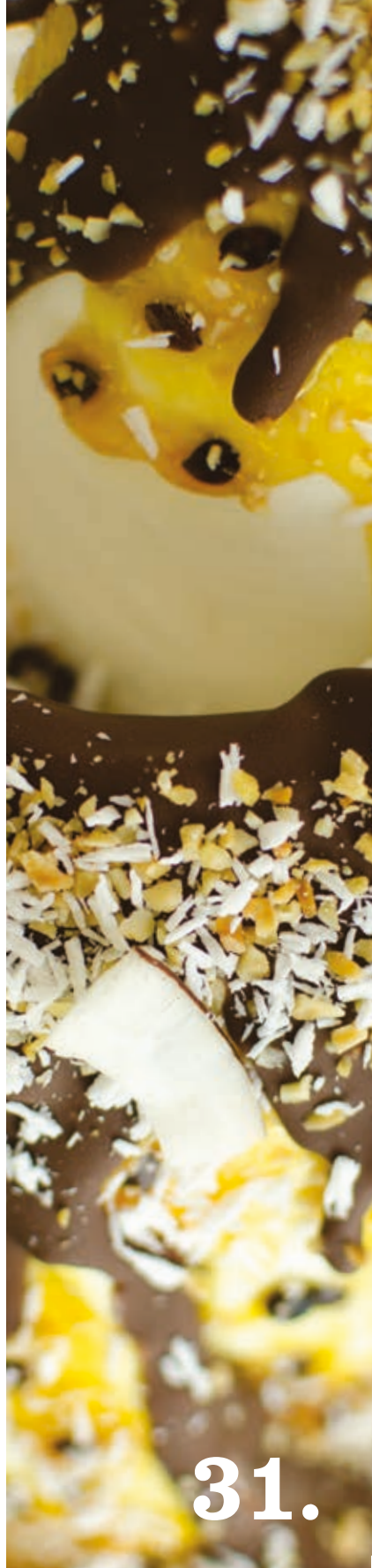
	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
320705	Pasta Cocco <i>Coconut Paste</i>	80 g	320 g
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte <i>Milk Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
332605	Variegato Fruit Passion <i>Passion Fruit Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.
411001	Rapè di Cocco <i>Grated Coconut</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero e la Pasta Cocco;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Fruit Passion, Stickaway al Cioccolato al Latte e Granella di Mandorle;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione e aggiungere il Rapè di Cocco.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Coconut Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Passion Fruit Rippling Sauce, Milk Chocolate Stickaway Covering and Almonds Grain;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration and add some Grated Coconut.*





# Black Coffee

32.





# Black Coffee

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1,03 kg</b>	<b>4,14 kg</b>
	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	550 g	2.200 g
113005	Box Nero <i>Box Nero</i>	450 g	1.800 g
310501	Caffè Forte 20 <i>Coffee 20 (concentrate)</i>	35 g	140 g
233101	Loveria Caffè <i>Coffe Loveria</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua bollente in una caraffa;
- Aggiungere Nero e Caffè Forte 20;
- Mixare con cura, lasciar riposare 30 min., poi mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Loveria Caffè;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the boiling water into a pitcher;*
- *Add Box Nero and Coffee 20 (concentrate);*
- *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Coffee Loveria;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*



# Tangerine Explosion

33.



# Tangerine Explosion

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
310805	Pasta Caramel Oro <i>Gold Caramel Paste</i>	50 g	200 g
327230	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A <i>Ciaculli Tangerine Paste (part A)</i>	30 g	120 g
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte <i>Milk Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
332405	Variegato Mandarino <i>Tangerine Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Pasta Caramel Oro e la Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Stickaway al Cioccolato al Latte e Variegato Mandarino;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, the Gold Caramel Paste and the Ciaculli Tangerine Paste (part A);*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Milk Chocolate Stickaway Covering and Tangerine Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*



# Foresta Nera

*Black Forest*

34.





# Foresta Nera

## Black Forest

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1,02 kg</b>	<b>4,1 kg</b>
	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	550 g	2.200 g
113005	Box Nero <i>Box Nero</i>	450 g	1.800 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	25 g	100 g
333505	Variegato Cherry Red <i>Cherry Red Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
232001	Loveria Bianca <i>White Chocolate Loveria</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare l'acqua bollente in una caraffa;
  - Aggiungere Box Nero e destrosio;
  - Mixare con cura, lasciar riposare 30 min., poi mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Cherry Red e Loveria Bianca;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the boiling water into a pitcher;*
  - *Add Box Nero and dextrose;*
  - *Mix carefully, wait 30 minutes and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Cherry Red Rippling Sauce and White Chocolate Loveria;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



# Sicilian Dream

35.



# Sicilian Dream

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	820 g	3.280 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
141801	Ricotta 50 GMS <i>Ricotta 50 GMS</i>	50 g	200 g
310905	Pasta Cassata agli Agrumi <i>Citrus Cassata Paste</i>	50 g	200 g
231901	Variegato CioccoPistacchio <i>Choco-Pistachio Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e Ricotta 50 GMS;
- Mixare con cura e aggiungere la Pasta Cassata agli Agrumi;
- Mescolare con una frusta, filtrare e mantecare;
- Estrarre il gelato, aggiungere i canditi filtrati e variegare con Variegato CioccoPistacchio;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and Ricotta 50 GMS;*
- *Blend carefully and then add the Citrus Cassata Paste;*
- *Mix it with a whisk, filter and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer, add the filtered candied fruits and ripple it with some Choco-Pistachio Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*

## Suggerimenti / Suggestions

- Si consiglia di mixare i primi 3 ingredienti e di mescolare con la frusta la Pasta Cassata. Filtrare i canditi prima di versare in macchina ed utilizzarli in fase di estrazione.

- *Blend the first 3 ingredients and then mix the Cassata Paste with a whisk. Filter the candied fruits before pouring the ice cream into the batch freezer and use them in the extraction phase.*





# Ghiotto

36.





# Ghiotto

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	910 g	3.640 g
211401	Pasta Nocciola Italia <i>Italian Hazelnut Paste</i>	80 g	320 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	10 g	40 g
232101	Loveria Nocciola <i>Hazelnut Loveria</i>	q.b.	q.b.
410401	Granella di Nocciole <i>Hazelnuts Grain</i>	q.b.	q.b.
	Wafer in pezzi <i>Crumbled wafers</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere destrosio e la Pasta Nocciola Italia;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Loveria Nocciola, Granella di Nocciole e wafer in pezzi;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add dextrose and the Italian Hazelnut Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Hazelnut Loveria, Hazelnuts Grain and crumbled wafers;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*



# Choco Toffee

37.



# Choco Toffee

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	940 g	3.760 g
411401	Cacao Seleção <i>Seleção Cocoa</i>	40 g	160 g
	Panna fresca <i>Fresh cream 35% fat</i>	20 g	80 g
232801	Loveria Caramello <i>Caramel Loveria</i>	q.b.	q.b.
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte <i>Milk Chocolate Stickaway® Covering</i>	q.b.	q.b.
410901	Nocciole Intere Tostate <i>Whole Roasted Hazelnuts</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere panna fresca e Cacao Seleção;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Loveria Caramello, Stickaway al Cioccolato al Latte e Nocciole Intere Tostate;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh cream and Seleção Cocoa;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Caramel Loveria, Milk Chocolate Stickaway Covering and Whole Roasted Hazelnuts;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Zucchero Filato

*Cotton Candy*

38.





# Zucchero Filato

## Cotton Candy

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	840 g	3.360 g
315105	Pasta Zucchero Filato <i>Cotton Candy Paste</i>	80 g	320 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	80 g	320 g
417001	Decorazione Zucchero Filato <i>Cotton Candy Garnish</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere latte fresco intero e la Pasta Zucchero Filato;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e aggiungere la Decorazione Zucchero Filato;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk and the Cotton Candy Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and add some Cotton Candy Garnish;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Crunchy Pistachio

39.



# Crunchy Pistachio

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	875 g	3.500 g
212605	Pesto di Pistacchio <i>Pistachio Pesto</i>	120 g	480 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	5 g	20 g
	Sale <i>Salt</i>	2 g	8 g
231101	Variegato CioccoFlakes <i>Choco-Flakes Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
232301	Loveria Fondente <i>Dark Chocolate Loveria</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere destrosio, sale e Pesto di Pistacchio;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato CioccoFlakes e Loveria Fondente;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add dextrose, salt and Pistachio Pesto;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Flakes Rippling Sauce and Dark Chocolate Loveria;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Sapori di Sicilia

*Taste of Sicily*

40.





# Sapori di Sicilia

*Taste of Sicily*

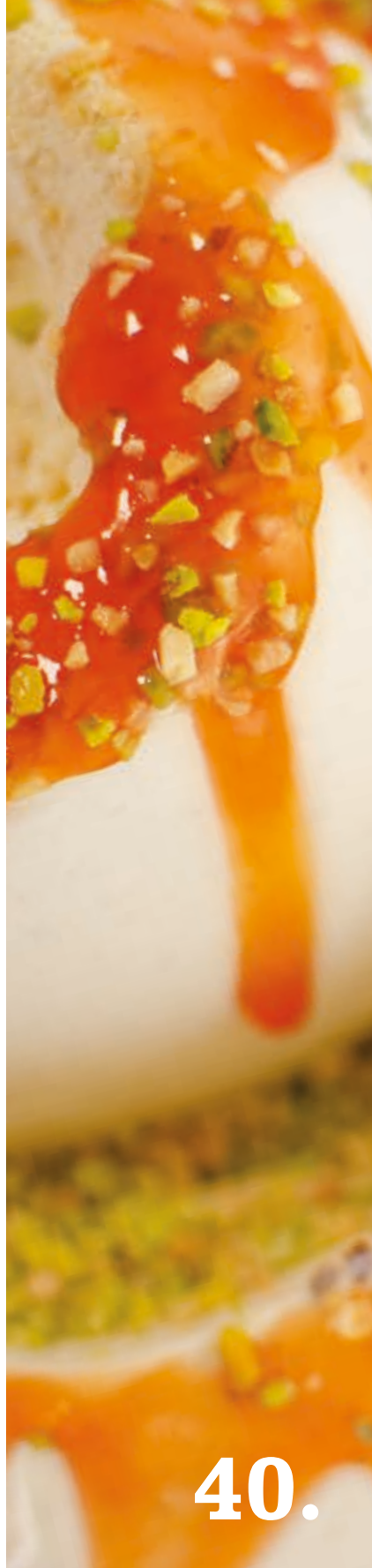
	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base Bianca <i>Milk base</i>	880 g	3.520 g
214805	Pistacchio Puro Premium <i>Premium Pure Pistachio</i>	60 g	240 g
213305	Pasta Mandorla d'Avola <i>Avola Almonds Paste</i>	40 g	160 g
327230	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A <i>Ciaculli Tangerine Paste (part A)</i>	20 g	80 g
332405	Variegato Mandarino <i>Tangerine Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
410501	Granella di Pistacchio <i>Pistachio Grain</i>	q.b.	q.b.
413201	Granella di Mandorle <i>Almonds Grain</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere Pistacchio Puro Premium, Pasta Mandorla d'Avola e Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mandarino, Granella di Pistacchio e Granella di Mandorle;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add Premium Pure Pistachio, Avola Almonds Paste and Ciaculli Tangerine Paste (part A);*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Tangerine Rippling Sauce, Pistachio Grain and Almonds Grain;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*

40.





# Vorticoso Pistacchio

*Pistachio Vortex*

41.



# Vorticoso Pistacchio

## *Pistachio Vortex*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	890 g	3.560 g
214905	Pistacchio Bronte DOP <i>PDO Bronte Pistachio</i>	100 g	400 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	10 g	40 g
334205	Variegato Arancia (con Scorze) <i>Orange Rippling Sauce (with peel)</i>	q.b.	q.b.
230701	Variegato CioccoRiso <i>Choco-Rice Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

---

## **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere destrosio e Pistacchio Bronte DOP;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Arancia con Scorze e Variegato CioccoRiso;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add dextrose and PDO Bronte Pistachio;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Orange Rippling Sauce (with peel) and Choco-Rice Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Delizia Velata

42.





# Delizia Velata

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3.5% fat</i>	80 g	320 g
210905	Pasta Gianduia <i>Gianduja Paste</i>	20 g	80 g
231101	Variegato CioccoFlakes <i>Choco-Flakes Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
213205	Copertura Grand Cru <i>Grand Cru Dark Chocolate Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere il latte fresco intero e la Pasta Gianduia;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con il Variegato CioccoFlakes e la Copertura Grand Cru;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and the Gianduja Paste;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Flakes Rippling Sauce and Grand Cru Dark Chocolate Covering;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# ChocoCrunch

43.



# ChocoCrunch

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	910 g	3.640 g
210905	Pasta Gianduia <i>Gianduja Paste</i>	90 g	360 g
232601	Variegato ChocoCrunch <i>Choco-Crunch Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere la Pasta Gianduia;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato CioccoCrunch;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- Pour the base into a pitcher;*
- Add the Gianduja Paste;*
- Mix carefully and freeze;*
- Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Choco-Crunch Rippling Sauce;*
- Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- Complete the decoration.*

## Suggerimenti / Suggestions

- Si consiglia di mescolare il variegato assieme al gelato per conferire più sapore al gusto.
- Mix the rippling sauce with your gelato to make it tastier.*





# Chai Croccante

*Crispy Chai Latte*

44.





# Chai Croccante

## Crispy Chai Latte

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 35% fat</i>	50 g	200 g
142101	Chai 50 <i>Chai 50</i>	50 g	200 g
334305	Variegato Zenzero <i>Ginger Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
230701	Variegato CioccoRiso <i>Choco-Rice Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
  - Aggiungere il latte fresco intero e Chai 50;
  - Mixare con cura e mantecare;
  - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Zenzero e Variegato CioccoRiso;
  - Mettere in abbattitore per qualche minuto;
  - Completare la decorazione.
- 
- *Pour the base into a pitcher;*
  - *Add fresh whole milk and Chai 50;*
  - *Mix carefully and freeze;*
  - *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Ginger Rippling Sauce and Choco-Rice Rippling Sauce;*
  - *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
  - *Complete the decoration.*





# Liquirizia agli agrumi

*Citrus Liquorice*

45.



# Liquirizia agli agrumi

## *Citrus Liquorice*

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	900 g	3.600 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	50 g	200 g
416801	Liquirizia in polvere Amarelli <i>Amarelli Liquorice Powder</i>	25 g	100 g
327430	Pasta Limone Primofiore comp. A <i>Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A)</i>	25 g	100 g
334205	Variegato Arancia (con Scorze) <i>Orange Rippling Sauce (with peel)</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

## **Procedimento / Method of working**

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Liquirizia in polvere Amarelli e la Pasta Limone Primofiore comp. A;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con il Variegato Arancia con Scorze;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, Amarelli Liquorice Powder and the Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A);*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Orange Rippling Sauce (with peel);*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Radice di Calabria

*Calabrian Root*

46.





# Radice di Calabria

## Calabrian Root

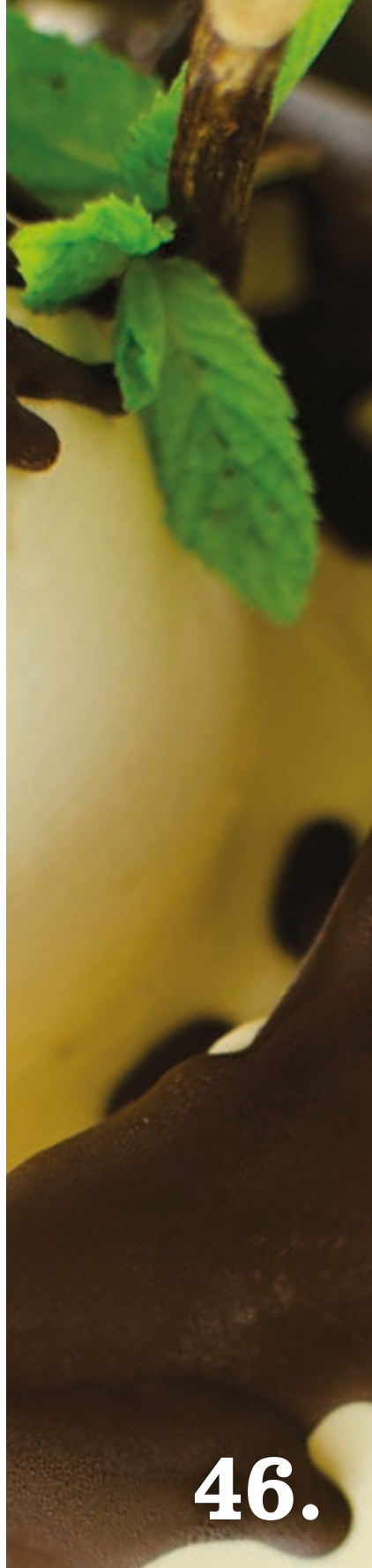
	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Base bianca <i>Milk base</i>	910 g	3.640 g
	Latte fresco intero <i>Fresh whole milk 3,5% fat</i>	45 g	180 g
416801	Liquirizia in Polvere Amarelli <i>Amarelli Licorice Powder</i>	25 g	100 g
323105	Pasta Menta Glaciale <i>Icy Mint Paste</i>	20 g	80 g
213205	Copertura Grand Cru <i>Grand Cru Dark Chocolate Covering</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Versare la base in una caraffa;
- Aggiungere il latte fresco intero, la Liquirizia in polvere Amarelli e la Pasta Menta Glaciale;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con la Copertura Grand Cru;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto;
- Completare la decorazione.

- *Pour the base into a pitcher;*
- *Add fresh whole milk, Amarelli Licorice Powder and the Icy Mint Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Grand Cru Dark Chocolate Covering;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes;*
- *Complete the decoration.*





# Limone e Basilico

*Lemon & Basil*

47.



# Limone e Basilico

## Lemon & Basil

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua <i>Water</i>	570 g	2.280 g
	Succo di limone <i>Lemon juice</i>	100 g	400 g
327430	Pasta Limone Primofiore comp. A <i>Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A)</i>	40 g	160 g
327330	Pasta Limone comp. B <i>Lemon Paste (part B)</i>	20 g	80 g
	Saccarosio <i>Sucrose</i>	180 g	720 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	55 g	220 g
126901	Base Frutta 50 GMS <i>Fruit Base 50 GMS</i>	35 g	140 g
	Basilico fresco <i>Fresh basil</i>	10 g	40 g

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Pesare saccarosio, Glucosil e Base Frutta 50 GMS;
- Versare l'acqua in una caraffa;
- Aggiungere i tre ingredienti pesati e miscelati in precedenza e mixare;
- Aggiungere il succo di limone, la Pasta Limone Primofiore comp. A, la Pasta Limone comp. B e il basilico fresco;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto.

- Weigh sucrose, Glucosil and Fruit Base 50 GMS;
- Pour the water into a pitcher;
- Add the three ingredients weighed and mixed previously and stir;
- Add the lemon juice, the Sicilian "Primofiore" Lemon Paste (part A), the Lemon Paste (part B) and fresh basil;
- Mix carefully and freeze;
- Extract your gelato from the batch freezer;
- Put it in the blast chiller for a few minutes.





# Mandarino e Zenzero

*Tangerine & Ginger*

48.





# Mandarino e Zenzero

## Tangerine & Ginger

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua <i>Water</i>	455 g	1.820 g
	Succo di mandarino <i>Tangerine juice</i>	200 g	800 g
327230	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A <i>Ciaculli Tangerine Paste (part A)</i>	40 g	160 g
327130	Pasta Mandarino comp. B <i>Tangerine Paste (part B)</i>	40 g	160 g.
	Saccarosio <i>Sucrose</i>	170 g	680 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	55 g	220 g
126901	Base Frutta 50 GMS <i>Fruit Base 50 GMS</i>	35 g	140 g
	Zenzero grattugiato fresco <i>Grated fresh ginger</i>	5 g	20 g
334305	Variegato Zenzero <i>Ginger Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Pesare saccarosio, Glucosil e Base Frutta 50 GMS;
- Versare l'acqua in una caraffa;
- Aggiungere i tre ingredienti pesati e miscelati in precedenza e mixare;
- Aggiungere il succo di mandarino, la Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A, la Pasta Mandarino comp. B e lo zenzero grattugiato fresco;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Zenzero;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto.
- Completare la decorazione.

- *Weigh sucrose, Glucosil and Fruit Base 50 GMS;*
- *Pour the water into a pitcher;*
- *Add the three ingredients weighed and mixed previously and stir;*
- *Add the tangerine juice, the Ciaculli Tangerine Paste (part A), the Tangerine Paste (part B) and grated fresh ginger;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Ginger Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes.*
- *Complete the decoration.*





# Arancia Curcuma e Peperoncino

*Orange Turmeric & Chili Pepper*

49.



# Arancia Curcuma e Peperoncino

## Orange Tumeric & Chili Pepper

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua <i>Water</i>	455 g	1.820 g
	Succo di arancia <i>Orange juice</i>	200 g	800 g
327030	Pasta Arancia Rossa comp. A <i>Blood Orange Paste (part A)</i>	40 g	160 g
326930	Pasta Arancia Rossa comp. B <i>Blood Orange Paste (part B)</i>	40 g	160 g
	Saccarosio <i>Sucrose</i>	170 g	680 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	55 g	220 g
126901	Base Frutta 50 GMS <i>Fruit Base 50 GMS</i>	35 g	140 g
	Curcuma in polvere <i>Tumeric powder</i>	3 g	12 g
	Peperoncino fresco macinato <i>Minced fresh chili pepper</i>	1/2 g	4/8 g

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Pesare saccarosio, Glucosil e Base Frutta 50 GMS;
- Versare l'acqua in una caraffa;
- Aggiungere i tre ingredienti pesati e miscelati in precedenza e mixare;
- Aggiungere il succo di arancia, la Pasta Arancia Rossa comp. A, la Pasta Arancia Rossa comp. B, la curcuma in polvere e il peperoncino fresco macinato;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto.

- *Weigh sucrose, Glucosil and Fruit Base 50 GMS;*
- *Pour the water into a pitcher;*
- *Add the three ingredients weighed and mixed previously and stir;*
- *Add the orange juice, the Blood Orange Paste (part A), the Blood Orange Paste (part B), tumeric powder and minced fresh chili pepper;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes.*



# Mango Mirtillo e Cocco

*Mango, Blueberry and Coconut*

50.





# Mango Mirtillo e Cocco

## Mango Blueberry and Coconut

	<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>1 kg</b>	<b>4 kg</b>
	Acqua <i>Water</i>	385 g	1.540 g
	Polpa di mango <i>Mango pulp</i>	350 g	1.400 g
322705	Pasta Mango Alphonso <i>Alphonso Mango Paste</i>	20 g	80 g
	Saccarosio <i>Sucrose</i>	160 g	640 g
141601	Glucosil GMS <i>Glucosil GMS</i>	50 g	200 g
126901	Base Frutta 50 GMS <i>Fruit Base 50 GMS</i>	35 g	140 g
334505	Variegato Mirtillo <i>Blueberry Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
230501	Variegato CioccoCocco <i>Choco-Coconut Rippling Sauce</i>	q.b.	q.b.
411001	Rapè di Cocco <i>Grated Coconut</i>	q.b.	q.b.

q.b. = to taste

### Procedimento / Method of working

- Pesare saccarosio, Glucosil e Base Frutta 50 GMS;
- Versare l'acqua in una caraffa;
- Aggiungere i tre ingredienti pesati e miscelati in precedenza e mixare;
- Aggiungere la polpa di mango e la Pasta Mango Alphonso;
- Mixare con cura e mantecare;
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mirtillo e Variegato CioccoCocco;
- Mettere in abbattitore per qualche minuto.
- Completare la decorazione e aggiungere il Rapè di Cocco.

- *Weigh sucrose, Glucosil and Fruit Base 50 GMS;*
- *Pour the water into a pitcher;*
- *Add the three ingredients weighed and mixed previously and stir;*
- *Add the mango pulp and the Alphonso Mango Paste;*
- *Mix carefully and freeze;*
- *Extract your gelato from the batch freezer and ripple it with some Blueberry Rippling Sauce and Choco-Coconut Rippling Sauce;*
- *Put it in the blast chiller for a few minutes.*
- *Complete the decoration and add some Grated Coconut.*

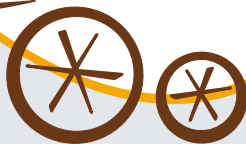


50.



LEAGEL

ingredienti per gelateria e pasticceria



*Professional Team*  
**GELATO DIVISION**

Superior Quality for Gelato

[www.leagel.com](http://www.leagel.com)