

Prepara il TUO
GELATO
ARTIGIANALE
con il nostro ricettario



 **POLSINELLI**
PASSION IS NOT ENOUGH

Dal 1958

Artigianato, know-how, tecnologia e innovazione, passione e competenza.

Tecnologia innovativa, macchinari di alta precisione, ottimo rapporto qualità/prezzo e passione confluiscano nella cultura aziendale che coniuga la semplicità d'uso dei macchinari con l'affidabilità del marchio Made in Italy.



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH



INDICE

BASE FIORDILATTE

Fior di latte	6
Fior di panna	6
Fior di panna (ice cream)	7
Caffè	7
Caramello salato	8
Nocciola	8
Pistacchio	9
Vaniglia	9

BASE BIANCAVEGA

Caffè	11
Caramello salato	11
Nocciola	12
Pistacchio	12
Vaniglia	13

BASE CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato fondente	15
---------------------	----

BASE LIMONE DI SICILIA

Limone	17
Limone con succo	17

BASE FRAGOLISSIMA

Fragola	19
Fragola con frutta fresca	19

BASE MANGO

Mango	21
Mango con frutta	21

BASE FRUTTAVEGA & STEVIA

Frutta in polpa	23
Limone, agrumi	23

BASE YOGURT

Yogurt	25
--------	----

BASE BOLLICINE

Vino bianco o prosecco	27
Birra	27
Assenzio	28
Baileys	28
Campari orange	29
Cognac	29
Fragolino	30
Gin tonic	30
Limoncello	31
Mirto	31
Mojito	32
Sangria	32
Spritz	33
Vini dolci (Moscato)	33



SCOPRI LA LINEA DI PRODOTTI PER PREPARARE IL TUO GELATO

MACCHINA PER GELATO

CUBE 750



CUBE 1500



BASE PER GELATO

Fructital produce ingredienti composti per la Gelateria e la Pasticceria dal 1922, preservando da sempre la tradizione del gelato italiano.



PASTA AROMATIZZANTE



BASE
FIOR DI LATTE

*Struttura morbida
e vellutata!*

Base di alta qualità formulata per ottenere un ottimo gelato artigianale dalla struttura morbida e vellutata.



RICETTA - Base Fior di latte FIOR DI LATTE

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FIOR DI LATTE	155	233	310	465
Latte intero	345	517	690	1035
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere e il latte utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: scagliette di cioccolato, topping al cioccolato o alla frutta, pistacchi, smarties, mandorle tritate, cialde croccanti.



RICETTA - Base Fior di latte FIOR DI PANNA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FIOR DI LATTE	150	225	300	450
Latte intero	300	450	600	900
Panna	50	75	100	150
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte e la panna utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: scagliette di cioccolato, topping al cioccolato o alla frutta, pistacchi, smarties, mandorle tritate, cialde croccanti.



RICETTA - Base Fior di latte FIOR DI PANNA (Ice Cream)

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FIOR DI LATTE	125	188	250	375
Latte intero	275	412	550	825
Panna	100	150	200	300
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte e la panna utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato, topping al cioccolato o alla frutta, pistacchi, smarties, mandorle tritate, cialde croccanti.



RICETTA - Base Fior di latte CAFFÈ



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FIOR DI LATTE	130	195	260	390
Latte intero	310	465	620	930
Panna	35	52	70	105
CAFFÈ PLUS	25	38	50	75
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte, la panna e la pasta caratterizzante **Caffè Plus** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: chicchi di caffè, cacao in polvere, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.



RICETTA - Base Fior di latte CARAMELLO SALATO



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	125	188	250	375
FIOR DI LATTE	125	188	250	375
Latte intero	300	450	600	900
Panna	40	60	80	120
CARAMELLO AL BURRO SALATO	35	52	70	105
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte, la panna e la pasta caratterizzante **Caramel Beurre Salé** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: granella di croccante alla nocciola, cialde croccanti.



RICETTA - Base Fior di latte NOCCIOLA



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	125	188	250	375
FIOR DI LATTE	125	188	250	375
Latte intero	330	495	660	990
NOCCIOLA TGT SPECIAL	45	67	90	135
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte e la pasta caratterizzante **Nocciola TGT Special** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: cioccolato fuso, crema di pistacchi, cioccolato bianco, smarties, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.



FIORDILATTE

RICETTA - Base Fior di latte PISTACCHIO



PISTACCHIO PURO EXTRA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	125	188	250	375
FIOR DI LATTE	125	188	250	375
Latte intero	330	495	660	990
PISTACCHIO PURO EXTRA	45	67	90	135
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte e la pasta caratterizzante **Pistacchio Puro Extra** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: granella di pistacchio di Bronte, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.



FIORDILATTE

RICETTA - Base Fior di latte VANIGLIA



VANIGLIA BIANCA MADAGASCAR

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	130	195	260	390
FIOR DI LATTE	130	195	260	390
Latte intero	320	480	640	960
Panna	35	52	70	105
VANIGLIA BIANCA MADAGASCAR	15	23	30	45
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il latte, la panna e la pasta caratterizzante **Vaniglia Bianca Madagascar** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato fondente, cialde croccanti, ribes.

BASE
BIANCAVEGA

*Senza zuccheri
aggiunti!*

Base di alta qualità, senza latte e derivati, privi di zuccheri aggiunti, formulata per ottenere un ottimo gelato artigianale tenendo sotto controllo l'apporto calorico.



RICETTA - Base Biancavega CAFFÈ



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	180	270	360	540
BIANCAVEGA	180	270	360	540
Acqua calda (75°C)	295	442	590	885
CAFFÈ PLUS	25	38	50	75
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la pasta caratterizzante **Caffè Plus** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: chicchi di caffè, cacao amaro in polvere.



RICETTA - Base Biancavega CARMELLO SALATO



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	175	263	350	525
BIANCAVEGA	175	263	350	525
Acqua calda (75°C)	290	435	580	870
CARMELLO AL BURRO SALATO	35	52	70	105
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la pasta caratterizzante **Caramel Beurre Salé** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: granella di croccante alla nocciola.



RICETTA - Base Biancavega NOCCIOLA



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	150	225	300	450
BIANCAVEGA	150	225	300	450
Acqua calda (75°C)	300	450	600	900
NOCCIOLA TGT SPECIAL	50	75	100	150
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la pasta caratterizzante **Nocciola TGT Special** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: cioccolato fondente 85% in poi, granella di pistacchio di Bronte.



RICETTA - Base Biancavega PISTACCHIO



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	150	225	300	450
BIANCAVEGA	150	225	300	450
Acqua calda (75°C)	300	450	600	900
PISTACCHIO PURO EXTRA	50	75	100	150
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la pasta caratterizzante **Pistacchio Puro Extra** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. **Andrà a ruba!**

Consigli per decorare e servire: granella di pistacchio di Bronte.



RICETTA - Base Biancavega VANIGLIA



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BIANCAVEGA	190	285	380	570
Acqua calda (75°C)	295	442	590	885
VANIGLIA BIANCA MADAGASCAR	15	23	30	45
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la pasta caratterizzante **Vaniglia Bianca Madagascar** utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato fondente 85% in poi, ribes.



BASE FONDENTE NERO

Pratico da realizzare!

Base di alta qualità della “Linea Semprepronti”
che garantisce un gelato equilibrato e pratico
da realizzare.



RICETTA - Base Fondente Nero CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
CIOCCOLATO FONDENTE NERO	205	308	410	615
Acqua calda (90°C)	295	442	590	885
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: granella di nocciole o di pistacchio, scagliette di cioccolato bianco, cialde croccanti, un bel ciuffo di panna montata!



BASE
LIMONE SICILIA

*Freschezza
infinita!*

Base di alta qualità della “Linea Semprepronti”
che garantisce un gelato equilibrato e pratico
da realizzare.



LIMONE SICILIA



RICETTA - Base Limone Sicilia

LIMONE

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	LIMONE SICILIA	170	255	340
Acqua	330	495	660	990
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di fragole, cialde croccanti, foglie di menta piperita.



LIMONE SICILIA



RICETTA - Base Limone Sicilia

LIMONE CON SUCCO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	LIMONE SICILIA	155	233	310
Acqua	285	427	570	855
Succo di limone	(circa 1 limone) 60	(circa 1 limone e mezzo) 90	(circa 2 limoni) 120	(circa 3 limoni) 180
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Spremiamo il succo dei limoni e usiamo un colino per eliminare i semi.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e il succo di limone spremuto utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di fragole, cialde croccanti, foglie di menta piperita.

BASE
FRAGOLISSIMA

*Pratico ed
equilibrato!*

Base di alta qualità della “Linea Semprepronti”
che garantisce un gelato equilibrato e pratico
da realizzare.



FRAGOLISSIMA



RICETTA - Base Fragolissima

FRAGOLA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FRAGOLISSIMA	165	248	330	495
Acqua	335	502	670	1005
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: cioccolato fondente fuso, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.



FRAGOLISSIMA



RICETTA - Base Fragolissima

FRAGOLA CON FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FRAGOLISSIMA	150	225	300	450
Acqua	150	225	300	450
Fragole	200	300	400	600
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Tagliamo le fragole in pezzetti e frulliamole con il frullatore ad immersione.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e le fragole frullate utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: cioccolato fondente fuso, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.

BASE
MANGO

*Dolcezza
unica!*

Base di alta qualità della “Linea Semprepronti”
che garantisce un gelato equilibrato e pratico
da realizzare.



RICETTA - Base Mango

MANGO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
MANGO	165	248	330	495
Acqua	335	502	670	1005
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di mango, mirtilli, smarties, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.



RICETTA - Base Mango

MANGO CON FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
MANGO	150	225	300	450
Acqua	150	225	300	450
Mango	200	300	400	600
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Tagliamo il mango in pezzetti e frulliamolo con il frullatore ad immersione.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e il mango frullato utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di mango, mirtilli, smarties, cialde croccanti, un ciuffo di panna montata.

BASE
FRUTTAVEGA
& STEVIA

*Senza zuccheri
aggiunti!*

Base di alta qualità, senza latte e derivati, privi di zuccheri aggiunti, formulata per ottenere un ottimo gelato artigianale tenendo sotto controllo l'apporto calorico.



RICETTA - Base FruttaVega & Stevia

FRUTTA FRESCA IN POLPA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FRUTTA VEGA & STEVIA	125	188	250	375
Frutta in polpa	275	412	550	825
Acqua calda (75°C)	100	150	200	300
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Frulliamo la frutta desiderata (fragole, mango, frutti di bosco, pesca, ecc.).
- 3) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e la frutta utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 4) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 5) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 6) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 7) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 8) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 9) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di frutta, cioccolato fondente 85% in poi.



RICETTA - Base FruttaVega & Stevia

LIMONE, AGRUMI

(mandarini, arance, lime, ecc.)

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
FRUTTA VEGA & STEVIA	150	225	300	450
Succo di limone	(circa 2 limoni) 125	(circa 3 limoni) 188	(circa 4 limoni) 250	(circa 6 limoni) 375
Acqua calda (75°C)	225	337	450	675
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Scaldiamo l'acqua fino al raggiungimento della temperatura consigliata in ricetta.
- 2) Spremiamo il succo dei limoni (o altro tipo di agrumi) e usiamo un colino per eliminare i semi.
- 3) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'acqua e il succo di limone utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 4) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 5) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 6) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 7) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 8) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 9) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di fragole, foglie di menta piperita.

BASE
YOGURT

*Gusto sincero
ed unico!*

Base innovativa per la realizzazione di gelati caratterizzati da un sapore unico e specifico.



YOGURT

RICETTA - Base Yogurt YOGURT



INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	125	188	250	375
BASE YOGURT	125	188	250	375
Yogurt intero	325	487	650	975
Panna	50	75	100	150
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, lo yogurt intero e la panna utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: smarties, pezzetti di frutta fresca, pezzetti di cioccolato fondente.



BASE BOLLICINE

*Cremoso e alcolico
al punto giusto!*

Base ideale per ottenere dei gelati “alcolici”. La sua particolare formulazione conferisce cremosità al gelato e una nota aromatica particolarmente marcata che non si perde durante la mantecazione.

È consigliato per questo motivo aggiungere il **PRODOTTO** alcolico quasi alla fine della mantecazione, soprattutto nel caso di vini frizzanti.



RICETTA - Base Bollicine

VINO BIANCO O PROSECCO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	133	200	267	400
Vino bianco o Prosecco	100	150	200	300
Acqua	267	400	533	800
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il vino bianco/prosecco e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: cantucci sbriciolati, granella di mandorle.



RICETTA - Base Bollicine

BIRRA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	130	197	264	394
Birra	265	395	526	790
Acqua	105	158	210	316
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, la birra e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: biscotti al cioccolato, pop corn, caramello.



RICETTA - Base Bollicine ASSENZIO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	128	192	256	385
Assenzio	26	38	51	76
Acqua	346	520	693	1039
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'assenzio e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: foglie di menta piperita.



RICETTA - Base Bollicine BAILEYS

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	125	188	250	375
Baileys	75	112	150	225
Acqua	300	450	600	900
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il Baileys e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato fondente 85% in poi, cacao amaro in polvere.



RICETTA - Base Bollicine CAMPARI ORANGE

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	122	184	244	366
Campari	49	73	98	146
Succo d'arancia	61	91	122	183
Acqua	268	402	536	805
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il campari, il succo d'arancia e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scorza di arancia candita, biscotti al cardamomo.



RICETTA - Base Bollicine COGNAC

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	123	185	247	370
Cognac	43	65	86	130
Acqua	334	500	667	1000
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il cognac e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato fondente 85% in poi, fette di kiwi.



RICETTA - Base Bollicine FRAGOLINO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	151	226	301	452
Fragolino	90	135	181	271
Acqua	259	389	518	777
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il fragolino e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di cioccolato fondente 85% in poi o cioccolato bianco.



RICETTA - Base Bollicine GIN TONIC

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	123	185	247	370
Gin	43	65	86	130
Acqua tonica	334	500	667	1000
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il gin e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: pezzetti di fragole o more.



RICETTA - Base Bollicine LIMONCELLO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	119	179	238	357
Limoncello	50	75	101	151
Acqua	331	496	661	992
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il limoncello e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: scaglette di mandorle non pelate, pezzetti di fragola.



RICETTA - Base Bollicine MIRTO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	119	179	238	357
Mirto	50	75	101	151
Acqua	331	496	661	992
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il mirto e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: frutta di stagione in pezzi.



RICETTA - Base Bollicine MOJITO

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	500	750	1000	1500
BOLLICINE	136	204	272	409
Rhum	38	57	76	114
Succo di lime	88	131	174	262
Acqua	238	358	478	715
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Spremiamo il succo del lime e usiamo un colino per eliminare i semi.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, il rhum, il succo di lime e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: limone candito, foglie di menta piperita.



RICETTA - Base Bollicine SANGRIA

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
	500	750	1000	1500
BOLLICINE	116	173	230	346
Sangria	256	385	513	769
Mele	45	67	90	135
Pesche	45	67	90	135
Succo d'arancia	38	58	77	115
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Frulliamolo le mele e le pesche.
- 2) Spremiamo il succo dell'arancio e usiamo un colino per eliminare i semi.
- 3) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, la sangria, la frutta e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 4) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 5) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 6) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 7) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 8) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 9) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: frutta in pezzi a piacere.



RICETTA - Base Bollicine SPRITZ

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	123	185	247	370
Aperol	62	93	123	185
Succo d'arancia	62	93	123	185
Prosecco	93	139	185	278
Acqua	160	240	322	482
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Spremiamo il succo dell'arancio e usiamo un colino per eliminare i semi.
- 2) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, l'Aperol, il succo d'arancia, il prosecco e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 3) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 4) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 5) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 6) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 7) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 8) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: taralli sbriciolati.



RICETTA - Base Bollicine VINI DOLCI (MOSCATO)

INGREDIENTI	DOSAGGIO g			
BOLLICINE	135	203	270	406
Spumante dolce o Moscato	203	304	405	608
Acqua	162	243	325	486
TOTALE	500 Dosi per: 5/6 persone	750 Dosi per: 7/8 persone	1000 Dosi per: 10 persone	1500 Dosi per: 15 persone

Procedimento:

- 1) Uniamo in un contenitore la miscela in polvere, lo spumante dolce/moscato e l'acqua utilizzando il dosaggio desiderato indicato nella ricetta in tabella. Amalgamiamo con una spatola.
- 2) Mescoliamo con un mixer o frullatore ad immersione per circa 1 minuto per ottenere un composto omogeneo.
- 3) Lasciamo maturare la miscela per almeno 10 minuti prima di mantecare nella macchina CUBE.
- 4) Mantecare nella gelatiera CUBE per circa 25 minuti.
- 5) Riempiamo una vaschetta per gelato (ad esempio come quelle in polistirolo), livelliamo la superficie con la spatola e copriamo con l'apposito coperchio.
- 6) Mettiamo il gelato in freezer per almeno 4 ore.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, passiamo a porzionare e gustare il nostro delizioso gelato. Andrà a ruba!

Consigli per decorare e servire: cantucci sbriciolati, granella di mandorle.

NOTE

Lined writing area with horizontal lines.



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH



Visita il
nostro sito



Scopri la nostra selezione di prodotti dedicata al gelato.



LE MIGLIORI ATTREZZATURE
PER FARE IL TUO GELATO ARTIGIANALE!

POLSINELLI

VIA CARNELLO, 323 - 03036 - ISOLA DEL LIRI (FR) - ITALIA - TEL. +39 0776.869068

www.polsinelli.it - info@polsinelli.it