

ELDORADO

GELATO

- GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO VANINI AURUM
- VARIEGATO ALBICOCCA
- CARMELLO MOU CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO VANINI AURUM
- MANDORLE TOSTATE



Chef Salvatore Toma
Maestro pasticciere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

COMPONENTI

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO
CARMELLO VANINI AURUM

INGREDIENTI

570 g acqua
5 g neutro 5g/l
40 g inulina
52 g zucchero
40 g glucosio dry
40 g destrosio
3 g sale
250 g **Cioccolato Bianco
al Caramello Vanini Aurum
Icam Linea Professionale Cod. 8288**

PROCEDIMENTO

Pastorizzare a 85° C, far maturare e
mantecare.

MANDORLE TOSTATE

150 g mandorle sgusciate

Tostare a 140° C in forno valvola aperta.

VARIEGATO ALBICOCCA

1000 g albicocche lavate e denocciate
200 g zucchero
50 g destrosio
50 g zucchero
18 g pectina nh325h95
55 g succo di limone
400 g zucchero invertito

Ridurre in purea l'albicocca, aggiungere il
succo di limone ed incominciare a riscaldare
su piastra ad induzione.
Appena tiepida aggiungere la pectina
premiscelata con i 50 g di zucchero. A prima
ebollizione aggiungere pian piano il resto
degli zuccheri ad eccezione dello zucchero
invertito. Cuocere sino a consistenza
desiderata (bollire per almeno 10-15 minuti
a bassa potenza). A fine cottura aggiungere
lo zucchero invertito.
Porre in frigo.

CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

 @icamforprofessionals

chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it

ELDORADO

GELATO

- GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO VANINI AURUM
- VARIEGATO ALBICOCCA
- CARMELLO MOU CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO VANINI AURUM
- MANDORLE TOSTATE



Chef Salvatore Toma
Maestro pasticciere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

COMPONENTI

CARMELLO MOU
CIOCCOLATO BIANCO CARMELLO
VANINI AURUM

INGREDIENTI

250 g zucchero
250 g panna
60 g burro
80 g glucosio
60 g destrosio
2 bacche vaniglia
5 g sale
250 g **Cioccolato Bianco
al Caramello Vanini Aurum
Icam Linea Professionale Cod. 8288**

PROCEDIMENTO

Bollire la panna con burro, glucosio,
destrosio, sale e vaniglia.
Incominciare a caramellare a secco il
caramello e quando è tutto fuso, decuocere
con il liquido caldo.
A 70° C aggiungere il cioccolato e
miscelare. Porre in frigo.

PREPARAZIONE

Realizzare tutte le preparazioni almeno il giorno prima della mantecazione.
Granellare grossolanamente le mandorle.

PRESENTAZIONE FINALE

Mantecare il gelato ed incominciare ad estrarne 1/3 variegare con le mandorle,
variegato albicocca e caramello messi precedentemente
in sacco a poche entrambi.
Estrarre il secondo terzo e variegare nuovamente.
Estrarre l'ultima parte e porre in abbattimento per 12'.
Rifinire e decorare con caramello, variegato albicocca
e mandorle tostate



CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101
@icamforprofessionals
chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it