Ricettario gelati di frutta

rogelfrut.com

Le ricette

Il gelato alla frutta non è mai stato cosi!
Le ricette "Rogelfrut"
sono state calcolate con una percentuale mediamente del 50%.
Con tale quantitativo di frutta presente,
l'assenza di materia grassa e proteine del latte,
è possibile chiamare questi gelati, sorbetti.
I clienti troveranno il piacere rinfrescante di un buon gelato con
poche calorie ed il gusto vero della frutta fresca.
Il ricettario si presenta completo
nell'intera linea di prodotti Rogelfrut,
utilizzando gli stabilizzanti
comunemente conosciuti nel settore.
**Al fine di ottenere il miglior risultato possibile dalle ricette
e sfruttare tutto il sapore della frutta
è suggerito seguire alcuni consigli:**

1.
Mescolare tutti gli ingredienti secchi,
versare l'acqua calda
(la quale contribuisce a sciogliere lo zucchero e gli stabilizzanti)
ed aggiungere la frutta. Frullare bene!

2.
Usare acqua potabile ed inodore.

3.
Aggiungere un po' di succo di limone e sale
le quali aiutano ad esaltare il sapore, il colore,
posticipare l'ossidazione
e non far proliferare la carica batterica.

4.
Per mantenere la frutta naturale,
scongelare dolcemente il purè a temperatura ambiente
o all'interno del frigorifero,
lasciandolo nel suo contenitore 12 ore o una notte.

Inoltre Rogelfrut alla fine di ogni sezione
vi propone anche le ricette per un gelato al gusto di:
Persi Pien • Castagna • Nocciola • Cocco
(per le quali viene consigliata
la lavorazione a caldo)

Ricette di gelati alla frutta con base

50g/lt

gelato alla frutta in purè

2000 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
1150 g	ACQUA
650 g	ZUCCHERO

- FRAGOLA
- LAMPONE
- FRUTTI DI BOSCO
- RIBES NERO
- MIRTILLO
- ALBICOCCA
- PESCA
- MELONE
- MELA
- ANANAS
- PERA
- AMARENA

2500 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
450 g	ACQUA
850 g	ZUCCHERO

- ANGURIA

50g/lt

gelato alla frutta in purè BIO

2000 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
950 g	ACQUA
850 g	ZUCCHERO

- FRAGOLA
- LAMPONE
- ANANAS

1000 g	SUCCO
200 g	BASE 50
1850 g	ACQUA
950 g	ZUCCHERO

- LIMONE

1500 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
1550 g	ACQUA
750 g	ZUCCHERO

- BANANA
- MANGO

N. V721/04 - N. V774/01

50g/lt

gelato al succo di agrumi

1000 g	SUCCO
200 g	BASE 50
1850 g	ACQUA
950 g	ZUCCHERO

- LIMONE PRIMO FIORE (origine di Sicilia)
- LIMONE DI SORRENTO IGP
- LIME

2000 g	SUCCO
200 g	BASE 50
950 g	ACQUA
850 g	ZUCCHERO

- MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI (origine di Sicilia)
- ARANCIA ROSSA (origine di Sicilia)
- POMPELMO ROSA

50g/lt

gelato al purè di frutta tropicale

1500 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
1600 g	ACQUA
700 g	ZUCCHERO

- MANGO
- FICO D'INDIA
- MIX TROPICALE
- PAPAYA
- BANANA

1000 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
2000 g	ACQUA
800 g	ZUCCHERO

- PASSION FRUIT CONCENTRATO

50g/lt

gelato alla frutta intera surgelata

2000 g	FRUTTA
200 g	BASE 50
1000 g	ACQUA
800 g	ZUCCHERO

V

- ALBICOCCHE A METÀ
- LIMONE PRIMO FIORE (origine di Sicilia)
- AMARENE
- ANANAS
- CILIEGIE
- FRAGOLE (calibrate/toutvenent /senga sengana)
- FRAGOLINE DI BOSCO
- KIWI A FETTE
- LAMPONI
- MACEDONIA (3 frutti/4 frutti /6frutti)
- MANGO A CUBI
- MELE (a fette, a cubi, a fette calibrate)
- MELONE A FETTE
- MIRTILLI
- MORE (grosse/piccole)
- PERE
- PESCHE (fette, a cubi)
- RIBES (rosso/nero)
- UVA SENZA SEMI
- PRUGNE
- BANANE A FETTE
- CASTAGNE
- FICHI

50g/lt

gelato al cocco

1300 g	LATTE INTERO
1500 g	PURÈ COCCO
200 g	BASE 50
750 g	ZUCCHERO
50 g	DESTROSIO
200 g	PANNA

>

- COCCO

Lavorare a caldo

50g/lt

gelato al persi pien, *(pesca, amaretto, cacao)*
specialità regionale

1400 g	LATTE INTERO
1500 g	PERSI PIEN
200 g	BASE 50
300 g	PANNA
500 g	ZUCCHERO
100 g	LATTE SCREMATO DISIDRATATO

> • PERSI PIEN

Una volta mantecato il gelato, variegare la vaschetta con la frutta pochée alla pesca (compresa nel cartone), decorare con amaretti e un po' di cacao.

Lavorare a caldo

50g/lt

gelato alla castagna

1450 g	LATTE INTERO
1500 g	CASTAGNA
150 g	BASE 50
400 g	ZUCCHERO
50 g	DESTROSIO
450 g	PANNA

> • CASTAGNA

Lavorare a caldo

50g/lt

gelato alla nocciola Rogelfrut

2500 g	LATTE INTERO
450 g	PASTA DI NOCCIOLA
200 g	BASE 50
700 g	ZUCCHERO
150 g	DESTROSIO

> • NOCCIOLA

Lavorare a caldo

50g/lt

Ricette di gelati alla frutta con base

100g/lt

gelato alla frutta in purè

2000 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
1050 g	ACQUA
550 g	ZUCCHERO

- FRAGOLA
- LAMPONE
- FRUTTI DI BOSCO
- RIBES NERO
- MIRTILLO
- ALBICOCCA
- PESCA
- MELONE
- MELA
- ANANAS
- PERA
- AMARENA

2500 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
350 g	ACQUA
750 g	ZUCCHERO

- ANGURIA

100g/lt

gelato alla frutta in purè BIO

linea BIO

2000 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
900 g	ACQUA
700 g	ZUCCHERO

- FRAGOLA
- LAMPONE
- ANANAS

1000 g	SUCCO
400 g	BASE 100
1750 g	ACQUA
850 g	ZUCCHERO

- LIMONE

1500 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
1450 g	ACQUA
650 g	ZUCCHERO

- BANANA
- MANGO

N. V721/04 - N. V774/01

100g/lt

gelato al succo di agrumi

1000 g	SUCCO
400 g	BASE 100
1750 g	ACQUA
850 g	ZUCCHERO

- LIMONE PRIMO FIORE (origine di Sicilia)
- LIMONE DI SORRENTO IGP
- LIME

2000 g	SUCCO
400 g	BASE 100
850 g	ACQUA
750 g	ZUCCHERO

- MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI (origine di Sicilia)
- ARANCIA ROSSA (origine di Sicilia)
- POMPELMO ROSA

100g/lt

gelato al purè di frutta tropicale

1500 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
1500 g	ACQUA
600 g	ZUCCHERO

- MANGO
- FICO D'INDIA
- MIX TROPICALE
- PAPAYA
- BANANA

1000 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
1900 g	ACQUA
700 g	ZUCCHERO

- PASSION FRUIT CONCENTRATO

100g/lt

gelato alla frutta intera surgelata

2000 g	FRUTTA
400 g	BASE 100
900 g	ACQUA
700 g	ZUCCHERO

V

- ALBICOCCHE A METÀ
- LIMONE PRIMO FIORE (origine di Sicilia)
- AMARENE
- ANANAS
- CILIEGIE
- FRAGOLE (calibrate/toutvenent /senga sengana)
- FRAGOLINE DI BOSCO
- KIWI A FETTE
- LAMPONI
- MACEDONIA (3 frutti/4 frutti /6frutti)
- MANGO A CUBI
- MELE (a fette, a cubi, a fette calibrate)
- MELONE A FETTE
- MIRTILLI
- MORE (grosse/piccole)
- PERE
- PESCHE (fette, a cubi)
- RIBES (rosso/nero)
- UVA SENZA SEMI
- PRUGNE
- BANANE A FETTE
- CASTAGNE
- FICHI

100g/lt

gelato al cocco

1500 g	LATTE INTERO
1500 g	PURÈ COCCO
400 g	BASE 100
550 g	ZUCCHERO
50 g	DESTROSIO

>

- COCCO

Lavorare a caldo

100g/lt

gelato al persi pien, *(pesca, amaretto, cacao)*
specialità regionale

1400 g	LATTE INTERO
1500 g	PERSI PIEN
300 g	BASE 100
300 g	PANNA
400 g	ZUCCHERO
100 g	LATTE SCREMATO DISIDRATATO

> • PERSI PIEN

Una volta mantecato il gelato, variegare la vaschetta con la frutta pochée alla pesca (compresa nel cartone), decorare con amaretti e un po' di cacao.

Lavorare a caldo

100g/lt

gelato alla castagna

1650 g	LATTE INTERO
1500 g	CASTAGNA
300 g	BASE 100
300 g	ZUCCHERO
50 g	DESTROSIO
200 g	PANNA

> • CASTAGNA

Lavorare a caldo

100g/lt

gelato alla nocciola Rogelfrut

2500 g	LATTE INTERO
450 g	PASTA DI NOCCIOLA
400 g	BASE 100
500 g	ZUCCHERO
150 g	DESTROSIO

> • NOCCIOLA

Lavorare a caldo

100g/lt

Ricette di gelati alla frutta con base

bianca

gelato al cocco

2400 g	BASE BIANCA
1500 g	PURÈ COCCO
100 g	DESTROSIO

> • COCCO

Scaldare a 40° la purè

bianca

gelato al persi pien, *(pesca, amaretto, cacao)*
specialità regionale

1950 g	BASE BIANCA
1500 g	PERSI PIEN
450 g	PANNA
100 g	DESTROSIO

> • PERSI PIEN

Una volta mantecato il gelato, variegare la vaschetta con la frutta pochée alla pesca (compresa nel cartone), decorare con amaretti e un po' di cacao.

bianca

gelato alla castagna

2400 g	BASE BIANCA
1500 g	CASTAGNA
100 g	DESTROSIO

> • CASTAGNA

bianca

gelato alla nocciola Rogelfrut

3400 g	BASE BIANCA
450 g	PASTA DI NOCCIOLA
150 g	DESTROSIO

> • NOCCIOLA

bianca

I gelati fanno festa!

Variegare il gelato oggi
è possibile con frutta pochée Rogelfrut,
un composto che rimane morbido morbido anche a - 12°C
e che nasce per rendere il vostro gelato davvero speciale.
Il colore, il sapore e la brillantezza
sono quelli della frutta fresca!
Una festa di genuinità e morbidezza
per gli occhi e… per la bocca.

Ideale per:
Variegare il gelato
Produzione bicchierini
Salsa dessert al piatto
Interno di semifreddo
Glassa per torte
Soft-ice
Yogurt fresco e gelato
Accompagnamento granite

Distribuito da Proppy-Gel

appunti

appunti

appunti

F.A.R. Soc. Agricola Cooperativa
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (Cn)
Tel.+39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456
info@rogelfrut.com

Consulente esterno per Rogelfrut:
Stefano vianello
per ulteriori informazioni contattare il numero 345.5717243
o scrivere a stefavia@me.com

Distributori:

DEUTSCHLAND
claudiodt@gmx.de

ESPAÑA
www.sosa.cat
sosa@sosa.cat

USA AND NORTH AMERICA
www.aire-castelli.it
carlogaspa@tiscali.it

FAR EAST - OCEANIA
www.feelitalian.com
info@feelitalian.com