RICETTARIO DI NATALE

RUBICONE

GELATO & PASTRY EST. 1959

CREMINO GINGERBREAD

Ingredienti

PER IL GELATO

- Base bianca
- COD.F087 **Pasta zabaione**
  65 g / kg mix

FARCITURA E DECORAZIONE

- COD.F630 **Strato di Cremino Speculoos**
- COD.F038 **Granella di Frollino della Nonna**
- COD.F834 **Granella di Meringa**
- Biscotti Gingerbread

STRUDEL DI MELE

Ingredienti

PER IL GELATO

- Base bianca

COD.F004 - **Pasta Crostata**
35 g / kg mix

COD.F011 - **Pasta Cannella**
35 g / kg mix

FARCITURA E DECORAZIONE

COD.N588 - **Variegato Strudel**

- Uvetta, pinoli, sfoglia sbriciolata, cannella

GELATO CALDO AL MASCARPONE

Ingredienti

PER IL GELATO

COD.F805 **Pan Dessert**
500 g / kg mix

Gelato Fiordilatte
500 g / kg mix

Latte
500 g

COD.F092 **Mascarpone plus**
500 g / kg mix

FARCITURA E DECORAZIONE

Coni di cialda

COD.F852 **Copertura Pistacchio**

COD.F038 **Frollino della Nonna**

COD.F968 **Cocco Rapè**

PROCEDIMENTO

Aggiungere tutti gli ingredienti in planetaria e montare fino a ottenere una consistenza simile a un semifreddo. Posizionare in vaschetta e abbattere per almeno 5 minuti per poi decorare a piacere

SUGGERIMENTO

Affinché i coni decorativi restino integri e non presentino crepe con l'esposizione al freddo della vetrina, suggeriamo di riempirli utilizzando, ad esempio, il Gelato Caldo o della panna montata

CIOCCOLATO DI NATALE

Ingredienti

PER IL GELATO

COD.N694 ◂ **Pronto Rum Chocolate**
◂ Acqua

FARCITURA E DECORAZIONE

COD.N585 ◂ **Variegato Arancia e Cannella**
◂ Cannella in polvere
◂ Arancia candita
◂ Scaglie di cioccolato

TORTA GELATO SPEZIATA

Ingredienti

STRATO INFERIORE

COD.F952 **Pronto cioccolato speziato**
- Acqua

STRATO SUPERIORE

- Base bianca

COD.F085 **Pasta vaniglia 30 suprem**
30 g / kg mix

INSERTO

COD.F658 **Variegato Lampone**

GLASSATURA E DECORAZIONE

- Per realizzare la glassatura amalgamare:

COD.F556 — 1/3 **Copertura Cioccolato Fondente**
COD.F976 — 2/3 **Cremino Brunella**

- Decorare con spezie, scaglie di cioccolato, lamponi, granella di meringa, rametti di rosmarino

STECCHI GELATO DI NATALE

L'IDEA DI NATALE

DECORARE CON LINEA COPERTURE

- Ricopri esternamente gli Stecchi Gelato con uno strato croccante, utilizzando la gamma coperture: hai a tua disposizione 15 prodotti con gusti e colori differenti a base di cioccolato

- Le coperture sono perfette per creare decorazioni fatte a mano, semplici e veloci. Induriscono con il freddo e, per creare forme e decorazioni, è sufficiente disegnare su una superficie fredda successivamente conservarle in abbattitore.

- Utilizza un sac à poche per realizzare a mano le decorazioni direttamente sugli stecchi gelato.

15 COPERTURE

COD.F959 **BLACK HAWAII**
COD.F990 **GIANDUIA**
COD.N641 **CHOCO RUBY**
COD.F556 **CIOCCOLATO FONDENTE**
COD.F857 **NOCCIOLA**
COD.F853 **LIMONE**
COD.N050 **CIOCCOLATO AL LATTE**
COD.N154 **CARAMELLO SALATO**
COD.F852 **PISTACCHIO**
COD.N933 **RED VELVET**
COD.F859 **FRAGOLA**
COD.F969 **STRACCIATELLA CACAO CRUDO**
COD.F998 **STRACCIATELLA VEGAN**
COD.F856 **CIOCCOLATO BIANCO**
COD.N022 **VANIGLIA GIALLA**

GELATO SOFT DELLE FESTE

L'IDEA DI NATALE

PER IL GELATO

- La forma del gelato soft è perfetta per ricreare un delizioso albero di Natale e tanti personaggi a tema!

COD.F570

— L'albero di Natale è creato con **Soft Matcha 5 stars**;

PER LA DECORAZIONE

- Utilizza la linea coperture per creare fantasiose decorazioni:

COD.F853

— la stella sull'albero è stata creata con la **copertura al limone**.

RUBICONE

GELATO & PASTRY EST. 1959

www.prodottirubicone.com
info@prodottirubicone.com
+39 0543 448451