



Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: LATTE COTTO MULTIGUSTO E USI

Ingrediente	Q.tà gr	%
Latte intero UHT	750 g	63,83
Panna UHT 35% m.g.	250 g	21,28
Zucchero semolato	130 g	11,06
Aromi vari	25 g	2,13
Gelatina animale in fogli	20 g	1,70
TOTALI	1,175 kg	100,00

Raffreddamento: **-18°C Abbattitore +4°C Frigorifero**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Sacchetti sottovuoto o stampi silicone +4°C stampini ben coperti**

Temperatura di vendita: **+4°C Ben coperti in contenitori ermetici**

Durata prodotto: **-18°C 30gg +4°C 5-7 gg ben coperti**

Portare ad ebollizione il latte la panna con lo zucchero, tirare via dal fuoco aromatizzare con le spezie o le erbe volute in base al gusto e lasciare in infusione per 30 min, in seguito aggiungere la gelatina frullare il tutto e tenere a pronto uso.

N.B: Per questa base possiamo creare qualsiasi gusto con le seguenti dosi:

Per la base a infusione: Aggiungere 35g in infusione di Fieno, Erbe miste, Spezie e quant'altro sulla dose totale poi procedere in infusione coperto con pellicola, in seguito con la gelatina.

Per la base paste frutta secca o paste base per gelati: Aggiungere alla base totale 250g di pasta Frutta secca, Caffè o quant'altro procedendo come quella precedente.

Per la base polveri aromatiche: Aggiungere alla base totale 25g procedendo poi come le precedenti Tipi di polveri: Curry, Paprika, Rapa rossa, Nero di seppia e quant'altro.

Per la base paste aromatiche: Aggiungere alla base totale 150g di prodotto procedendo come i precedenti Tipi di paste: Pesto, Concentrato pomodoro, Pasta olive e quant'altro.

Si possono poi creare tutti i tipi di panne cotte con infusione tipo con i vari tipi di the o tisane.

**Chef:** Gianluca Furlan**RICETTA BASE: CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO 35% E OLIO EVO**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Acqua	500 g	40,39
Amido di riso (Aquilina)	60 g	4,85
Sciroppo di glucosio 60 DE [Standard]	75 g	6,06
Panna UHT 35% m.g.	180 g	14,54
Copertura bianca Ivoire 35% [Valrhona]	360 g	29,08
Olio extravergine di oliva Buono	55 g	4,44
Gelatina animale in fogli	8 g	0,65
TOTALI	1,238 kg	100,00

Temperatura di cottura: **96°C a Bollore**Tempo di cottura: **1-2 min**Raffreddamento: **+4°C Frigorifero oppure -18°C Congelatore**Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperti ermeticamente o sottovuoto**Temperatura di vendita: **+4°C Ben confezionati o in sottovuoto**Durata prodotto: **-18°C 30 gg +4°C 3-4 gg In sottovuoto o in contenitori ermetici o sottovuoto**

Cuocere l'acqua con l'amido di riso, in seguito aggiungere il glucosio fino a scioglimento totale infine emulsionando con il mini pimer aggiungiamo la panna l'olio EVO miscelato alla copertura, in ultimo la gelatina precedentemente reidratata in acqua. Quando il composto risulta liscio e lucido possiamo ritirarlo a pronto uso. N.B: Questa base di cremoso è possibile ricrearla con tutti i tipi di coperture bianche. Se vogliamo aromatizzare con delle infusioni di erbe e spezie oppure aggiungere delle polveri aromatiche tipo Curry, Cannella, Liquirizia e quant'altro possiamo farlo aggiungendo su totale dose 12-15g di polveri.



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: **GELATO FIOR DI PANNA**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Pasta Arancio candita	120 g	4,09
Neutro 5	6 g	0,20
Latte fresco Intero 3,6%	1,000 kg	34,06
Tuorli d' uovo Pastorizzati	600 g	20,44
Zucchero semolato	246 g	8,38
Zucchero invertito	105 g	3,58
Latte in Polvere Magro 0%	90 g	3,07
Sciroppo di glucosio in polvere 21DE [Reire]	300 g	10,22
Panna UHT 35% m.g.	450 g	15,33
Limone Fresco	10 g	0,34
Bacca di vaniglia	6 g	0,20
Sale Fino	3 g	0,10
TOTALI	2,936 kg	100,00

Temperatura di cottura: **82°-85°C**

Tempo di cottura: **4-5 min**

Raffreddamento: **+4°C Abbatitore oppure frigorifero oppure -18°C in sacchetti sottovuoto**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperti ermeticamente o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente o se gelato -12°-14°C ben confezionati**

Durata prodotto: **-18°C 30 gg in sottovuoto-12 in Vetrina 1-2 gg massimo**

Miscelare tutte le polveri assieme allo zucchero semolato aggiungere ai liquidi e portare il tutto a 82°-85°C, filtrare il tutto una volta filtrato aggiungere, in seguito pronto raffreddare in positivo in abbatitore oppure fare dei sacchetti in sottovuoto in base alla macchina da gelato oppure al PacoJet (700g).Al momento della mantecazione in macchina del gelato aggiungere il composto e portare a temperatura di mantecazione,se pacojet direttamente congelato.

N.B: Se volessimo aromatizzare con delle polveri aromatiche andiamo a farlo aggiungendo per KG prodotto dal 1,5-al-2.5% di polvere aromatica.



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: **COOKIES BIANCHI AI MUESLI**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Burro Cremoso Standard [Standard]	200 g	18,99
Zucchero semolato	260 g	24,69
Sale Fino	6 g	0,57
Uova intere Fresche	80 g	7,60
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	300 g	28,49
Lievito chimico in polvere	7 g	0,66
Muesli	200 g	18,99
TOTALI	1,053 kg	100,00

Temperatura di cottura: **175°C Ventola a 3**Tipo di forno: **Ventilato**Tipo di teglia: **Alluminio**Tempo di cottura: **12-16 min**Valvola: **Aperta**Raffreddamento: **Temperatura ambiente o -18°C Abbattitore da crudi**Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Abbattitore da crudi o Temperatura ambiente luogo fresco e asciutto da cotti**Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente ben confezionati**Durata prodotto: **-18°C 30gg crudi Temperatura ambiente 10-15gg Ben chiusi ermeticamente o sottovuoto cotti**

Montare il burro con lo zucchero aromi e sale, aggiungere le uova poco per volta fino ad assorbimento infine le polveri. Dressare l'impasto con una sache-a-pochè su placca 60-40 per la sua larghezza su carta forno poi formare dei rotoli regolari congelare poi tagliare e fette di 0,5 cm sistemare in placca e cuocere.

N.B: Impasto molto valido anche come crumble o massa croccante per finire crostate oppure monoporzioni. Da abbinamento vini dolci.



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: **TEGOLE CROCCANTI ALL'ARANCIO**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Zucchero a velo [Standard]	400 g	49,44
Succo d'arancia estratto	150 g	18,54
Burro 82% blocchi [Lescure]	150 g	18,54
Buccia d'arancio	7 g	0,87
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	100 g	12,36
Sale Fino	2 g	0,25
TOTALI	809 g	100,00

Stoccaggio / Conservazione: **contenitori ermetici**

Durata prodotto: **1 settimana lontano da fonti di calore, luce e odori estranei**

rendere in burro cremoso e mescolare con tutti gli ingredienti, lasciar riposare in frigo per 2 ore.

Stendere molto sottile su silpat, cospargere di mandorle affettate o altro e cuocere a 160°C per circa 12-13 minuti.

Prima del completo raffreddamento dare la forma voluta.

Conservare in un contenitore ermetico lontano dall'umidità.

**Chef:** Gianluca Furlan**RICETTA BASE: BASE GELATINA E SALSA MULTIUSO POLIVALENTE ALGINATO E PECTINA GIALLA**

Ingrediente	Q.tà gr	%
Purea di fragole senza zucchero [Capfruit]	1,000 kg	88,50
Zucchero semolato	100 g	8,85
Pectina E440	20 g	1,77
Alginato di sodio E401 [Sosa]	10 g	0,88
TOTALI	1,130 kg	100,00

Temperatura di cottura: **96°C Bollire**Tempo di cottura: **4-5 min**Raffreddamento: **+4°C Abbattitore**Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperto ermeticamente o sottovuoto**Temperatura di vendita: **+4°C da frigorifero ben coperto ermeticamente o sottovuoto**Durata prodotto: **+4°C 7-10 gg -18°C 30 gg ben coperto ermeticamente o sottovuoto**

Portare a ebollizione i liquidi, nel frattempo mescolare lo zucchero con le gelatine e aggiungere al liquido con una frusta mescolare facendo bollire per circa 1 minuto°poi ritirare in stampo o contenitore a scelta e lasciare raffreddare.

N.B: Con questa base possiamo creare delle buonissime gelatine o salse di qualsiasi gusto sia con basi acqua e parte aromatiche come alcolici o infusione di spezie, oppure con puree di frutta o verdura o centrifughe. Se si vogliono aromatizzare con polveri tipo Curry, Paprika, Carota, Rapa rossa o quant'altro basta aggiungere su base totale dai 20-25 g di prodotto. Per creare delle salse basta frullare la base da fredda fino a composto liscio e lucido poi mettere in biberon o sache-a-pochè e tenere a pronto uso. Per le puree di frutta più acide tipo agrumi o passion fruit aumentare la dose di alginato a 15 g e quella della pectina gialla a 30 g.



Chef: Gianluca Furlan

PARAMETRI E NOTE ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE

Raffreddamento: **+4°C oppure - 18°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C oppure -18°C ben coperti o in contenitore ermetico o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C Frigorifero**

Durata prodotto: **-18°C 15-30 gg +4°C 3-5 gg in contenitori ermetici o sottovuoto**

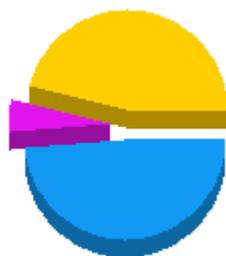
Preparare le varie ricette di base, assemblare il tutto a proprio piacere sia come impiattamento che scelta di stampi o mano libera

QUANTITA' DI IMPIEGO DEL DOLCE

Ricetta Base	Quantità
Latte cotto multigusto e usi	0,080 kg
Crema Cioccolato bianco 35% e Olio Evo	0,060 kg
Gelato Fior di panna	0,030 kg
Cookies bianchi ai muesli	0,040 kg
Tegole croccanti all'arancio	0,010 kg
Base gelatina e salsa multiuso polivalente alginato e pectina gialla	0,015 kg
Totale impieghi	0,235 kg

**Chef:** Gianluca Furlan**VALORI NUTRIZIONALI** per 100g di prodotto**Valore Energetico: 276 Kcal, 1.154 KJ**

Grassi	14,93 g	Lattosio	2,48 g
di cui olii	2,16 g	Acqua	52,35 g
di cui burro 28-32	10,12 g	Solidi Totali	47,65 g
di cui burro cacao	2,60 g	Fibra	0,90 g
di cui acidi grassi saturi	7,74 g	Ceneri	0,56 g
Carboidrati	31,59 g	Altri solidi	6,23 g
di cui zuccheri	19,67 g	Alcool	0,00 g
Proteine	3,80 g	Colesterolo	50,08 mg
Sale	0,11 g	Calcio	58,37 mg
Cacao	0,00 g	POD	17,77
		PAC	20,14

**Apporto calorico**

- Grasso: 48,69%
- Carboidrati: 45,80%
- Proteine: 5,51%

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti a base di soia, Cereali contenenti glutine, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio, Uova e prodotti a base di uova, Anidride solforosa e solfiti



Chef: Gianluca Furlan

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti per il dolce	
Ingrediente	Q.tà
Latte intero UHT	51 g
Panna UHT 35% m.g.	30 g
Acqua	24 g
Zucchero semolato	23 g
Copertura bianca Ivoire 35%	17 g
Purea di fragole senza zucchero	13 g
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	13 g
Latte fresco Intero 3,6%	10 g
Muesli	8 g
Burro Cremoso Standard	8 g
Tuorli d' uovo Pastorizzati	6 g
Zucchero a velo	5 g
Sciroppo di glucosio 60 DE	4 g
Sciroppo di glucosio in polvere 21DE	3 g
Uova intere Fresche	3 g
Amido di riso (Aquilina)	3 g
Olio extravergine di oliva Buono	3 g
Burro 82% blocchi	2 g
Succo d'arancia estratto	2 g
Gelatina animale in fogli	2 g
Aromi vari	2 g
Pasta Arancio candita	1 g
Zucchero invertito	1 g
Latte in Polvere Magro 0%	1 g
Sale Fino	0 g
Lievito chimico in polvere	0 g
Pectina E440	0 g
Alginato di sodio E401	0 g
Limone Fresco	0 g
Buccia d'arancio	0 g
Bacca di vaniglia	0 g
Neutro 5	0 g
TOTALE	235 g