

RASSEGNA STAMPA

DOLCESALATO
LA PRIMA RIVISTA DELL'ECCELLENZA ARTIGIANALE E DEI PRODOTTI GOURMET

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Aprile 2010	86

RICETTE — NUOVE TENDENZE FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE —

a cura di Monica Viani

UNA RASSEGNA DELLE MIGLIORI PROPOSTE DELLE AZIENDE

per un'amarena d'autore



AGRIMONTANA

Foresta Nera classica con variante (4000 grammi)

INGREDIENTI CLASSICA	INGREDIENTI VARIANTE
2550 g Latte intero	2400 g Latte intero
520 g Zucchero saccarosio	530 g Zucchero saccarosio
120 g Destrosio	70 g Destrosio
125 g Zucchero invertito	80 g Glucosio dry 39/40 De
55 g Tuorlo d'uovo pastorizzato	50 g Tuorlo d'uovo pastorizzato
140 g latte magro spray-dry	170 g latte magro spray-dry
10 g Agrimontana neutro	10 g Agrimontana neutro
80 g Domori cacao 20/22	200 g Cherry Marnier 50°
400 g Domori massa 100%	90 g Domori cacao 20/22
	400 g Domori massa 100%

Procedimento classica. Variegare a strati con Vere Amarene e finite la decorazione spolverando con Cacao Domori 20/22.

Procedimento variante. Aggiungete il Grand Marnier, quando il gelato inizia a solidificare in macchina, in estrazione, variegare a strati con Vere Amarene e finite la decorazione spolverando con Cacao Domori 20/22.



Segue

CAMEL

Piacerino - Cremoso allo Zabaione e Amarelle®

- 400 g Gel glassa neutra a freddo
- 200 g Tuorli d'uovo
- 16 Fogli di gelatina animale
- 400 g Zabaione Camel
- 600 g Panna semimontata
- 2 n Strati di rollé al cioccolato
- q.b. Kirsh
- q.b. Amarelle
- q.b. Gel glassa al cioccolato

Procedimento. Portate il gel glassa neutro e i tuorli d'uovo a 85°C in microwe e montate in planetaria fino al raffreddamento. Aggiungete la gelatina animale ammollata. Unite alla massa lo zabaione Camel e la panna. Utilizzate due strati di rollé al cioccolato bagnati con il Kirsh delle amarelle, intervallati tra loro, con il cremoso allo zabaione e amarelle. Abbattete di temperatura e glassate con gel glassa al cioccolato.



FABBRI

Yogurt & Amarena Light

- 1,2 kg Simplé Yogurt Light (pari a una busta)
- q.b. Variegato Amarena Light
- 3 l Latte magro

Procedimento. Miscelate il Simplé Yogurt Light con il latte magro e mantecate. Variegare a strati con Variegato Amarena Light il gelato in uscita dal mantecatore.



PRESENTAZIONE PRODOTTO

AGRIMONTANA - www.agrimontana.it.

Carlo Andreatta, tecnico Agrimontana prodotto gelato: «La ricetta presentata è realizzata con prodotti naturali, senza la presenza di addensanti o emulsionanti. La rende unica l'utilizzo di un cioccolato con una massa di cacao Arriba al 100%, con un cru ecuadoregno. L'amarena Agrimontana è semplicemente e "naturalmente" il frutto candito con la sola aggiunta di zucchero. La ricetta è caratterizzata e resa unica da una punta di Cherry Marnier».

CAMEL - www.cameldistillerie.it.
Lisa Tosolini, responsabile dell'ufficio

marketing «Le Amarelle Camel sono delle ciliegie selvatiche selezionate, calibrate, depicciolate, snocciolate e macerate in un leggero sciroppo al Kirsh (15% vol.). Non è utilizzato alcun additivo: nessun colorante, nessun conservante, nessun acidulante. L'originalità di questa specialità è contraddistinta dall'armonia dei suoi ingredienti naturali e dalla sua stabilità nel tempo. Chiudendo bene la confezione dopo l'uso, le Amarelle si conserveranno senza problemi per parecchi mesi. Sono disponibili in confezioni da 3 litri e in vasetti da 350 grammi. Possono essere utilizzate sia come guarnizione sia all'interno del

gelato per arricchirlo e renderlo unico. Sono leggermente alcoliche, pertanto vanno sgocciolate bene prima di utilizzarle nel gelato».

FABBRI - www.fabbri1905.it. **Antonella Tolomelli, direttore marketing:** «Un cono di gelato allo Yogurt & Amarena Light ha solo 100 calorie, meno di un vasetto di yogurt alla frutta. Si tratta di una variante innovativa pensata per tutti i golosi attenti alla linea: un gusto *light* facilissimo da preparare grazie a Simplé, l'innovativa linea di semilavorati per la gelateria già bilanciati e dalla miscelabilità perfetta; la gamma vanta un totale di 54 referenze,

Segue

RICETTE

NUOVE TENDENZE FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

GIUSO

Cheesecake alle amarene

900 g Latte
240 g Panna
160 g Zucchero
120 g Pasta Mascotta Giuso
100 g Evoluzione L Giuso
30 g Proteinmix Giuso
30 g Fibratrix Giuso
20 g Destrosio
q.b. Amarene Gelato

Procedimento. Unite gli ingredienti in polvere (zucchero, destrosio, Evoluzione L, Proteinmix e Fibratrix) e incorporateli alle parti liquide (latte, panna e Pasta Mascotta). Mescolate rapidamente il tutto con una frusta o un mixer, procedete alla pastorizzazione e quindi alla mantecazione. Una volta ottenuto il gelato, farcite e guarnite con "Amarene Gelato".



MEC3

Cherry Mania - Gelato all'amarena con cioccolato e amaretto in pezzi

GELATO ALL'AMARENA
1 l Latte
160 g Zucchero
180 g Base Elena
100 g Cherry Mania Pasta (per kg di miscela)
DECORAZIONE
q.b. Cherry Mania Pasta
q.b. Cioccomania Variegato

Gelato all'amarena. Preparate la base bianca amalgamando latte, zucchero e base Elena. Unite i 100 grammi di pasta Cherry Mania alla miscela di base bianca, mescolate e versate nel mantecatore.

Decorazione. Dopo circa 8 minuti estraete una parte di gelato, versatevi sopra una parte di Cioccomania Variegato e una parte di variegato Cherry Mania e distribuite in maniera uniforme. Terminate l'estrazione del gelato e versate la restante parte del variegato Cherry Mania. Decorate la vaschetta con la spatola, infine versate in maniera uniforme il rimanente variegato Cioccomania.



eccellenti per preparare anche sorbetti, frappé, granite e semifreddi. L'Amarena, poi, è da sempre simbolo della nostra azienda, il frutto che ne ha decretato il successo nel mondo. Non potevamo non offrirne ai maestri gelatieri anche questa versione "leggera" e gustosissima.»

GIUSO - www.giuso.it. Paolo Vacca, responsabile Ricerca e Sviluppo: «Amarena Gelateria» è uno dei simboli di Giuso, azienda che affonda le proprie radici nella lavorazione della frutta. Un prodotto semi-candito realizzato - in una prima fase - con il tradizionale metodo "alla francese" (con colatura naturale dello sciroppo); successivamente la frutta, dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione

Segue

NUOVA GELADIS

Amarena

- 100 g Base bianca
fiordipanna 100f super
200 g Zucchero
1 l Latte Intero
q.b. Variiegato Amarenatissima

Procedimento. Amalgamate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, aggiungendo il latte tiepido poco alla volta. Mantecate, ottenendo un gelato vellutato. Versate nella vaschetta con il variegato Amarenatissima.

TOSCHI VIGNOLA

Coppa al Fiordilatte variegata con Amarene in sciroppo Toschi

- q.b. Amarene frutto
e sciroppo Toschi

GELATO AL GUSTO FIORDILATTE

- 150 g Base T150 Toschi
225 g Zucchero
1 l Latte

Preparazione a caldo. Miscelate gli ingredienti e pastorizzate. Aggiungete, se necessario, altre materie prime nobili, come panna liquida, burro, ecc. Riscaldare la miscela a 85°C ("riscaldamento"). Raffreddate automaticamente a 4°C ("raffreddamento") e mantenete in maturazione la miscela ottenuta. La miscela base è pronta e può essere prelevata dal pastorizzatore di maturazione nella quantità desiderata, per essere aromatizzata e mantecata. Prima dell'utilizzo della miscela pastorizzata, si consiglia di farla maturare per 6/8 ore. Una volta servito il gelato guarnite e variegare con Amarena frutto e sciroppo Toschi.



zuccherina, viene confezionata in lattine sigillate e pastorizzata. Questo processo innovativo preserva sia le qualità organolettiche eccezionali sia l'aspetto estetico del prodotto e conferisce anche maggior morbidezza e gusto alla frutta».

MEC3 - www.mec3.com. Antonio Chiera, pasticcere professionista e maestro de "La Scuola di Gelato": «Mec3 propone, per la prossima estate, Cherry Mania, un pratico kit per realizzare un ottimo gelato artigianale all'amarena. Il kit è composto da Cherry Mania Pasta, una pasta di amarene con più del 60% di amarene al suo interno, che è possibile utilizzare anche come variegato, e da Cioccomania Variiegato, una copertura di cioccolato arricchita con amaretti

in pezzi. La combinazione di questi componenti, secondo la maestria e l'estro dell'artigiano, consentiranno di ottenere gelati ricchi e golosi, dove gli ingredienti si mescolano per ottenere sapori unici. Con Cherry Mania è possibile creare un gelato speciale, goloso e ricco, grazie alla cascata di amarene farcita con cioccolato e amaretti. Un trionfo di gusto che sarà sicuramente anche un trionfo in vetrina».

NUOVA GELADIS - www.geladis.it. Raffaele Petroni, direttore commerciale: «La nostra filosofia da sempre è lavorare semplicemente con prodotti di primissima qualità, utilizzando frutta intera. Così il variegato Amarenatissima è ottenuto da uno sciroppo di macerazione di amarena.

Il tutto per raggiungere un gusto saporito e intenso di amarena inimitabile».

TOSCHI VIGNOLA - www.toschi.it. Gianni Della Casa, responsabile divisione Toschi La Gelateria: «Ancora oggi come 65 anni fa solamente le migliori amarene accuratamente selezionate e denocciate vengono candite da Toschi per guarnire coppe gelato, semifreddi, dolci, torte, frappè e granite. Anche lo sciroppo, una volta terminate le amarene, è ideale per variegare o aromatizzare. Se, invece, aggiungiamo allo sciroppo del latte fresco o dell'acqua possiamo ottenere gustosi frappè o fresche bibite. I formati disponibili sono: 250 g; 400 g; 510 g; 1 kg; 2,750 kg; 3,2 kg e 5,6 kg». □