

pubb. informazione



PREGEL E LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA

Presentano alcune fantastiche ricette realizzate da Maestri di varie nazionalità, partecipanti alla 9ª edizione dell'appassionante sfida mondiale del gelato! Dalla Spagna, all'Ungheria, dal Giappone alla Germania per concludere con l'Italia. Ecco le loro riflessioni e le loro specialità!

Ricetta Team Italia "ALLEANZA" dessert al piatto dello chef Massimo Carnio

Massimo Carnio

"Sento la pressione di una grande responsabilità, consapevole che si tratta di una competizione ad altissimi livelli che affronterò con tenacia e perseveranza... combattendo fino all'ultimo!"

Vuoi provare la realtà aumentata in gelateria?"

Scarica l'app Aria The AR Platform e inquadra la foto della ricetta Alleanza.

Get the app!



Fasi di composizione del dessert:

1 Mousse al lampone

Ingredienti:

- Five Star Chef Fiordica Gel Evolution aromatizzata 100 g
- Acqua 120 g
- Panna semimontata 500 g

Procedimento:

scaldare insieme Five Star Chef Fiordica Gel Evolution aromatizzata e l'acqua a 45°C. A parte semimontare la panna. Miscelare delicatamente i due composti e versare negli stampi. Abbattere in negativo.

2 Cremoso al cioccolato

Ingredienti:

- Five Star Chef Fiordica Gel Evolution 15 g
- Panna 100 g
- Five Star Chef Lucilla® Bitter 55 g

Procedimento:

scaldare la panna e Five Star Chef Fiordica Gel Evolution insieme a 45°C, unire Five Star Chef Lucilla® Bitter e mixare bene con un pimer. Versare nello stampo. Abbattere in negativo.

Fase di mixaggio dei due composti

3 Glassa al lampone

Ingredienti:

- Five Star Chef SmART Glazes Lampone QB.

Procedimento:

Glassare i cilindri di lampone e cioccolato e stabilizzare in freezer alcuni minuti.

Placchetta di cioccolato

Procedimento:

stendere tra due acetati morbidi un quantitativo di cioccolato sufficiente a coprire la superficie dell'acetato in modo uniforme per uno strato sottile. Appena cristallizza leggermente ritagliare delle placchette della misura rettangolare necessaria.

4 Croccante alla nocciola

Ingredienti:

- Five Star Chef Base per Croccante Q.B.

Procedimento:

spolverare sopra gli stampi in silicone, opportunamente ritagliati, una quantità di Five Star Chef Base per Croccante sufficiente (circa 2mm). Preriscaldare il forno a 250°C e inserire gli stampi spolverati di Five Star Chef Base per Croccante. Appena fuori dal forno mettere in trazione su cerchi inox di diametro 8 cm.

Fase di formazione dell'anello in croccante

5 Cremoso al cocco

Ingredienti:

- Five Star Chef Fiordica Gel Evolution 50 g
- Panna 335 g
- Five Star Chef Crema Vellutina Cioccobianco 135 g
- Five Star Chef Pannacrema-Pastry Compound Cocco 30 g
- Zest di limone ½ limone

Procedimento:

scaldare insieme la panna e Five Star Chef Fiordica Gel Evolution a 50°C. Inserire Five Star Chef Crema Vellutina Cioccobianco, Five Star Chef Pannacrema-Pastry Compound Cocco e la zest di limone e mixare con un pimer fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Stabilizzare in frigo 24 ore. Dressare a piacimento sulla placchetta di cioccolato.

Fase di inserimento del composto nel sac à poche

PreGel CrumbOlè Cacao e lamponi freschi come decorazione.

6 Finitura e montaggio del dessert

Adagiare sul piatto il croccante a cerchio. Inserire sopra una placchetta rettangolare di cioccolato decorata con cremoso al cocco e lamponi freschi. Inserire nel mezzo del cerchio in croccante il cilindro glassato. Cospargere sul piatto PreGel CrumbOlè Cacao.

Ricetta Team Spagna

GELATO ALLE ARACHIDI, COCCO, ZENZERO E LIME

Gelato alle arachidi con crema leggera al limone, decorato con gelatina al cocco, succo di cocco, crumble allo zenzero, arachidi in pezzi e scorza di lime.

Albert Soler Miquel
(capitano)

"È tutto molto eccitante, ma allo stesso tempo sento la pressione, visto che vogliamo raggiungere un buon risultato. Ci riusciremo!"

Lluís Ribas Guardià
(Team Manager)

"Partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria è la ciliegina sulla torta, dopo un bellissimo percorso di tanti anni nel settore."

Gelato alle arachidi

• PreGel Pasta Classica Arachide	20 g
• Acqua	34,5 g
• Latte intero	17 g
• Latte scremato in polvere	6 g
• Saccarosio	12 g
• Destrosio	10 g
• PreGel Neutro	0,5 g

Gelatina al cocco

• Pura di cocco	400 g
• Acqua	90 g
• Saccarosio	70 g
• Gelatina	2,5 g
• Agar agar	2,5 g

Crema leggera al limone

• Five Star Chef smART Glazes Limone	200 g
• Burro	75 g
• Scorza di lime	0,5 g

Crumble allo zenzero

• Zucchero di canna	100 g
• Burro	100 g
• Farina di mandorle	100 g
• Farina "00"	100 g
• Zenzero in polvere	5 g
• Sale	3 g

Variegato allo zenzero

• PreGel Arabeschi® Zenzero	100 g
-----------------------------	-------



Renáta Somogyi

"Ritengo che far parte della competizione sarà una grande sfida per il mio team e la mia nazione. Inoltre, credo che questa partecipazione ci aiuterà a migliorare."

Decorazione:

Lucio Pesto Nocciola
PreGel CrumbOlè Cacao
Noccioline caramellate
Mandorle caramellate
Pistacchi
Cioccolato

Procedimento:

mixare insieme tutti gli ingredienti e pastorizzare. Mantecare la miscela e decorare con Lucio Pesto Nocciola Piemonte, PreGel CrumbOlè Cacao, noccioline caramellate, mandorle caramellate, pistacchi e cioccolato.

Ricetta Team Giappone

KANJIRO MOCHIZUKI

Gelato al Cioccolato al Latte e Gianduia

Team Giappone

"Speriamo di migliorare le nostre conoscenze, la nostra forza mentale e le nostre tecniche gareggiando contro gli altri team"





Ricetta Team Ungheria

FRUTTI D'AUTUNNO

Ingredienti:

- PreGel CrumbOlé Classico
- PreGel Arabeschi® FIKISSIMO
- Gelato alla mandorla tostata
- PinoPinguino Classico
- Five Star Chef Pronto Flamenco Gluten Free
- Frutta fresca

Procedimento:

1. Pan di Spagna:

Ingredienti:

- Five Star Chef Pronto Flamenco Gluten Free 500 g
 - acqua 165 g
 - uovo 250 g
 - buccia di mezzo limone
- Montare tutti gli ingredienti

in planetaria con la frusta a velocità media per circa 3 minuti. Successivamente versare l'impasto nello stampo precedentemente imburato. Cuocere a 165 °C per 15-20 minuti circa. Lasciar asciugare il pan di Spagna per circa 3 minuti. Ricavare delle forme circolari di 3 e 6 cm di diametro.

2. Gelato alla Mandorla tostata

Ingredienti:

- PreGel Base Evo Diamant 100 200 g
- saccarosio 460 g
- latte 2 l
- PreGel Pasta Classica Mandorla Tostata 230 g
- destrosio 40 g
- sale 10 g

Mescolare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un turbo mixer. Pastorizzare a 85 °C gradi e mantenere. Successivamente, riempire una sac à poche con il gelato per aiutarsi con il dosaggio.

Composizione del dolce in un bicchiere:

Stratificare nel seguente ordine:

1. PreGel CrumbOlé Classico mescolato con PreGel Arabeschi® FIKISSIMO
2. Gelato alla mandorla tostata
3. PinoPinguino Classico
4. Pan di Spagna (3 cm di diametro)
5. PreGel CrumbOlé Classico mescolato con PreGel Arabeschi® FIKISSIMO
6. Gelato alla mandorla tostata
7. PreGel CrumbOlé Classico
8. PinoPinguino Classico

Dopo aver composto il dessert metterlo nell'abbattitore per 3-4 minuti. Decorare con frutta fresca.

Ricetta Team Germania

DREAM PASSION

Ingredienti:

- latte intero 300 g
- gelatina in foglie 12 g
- cioccolato Valrhona Inspiration Passion Fruit 760 g
- panna montata 1000 g
- PreGel Arabeschi® Passion Fruit 20 g
- Five Star Chef SmART Glazes Limone
- Five Star Chef SmART Glazes Cioccobianco

Procedimento:

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere la gelatina ammorbidita e scioglierla. Aggiungere il cioccolato Valrhona Inspiration Passion Fruit, PreGel Arabeschi® Passion Fruit ed emulsionare il tutto. Montare la panna a circa 30°C. Versare il composto negli stampi precedente-



mente preparati e inserire al centro Arabeschi® Passion Fruit (circa 20 g).

Coprire con uno strato sottile di pan di Spagna e congelare.

Dopo aver tolto i dolci dallo stampo, ricoprire con Five Star Chef SmART Glazes Limone e decorare immediatamente con Five Star Chef SmART Glazes Cioccobianco.

Team Germania

"Partecipare alla Coppa del mondo della Gelateria è uno dei traguardi a cui tutti aspirano.

Rappresenterà uno dei momenti più significativi della nostra carriera"



dallacopertina

EMOZIONE E SAPORE

*Il 2 aprile, in concomitanza
con l'uscita del film
della Universal Pictures,
arriva in gelateria il gusto
Trolls, creato da **PreGel***

Sarà presentato in esclusiva al Sigep il gusto ispirato al nuovo film della Universal Pictures "Trolls World Tour". Il mondo fatto di colori e buoni sentimenti della commedia musicale, che ha come protagonisti Poppy e Branch, arriva in gelateria con una ricetta composta da uno sprint e decorazioni in zucchero, per preparare un gelato mantecato, un soft o un goloso shake. Lo Sprint è un prodotto in polvere completo ideato per donare un delicato sapore di panna e fragola, con aromi e coloranti naturali, fibre ed estratti vegetali (spirulina) che caratterizzano il colore viola pastello. Tonalità scelta perché esprime in maniera efficace le emozioni di grandi e soprattutto di piccini come la delicatezza, la tenerezza e l'allegria, peculiarità dei protagonisti di Trolls. Inoltre, l'alga spirulina è considerata un alimento completo, in quanto contiene proteine ricche di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabili, carboidrati, sali minerali e oligoelementi, lipidi contenenti acidi grassi essenziali mono e polinsaturi, vitamine del gruppo B, vitamina A, C, D, E, K e infine pigmenti fotosintetici, responsabili del colore. La presentazione del gelato in vaschetta si completa con scagliette cristalline che richiamano la consistenza delle caramelle nelle tonalità, rubino e blu petrolio ottenute da coloranti naturali. Ricco e articolato il materiale di comunicazione customizzato a tema.

Prodotto: Trolls
Descrizione: kit gelateria

www.pregel.com

Composizione kit:

- Trolls Sprint (8 sacchetti da 1,2 kg)
- decorazioni in zucchero

Merchandising: magneti, portapenne, cubo porta coppette, segnaposto, totem e quaderno da colorare, tutto customizzato a tema Trolls

Plus: l'alga spirulina è un alimento considerato completo, ideale per una ricetta dedicata alle famiglie

punto **it** 125