

GELATO GOURMET. LA BASE PER PREPARARE ORIGINALI GELATI GASTRONOMICI.



Fabbri presenta una freschissima novità: Gelato Gourmet, la base specifica per la realizzazione di gelati "salati", ideale per creare inedite ricette gourmet. L'uso del gelato gastronomico è sempre più diffuso nelle preparazioni di alta cucina, soprattutto in accompagnamento ad altre portate, per esaltarne il gusto tramite il gioco delle diverse consistenze e grazie all'alternanza caldo/freddo.

Oggi, con Gelato Gourmet, potrete soddisfare il gusto di curiosi, sperimentatori o amanti del gelato in tutte le sue forme, creando ricette originali e sorprendenti.

COME SI USA

Basta sciogliere Gelato Gourmet in acqua e aggiungere ingredienti freschi come formaggi (gorgonzola, parmigiano, pecorino...), verdure (olive, carote, sedano, piselli, zucca...), salse (senape, wasabi...) e spezie (curry, tabasco, paprika, zafferano...). Il preparato così ottenuto si può versare direttamente nella gelatiera o nel mantecatore, per ottenere un delizioso gelato gourmet.

All'interno di questo ricettario scoprirai un'ampia serie di preparazioni semplici e veloci.



Fabbri 1905 S.p.A.
Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna
Tel. 051.6173111 - Fax 051.6173276

FABBRI
1905
A Family Company



Follow us     
www.fabbri1905.com

GELATO GOURMET

PER LA PREPARAZIONE DI GELATI GASTRONOMICI



Ricette originali dall'antipasto al dessert.

FABBRI
1905

APPETIZER

TARTUFINI DI GELATO AL GORGONZOLA E FRUTTA SECCA

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,2 Kg acqua
800 g gorgonzola

Preparazione

Miscelare gli ingredienti in acqua bollente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Creare delle palline di gelato e "panarle" con granella di frutta secca (pistacchi, mandorle...).
Altro abbinamento consigliato: marmellata agrodolce di peperone rosso preparata con ConfetTua Fabbri.

GELATO DI PARMIGIANO E TARTUFO CON SPECK CROCCANTE, CIALDE DI PARMIGIANO E PANE INTEGRALE

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,2 Kg acqua
800 g parmigiano grattugiato
85 g crema di tartufo

Preparazione

Miscelare gli ingredienti in acqua bollente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Essiccare in forno a 80°C lo speck affettato sottile e il pane integrale; spolverare di parmigiano una teglia antiaderente e infornare a 190°C per 6/7 minuti. Lasciare raffreddare. Comporre il piatto come da foto.

GELATO DI SALMONE AFFUMICATO, CAPRINO E ERBA CIPOLLINA CON CRUMBLE SALATO ALLE NOCCIOLE

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2 Kg acqua
600 g caprino
400 g salmone affumicato
50 g erba cipollina
20 g scorza di limone

Preparazione

Mixare il salmone ed unirlo a caprino, erba cipollina e scorza di limone. Miscelare gli ingredienti in acqua bollente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Preparare un crumble miscelando: 100 g farina00, 80 g parmigiano grattugiato, 50 g nocciole tritate, 60 g burro, un pizzico di sale e di pepe. Stendere su carta da forno e cuocere per 12 minuti a 160°C. Servire con salmone fresco ed il gelato.

MAIN COURSE

RISOTTO AI FUNGHI CON GELATO ALLA ZUCCA E PEPE NERO

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
1,6 Kg acqua
1,4 Kg zucca
Pepe q.b.

Preparazione

Cuocere la zucca e frullarla fino ad ottenere una purea. Miscelarla con la base e l'acqua a temperatura ambiente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Preparare un classico risotto ai funghi. Servirlo con il gelato, funghi e chips di zucca.

INSALATA FREDDA DI POLLO MARINATO ALLO YOGURT E GELATO AL CURRY

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,3 Kg acqua
600 g patate lesse
30 g curry*

Preparazione

Cuocere le patate e frullarle fino ad ottenere una purea. Miscelarle con il curry, la base e l'acqua a temperatura ambiente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Marinare il petto di pollo nello yogurt magro con sale, pepe e aglio per 12 ore. Lavare dalla marinata e cuocere a vapore per 15 minuti circa. Servire con il gelato e misticanza fresca.

**Per intensificare il colore è possibile aggiungere 1 g di curcuma*

TARTARE DI MANZO, PERE E GELATO DI SENAPE DI DIGIONE

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,3 Kg acqua
600 g patate lesse
200 g senape di Digione

Preparazione

Cuocere le patate e frullarle fino ad ottenere una purea. Miscelarle con la senape, la base e l'acqua a temperatura ambiente. Mettere la miscela nel mantecatore. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Preparare la tartare di carne ed i cubetti di pera. Condirli con sale ed olio. Comporre il piatto come da foto completandolo con il gelato alla senape e chips di pera.

SASHIMI DI TONNO CON GELATO AL WASABI E CAVIALE DI SOIA

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,3 Kg acqua
600 g patate lesse
100 g wasabi

Preparazione

Cuocere le patate e frullarle fino ad ottenere una purea. Miscelarle con il wasabi, la base e l'acqua a temperatura ambiente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Preparare il caviale di soia utilizzando il Kit Spherology Fabbri. Servire il sashimi alternandolo nel piatto con gelato di wasabi decorato con caviale di soia.

DESSERT

GELATO DI GORGONZOLA CON NOCI E VARIEGATO HONEY E QUINOA

Ricetta per 4 kg di gelato

Ingredienti

1 Kg Base Gelato Gourmet
2,2 Kg acqua
800 g gorgonzola

Preparazione

Miscelare gli ingredienti in acqua bollente. Mettere la miscela nel mantecatore/gelatiera. Estrarre il gelato dal mantecatore al raggiungimento di circa -4/-5°C di temperatura.

Composizione del piatto

Servire il gelato con granella di noci e Crockoloso Honey e Quinoa Fabbri.