

GELATO SU STECCO AL CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO



Marco Nessi

Pasticcere e cioccolatiere che grazie a CHOCO CUBE ha iniziato un percorso formativo per diventare tecnico Icam / Agostoni.

- SEMIFREDDO ALL'ITALIANA
- MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

COMPONENTI

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

SEMIFREDDO ALL'ITALIANA

CREMA PASTICCERA BASE
300 g

400 g latte intero fresco
100 g panna 35%
150 g tuorli d'uovo
112 g zucchero semolato
30 g amido di mais
18 g amido di riso

Bollire panna e latte, unirli sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero e gli amidi. Cuocere a 82° C. Raffreddare.

PASTA AROMATIZZANTE
AL CIOCCOLATO FONDENTE
MONORIGINE NACIONAL ARRIBA 74%
100 g

400 g acqua
80 g zucchero invertito
100 g zucchero semolato
150 g destrosio
180 g **Cacao Monorigine Nacional Arriba 22/24 - Agostoni cod. 4621**
120 g **Cioccolato Fondente Monorigine Arriba 74% - Agostoni cod. 6812**

Portare i primi 4 ingredienti a bollore. Versare sul cacao e far girare in planetaria. Unire il cioccolato fuso. Far lavorare con la foglia per 10 minuti. Conservare in frigorifero.

MERINGA LOW SUGAR
150 g

105 g glucosio in polvere
70 g destrosio
90 g isomalto
70 g acqua
180 g albumi d'uovo

Portare l'acqua e gli zuccheri a 121° C. Versare a filo sugli albumi. Far montare.

PANNA SEMIMONTATA
500 g

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

GELATO SU STECCO AL CIOCCOLATO FONDENTE

GELATO



Marco Nessi

Pasticcere e cioccolatiere che grazie a CHOCO CUBE ha iniziato un percorso formativo per diventare tecnico Icam / Agostoni.

- SEMIFREDDO ALL'ITALIANA
- MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

COMPONENTI

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO
FONDENTE MONORIGINE
NACIONAL ARRIBA 74%

300 g **Cioccolato Fondente Monorigine
Nacional Arriba 74%
Agostoni cod. 6812**
100 g **Burro di Cacao in gocce
Icam Linea Professionale cod. 7869**

Unire le due masse sciolte.

PRESENTAZIONE FINALE

Mescolare la crema pasticcera con la pasta aromatizzante al cioccolato.
Unire la meringa e la panna semimontata.
Dressare negli stampi per gelato su stecco.
Abbattere di temperatura.
Immergere i gelati nella massa pinguino precedentemente scaldata a 30/ 35° C.
Conservare a -18° C.



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