

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA ROVERELLA

### DESCRIZIONE

La ROVERELLA è una base a caldo, completa, per gelati crema, al gusto latte.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
12%	32%	50%	4%

Le ricette proposte sono bilanciate approssimativamente con:

<b>SOLIDI TOTALI</b>	<b>40%</b>
<b>GRASSI</b>	<b>8-10%</b>
<b>MAGRI DEL LATTE</b>	<b>10%</b>
<b>ZUCCHERI</b>	<b>18-20%</b>
<b>Altri solidi per differenza</b>	

# Miscela Base



PROCESSO A CALDO

INGREDIENTI	g
ROVERELLA	360
Acqua	590
Panna 35%	50
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	Miscela base	860
	Zucchero	30
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

PASTE a dosaggio 30 g / kg		
	Miscela base	880
	Zucchero	10
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE a dosaggio 50 g / kg		
	Miscela base	890
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	800
	Destrosio	60
	Acqua	140
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	850
	Panna 35%	100
	Acqua	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	<b>ROVERELLA</b>	<b>320</b>
	Acqua	520
	Panna 35%	130
	Zucchero	30
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>ROVERELLA</b>	<b>320</b>
	Acqua	505
	Panna 35%	130
	Zucchero	25
	Liquirizia Italiana	20
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>ROVERELLA</b>	<b>320</b>
	Acqua	500
	Panna 35%	130
	Zucchero	20
	Gusto	30
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>ROVERELLA</b>	<b>315</b>
	Acqua	505
	Panna 35%	130
	Gusto	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>ROVERELLA</b>	<b>280</b>
	Acqua	575
	Destrosio	45
	Gusto	90
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>ROVERELLA</b>	<b>270</b>
	Acqua	510
	Panna 35%	120
	Gusto	100
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g
Cassata siciliana	<b>ROVERELLA</b> <b>270</b>
	Acqua 380
	Panna 35% 100
	Gusto 250
	<b>Totale</b> <b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>ROVERELLA</b> <b>250</b>
	Acqua 530
	Panna 35% 60
	Zucchero 60
	Destrosio 20
	Cacao 22-24 80
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
Con aromi in pasta	<b>ROVERELLA</b> <b>315</b>
	Latte intero 515
	Panna 35% 130
	Zucchero 30
	Aroma in pasta 10
<b>Totale</b> <b>1000</b>	