



PREMIO GELATO GIOVANI - II EDIZIONE
Masterclass conclusiva - 26 marzo 2019

ALESSANDRO RACCA

Gelato con crema agli agrumi

Salsa al limone, yuzu e le sue zeste

Ingredienti

<i>Succo di limone BIO</i>	<i>450</i>
<i>Succo di yuzu</i>	<i>50</i>
<i>Acqua minerale</i>	<i>300</i>
<i>Zucchero BIO</i>	<i>150</i>
<i>Fibra di agrumi</i>	<i>50</i>
<i>Amido di riso</i>	<i>50</i>
<i>Zeste di limone</i>	<i>10</i>

Procedimento

Riscaldare l'acqua a 45°C, aggiungere le polveri miscelate, aggiungere a 60°C il succo di limone e il succo di yuzu.

Pastorizzare e mantenere a +4°C max 120 h oppure sottovuoto fino a 21 giorni.

Gelato alla crema e agrumi

Ingredienti

<i>Latte intero</i>	<i>2060</i>
<i>Zucchero BIO</i>	<i>400</i>
<i>Miele acacia BIO</i>	<i>130</i>
<i>Glucosio dry</i>	<i>70</i>
<i>Tuorlo BIO</i>	<i>300</i>
<i>Panna 38%</i>	<i>200</i>
<i>Neutro creme</i>	<i>8</i>
<i>Vaniglia bacca BIO</i>	<i>6</i>

Procedimento

Scaldare il latte a 45°C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate al tuorlo ed alla panna a 50°, pastorizzare a 85°C, abbattere e conservare a +4°C. Miscelare con la salsa e mantecare con il ciclo Crystal, colare negli stampi in silicone, abbattere ed utilizzare come inserto.

Alessandro Racca