

6.24

*Quaderno
delle Applicazioni*

INGREDIUM

by PCB CREATION
Manufacture d'émotions

*Accademia
del Buono*



INGREDIUM

by  **PCB CREATION**
Manufacture d'émotions

Da più di 25 anni PCB-Creation immagina, studia e crea soluzioni dedicate ai professionisti più attenti e creativi del mondo della ristorazione e della pasticceria con l'obiettivo di rendere ogni singolo piatto unico e speciale.

INGREDIUM

è una linea di prodotti di qualità superiore risultato di un lavoro portato avanti con passione dal team Ricerca e Sviluppo di PCB-Creation in stretta collaborazione con importanti chef di ristorazione e di pasticceria che hanno contribuito in maniera significativa con indicazioni che solo l'esperienza maturata «sul campo» può produrre.

Con **INGREDIUM**

puoi esplorare le diverse soluzioni tecniche che permetteranno alle tue idee creative di diventare realtà; giocare con texture diverse e ottimizzare l'equilibrio e il gusto dei tuoi piatti mantenendo sempre una qualità costante.

Grazie alla nuova gamma Clean Label hai poi la possibilità di lavorare su alternative senza additivi, in questo caso i prodotti Ingreium potranno essere inseriti in etichetta come ingredienti a tutti gli effetti!

INGREDIUM



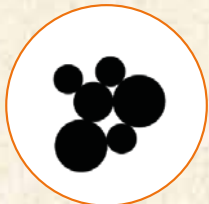
TESTURIZZANTI E AMIDI

Le proprietà gelificanti, addensanti e stabilizzanti dei prodotti della gamma Testurizzanti & Amidi INGREDIUM permetteranno di variare le ricette, di renderle più facili da realizzare, di garantire una qualità costante tra le varie realizzazioni e durante la conservazione, di migliorare la consistenza dei prodotti (compattezza, morbidezza, cremosità, elasticità, leggerezza) o, addirittura, di ridurre il tenore di grassi e zuccheri delle ricette mantenendone comunque il gusto. Queste soluzioni possono essere utilizzate per addensare salse, coulis, puree o creme direttamente a freddo o a caldo senza alterarne il sapore originale. Permetteranno anche la creazione di preparati dalla consistenza unica come le gelatine e gli inserti di frutta o verdura, le coperture, le gelée di frutta o verdura, le mousse di gelatina o ancora la panna cotta.



ACIDI E SALI

Le proprietà acidificanti, mineralizzanti, antiossidanti e modulatorici dell'acidità degli Acidi & Sali INGREDIUM conferiranno quel tocco in più necessario alla gelificazione di determinati testurizzanti della gamma o consentiranno di equilibrare con precisione il profilo gustativo di alcune tue creazioni uniche. Tali soluzioni consentono ad esempio la sferificazione a partire da alginati oppure di realizzare ricette gelificate con carragenine o pectine. Possono inoltre essere utilizzate per ottimizzare l'acidità di preparati che altrimenti, nello stato in cui si trovano, non potrebbero essere sferificati o per garantire un effetto antiossidante al fine di conservare alcuni preparati alla frutta sensibili fino a quando non vengono impiattati e serviti.



EMULSIONANTI E STABILIZZANTI

Le proprietà emulsionanti e stabilizzanti degli Emulsionanti & Stabilizzanti INGREDIUM permetteranno di ottimizzare la conservazione e di stabilizzare i preparati acquosi o grassi. Tra tali soluzioni, vi troverai quella più adatta per le tue creazioni che permetterà di ottimizzare la tenuta di salse, creme, mousse, ganache, gelati o ancora di creare mousse ultraleggere chiamate "arie" per la decorazione dei piatti.



ZUCCHERI E DERIVATI

La varietà delle proprietà dolcificanti, strutturanti e coloranti durante la cottura degli Zuccheri & Derivati della gamma INGREDIUM, consentiranno di variare le ricette, di dolcificarle conservando al contempo la ricchezza del sapore e degli aromi dei dolci creati e di garantire altresì una qualità costante tra le varie realizzazioni e durante la conservazione. Tali soluzioni tecniche possono ad esempio permetterti di ottimizzare le ricette delle creazioni glassate al fine di garantirne la stabilità della consistenza durante la conservazione oppure di stabilizzare le ganache alla frutta e di evitare la sineresi e la perdita di solidità. Permetteranno inoltre di sostituire il saccarosio in molte applicazioni al fine di ridurre il tenore di zuccheri o di modulare ad esempio la cristallizzazione o la colorazione durante la cottura.



CLEAN LABEL

La diversità delle proprietà degli ingredienti Clean Label della gamma INGREDIUM vi permetterà di essere più trasparenti nelle vostre dichiarazioni, poiché li dichiarerete come ingredienti e non come additivi, pur mantenendo eccellenti proprietà funzionali. All'interno di questa gamma, troverete soluzioni tecniche per testurizzare, espandere, stabilizzare, ecc. Vi consentiranno, ad esempio, di sostituire additivi come amidi, gomme alimentari o emulsionanti. Alcuni prodotti possono essere utilizzati anche per creare ricette vegane, senza retrogusto indesiderato.

INGREDIUM

LEGENDA DEI PITTOGRAMMI

INTRODUZIONE

-  Descrizione
-  Esempi di applicazioni
-  Dose raccomandata
-  Suggerimenti

BASE

-  Liquida
-  Grassa
-  Indicazione di pH

APPLICAZIONI

-  Applicazione a caldo
-  Applicazione a freddo
-  Stabile al gelo/alla surgelazione
-  Instabile al gelo/alla surgelazione
-  Stabile al calore
-  Instabile al calore
-  Termoreversibile
-  Non termoreversibile



Indice

Gamma completa **INGREDIUM**

6 - 7

Guida e caratteristiche dei prodotti

8 - 33

Applicazioni dolci

Idee, consigli e suggerimenti

34 - 43

Applicazioni salate

Idee, consigli e suggerimenti

44 - 51

Approfondimenti e curiosità

52 - 57

Tabelle comparative

58 - 59

Conoscere Ice Wer

60 - 65

INGREDIUM

la gamma completa

Codice prodotto ICE WER	Codice prodotto PCB-Creation	Descrizione Prodotto	Packaging
TESTURIZZANTI & AMIDI			
M013101	060643	N°29 AGAR - Agar Agar	700 g
M013120	060629	N°33 ALGINAT - Alginato di sodio	1000 g
M013121	060614	N°06 ACACIA - Gomma di acacia	1000 g
M013102	087079	N°10 XANTHAN - Gomma di xantano	200 g
M013124	060615	N°10 XANTHAN - Gomma di xantano	1000 g
M013103	087080	N°07 GELLAN - Gomma di gellano	200 g
M013125	060635	N°07 GELLAN - Gomma di gellano	700 g
M013104	060630	N°23 KAPPA - Carragenina	800 g
M013122	060622	N°16 GUAR - Gomma di guar	1000 g
M013123	060623	N°45 METHIL GEL - Metilcellulosa	400 g
M013105	060611	N°11 IOTA - Carragenina	1000 g
M013106	060626	N°26 PECTIN Y - Pectine	1000 g
M013126	059698	N°26 PECTIN Y - Pectine	3,5 kg
M013107	060627	N°58 PECTIN NHX - Pectine	1000 g
M013127	060628	N°48 PECTIN CA - Pectine	1000 g
M013113	074349	N°09 ALBUMEN (NATUR ALB) - Albume d'uovo pastorizzato in polvere	1000 g
M013108	060641	N°38 GELATIN F - Gelatina di pesce	1000 g
M013128	087089	N°38 GELATIN F - Gelatina di pesce	12 kg
M013109	060642	N°36 GELATIN B - Gelatina bovina	1000 g
M013129	087090	N°36 GELATIN B - Gelatina bovina	12 kg
M013130	060648	N°40 GELATIN P - Gelatina di maiale	1000 g
M013131	087091	N°40 GELATIN P - Gelatina di maiale	12 kg
M013133	087087	N°27 GELATIN FAST - Gelatina bovina istantanea	500 g
M013110	060616	N°44 COLDTEX+ - Amido modificato di tapioca	500 g
M013111	060632	N°20 COLDTEX - Fecola di patate modificata	1000 g
M013112	060636	N°31 WARMTEX - Amido di mais	800 g
M013133	065306	N°50 CAROUBE - Gomma di carrube	800 g
ACIDI & SALI			
M013201	060620	N°17 CITRIX - Acido citrico	1000 g
M013202	064081	N°17 CITRIX - Acido citrico	3,5 kg
M013203	060621	N°02 ASCORBIX - Acido ascorbico	1000 g
M013204	060640	N°21 SODIUM CI - Citrato di sodio	1000 g
M013205	060639	N°19 CALCIUM LA - Lattato di calcio	1000 g
M013206	060638	N°13 CALCIUM CL - Cloruro di calcio disidratato	1000 g
M013207	064082	N°13 CALCIUM CL - Cloruro di calcio disidratato	3,5 kg

EMULSIONANTI & STABILIZZANTI			
M013310	060644	N°28 EMUL O - Esteri saccarosici degli acidi grassi	1000 g
M013311	064083	N°28 EMUL O - Esteri saccarosici degli acidi grassi	3,5 kg
M013312	060634	N°46 EMUL F - Mono e digliceridi degli acidi grassi	800 g
M013301	060645	N°32 EMUL A - Lecitina di girasole	600 g
M013302	087081	N°08 EMUL S - Lecitina di soia	200 g
M013313	060649	N°08 EMUL S - Lecitina di soia	600 g
M013303	061391	N°35 SORBIUM - Mix di stabilizzanti per sorbetto	800 g
M013304	061392	N°14 ICREMIUM - Mix addensanti per gelato	800 g
ZUCCHERI & DERIVATI			
M013413	060617	N°04 MALTO - Maltodestrina	600 g
M013414	087092	N°04 MALTO - Maltodestrina	9 kg
M013406	060619	N°22 MALTO DRY - Maltodestrina di tapioca	500 g
M013416	060625	N°05 MALTITOL - Maltitolo	1000 g
M013417	066027	N°05 MALTITOL - Maltitolo	3,5 kg
M013409	060624	N°24 SORBITOL - Sorbitolo	1000 g
M013403	087096	N°24 SORBITOL - Sorbitolo	12 kg
M031408	060637	N°37 INULIN - Inulina	800 g
M013402	087095	N°37 INULIN - Inulina	10 kg
M013410	060647	N°30 ISOMALT - Isomalt	1000 g
M013411	087097	N°30 ISOMALT - Isomalt	15 kg
M013405	060618	N°15 DEXTROSE - Destrosio	1000 g
M013404	087093	N°15 DEXTROSE - Destrosio	10 kg
M013407	060633	N°43 GLUCOSE P - Sciroppo di glucosio disidratato	1000 g
M013401	087094	N°43 GLUCOSE P - Sciroppo di glucosio disidratato	10 kg
CLEAN LABEL			
M013508	087084	N°03 NATUR LIN - Fibra vegetale di lino in polvere	200 g
M015302	074347	N°03 NATUR LIN - Fibra vegetale di lino in polvere	900 g
M013509	087083	N°12 NATUR AGRUM - Fibra di agrumi in polvere	200 g
M013503	074348	N°12 NATUR AGRUM - Fibra di agrumi in polvere	500 g
M013510	087082	N°42 NATUR AIR - Proteina di patata in polvere	200 g
M013504	074346	N°42 NATUR AIR - Proteina di patata in polvere	400 g
M013505	087088	N° 13 NATUR ALG - Alga gracilaria in polvere	200 g

N.B.:

- in **arancione** le referenze in pronta consegna
- in **nero** le referenze su ordinazione

INGREDIUM

29

AGAR

AGAR



Testurizzanti e Amidi

M013101

Agar - 700g

?

Agar è un gelificante di origine naturale estratto dalle alghe rosse (specie Gelidium, Gracilaria...). In Giappone è usato fin dal XVI secolo per preparare alcuni dolci tradizionali come lo yokan. Permette di realizzare gel compatti a partire da qualsiasi tipo di liquido acquoso.

Proprietà: gelificante



Dose raccomandata: 0.5 - 2%.

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare Agar a freddo nel preparato liquido.
- Per facilitare tale operazione, è possibile premiscelare Agar con parte dello zucchero a velo della ricetta
- Portare a ebollizione il preparato e farlo bollire per almeno 1 minuto al fine di garantire un'idratazione ottimale e una gelificazione omogenea.
- Versare il preparato caldo nello stampo e farlo raffreddare rapidamente per una gelificazione rapida e omogenea.



Esempi di applicazioni tipiche: gelatine alla frutta, marmellata, inserti e farciture alla frutta per dolci cotti.

Nota/Limitazioni:

Agar è sensibile all'idrolisi. Il riscaldamento prolungato di un preparato piuttosto acido (pH <4) potrebbe interferire con la gelificazione durante il raffreddamento. In questi casi, è possibile cercare di contrastare il fenomeno riducendo l'acidità del preparato con Sodium Cl o semplicemente aumentando la dose di Agar. I gel prodotti con Agar non sono stabili in caso di congelamento ma hanno una buona tenuta in caso di cottura. Può quindi essere facilmente utilizzato per inserti e farciture alla frutta per prodotti di pasticceria (plum cake, financier...) ma non è raccomandato per gli inserti alla frutta di dessert surgelati/congelati. I gel così realizzati sono peraltro piuttosto opachi.



Agar & Gelatin



Xantano



GOMMA DI XANTANO



Testurizzanti e Amidi

M013102

Xanthan - 200g

? Xanthan è un addensante ricavato dalla fermentazione dello zucchero di barbabietola o dello sciroppo di glucosio derivato dall'amido. Tale gomma ha un potere addensante molto elevato a dosi limitate e ciò lo rende utile, ad esempio, per far sì che le particelle restino in sospensione in un liquido.

Xanthan è un addensante molto versatile da poter utilizzare in dosi molto limitate per creazioni dolci, salate, emulsionate, acide o alcoliche.

Proprietà: addensante, stabilizzante

🔑 Dose raccomandata: 1 - 4%.

Raccomandazioni d'uso:

- Sciogliere Xanthan in acqua fredda utilizzando una frusta o un mixer
- Con dosi da medie a elevate, il preparato con Xanthan diviene talmente viscoso da intrappolare le bolle d'aria durante la lavorazione. Al fine di eliminare tali bolle, sarà quindi possibile utilizzare un utensile per la cottura o una macchina per il sottovuoto

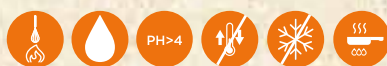


Esempi di applicazioni tipiche: addensamento di salse, coulis, creme, addensamento di vinaigrette per mantenere le erbe aromatiche in sospensione, riduzione del tenore di grassi dei preparati semi-liquidi mantenendo al contempo una consistenza liscia e cremosa, addensamento di preparati da sferificare con Alginat, addensamento di preparati per pasta da cuocere al fine di facilitarne la disposizione sulla piastra o nello stampo e aumentarne anche la sofficità con la cottura.

Nota/Limitazioni: Tale materia prima conferisce un'elevata resistenza al congelamento/surgelamento.



GOMMA DI GELLANO



Testurizzanti e Amidi

M013103

Gellan - 200g

? Gellan è un gelificante ricavato dalla fermentazione con il microrganismo *Sphingomonas elodea* che si sviluppa spontaneamente sulle piante acquatiche della varietà *Elodea*. Esistono molti tipi di gomma di gellano. Gellan è stato appositamente selezionato per consentire la creazione di gel molto compatti, facili da tagliare e resistenti alla cottura.

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 0,1 - 1%

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare Gellan nel preparato liquido freddo o caldo utilizzando una frusta o un mixer.
- Portare il preparato a ebollizione per assicurare un'idratazione completa e l'attivazione delle proprietà gelificanti di Gellan.
- Utilizzare il preparato a caldo o versarlo nel contenitore desiderato.
- Lasciarlo raffreddare fino alla formazione del gel.

Esempi di applicazioni tipiche: gelatine, aspic, inserti per prodotti da panetteria/pasticceria, fondi di salse per "lasagne" o "tagliatelle", succhi, gel fluidi...

Nota/Limitazioni:

i preparati gelificati a base di Gellan non rilasciano acqua se vengono conservati in frigorifero. Tuttavia, non resistono al congelamento o al surgelamento.

La temperatura di gelificazione e la consistenza del gel sono piuttosto variabili e influenzati dalla composizione del preparato, in particolare dalla dose di Gellan, dal contenuto di estratto secco o dalla concentrazione di cationi.

Modulando questi tre parametri, è quindi possibile regolare a piacimento la consistenza.



Gellan



Kappa



CARRAGENINA



Testurizzanti e Amidi

M013104

Kappa - 800g



Kappa è un gelificante di origine naturale estratto da alghe rosse (specie Chondrus, Euchema...) utilizzato nella località irlandese di Carragheen da diverse centinaia di anni. Consente la creazione di gel compatti e trasparenti. Grazie alla gelificazione rapida permette di creare coperture omogene, lisce e molto sottili. Una volta gelificato, Kappa ha una certa resistenza al calore fino a circa 65°C e ciò consente la preparazione di gelatine o mousse calde.

Proprietà: gelificante, stabilizzante



Dose raccomandata: 0,5 - 3%

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare Kappa nel preparato liquido freddo o caldo utilizzando una frusta o un mixer.
- Portare a ebollizione per assicurare un'idratazione completa e l'attivazione delle proprietà gelificanti di Kappa.
- Utilizzare la preparazione quando calda o versare nel recipiente desiderato
- Lasciare raffreddare per permettere la creazione del gel.



Esempi di applicazioni tipiche: coperture compatte, lisce e lucide per dessert, lasagne con purea di frutta o verdura, stabilizzante per preparati a base di latte (mantiene ad esempio in sospensione la purea di frutta o il cacao in polvere nelle bevande).

Note/Limitazioni:

Siccome Kappa non è sensibile agli enzimi proteolitici, può consentire la gelificazione dei preparati a base di alcuni ortaggi o frutti particolari qualora ciò non sia possibile con la gelatina (ananas, mango, zenzero...).

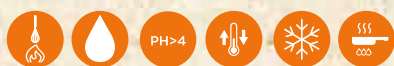
La temperatura di gelificazione e la consistenza del gel sono piuttosto variabili e influenzati dalla composizione del preparato, in particolare dalla dose di Kappa, dal contenuto di estratto secco o dalla concentrazione di cationi.

Modulando questi tre fattori, è quindi possibile regolare a piacimento la consistenza. Kappa interagisce con le caseine del latte e ciò conferisce una proprietà stabilizzante particolare al prodotto utilizzato in quantità molto limitate nelle bevande a base di latte.

11

IOTA

CARRAGENINA



Testurizzanti e Amidi

M013105

Iota - 1000g

?

Iota è un gelificante di origine naturale estratto da alghe rosse (specie Chondrus, Euchema...) utilizzato nella località irlandese di Carragheen da diverse centinaia di anni.

Consente la creazione di gel soffici, elastici e dall'aspetto traslucido.

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 0.1 - 1%.

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare Iota nel preparato liquido freddo utilizzando una frusta o un mixer
- Portare a ebollizione per assicurare un'idratazione completa e l'attivazione delle proprietà gelificanti di Iota
- Utilizzare la preparazione quando calda o versare nel recipiente desiderato
- Lasciare raffreddare per permettere la creazione del gel



Esempi di applicazioni tipiche: preparazione a base di latte o di panna (panna cotta, creme brûlée, panna montata), sostituzione delle uova o della gelatina in applicazioni che non sono a base di latte ma che richiedono una quantità minima di calcio.

Nota/Limitazioni:

Affinché Iota gelifichi, è necessaria la presenza di calcio. Se opportuno, è possibile regolare la concentrazione di calcio disponibile con Calcium LA. La temperatura di gelificazione e la consistenza del gel sono piuttosto variabili e influenzati dalla composizione del preparato, in particolare dalla dose di Iota, dal contenuto di estratto secco o dalla concentrazione di calcio. Iota non è resistente alla cottura ma resiste al congelamento/surgelamento.



Iota



Pectin Y



PECTINE



? Pectin Y è un gelificante estratto dalla buccia degli agrumi e successivamente lavorato per conferirgli proprietà particolari. Si tratta di una pectina per la gelificazione lenta, appositamente pensata per la gelificazione di creazioni acide (pH inferiore a 3,5) e ad elevato tenore di zuccheri (grado Brix superiore a 60). Il gel così formato ha una consistenza abbastanza compatta, che non si scioglie facilmente e non è termoreversibile.

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 1 - 2,5%

Raccomandazioni d'uso:

- Si consiglia di mescolare innanzitutto Pectin Y con lo zucchero a velo prima di aggiungere la parte liquida della ricetta al fine di facilitare la miscelazione ed evitare la formazione di grumi.
- Portare il composto a ebollizione agitando in modo uniforme per garantire lo scioglimento e l'idratazione completa.

- Continuare la cottura fino a raggiungere un grado Brix minimo pari a 60.
- Aggiungere la quantità sufficiente di una soluzione al 50% di Citrix affinché il pH raggiunga un valore inferiore a 3,5.
- Versare immediatamente il composto nel contenitore o nello stampo desiderato e lasciarlo raffreddare affinché si formi il gel.



Esempi di applicazioni tipiche: gelatine di frutta, farcitura alla frutta stabile durante la cottura per prodotti di pasticceria e panetteria fine, marmellate, dolci gelificati

Nota/Limitazioni:

più la purea di frutta utilizzata per la preparazione della gelatina alla frutta è acida, più sarà necessario limitare la quantità di soluzione di acido citrico aggiunta ed eventualmente aumentare la dose di Pectin Y. Tale pectina può interagire con le caseine del latte



PECTINE



? Pectin NHX è un gelificante estratto dalla buccia degli agrumi e successivamente lavorato per conferirgli proprietà particolari. È una pectina pensata per le coperture e le glasse a specchio, indipendentemente dal fatto che siano alla frutta, al cioccolato o neutre a ridotto tenore di zucchero.

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 0.8 - 2%

Raccomandazioni d'uso:

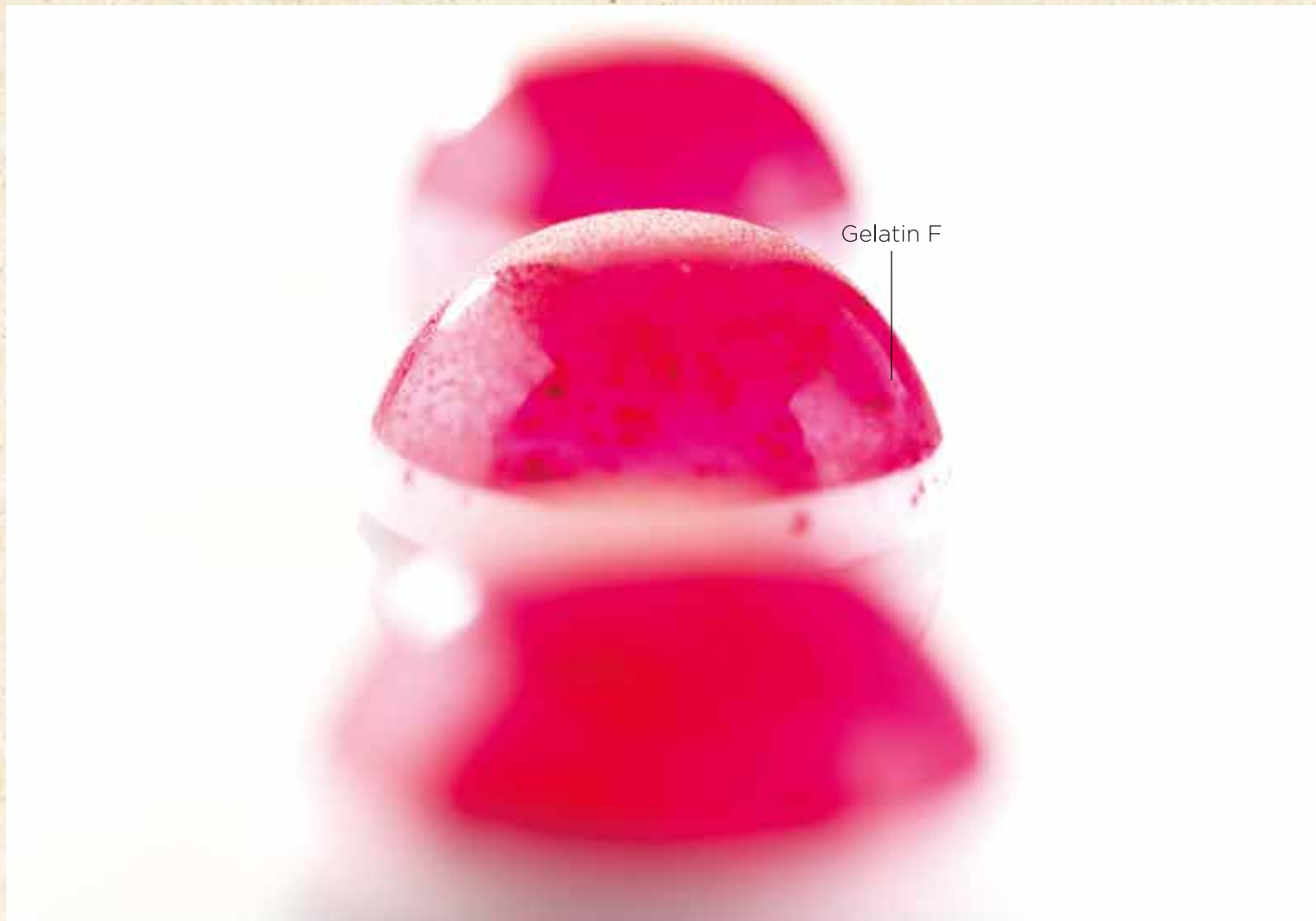
- Si consiglia di mescolare Pectin NHX con lo zucchero a velo prima di aggiungere la parte liquida della ricetta al fine di facilitare la miscelazione ed evitare la formazione di grumi
- Procedere con la cottura fino a raggiungere un grado Brix compreso tra 40 (per coperture alla frutta) e 60 (per coperture neutre)
- Aggiungere la quantità sufficiente di una soluzione al 50% di Citrix affinché il pH del composto sia inferiore a 3,8.
- Versare la copertura sul dessert o sul prodotto da coprire e lasciarlo raffreddare per consentire la formazione del gel

Esempi di applicazioni tipiche: coperture di pasticceria a base di polpa di frutta, coperture neutre senza frutta e/o a ridotto tenore di zucchero, glasse a specchio, preparati cremosi gelificati a base di cioccolato.

Nota/Limitazioni:

più il preparato di base è acido, in particolare in caso di coperture alla frutta, più sarà necessario ridurre la quantità della soluzione Citrix aggiunta ed eventualmente aumentare la dose di Pectin NHX. In caso di coperture neutre, sarà necessario aggiungere una maggiore quantità di soluzione Citrix. Tale pectina è sensibile alla presenza di calcio. Nella maggior parte dei casi, il contenuto residuo di calcio degli ingredienti del preparato è sufficiente per garantire l'interazione degli ingredienti senza bisogno di ulteriori aggiunte.





Gelatin F



GELATINA DI PESCE



Testurizzanti e Amidi

M013108

Gelatin F - 1000g

? Gelatin F è una gelatina di pesce resa inodore, il cui grado Bloom (potere gelificante) è pari a 200 e corrisponde quindi a una gelatina detta "Oro".

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 0.3 - 10%.

Raccomandazioni d'uso:

- Idratare Gelatin F a freddo con una quantità d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso per almeno 1 ora
- Portare a ebollizione il preparato da gelificare senza Gelatin F
- Aggiungervi quindi la quantità di Gelatin F idratata e mescolare energicamente
- Versare il composto nello stampo desiderato e lasciarlo raffreddare in frigorifero

Esempi di applicazioni tipiche: mousse e spume, gelati, aspic, dolci (marshmallow, caramelle gommosi...), bavaresi, bevande alcoliche gelificate per cocktail...

Nota/Limitazioni: la temperatura di fusione del gel ottenuto con Gelatin F è inferiore a quella di Gelatin P o di Gelatin B (circa 30°C). Tale differenza è interessante per la capacità di fondere in bocca e per il rilascio degli aromi durante la degustazione. La gelatina permette di gelificare soluzioni ad elevato contenuto di alcol. Attenzione, la gelatina è sensibile all'idrolisi prodotta dagli enzimi proteolitici (kiwi, ananas, papaya, pesca, mango, guaiava, fico e zenzero).

Tutto sta nel calcolare le dosi equivalenti a diversi gradi Bloom: Immaginiamo una ricetta basata su 10 g di gelatina a 180 gradi Bloom. Affinché raggiunga 200 gradi Bloom:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

36

GELATIN B

GELATINA BOVINA



Testurizzanti e Amidi

M013109

Gelatin B - 1000g

?

Gelatin B è una gelatina di carne bovina resa inodore, con grado Bloom (potere gelificante) pari a 200 e corrispondente quindi a una gelatina detta "Oro".

Proprietà: gelificante

Dose raccomandata: 0.3 - 10%.

Raccomandazioni d'uso:

- Idratare Gelatin B a freddo con una quantità d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso per almeno 1 ora
- Portare a ebollizione il preparato da gelificare senza Gelatin B
- Aggiungervi quindi la quantità di Gelatin B idratata e mescolare energicamente
- Versare il composto nello stampo desiderato e lasciarlo raffreddare in frigorifero



Esempi di applicazioni tipiche: mousse e spume, gelati, aspic, dolci (marshmallow, caramelle gommose...), bavaresi, bevande alcoliche gelificate per cocktail...

Nota/Limitazioni:

Gelatin B ha proprietà equivalenti a quelle della gelatina di maiale, in particolare per quanto riguarda la temperatura di fusione. La gelatina è in grado di gelificare soluzioni ad elevato contenuto di alcol. Attenzione, la gelatina è sensibile all'idrolisi prodotta dagli enzimi proteolitici (kiwi, ananas, papaya, pesca, mango, guaiava, fico e zenzero).

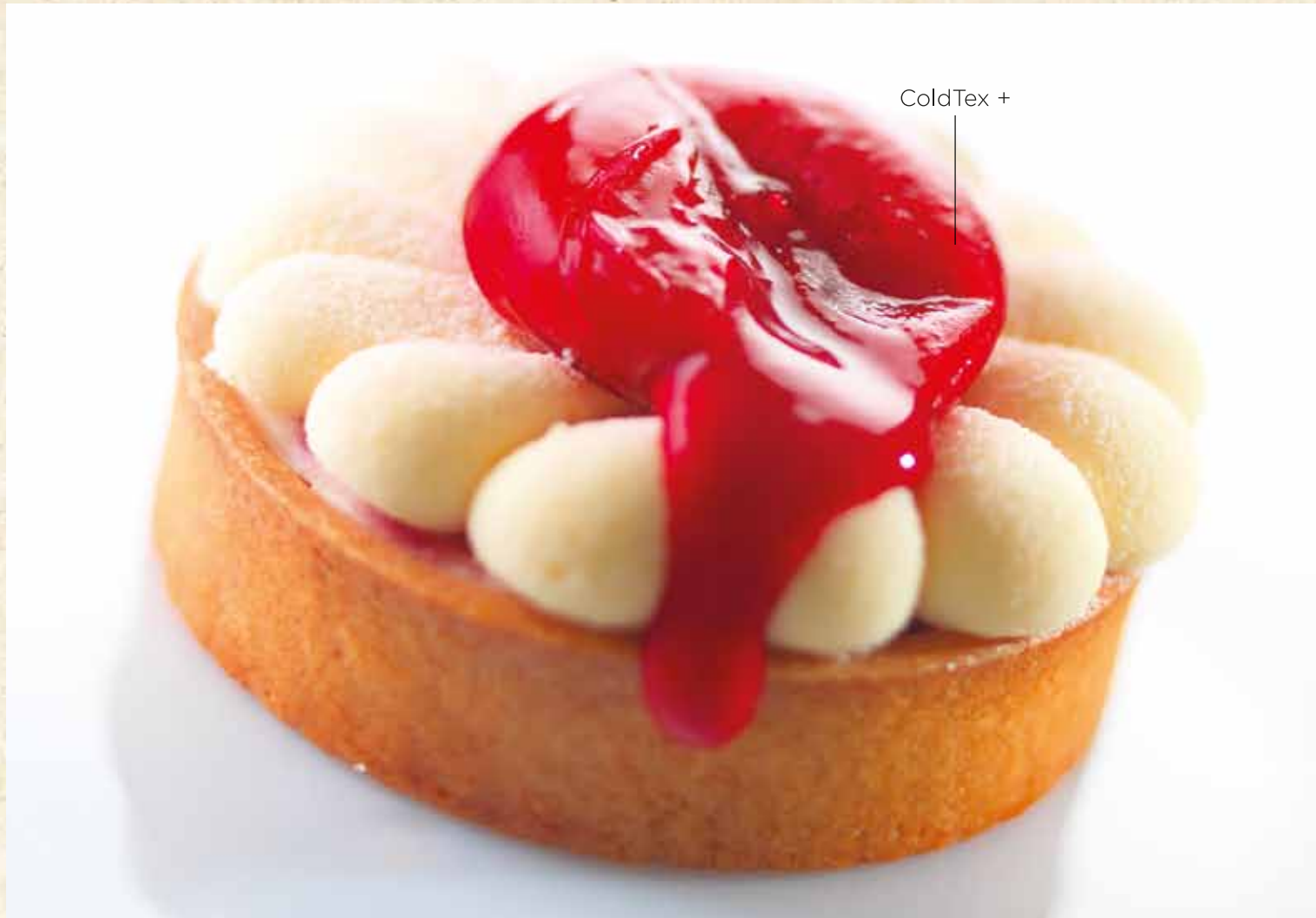


Tutto sta nel calcolare le dosi equivalenti a diversi gradi Bloom:

Immaginiamo una ricetta basata su 10 g di gelatina a 180 gradi Bloom. Affinché raggiunga 200 gradi Bloom:

$$\frac{180 \times 10}{200} = 9 \text{ g}$$

Gelatin B



ColdTex +



AMIDO MODIFICATO DI TAPIOCA



? ColdTex+ è un addensante derivato dall'amido di tapioca e modificato al fine di conferirgli proprietà particolari. Può in particolare incrementare la viscosità direttamente a freddo e donare una consistenza molto soffice, liscia e cremosa. I preparati lavorati con ColdTex+ resistono al surgelamento/congelamento e possono resistere a una cottura moderata.

Proprietà: addensante

Dose raccomandata: 0.5 - 8%.

Raccomandazioni d'uso:

- Scioglierlo a freddo utilizzando una frusta o un mixer se la quantità è elevata

Esempi di applicazioni tipiche: preparati addensati a base di frutta o fumet dalle note delicate, creme fredde di frutta o verdura, zuppe, salse

Nota/Limitazioni: l'amido di tapioca ha un sapore e un aspetto (colore) più neutro rispetto agli altri amidi. Conferisce inoltre una maggiore consistenza cremosa alle salse e ad altre creazioni con ridotto tenore di grassi.

Attenzione, il contenuto di estratto secco (zucchero, fibre...) o di grassi della ricetta può influire sull'idratazione dell'amido e, quindi, ritardarne l'azione o addirittura limitarla. In tal caso, sarà necessario ripensare l'ordine con cui vengono incorporati gli ingredienti e prediligere la miscelazione a freddo dell'amido con la parte acquosa della ricetta.



FECOLA DI PATATE MODIFICATA



Testurizzanti e Amidi

M013111

ColdTex - 1000g

? ColdTex è un addensante derivato dalla fecola di patate modificata al fine di conferirgli proprietà particolari. In particolare, può modificare la viscosità direttamente a freddo e conferire una consistenza molto cremosa e molto più viscosa rispetto a quanto non avvenga con ColdTex+. I preparati lavorati con ColdTex sono resistenti al surgelamento/congelamento e possono resistere a una cottura moderata.

Proprietà: addensante

Dose raccomandata: 0.5 - 8%.

Raccomandazioni d'uso:

- Dissolvere a freddo con delle bacchette o nel mixer se il dosaggio è alto
- È possibile scioglierlo in un preparato a temperatura moderata senza cuocerlo.

Esempi di applicazioni tipiche: prodotti a base di carne da cuocere (paté, farce...), aumento della sofficità dei prodotti a pasta gialla (torte, pan di Spagna...), basi per quiche, besciamella, può incrementare la consistenza delle salse che sarebbero troppo liquide a calore moderato, prodotti senza glutine.

Nota/Limitazioni: la fecola di patate è l'amido con la maggiore capacità di assorbimento dell'acqua. Attenzione il contenuto in materia secca (fibre, zucchero, etc.) o in grassi nella ricetta può avere un impatto sull'idratazione dell'amido e, quindi, ritardare lo sviluppo della sua funzionalità o, semplicemente ridurlo. In questo caso, sarebbe necessario rivedere la successione di incorporazione degli ingredienti favorendo la preparazione dell'amido a freddo con la parte liquida della ricetta.

ColdTex



WarmTex



AMIDO DI MAIS



Testurizzanti e Amidi

M013112

WarmTex - 800g

? WarmTex è un amido di mais migliorato grazie a un processo di cottura specifico che gli conferisce proprietà particolari. Rientra nella categoria degli amidi tradizionali: si tratta di un amido di mais. Modifica la consistenza dei preparati quando viene scaldato e offre una resistenza alla cottura nettamente superiore a quella degli amidi convenzionali.

Proprietà: addensante

Dose raccomandata: 2 - 5%.

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare a freddo nel preparato.
- Portare a ebollizione per 1-2 minuti mescolando energicamente.

Esempi di applicazioni tipiche: creme pasticcere (sostituzione dei preparati in polvere per le creme), besciamella per prodotti da cuocere in forno o a fuoco lento.

Nota/Limitazioni: migliora la tenuta durante la cottura rispetto a quanto avviene con gli amidi convenzionali (amido di mais o fecola di patate). Considerato "clean" in quanto si tratta di amido di mais. Attenzione, il tenore di estratto secco (zucchero, fibre...) o di grassi della ricetta può influire sull'idratazione dell'amido e, quindi, ritardarne l'azione o addirittura limitarla. In questo caso occorre rivedere l'ordine in cui sono incorporati i vari elementi nella ricetta privilegiando l'integrazione dell'amido di mais a freddo con la parte liquida della ricetta.



ALBUME D'UOVO PASTORIZZATO IN POLVERE



Testurizzanti e Amidi

M013113

Albumen - 400g

? Albumen è composto da albume d'uovo pastorizzato in polvere, con un'elevata capacità di espansione. Durante il processo di espansione, le proteine vengono ristrutturare per intrappolare le bolle d'aria. L'abbassamento del valore del pH rafforza la stabilità del sistema espanso. Albumen può sostituire l'albume liquido in diverse applicazioni di pasticceria, tra cui meringhe, macarons, soufflé, biscotti, ecc.

Proprietà: espandente, coagulante

➔ Dosaggio consigliato: per ottenere l'equivalente di 1 kg di albume liquido: 125 g di Albumen + 875 g di acqua.

Raccomandazioni d'uso:

- Sciogliere accuratamente Albumen in acqua a temperatura ambiente.



Applicazioni tipiche: macarons, meringa, pan di Spagna, mousse...

Nota/Limitazioni : Albumen, in soluzione, ha un pH intorno a 8; per rafforzare la stabilità del sistema espanso, è possibile aggiungere fibre come Natur Lin, oppure abbassare leggermente il pH della soluzione aggiungendo acido citrico Citrix. I parametri estrinseci che possono influenzare la funzionalità di una proteina sono: il pH, la presenza di ioni, la temperatura e l'interazione con altre molecole, che devono essere presi in considerazione durante la formulazione.





ACIDO CITRICO



Acidi e Sali

M013201

Citrix - 1000g

? Citrix è un concentrato di acido citrico dal sapore neutro. In natura, tale acidificante si trova ad esempio nei limoni.

Proprietà: acidificante

Dose raccomandata:
a seconda della ricetta (0,1 – 1%)

Raccomandazioni d'uso:

- Sciogliere Citrix in acqua fredda

Esempi di applicazioni tipiche: acidificazione di ricette a base di pectine (Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA) o Alginat, modulazione dell'equilibrio dei sapori.

Nota/Limitazioni: per utilizzarlo come acidificante dei preparati a base di pectine (Pectin Y, Pectin NHX, Pectin CA), si consiglia di realizzare una soluzione con concentrazione di Citrix al 50%. Tale soluzione concentrata può essere utilizzata ad esempio per sostituire il succo di limone nelle ricette in cui si desidera evitare la percezione dell'aroma di limone.

32

EMUL A

LECITINA
DI GIRASOLE

Emulsionanti e Stabilizzanti

M013301

Emul A - 600g

?

Emul A è un concentrato di lecitina di girasole di origine naturale. Abbiamo selezionato questo prodotto privato dell'olio e disponibile in polvere per la sua facilità di utilizzo. Può essere utilizzato con discreti risultati in liquidi dalla consistenza acquosa e con buoni risultati in ricette ad elevato tenore di grassi.

Proprietà: emulsionante, stabilizzante



Dose raccomandata: 0,3 - 1%

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare innanzitutto la polvere con gli altri ingredienti in polvere della ricetta (zucchero, farina...)
- Versarla in un liquido freddo o caldo e, successivamente, scaldare il composto a 50°C (al massimo 60°C) affinché la polvere si sciolga completamente.



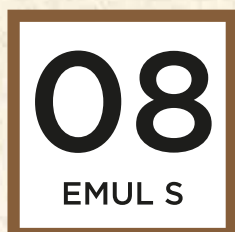
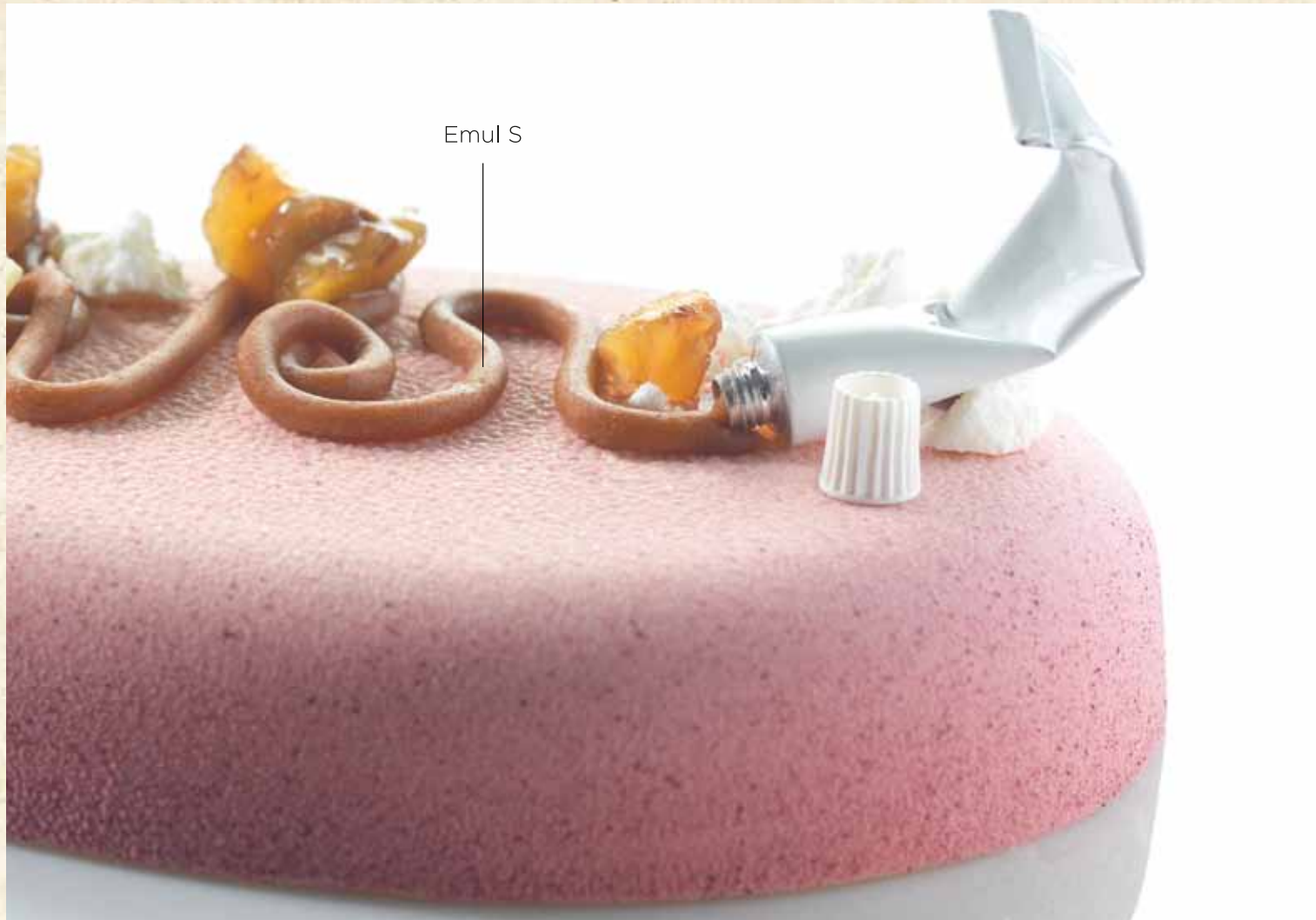
Esempi di applicazioni tipiche: miglioramento della pasta per panetteria e della conservazione dei prodotti cotti, stabilizzante per emulsioni, stabilizzante per salse, stabilizzante dei grassi emulsionati in prodotti di pasticceria, tipi di caramello.

Nota/Limitazioni:

Sotto il profilo degli acidi grassi, la lecitina di girasole presenta caratteristiche che sono mediamente (rispetto ad altre lecitine di origine vegetale) molto simili a quelle della lecitina di soia nello stesso formato (polvere, priva d'olio) ma con alcune piccole differenze. Tale particolarità può consentire un utilizzo leggermente diverso a seconda delle applicazioni.

Emul A





LECITINA DI SOIA



Emulsionanti e Stabilizzanti

M013302

Emul S - 200g



Emul S è un concentrato di lecitina di soia di origine naturale non OGM. Sotto il profilo degli acidi grassi, la lecitina di soia presenta caratteristiche che sono mediamente (rispetto ad altre lecitine di origine vegetale) molto simili a quelle della lecitina di girasole nello stesso formato (polvere, priva d'olio) ma con alcune piccole differenze.



Proprietà: emulsionante, stabilizzante

Dose raccomandata: 0,3 - 1%

Raccomandazioni d'uso:

- Mescolare innanzitutto la polvere con gli altri ingredienti in polvere della ricetta (zucchero, farina...)
- Versarla in un liquido freddo o caldo e, successivamente, scaldare il composto a 50°C (al massimo 60°C) affinché la polvere si sciolga completamente.



Esempi di applicazioni tipiche: miglioramento della pasta per panetteria e della conservazione dei prodotti cotti, stabilizzante per emulsioni, stabilizzante per salse, stabilizzante dei grassi emulsionati in prodotti di pasticceria, tipi di caramello.

Nota/Limitazioni: la lecitina di soia presenta un profilo di acidi grassi molto simile in media (comparato ad altre origini botaniche) alla lecitina di girasole nello stesso formato (polvere, senza olio), però con una piccola differenza sotto certi aspetti. Questa particolarità può condurre all'osservazione di una funzionalità leggermente differente secondo le applicazioni.



MIX DI STABILIZZANTI PER SORBETTO



Emulsionanti e Stabilizzanti

M013303

Sorbium - 800g

? Sorbium è un mix di stabilizzanti che ha l'obiettivo di migliorare la qualità dei sorbetti e la loro conservazione. La combinazione di addensanti selezionati permette di stabilizzare l'acqua, limitando la formazione di grossi cristalli, di migliorare il rapporto d'espansione, di modulare il tasso di fusione e di ottimizzare la consistenza (texture) del sorbetto per ottenere un'ottima qualità al momento della degustazione.

Proprietà: stabilizzante, addensante

Dosaggio raccomandato: 0,2% - 0,5%

Modalità d'utilizzo:

- Inizialmente mischiare Sorbium con gli altri ingredienti in polvere (lo zucchero o il destrosio per esempio)
- Unire questo mix allo sciroppo a una temperatura di circa 30°C per scioglierlo nel liquido
- Unire, in seguito, con gli ingredienti a base frutta della ricetta e pastorizzare per garantire la dissoluzione completa dello stabilizzante
- Lasciare raffreddare e processare nel mantecatore

Esempi d'applicazioni d'uso: sorbetti

Commenti/Limiti :

Il dosaggio è da modificare in base al tipo di frutto utilizzato e in base alla consistenza desiderata in bocca. Un sovradosaggio potrebbe provocare la creazione di un sorbetto troppo viscoso in bocca e nuocere alla percezione aromatica durante la degustazione.

Sorbium





MIX DI ADDENSANTI PER GELATO



Emulsionanti e Stabilizzanti

M013304

Icremium - 800g

? Icremium è un mix stabilizzante e emulsionante che ha l'obiettivo di migliorare la qualità dei gelati e la loro conservazione. La combinazione di emulsionanti e addensanti selezionati permette di stabilizzare l'acqua limitando la formazione di grossi cristalli, di migliorare il rapporto d'espansione, di modulare il tasso di fusione, di migliorare la distribuzione delle materie grasse e ottimizzare la consistenza (texture) del gelato per ottenere un'ottima qualità al momento della degustazione.

Proprietà: stabilizzante, emulsionante e addensante

Dosaggio raccomandato: 0,4 - 0,7%

Modalità d'utilizzo:

- Realizzare un premix di Icremium con gli ingredienti in polvere della ricetta e unirli direttamente coi liquidi alla temperatura di 30°C-40°C.

- Mescolare in seguito gli altri ingredienti della ricetta e pastorizzare per garantire la dissoluzione completa dello stabilizzante
- Lasciare raffreddare e processare nel mantecatore



Esempi d'applicazioni d'uso: gelato, chantilly

Commenti/Limiti:

Il dosaggio è da modulare in funzione della presenza di materie grasse nella vostra ricetta. Per esempio, è consigliato di utilizzare 0,4% se i grassi superano il 10% e di dosare in forma incrementale se la presenza totale di grassi è inferiore.

15

DEXTROSE

DESTROSIO



Zuccheri e Derivati

M013405

Dextrose - 1000g

?

Dextrose è uno zucchero semplice ottenuto dall'amido e ricavato mediante idrolisi, essiccazione e setacciatura. È uno degli elementi costitutivi del saccarosio di barbabietola o di canna. A causa delle sue dimensioni molecolari, può aumentare la mobilità dell'acqua rispetto a quanto avviene con il saccarosio durante la conservazione dei semifreddi, limitandone così la cristallizzazione e garantendo una consistenza soffice e gradevole al palato.

Proprietà: dolcificante, agente che riduce la cristallizzazione dell'acqua

Raccomandazioni d'uso: utilizzo identico a quello dello zucchero a velo



Esempi di applicazioni tipiche: sorbetti, gelati e semifreddi

Potere dolcificante: circa il 70% del potere dolcificante del saccarosio di barbabietola o di canna.

Dextrose





Malto dry



MALTODESTRINA DI TAPIOCA



? Malto Dry è un glucide derivato dalla tapioca. È prodotto mediante idrolisi dell'amido e, successivamente, essiccato. Rispetto a Malto, la sua origine vegetale e il processo di essiccazione specifico gli conferiscono una densità molto ridotta e un elevato potere di assorbimento dell'olio.

Proprietà: agente per farciture, assorbimento di olio, stabilizzante

Raccomandazioni d'uso: le stesse applicazioni dello zucchero



Esempi di applicazioni tipiche: lavorazione di fondi di salse o di oli infusi in polvere, riduzione della destabilizzazione per gelatine alla frutta secca

Dolcezza: circa il 30% del saccarosio o della barbabietola da zucchero

43

GLUCOSE P

SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO



Zuccheri e Derivati

M013407

Glucose P - 1000g

? Glucose P è un mix di glucidi ottenuti dall'amido mediante idrolisi, essiccazione e setacciatura. È costituito da un mix specifico di glucidi con diverse dimensioni molecolari che gli conferiscono proprietà particolari. Ha un potere dolcificante inferiore rispetto al saccarosio. Le diverse dimensioni molecolari consentono a tale prodotto di mantenere la mobilità dell'acqua in modo più efficace rispetto al saccarosio.

Proprietà: dolcificante

Raccomandazioni d'uso: stesse applicazioni dello zucchero



Esempi di applicazioni tipiche: sorbetti, gelati e semifreddi, prodotti di pasticceria e panetteria fine

Potere dolcificante: circa il 60% del potere dolcificante del saccarosio di barbabietola o di canna.



Glucose P



Inulin



INULINA



Zuccheri e Derivati

M013408

Inulin - 800g



Inulin è una fibra alimentare ottenuta dalla radice della cicoria. Ha proprietà prebiotiche, un ridotto tenore di calorie e un potere dolcificante limitato. Può essere utilizzato per ridurre il contenuto di zuccheri e grassi delle ricette e, al contempo, per migliorare la consistenza.

Proprietà: agente di riempimento, dolcificante

Raccomandazioni d'uso: stesse applicazioni dello zucchero



Esempi di applicazioni tipiche: sostituzione di grassi in ganache o creme, sostituzione parziale del saccarosio in sorbetti e gelati.

Potere dolcificante: circa il 10% del potere dolcificante del saccarosio di barbabietola o di canna.

24

SORBITOL

SORBITOLO



Zuccheri e Derivati

M013409

Sorbitol - 1000g

?

Sorbitol è un poliolio derivato dalla trasformazione chimica dei derivati dell'amido. In natura, è presente in alcuni frutti quali le prugne e l'uva. Grazie alla sua struttura e alla sua composizione chimica, ha proprietà umettanti e può quindi stabilizzare varie creazioni migliorandone la stabilità e la sofficità durante la conservazione.

Proprietà: umettante, dolcificante

Raccomandazioni d'uso: stesse applicazioni dello zucchero



Esempi di applicazioni tipiche: stabilizzazione di ganache, miglioramento della sofficità durante la conservazione di torte o pan di Spagna.

Nota: attenzione, questa materia prima ha un effetto lassativo. Si consiglia pertanto di avvisare il consumatore della presenza di tale ingrediente nella ricetta.

Dolcezza: circa il 60% del saccarosio o della barbabietola da zucchero

Sorbitol





Natur Lin



FIBRA VEGETALE DI LINO IN POLVERE



Clean Label

M013508

Natur Lin - 200g

? Natur Lin è composto da fibre vegetali di lino estratte da lino bruno e da lino dorato. Oltre al profilo organolettico neutro, Natur Lin ha un'eccellente funzione addensante e stabilizzante. Grazie alla sua elevata capacità di stabilizzare l'espansione, lavora in sinergia con Natur Air per aumentare ulteriormente la stabilità del sistema di espansione. In combinazione con Natur Agrum, consente di ottenere una testura ottimale di gelati e sorbetti, senza retrogusto.

Proprietà:

stabilizzante, addensante, emulsionante

🔑 Dosaggio consigliato: 0,2% - 1% per stabilizzare
3 - 5% per addensare ed emulsionare

Consigli per l'uso: sciogliere a caldo o a freddo, in acqua, grasso o purea di frutta (migliore funzionalità a caldo). Se si utilizzano dosi elevate, si consiglia di sciogliere le fibre almeno a 70°C. Mescolare la miscela con un frullatore a mano per alcuni minuti per sciogliere e idratare le fibre. Dopo la solubilizzazione delle fibre, lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero per un'idratazione ottimale.



Esempi di applicazioni tipiche: macarons, meringa, pan di Spagna, panna montata, coulis, salsa, gelato, sorbetto, maionese di frutta...

Commenti/Limitazioni: Natur Lin può assorbire fino a 27 volte il suo peso in acqua. L'uso di un frullatore a mano per omogeneizzare il tutto è necessario per sfruttare tutte le funzionalità delle fibre.

12

NATUR AGRUM

FIBRA DI AGRUMI IN POLVERE



Clean Label

M013509

Natur Agrum - 200g

? Natur Agrum è una fibra estratta dagli agrumi. Si presenta sotto forma di polvere color crema dal sapore neutro. La sua composizione di polisaccaridi a catena lunga le conferisce un'eccezionale capacità di trattenere i liquidi.

Le sue proprietà addensanti ed emulsionanti sono efficaci indipendentemente dal pH del substrato, sia a caldo che a freddo. Le pectine naturalmente contenute in Natur Agrum permettono di gelificare a pH<3,8 e Brix>60°B.

Proprietà:

addensante, emulsionante e gelificante.



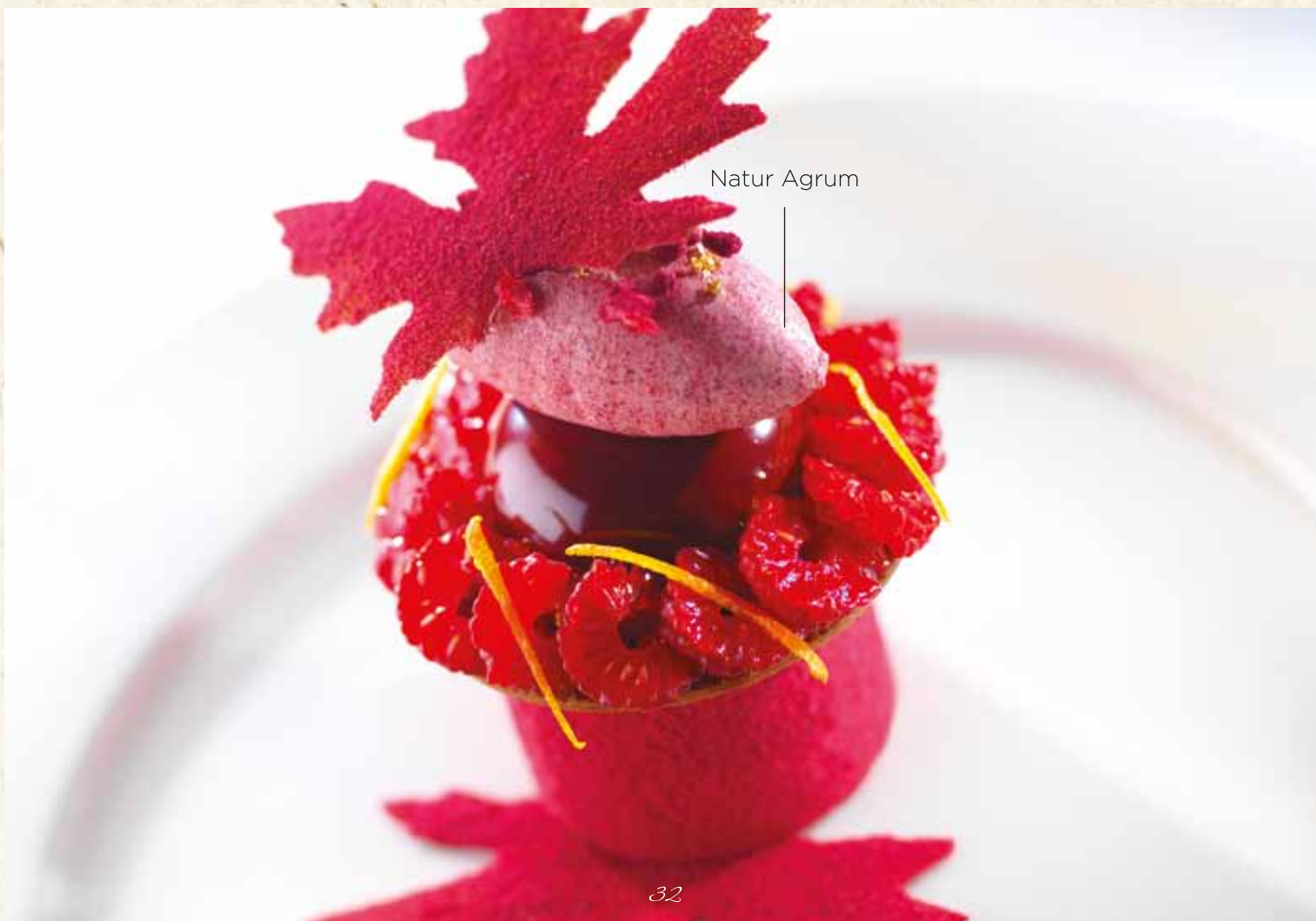
Dosaggio consigliato: 2 - 5 %.

Consigli per l'uso: sciogliere a caldo o a freddo, in acqua, grasso o purea di frutta (migliore funzionalità a caldo). Mescolare la miscela con un frullatore a mano per alcuni minuti per sciogliere e idratare le fibre. Dopo aver solubilizzato le fibre, lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero per un'idratazione ottimale.



Esempi di applicazioni tipiche: creme, coulis, salse, gelati, sorbetti, maionese di frutta...

Commenti/Limitazioni: Natur Agrum, in combinazione con Natur Lin, può sostituire emulsionanti e stabilizzanti in gelati e sorbetti. L'uso di un frullatore a mano per omogeneizzare il tutto è necessario per sfruttare la piena funzionalità delle fibre.



Natur Agrum

Natur Air



PROTEINA DI PATATA IN POLVERE



Clean Label

M013510

Natur Air - 200g

? Natur Air è costituito da proteine di patata con diverse funzioni: espandente, gelificante ed emulsionante. Grazie al suo gusto neutro, al suo candore e al suo eccezionale potere di rigonfiamento, queste proteine sono ideali per sostituire l'albume in polvere nelle vostre ricette di pasticceria e di cocktail.

Proprietà:

espandente, gelificante ed emulsionante



Dosaggio consigliato: 1 - 3 %.

Consigli per l'uso: sciogliere in acqua calda (100°C), quindi frullare. Consigliato per l'applicazione di meringhe.

Sciogliere preventivamente in acqua a temperatura ambiente (20°C), quindi mescolare. Consigliato per l'applicazione di macarons.



Esempi di applicazioni tipiche: meringa, macarons, mousse di frutta, cocktail, biscotti...

Commenti/Limitazioni: Natur Air lavora in sinergia con Natur Lin, che rafforza la stabilità del preparato espanso. Il pH di una soluzione contenente l'1% di Natur Air è di circa 4, mentre l'albume d'uovo ha un pH di 8. I parametri estrinseci che possono influenzare la funzionalità di una proteina sono: pH, presenza di ioni, temperatura e interazione con altre molecole, da tenere in considerazione durante la preparazione.

Applicazioni dolci

Idee, consigli e suggerimenti
per un corretto utilizzo di Ingredient



Jordi Puigvert

Nato in Catalogna in Spagna, Jordi Puigvert si è formato alla Scuola di Ristorazione e Turismo di Girona. Decide inizialmente di lavorare come pasticcere in un ristorante. Il suo primo lavoro è stato presso il ristorante stellato El Celler de Can Roca** a Girona, dove ha creato dolci tradizionali rivisitati in chiave moderna. Nel 1999, entra a far parte del team di Jordi Butron e Xano Saguer all'Espai Sucre di Barcellona, basandosi su un concetto completamente nuovo e innovativo: il primo ristorante di dolci al mondo, che integra una scuola dedicata alla creazione di dolci per ristoranti.

Ha lavorato come insegnante in diverse scuole prestigiose, come la Pasteleria Baixas, prima di tornare a lavorare come pasticcere in due ristoranti stellati: l'Alkimia* a Barcellona e il ristorante Les Cols* a Olot, dove ha lavorato come Chef Pâtissier per 3 anni. Successivamente ha intrapreso una carriera internazionale come consulente di pasticceria per gli hotel Riu in Messico, Stati Uniti e Caraibi. Ha anche viaggiato in giro per il mondo lavorando come dimostratore per diversi marchi.

Successivamente entrò come insegnante presso la Scuola di Ristorazione e Turismo di Girona. Nel 2008 ha creato la propria attività Sweet'n Go, fornendo formazione e consulenza in pasticceria e organizzando eventi. Contemporaneamente tiene corsi di pasticceria in diverse scuole: Basque Culinary Center, EPGB e Gasma in Spagna.

CREMA AL LIMONE (MENO GRASSA)

01

Succo limone	200 g
Zucchero	250 g
GLUCOSE P	50 g
Uovo intero.....	300 g
WARMTEX	26 g
Burro.....	100 g

Mescolare gli ingredienti escluso il burro. Cuocere il mix con un frustino e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro e mescolare con mixer a immersione per almeno 30 secondi. Raffreddare a 4°C o congelare se necessario.

CREMA AL LIMONE VEGANA

02

Succo di limone	225 g
Acqua	380 g
Zucchero	190 g
PECTIN NHX	14 g
WARMTEX	25 g
Scorza di limone fine	7 g
Burro di cacao	100 g
Olio di cocco	40 g
EMUL S	3 g
Option: colorante giallo naturale	

Mescolare il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone. Mescolare gli ingredienti secchi. Aggiungere gli ingredienti secchi poco a poco a pioggia nella parte liquida mescolando con frustino. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare fino a 45°C. Aggiungere del burro di cacao, olio di cocco e **EMUL S** e mescolare con mixer a immersione. Lasciare 12 ore nel frigo prima dell'utilizzo.

03

CREMA A BASE DI FRUTTA O VERDURA

Purea di frutta Lampone 440 g
Sciroppo tpt (50/50) 50 g
Succo di limone..... 10 g
COLDTEX 20/25 g

Mescolare gli ingredienti e mixare con il frullatore a immersione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Mettere in frigo e mixare ancora una volta dopo 30 minuti se necessario.

04

SALSA

Succo di mandarino..... 300 g
COLDTEX+ 15 g

Unire gli ingredienti e mescolare con frustino fino ad ottenere la consistenza desiderata.

05

COMPOSTA ALLA FRUTTA

Purea di albicocca	300 g
Sciroppo di glucosio	25 g
Zucchero	25 g
PECTIN NHX	5 g
Soluzione di CITRIX al 50%	1,3 g

Mescolare la purea e il glucosio, riscaldare a 40°C. A parte, mischiare **PECTIN NHX** con lo zucchero e aggiungerli alla purea di frutta mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Ritirare dal fuoco e aggiungere la soluzione di **CITRIX**. Disporre negli stampi desiderati e lasciare raffreddare in frigorifero.

06

GLASSATURA NEUTRA A CALDO

Acqua (1)	350 g
Zucchero	445 g
Sciroppo di glucosio	196 g
PECTIN NHX	5 g
CITRIX	1,5 g
Acqua calda (2)	2 g

Mescolare lo zucchero e **PECTIN NHX**. Da un lato mescolare l'acqua (2) e il **CITRIX** per realizzare una soluzione acida. Scaldare l'acqua (1) e il glucosio a 40°C e aggiungere il mix di zucchero e pectina mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Ritirare dal fuoco e aggiungere la soluzione acida. Lasciare nel frigo per 12 ore coprendo con un cellophane a contatto con la glassatura. Utilizzare a una temperatura tra i 45 e i 50°C.

07

GLASSA AI FRUTTI ESOTICI

Purea di mango	400 g
Purea di passion	100 g
Acqua (1)	145 g
Purea di lime	15 g
Zucchero	165 g
Sciroppo di glucosio	145 g
PECTIN NHX	9 g
CITRIX	3 g
Acqua calda (2)	3 g

Mescolare lo zucchero e **PECTIN NHX**. A lato unire l'acqua (2) e il **CITRIX** per realizzare una soluzione acida. Scaldare l'acqua, le puree e il glucosio a 40°C e aggiungere un mix di zucchero e pectina mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Ritirare dal fuoco e aggiungere la soluzione acida. Lasciare nel frigo per 12 ore ricoprendo con cellophane a diretto contatto con la glassa. Utilizzare a una temperatura tra i 45 e i 50°C.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

08

Latte	215 g
Panna 35% m.g.	110 g
Zucchero	40 g
PECTIN NHX	5 g
Cioccolato 70%	130 g

Mescolare il latte e la panna e portare a 40°C. A parte, mescolare lo zucchero con **PECTIN NHX** e aggiungere poco a poco nella soluzione liquida mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sul cioccolato. Mescolare e versare nei recipienti desiderati. Bloccare nel frigo e congelare se necessario.

CREMOSO AL CIOCCOLATO VEGANO

09

Bevanda vegetale d'avena.....	265 g
Sale.....	0,5 g
Zucchero	45 g
PECTIN NHX	5 g
AGAR	1 g
Cioccolato fondente 70%	125 g
Olio di cocco.....	25 g
Olio di colza o di girasole.....	15 g

Mescolare la bevanda d'avena con il sale. A parte, mescolare lo zucchero, la **PECTIN NHX** e l'**AGAR**. Da un'altra parte unire gli ingredienti a base grassa. Scaldare la prima preparazione a 40°C. Aggiungere gli ingredienti secchi mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Ritirare dal fuoco e aggiungere gli ingredienti grassi. Mescolare e disporre negli stampi desiderati.

GELATINA DI FRUTTA AL RIBES

10

Purea di ribes	250 g
Succo di mela	100 g
Zucchero (1)	32 g
PECTIN Y	7 g
Zucchero (2)	250 g
Sciroppo di glucosio	60 g
Acqua	2,5 g
CITRIX	2,5 g

Mescolare lo zucchero (1) e **PECTIN Y**. A parte, mescolare **CITRIX** e l'acqua al fine di realizzare una soluzione acida. Scaldare la purea e il succo di mela a 40°C; aggiungere la purea a pioggia mescolando con un frustino. Portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero (2) e il glucosio e portare a ebollizione. Cuocere a 105°C o 74°Brix. Ritirare dal fuoco, aggiungere la soluzione acida, mescolare e versare negli stampi desiderati. Lasciare gelificare.

GANACHE FLESSIBILE AL CIOCCOLATO

11

Panna 35% m.g.	300 g
SORBITOL	30 g
Sciroppo di glucosio	20 g
AGAR	1,2 g
GELATIN B	1 g
Cioccolato 70%	130 g

Mescolare la panna con **SORBITOL** e **AGAR** e portare a ebollizione. Ritirare dal fuoco e aggiungere **GELATIN B** (precedentemente idratata) e lo sciroppo di glucosio. Mescolare e versare sul cioccolato fuso. Mescolare e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare nel frigo. Congelare se necessario.

CAVIALE AL CACAO

12

Acqua	250 g
Zucchero	50 g
AGAR	2 g
Cacao in polvere	20 g
Cioccolato 70%	50 g
Olio di girasole a 5°	1,5 L

Mescolare l'acqua, lo zucchero, il cacao e **AGAR**. Riscaldare fino a ebollizione. Versare il mix sul cioccolato e mescolare fino a che non sia completamente incorporato. Lasciare gocce del composto nell'olio di girasole. Ritirare il caviale e sciacquare nell'acqua tiepida.

13

PANNACOTTA

Pana 35% m.g	355 g
Latte intero.....	90 g
Zucchero	70 g
IOTA	1.5 g

Mescolare la panna e il latte. Aggiungere **IOTA**. Aggiungere, in seguito, poco a poco, gli ingredienti secchi nella parte liquida mescolando continuamente. Portare a ebollizione, ritirare dal fuoco e versare negli stampi desiderati. Lasciare riposare in frigo.

14

VELO AL CAFFÉ

Acqua.....	450 g
Zucchero	50 g
Caffé solubile	q.s
KAPPA	1.5 g

Mescolare gli ingredienti con un frustino e portare a ebollizione. Versare uno strato sottile su un vassoio e lasciare gelificare.

15

MARSHMALLOW

Acqua	80 g
Zucchero	250 g
Trimoline (1)	110 g
GELATIN FAST	18 g
Purea di ribes	108 g
Succo di limone	2 g
Trimoline (2)	75 g

Mescolare **GELATIN FAST** con la purea di mirtillo a temperatura ambiente (>20°C). Mescolare con lo zucchero invertito o trimolina (1), aggiungere lo sciroppo di zucchero, l'acqua e la trimolina (2) a 110°C. Fare montare il preparato e versare nei recipienti precedentemente ingrassati.

CREMOSO ALLA FRUTTA

16

Purea di mango	370 g
Purea di passion	38 g
EMUL S	2 g
AGAR	1.2 g
WARMTEX	16 g
Olio di cocco.....	75 g

Mescolare insieme **AGAR** e **WARMTEX**. Aggiungere alle puree e cuocere fino a ebollizione mescolando continuamente. Aggiungere olio di cocco e **EMUL S** al mix precedente e mescolare bene con un frustino. Lasciare riposare in frigo per circa 6 ore. Utilizzare.

MOUSSE NOCCIOLA PIU' LEGGERA

17

Pasta di nocciola	170 g
Acqua	130 g
EMUL S	2 g
Bianco d'uovo pastorizzato	150 g
INULIN	45 g
GLUCOSE P	27 g
Sale.....	1 g
Zucchero	150 g
Massa di GELATIN B (1:5).....	75 g
Panna 35% m.g.....	250 g

Scaldare l'acqua A 70 °C. Aggiungere la massa di **GELATIN B**, il sale e **EMUL S**. Aggiungere questo mix alla pasta di nocciola e mescolare con frullatore a immersione fino a ottenere l'emulsione perfetta. Allo stesso tempo, montare gli albumi d'uovo e a metà del processo, aggiungere gli ingredienti secchi a poco a poco e continuare a montare per ancora 7 minuti circa. Incorporare la meringa all'emulsione di nocciola quando l'emulsione sarà a 45°C. Aggiungere poi la panna semi montata con una spatola e utilizzare.

CLEAN LABEL

MERINGA VEGANA

18

NATUR AIR	4 g
NATUR LIN	1,5 g
Acqua.....	94,5 g
Zucchero	100 g
Zucchero a velo	100 g

Fare una soluzione con **NATUR LIN**, acqua e **NATUR AIR** e lasciare riposare per 12 ore. Montare e aggiungere lo zucchero poco a poco. Quando la meringa è pronta, aggiungere lo zucchero a velo a mano con l'aiuto di una spatola.

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO

19

Acqua	350 g
Zucchero (1)	40 g
PECTIN NHX	6 g
XANTHAN	1 g
AGAR	1 g
NATUR AIR	8 g
Acqua (2)	200 g
INULIN	70 g
Zucchero (2)	40 g
Cioccolato 70%	280 g
Burro di cacao	40 g
Olio di semi d'uva o colza	17 g
NATUR AGRUM	2 g

Mescolare **PECTIN NHX**, lo zucchero (1) e **NATUR AGRUM**. Scaldare l'acqua a 40 °C e aggiungere il mix precedente, mescolando con l'aiuto di un frustino. Portare a ebollizione. A lato del cioccolato, aggiungere burro di cacao fuso e olio di colza.

Versare il preparato con l'acqua sul cioccolato, il burro di cacao e l'olio. Mescolare con il frullatore.

A lato montare con frullatore la soluzione di **NATUR AIR** precedentemente unita **INULIN** e **XANTHAN**. Una volta montata, aggiungere lo zucchero (2). Montare tra i 5 ei 7 minuti fino a che l'emulsione al cioccolato sia ben strutturata a 45°C, incorporare delicatamente la meringa. Utilizzare immediatamente.

CLEAN LABEL

SALSA CLEAN LABEL

20

Purea di lime.....	186 g
Zucchero semolato	57 g
NATUR ALG	5 g

Mescolare **NATUR ALG** con lo zucchero semolato. Aggiungere il mix nella purea, portare a ebollizione per 1 minuto. Versare nel recipiente e coprire con cellophane a contatto; lasciare stabilizzare in frigo. Quando il gel avrà preso, mixare con frullatore a immersione.

MOUSSE ALLA FRUTTA VEGANA

21

Purea di mango	400 g
Purea di arancia	150 g
Succo di lime	40 g
Zucchero (1)	40 g
PECTIN NHX	12 g
Acqua	200 g
NATUR AIR	8 g
Zucchero (2)	40 g
INULIN	70 g
NATUR LIN	2 g
Olio di cocco	100 g
NATUR AGRUM	5 g

Mescolare le puree in un pentolino. Riscaldare a 40°C. Aggiungere lo zucchero (1) e **PECTIN NHX** precedentemente uniti e mischiati con un frustino. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare nell'olio di cocco e **NATUR AGRUM**. Mescolare con mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

A lato mescolare con mixer a immersione l'acqua e **NATUR AIR**, **INULIN** e **NATUR LIN**. Montare in macchina. Una volta montata, aggiungere il resto dello zucchero (2). Continuare a montare fino ad ottenere una consistenza da meringa.

Quando la prima preparazione sarà a 55°C, aggiungere la meringa delicatamente.

Utilizzare immediatamente.

Applicazioni salate

Idee, consigli e suggerimenti
per un corretto utilizzo di Ingredientium



Giuliano Lorenzon

Nato a Udine nel 1985, Giuliano Lorenzon si è diplomato alla scuola alberghiera nel 2004. Dal 2011 ad oggi è Corporate Chef e consulente di cucina per alcune aziende leader nel mercato del Food Service in Italia.

Si è specializzato nella R&D e dimostrazioni di cucina b2b occupandosi di masterclass dal 2011 tra Italia, UK, Serbia, Spagna, Francia, Austria, Polonia, Hong Kong, Svizzera, Ungheria e Germania. La sua passione per la cucina e curiosità nella “chimica degli alimenti” lo hanno portato a laurearsi presso l'Università di Udine in “Scienze e Cultura del Cibo”, aumentando le conoscenze in Tecnologie Alimentari e Gastronomia. Cuoco-Pasticcere dal 2004, ha lavorato in prestigiosi ristoranti gourmet e stellati tra Venezia, Milano, Lago di Como, Lago di Garda, Trento e Corvara-Alta Badia.

AGRIAMO “FOOD CULTURE TECHNOLOGY” è il nome della sua attività di consulenza, un laboratorio di idee che offre servizi di consulenza culinaria specializzato in tecnologia alimentare, Masterclass, Academy, R&D, con alimenti a base vegetale, carni premium, pesci premium, e pasticceria.

Si rivolge a produttori alimentari o distributori di specialità alimentari, ha come scopo quello di valorizzare i prodotti alimentari attraverso ricette e dimostrazioni b2b, favorendone l'inserimento sul mercato e facendo formazione, consulenza aziendale o linee di prodotto.

CREMA CARBONARA

1

Panna da cucina 35% mg..... 1 lt
Crema di formaggio spalmabile 34% mg.....170 g
Tuorlo d'uovo.....850 g
Pecorino Romano grattugiato.....350 g
Guanciale tostato a cubetti con grasso.....450 g
Abbondante pepe nero
Sale.....q.b.
WARMTEX (amido di mais).....**4%**
NATUR AGRUM (fibra di agrumi).....**0,25%**

Mescolare tutti i liquidi, unire il guanciale tostato e frullare molto bene emulsionando. Aggiungere il pecorino grattugiato, la crema di formaggio, pepe e sale e frullare quindi aggiungere nell'ordine **NATUR AGRUM** e poi **WARMTEX**. Mettere sottovuoto, e cucinare in forno a vapore per 30/40 minuti a una temperatura compresa tra i 75 e i 78°C. Abbattere e far rapprendere. Se la si vuole più "spalmabile" è sufficiente aumentare un po' la percentuale di **NATUR AGRUM** e di crema di formaggio. N.B.: a livello di idratazione ottimale delle fibre, prima della cottura sottovuoto, sarebbe meglio far riposare una notte e poi procedere alla cottura. La Crema Carbonara è perfetta per condire carni marinate, tartare di carne o pesce, verdure insalate e focacce gourmet.

CREMA CACIO E PEPE

2

Crema di formaggio spalmabile 34% mg.....300 g
Panna da cucina 1,1 lt
Pecorino Romano grattugiato.....500 g
GELATIN B (gelatina bovina).....**40/50 g**
NATUR LIN (fibra di lino).....**0,15%**
Abbondante pepe nero

Stemperare la panna e la crema di formaggio al microonde fino a circa 40°C, aggiungere il pecorino romano grattugiato e incorporare i 40/50 g **GELATIN B** che nel frattempo avremmo fatto idratare in 200 g di acqua, anche la **GELATIN B** va incorporata alla stessa temperatura sui 40°C in questo caso, aggiungere il pepe nero. Per ultimo aggiungere **NATUR LIN**, far riposare in frigo per qualche ora per permettere una maggiore idratazione delle fibre e utilizzare come crema spalmabile o come ripieno - farcia di ravioli. Il composto ottenuto può essere utilizzato come guarnizione o come farcitura. Perfetto per dei fingerfood gourmet e come dressing su carni crude e marinate o per riempire tartellette.

NB: la fibra di lino **NATUR LIN** si può usare anche "a caldo" in quanto seppur al di sopra dei 40/45°C sia più liquida non separa l'emulsione e mantiene la cremosità anche in creme calde.

3

CREMA DI BACCALÀ MANTECATO

Aromi per la cottura sottovuoto

Sale.....	35 g
Aceto di vino.....	90 g
Olio di semi.....	150 g
Salsa di soia.....	450 g
Prezzemolo fresco.....	30 g
Aglio.....	25 g
Vino Bianco.....	500 ml
Cipolla.....	500 g
Unire gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo	
Baccalà dissalato con pelle	1000 g
Crema di formaggio 34% mg.....	100 g
Panna da cucina 35% mg.....	100 g
Patate già lessate	130 g
Olio EVO.....	160 g
GELATIN F (gelatina di pesce).....	50 g
NATUR LIN (fibra di lino).....	0,2%
Scorza di mezzo limone in zeste	
Pepe.....	q.b.

Prendere 100 g di base per cottura e unirla al baccalà dissalato, cucinare quasi in "overcooking" sottovuoto per 45'/60' a 85°C. Una volta cotto mettere il composto ancora tiepido in una piccola planetaria. Aggiungere in sequenza: la crema di formaggio, la panna il pepe, le patate lesse, l'olio EVO, le zeste di limone, la **GELATIN F** precedentemente idratata in 200 g d'acqua e, infine, 0,2% di **NATUR LIN**; a questo punto sbattere energicamente con la foglia. Lasciare idratare qualche ora le fibre, e si vedrà come la texture della farcia diventi sempre più compatta ed elastica, e Mettere sac a poche. Ideale come crema per accompagnare snack tapas tartellette o ripieni per pasta. Anche in questo caso la fibra di lino permette un utilizzo a caldo. La ricetta tiene perfettamente il congelamento.

4

SPALMABILE AL FOIE GRAS, CIOCCOLATO E MARRONI CANDITI

Foie gras di anatra marinato e cotto sottovuoto.....	220 g
Marinare il foie gras con Sale e pepe, volendo 10% di zucchero, cucinare sottovuoto per 30' a 55°C ed abbattere. Usare tutto sia il grasso che il foie gras.	
Panna da cucina 35% mg.....	170 g
Burro o burro di cacao o olio di cocco.....	20 g
DEXTROSE (destrosio).....	40g
CITRIX (acido citrico).....	1g
NATUR AGRUM (fibra di agrumi)	0.5%
IOTA (carregenina).....	5g
Cioccolato fondente 70%	150 g
Rum.....	50 ml
Sale	q.b.
Spezie a piacere, volendo gruè di cacao	
Marroni canditi e frullati	300g

Sciogliere in microonde cioccolato e, foie gras stemperare la panna con le polveri come **DEXTROSE**, sale, spezie, **CITRIX**. Versare la panna ad almeno 50 gradi sul cioccolato ed il foie gras, aggiungere per ultime la fibra **NATUR AGRUM** e la **IOTA** (carregenina). E tutto il resto degli ingredienti, eccetto il rum i marroni e la gruè di cacao. Frullare bene con l'immersione, aggiungere i marroni ed il rum. Riempire dei vasetti di vetro tipo da yoghurt o ermetici con la chiusura "a molla". Aggiungere in superficie la gruè di cacao. Cucinare a vapore a 85/90°C fino a quando la temp. Al cuore è di almeno 80°C (per attivare la carregenina), abbattere in positivo o negativo, il prodotto così pastorizzato può essere conservato in frigo alcune settimane o in congelatore. Ideale da usare come crema dolce/salata per abbinamenti anche con formaggi, focacce gourmet, e tartellette.

5

CONDIMENTO CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURTH E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Yoghurt bianco magro.....	200 g
INULIN (inulina)	20 g
EMUL A (Lecitina di girasole).....	3 g (0,5%)
Cioccolato bianco.....	250 g
Rum	50 ml
Sale.....	q.b.
CITRIX (acido citrico).....	0,1%
Aromi: aglio, limone, basilico prezzemolo, aneto a piacere...	
Acciughe del cantabrico 1 vasetto da 45/60g intero con olio	

Attivare l'inulina (**INULIN**) formando un gel mescolando 80/100g di acqua e 20g di inulina, portare a 80°C, anche in microonde e raffreddare. Si otterrà un gel di inulina che si può usare come base per essere addizionato alle preparazioni. Sciogliere il cioccolato bianco aggiungere lo yoghurt precedentemente mescolato con la lecitina (**EMUL A**) il sale, e le acciughe del cantabrico. Frullare tutto con l'immersione. A questo punto aggiungere il gel di inulina e frullare ancora energicamente. Lasciare rapprendere in frigorifero, volendo si può rimettere in planetaria e montare per ottenere una texture più "spumosa" altrimenti si può usare così come crema spalmabile. Un condimento facile da realizzare, goloso e insolito per accompagnare sia carne che pesce marinato o verdure. Volendo si può aggiungere prezzemolo o basilico o aneto o maggiorana o zeste di limone per aromatizzare.

6

OCA CHE PASSIONE - SALSA DI PASSION FRUIT E OCA AFFUMICATA

Purea di Passion Fruit	600 g
Zucchero caramellato	100 g
Sasaka di oca.....	200g
(la sasaka di oca è una crema spalmabile di grasso di oca e di ciccioli di speck di oca affumicati) - volendo si può sostituire con speck in generale.	
EMUL S (lecitina di soia).....	4-5 g (0.5% ca)
COLDTEX (fecola di patata modificata)	25 g (3% ca)
Sale	qb

Caramellare lo zucchero "a secco" aggiungere la sasaka di oca sciogliere il tutto assieme, deglassare il fondo con mezza quantità di purea di passion fruit (300g), e lasciare in infusione per 30 minuti circa, filtrare dai residui di ciccioli di oca e tenere solamente la parte liquida e grassa.

Con gli altri 300 g di purea procedere all'idratazione di **EMUL S** frullando energicamente con l'immersione. Mescolare i due liquidi che a loro volta si emulsioneranno grazie ad **EMUL S**, successivamente una volta ottenuta l'emulsione stabilizzare il tutto con **COLDTEX** indicativamente 3% in base alla texture che si vuole ottenere. Anche in questo caso il livello di idratazione ottimale si raggiunge dopo qualche ora. Volendo si può sostituire il **COLDTEX** con un 8-10% circa di proteina di patata **NATUR AIR** ed usare come spuma da fare al sifone sia fredda che calda. Natur air ha un pH al di sotto del valore di 5 e perciò si combina bene con alimenti molto acidi come il passion fruit. Questa crema di frutta leggermente affumicata sta benissimo con foie gras o pesce crudo e marinato.

SALSA DI AGLIO NERO

7

Aglione sbucciato.....	100 g
Olio di vinacciolo.....	300 ml
Aceto di riso.....	100 g
EMUL A (lecitina di girasole).....	2.5/3 g (0.5% ca)
XANTHAN (gomma di xantano).....	0.8/1%

Sbucciare l'aglio nero, aggiungere sempre prima l'emulsionante (**EMUL A**) idratato in fase acquosa e poi stabilizzare l'emulsione con il gelificante **XANTHAN**.

Per cui idratare **EMUL A** in aceto di riso ed aggiungere all'aglio nero assieme all' olio di vinacciolo. Aggiustare di sale. Il composto ottenuto è ideale per esaltare gustosi piatti vegetariani, sul pesce, sia cotto che crudo, sui primi piatti o dove è richiesto un gusto umami, per esempio un risotto con burro affumicato ricci di mare (o uova di salmone) limone ed aglio nero. NB: volendo aggiungere un po' di salsa di soia o pasta di miso per una maggiore "spinta" umami.

POLVERE DI OLIO AL BURRO E SALVIA

8

Olio di vinacciolo o girasole.....	300 g
Burro nocciola.....	150 g
Foglie di salvia	100 g circa
Due spicchi di aglio	
MALTO DRY (maltodestrina di tapioca).....	qb

Immergere le foglie di salvia nell'olio di vinacciolo o girasole (in quanto maggiormente poli insaturi e privi di aromi), mettere tutto sottovuoto poi a bagno in acqua a una temperatura compresa tra i 40°C e i 55°C, lasciare in infusione per almeno 3 ore, filtrare. Tostare in un pentolino il burro facendo caramellizzare le proteine (burro nocciola) e filtrare. A questo punto possiamo mettere l'olio ottenuto in una bowl , mescolare il burro, ed aggiungere "a pioggia" la maltodestrina di tapioca **MALTO DRY**, fino ad assorbimento completo dei grassi ottenendo una polvere fine ed asciutta, che si può mettere come effetto scenico e decorativo al di sopra di tartare, carpacci di carne o pesce, focacce gourmet, tartellette, con un piacevole aroma di burro e salvia.

ARGILLA DI BURRO DI CACAO CARBONE E PAPRIKA AFFUMICATA

9

burro di cacao.....	200 g
Carbone vegetale in polvere.....	2 cucchiari
Paprika affumicata in polvere.....	5 g
Sale pepe	
MALTO DRY (malto maltodestrina).....	qb (1:1 con la parte grassa)

Sciogliere il burro di cacao al microonde o bagno maria, aggiungere della polvere di carbone vegetale, la paprika il sale il pepe e, sempre a mano, aggiungere la maltodestrina di tapioca (**MALTO DRY**) avendo cura di far assorbire tutto il grasso.

Si otterrà una polvere di colore grigio/nero, aromatizzata alla paprika affumicata ma si può usare questo principio per ottenere differenti aromatizzazioni a piacimento.

Questa specie di argilla/sassolini si deve solidificare in frigo in modo che il burro di cacao si cristallizzi, ottenendo appunto dei sassolini saporiti che si possono usare come guarnizione e condimento dal gustoso sapore e dalla texture fondente.

NB: usando un olio maggiormente "insaturo" cioè che a temperatura ambiente rimane fluido, (oliva o vinacciolo o girasole...) si otterrà, con lo stesso procedimento una polvere più fine da usare come guarnizione.

10

GNOCCHI DI RAPA ROSSA GLUTEN FREE E SENZA UOVA

Per il Finto Albume

acqua.....300g g

NATUR LIN (fibra di lino).....**3 g**

NATUR AIR (proteina di patata in polvere)**30 g**

Per gli gnocchi:

finto albume.....100 g

Patate già lessate.....600 g

Purea di rapa rossa.....180 g

EMUL A (lecitina di girasole).....**6g (0.5%)**

Parmigiano grattugiato.....50 g

COLDTEX (Fecola di patata modificata).....**4 %**

WARMTEX (amido di mais).....**5%**

CITRIX (acido citrico).....**0.2%**

sale e pepe a piacere, noce moscata

Preparare il "finto albume" di fibre mescolando 300 g di acqua + 30 g di **NATUR AIR** + 3 g di **NATUR LIN**, frullare all' immersione, lasciare idratare una notte in frigorifero e tenere "in linea" usandolo quando serve. Di questo, in questa ricetta bastano 100g.

Schiacciare le patate precedentemente lessate, unire la purea di rapa rossa, **EMUL A**, aggiungere il finto albume, aggiungere **COLDTEX** e tutti gli ingredienti, ed aggiustare di sale. Provare una piccola quantità di composto in acqua bollente e, a bisogno, aggiungere ancora **WARMTEX**. Prendere il composto ottenuto e con l'aiuto di una sac a poche stenderlo su un tappeto Silpat, coprirlo con della pellicola e cuocere a vapore (90°C) per circa 35 minuti.

L' acido citrico (**CITRIX**) serve a stabilizzare il colore rosa della rapa anche dopo l'esposizione a temperature elevate. La fibra di lino (**NATUR LIN**) favorisce la conservazione anche in congelatore una volta cotto.

Il prodotto ottenuto può essere "coppato" nella forma desiderata e congelato. E' ottimo arrostito in padella con del burro o fiammato con parmigiano o formaggio grattugiato sulla superficie e gratinato "come uno gnocco alla romana". Perfetto come base per un fingerfood gourmet. Il prodotto, se fatto senza parmigiano, può essere anche vegan.

11

CIALDA CROCCANTE al CACAO

Saccarosio.....190 g

PECTIN NHX (Pectine).....**3 g**

Cacao.....20 g

Miele100 g

(si può sostituire il miele lo sciroppo di glucosio)

Burro.....160 g

Panna da cucina 35mg.....50 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, avendo cura di inserire la pectina (**PECTIN NHX**) come ultimo ingrediente, portare a bollore e stendere su un tappeto Silpat, aggiungere a piacere fior di sale e gruè di cacao.

Cuocere a 170°C a valvola aperta per 15-20 minuti.

La cialda ottenuta può essere usata come guarnizione sia in preparazione dolci che salate. Conservare al riparo dell'umidità.

CIALDA CROCCANTE ALLA FRUTTA O VERDURA

12

Purea di frutta o verdura a scelta rapa rossa o lampone.....	300 g
Zucchero a velo.....	90 g
Isomalto.....	100 g
GLUCOSE P (sciroppo di glucosio disidratato).....	10 g
WARMTEX (amido di mais).....	40 g
XANTHAN (gomma di Xantano).....	3 g

Sciogliere nella purea di frutta tutti gli ingredienti, avendo cura di sciogliere completamente l'isomalto portando eventualmente a bollore il tutto per qualche minuto.

Stendere su silpat e seccare/cucinare in forno a 150/130°C fino a che evaporando il composto si cristallizzerà formando una cialda trasparente e croccante da usare come guarnizione.

CREMA DI FRUTTA SENZA GRASSI

13

Per il Finto Albume	
acqua.....	300g
NATUR LIN (fibra di lino).....	3 g
NATUR AIR (proteina di patata in polvere)	30 g
Per la crema	
Purea di frutta o verdura a scelta (es.lampone o rapa rossa).....	300 g
Finto albume.....	200 g
PECTIN NHX (Pectine).....	20 g
CITRIX (Acido citrico).....	3 g
Saccarosio.....	200 g
EMUL S	3.5 g circa 0.5%

Preparare il "finto albume" di fibre mescolando 300 g di acqua + 30 g di **NATUR AIR** + 3 g di **NATUR LIN**, frullare all' immersione, lasciare idratare una notte in frigorifero e tenere "in linea" usandolo quando serve. Di questo, in questa ricetta bastano 200 g

Mescolare tutti gli ingredienti eccetto il preparato per finto albume, ed aggiungendo la **PECTIN NHX** per ultima, portare a bollore fino ad almeno 103°C. Togliere dal fuoco, aggiungere il finto albume e mettere in agitazione per raffreddare su una piccola planetaria impastatrice.

NB: volendo si possono aggiungere 100g di yoghurt + 100g di cioccolato bianco ottenendo una crema più vellutata e dolce.

Una volta raffreddata si può anche montare nuovamente per ottenere un composto più "spumoso".

14

GANACHES VELOCE ALL'OLIO EVO

Panna da cucina 35 mg.....	200 g
DEXTROSE (Destrosio).....	25 g
Burro di cacao.....	30 g
Olio EVO	200 g
MALTO DRY (maltodestrine di tapioca)	200 g
Cioccolato bianco	300 g

Sciogliere assieme alla panna il burro di cacao, **DEXTROSE**, **MALTO DRY**, il sale e gli aromi eventuali.

Stemperare al microonde il cioccolato bianco, versare la panna ancora calda assieme al cioccolato ed emulsionare l'olio a filo frullando energicamente con l'immersione. Raffreddare oppure usare per farcire tartellette dolci anche a caldo.

15

GANACHES VELOCE AL FOIE GRAS E CIOCCOLATO (salata)

Foie Gras di anatra marinato e cotto sottovuoto.....	220 g
Marinare il foie gras con sale e pepe, volendo 10% di zucchero, cucinare sottovuoto per 30' a 55°C ed abbattere. Usare tutto sia il grasso che il foie gras.	
Panna da cucina 35% mg	220 g
Burro di cacao o cioccolato bianco	30 g
DEXTROSE (Destrosio)	40 g
COLDTEX	8 g - 1%
Cioccolato fondente 70%	220 g
Sale	4/5 g
Rum o metzcal affumicato	45/50 ml
Aromi come zeste d'arancia o spezie	

Portare quasi a bollore la panna insieme al **DEXTROSE**, sale e agli aromi. Versare sul cioccolato e sul foie gras precedentemente stemperati al microonde, frullar energicamente e stabilizzare con **COLDTEX**. Abbattere e usare come crema. Si può congelare

Approfondimenti e curiosità

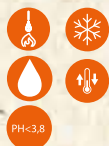
I DIVERSI TIPI DI PECTINA



M013106 - 060626
Pectine Y - 1 Kg



M013107 - 060627
Pectine NHX - 1 Kg



M013127 - 060628
Pectine CA - 1 Kg



M013201 - 060620
Citrix - 1 Kg



M013204 - 060640
Sodium CI - 1 Kg



CHE COS'È LA PECTINA

La pectina è un polisaccaride naturale contenuto nelle pareti cellulari dei tessuti vegetali quali gli agrumi o le mele. E' un carboidrato che può essere utilizzato come agente gelificante, addensante o stabilizzante.

La buona dispersione della polvere di pectina e la sua completa idratazione sono condizioni necessarie affinché si ottenga una funzionalità corretta di questo ingrediente. Per questo, è consigliato di mischiare inizialmente la pectina in polvere con lo zucchero della ricetta e/o con qualsiasi altro ingrediente in polvere da dissolvere nella ricetta (ratio 1:5), poi incorporarli progressivamente nel liquido in cottura sempre mescolando in forma energica.

Le sue qualità si manifestano oltre gli 85°C. Si suggerisce di scaldare in forma progressiva fino all'ebollizione sempre mescolando in modo che la pectina si possa idratare correttamente. La gelificazione si ottiene durante il raffreddamento. La temperatura precisa di gelificazione e la consistenza (texture) finale dipendono dal tipo di pectina e dalla composizione della ricetta (quantità di materie secche solubili, acidità, quantità di calcio).

I diversi tipi di pectina si possono classificare in base al loro grado di metossilazione (DM):

- Pectina HM = $DM \geq 50$ o pectina altamente esterificata
- Pectina LM = $DM \leq 50$ o pectina debolmente esterificata

Tra le pectine LM, si può distinguere le pectine LM non amidificate e le pectine LM amidificate (LMA) che sono spesso catalogate in base al loro grado di d'ammidazione(DA).

I gradi di metossilazione e d'ammidazione definiscono le condizioni di gelificazione della pectina e le applicazioni raccomandate per questi prodotti (vedere pagina seguente).

CARATTERISTICHE FUNZIONALI DELLE PECTINE

PECTINA HM

Le pectine HM gelificano in presenza di una quantità di materia secca solubile superiore al 60% (~grado Brix 60) e un ambiente acido con pH inferiore a 3,5. Si tratta di gel non termoreversibili, relativamente stabili a temperature elevate e con una consistenza ferma.

La consistenza ferma del gel (forza del gel) è direttamente proporzionale all'aumento della quantità di materia secca solubile (tra il 60 e il 75%) e/o dell'acidità (diminuzione PH tra 3,5 e 2,5). L'aumento del livello di questi parametri provoca un aumento della temperatura di gelificazione e, in conseguenza, una gelificazione più rapida. Al contrario, una velocità di raffreddamento più lenta darà al gel più morbidezza ed elasticità. La natura degli zuccheri presenti nella ricetta può influenzare la temperatura di gelificazione e la forza del gel di pectina HM. D'altra parte, più il DM di una pectina HM è elevato, più la temperatura e velocità di gelificazione sono elevate. E' anche possibile modulare il comportamento di una pectina HM adattandolo alla composizione della ricetta (natura degli zuccheri, tasso di zuccheri, dosaggio acido citrico...).

PECTINA LM

Le pectine LM gelificano essenzialmente in presenza di ioni di calcio. Danno dei gel di consistenza variabile, termoreversibili e tixotropici (soprattutto le LMA; latixotropia significa che, a seguito di un inserimento a freddo nella preparazione gelificata, può gelificare di nuovo dopo un certo tempo di riposo).

Le pectine LM, generalmente, possono gelificare in un ambiente con scarsa presenza di materia secca solubile (superiore al 20%) e con una vasta scala di PH. L'aumento della presenza di materia secca solubile e/o dell'acidità (diminuzione del PH) incrementa la reattività della pectina e, quindi, la velocità di gelificazione. Le pectine LM sono per lo più influenzate dalla natura degli zuccheri presenti nella ricetta. L'ammidazione delle pectine LMA le rende più reattive al calcio rispetto alle pectine LM non amidificate. Per le pectine LMA, la scarsa presenza di calcio nell'acqua o della polpa di frutta nella quale è incorporata, è condizione sufficiente per ottenere una buona gelificazione.

La maggioranza delle pectine integra nella sua composizione una proporzione variabile di saccarosio, destrosio o derivati che permette di standardizzare la forza del gel. Dei regolatori d'acidità e dei Sali di calcio entrano nella composizione di certe pectine permettendo di modulare le condizioni di gelificazione delle stesse influenzando la velocità di presa del gel e la consistenza finale ottenuta.

APPLICAZIONI SCELTA DELLE PECTINE E DOSAGGI RACCOMANDATI

Applicazioni	PECTINA HM	PECTINA LM	PECTINA LMA
Pasta di frutta e altre applicazioni gelificate	1 - 2,5%	-	-
Marmellata, gelatine, canditi e inserti frutta	0,5 - 2%	0,5 - 2%	0,5 - 2%
Glassa e glassature	-	-	0,5 - 2%
Ripieni alla frutta per brioches, biscotteria	1 - 2,5%	-	-
Creme e cremosi	-	-	0,5 - 2%
Equivalente INGREDIUM	PECTIN Y - 26	PECTIN CA - 48	PECTIN NHX - 58
Complementi funzionali	CITRIX - 17	CALCIUM LA - 19 CITRIX - 17	CALCIUM LA - 19 CITRIX - 17

Approfondimenti e curiosità

OTTIMIZZARE L'ACIDITÀ DELLE PREPARAZIONI



M013204 - 060640
Sodium Cl - 1 Kg

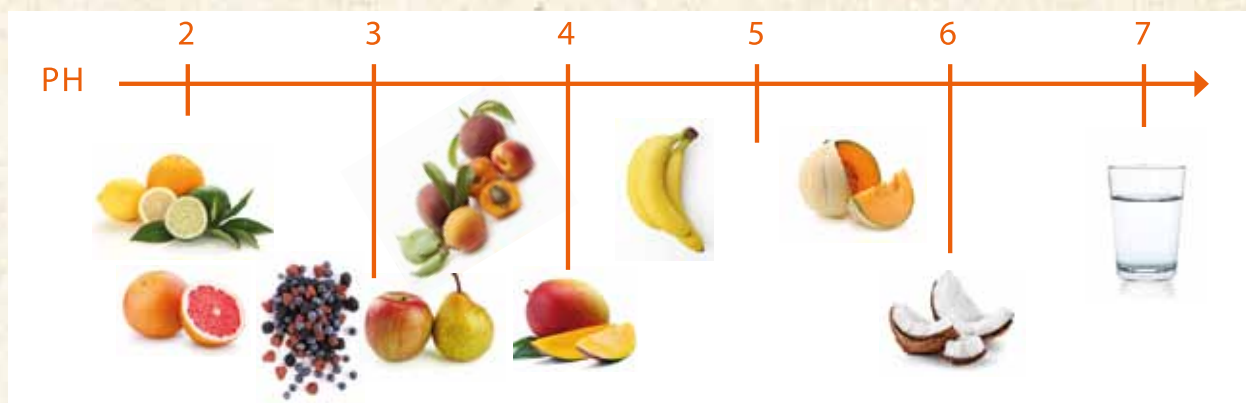


M013202 - 060620
Citrix - 1 Kg



ACIDITÀ & pH

Le preparazioni a base frutta hanno una certa acidità più o meno apprezzabile in bocca. La misura di questa acidità si realizza con un parametro chimico fisico detto pH (potenziale idrogeno).



Il valore del pH è inversamente proporzionale all'acidità (un frutto più acido ha un valore di pH più basso). La misura del pH può essere realizzata semplicemente con una cartina tornasole o con un termometro per pH.



cartina tornasole



termometro per ph

OTTIMIZZARE L'ACIDITÀ DELLE PREPARAZIONI

IMPATTO DEL PH SULLA FUNZIONALITÀ DEGLI ADDENSANTI

Il pH può influenzare in forma significativa il comportamento degli addensanti utilizzati nelle preparazioni, soprattutto per la gelificazione e la sua consistenza finale.

- Alcuni addensanti non sono sensibili : AGAR, GUAR, XANTHAN ...
- Altri sono particolarmente sensibili : PECTIN, GELLAN, IOTA, KAPPA, ALGINAT ...

OTTIMIZZARE IL PH : APPLICAZIONE PRATICA

Aumentare l'acidità diminuire il pH



M013202 - 060620
Citrix - 1 Kg



Ridurre l'acidità aumentare il pH



M013204 - 060640
Sodium CI - 1 Kg



Utilizzo raccomandato: In soluzione pronto all'impiego: 50% CITRIX / 50% acqua o 35% SODIUM CI / 65% acqua

DOSAGGIO MEDIO DI CITRIX PER OTTENERE UN PH ~ 3,5

Per una soluzione modello di acqua + acido citrico		
pH iniziale	Dosaggio soluzione pronta all'uso	Dosaggio polvere
6	1,8g / 100g	0,2g / 100g
5	0,7g / 100g	0,1g / 100g
4	0,3g / 100g	0,05g / 100g

DOSAGGIO MEDIO DI SODIUM CI PER OTTENERE UN PH > 4

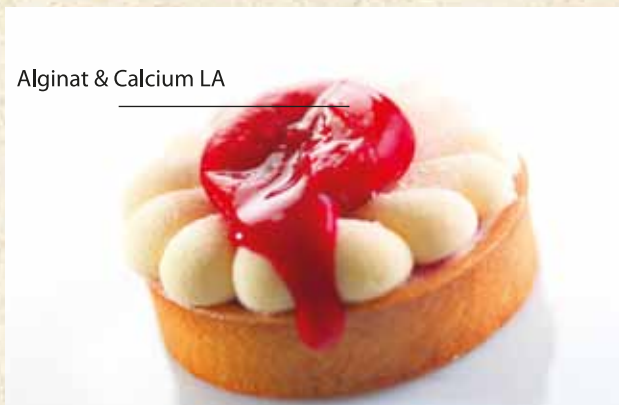
Per una soluzione modello di acqua + acido citrico		
pH iniziale	Dosaggio soluzione pronta all'uso	Dosaggio polvere
2,5	2g / 100g	0,8g / 100g
3	0,9g / 100g	0,3g / 100g
3,5	0,3g / 100g	0,1g / 100g

Osservazione : la reazione di alcuni **tipi di frutta** ai modulatori d'acidità può variare sensibilmente in base alla soluzione utilizzata. Non esitate a contattarci per maggiori informazioni e consigli personalizzati per le vostre ricette.

Approfondimenti e curiosità

TECNICHE DI SFERIFICAZIONE

Alginate & Calcium LA



Alginate & Calcium CL



M013120 - 060629
Alginate - 1 Kg



M013101 - 060643
Agar - 700 g



M013122 - 060622
Guar - 1 Kg



M013133 - 065360
Caroube - 800 g



M013207 - 060638
Calcium CL - 1 Kg



M013205 - 060639
Calcium LA - 1 Kg



M013204 - 060640
Sodium Cl - 1 Kg

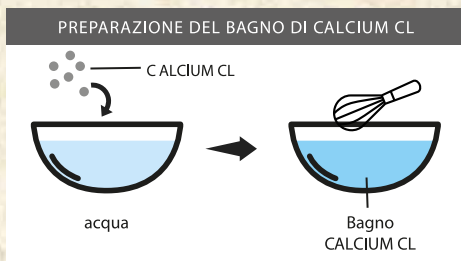
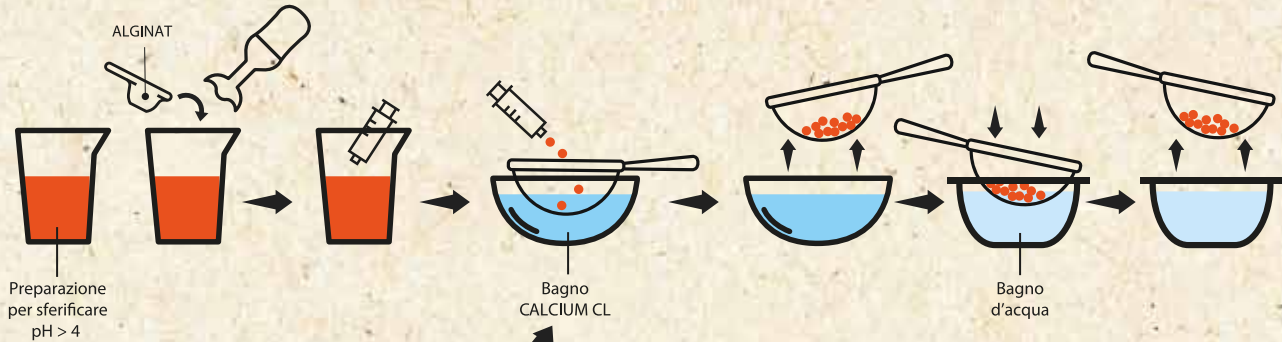


LA SFERIFICAZIONE

La parola sferificazione unisce diverse tecniche culinarie che permettono di partire da una preparazione liquida o semi liquida (succo, panna, polpa, creme..) per arrivare a produrre delle unità di forma sferica di diametro più o meno importante (caviale, biglie, gnocchi, uova..) parzialmente o interamente gelificate. La sferificazione classica consiste in una gelificazione controllata di preparati a base di alginato di sodio (ALGINAT) in presenza di calcio (CALCIUM). Questa tecnica permette la realizzazione di sfere con ripieno liquido ricoperte da una fine pellicola impermeabile che facilita la loro manipolazione. Altre tecniche sono solitamente assimilate alla sferificazione come quelle relative alla gelificazione a freddo di un preparato a base di agar agar (AGAR) o, ancora, quelle basate sul rivestimento per immersione rapida di elaborati congelati in una glassa neutra a base di carragenina kappa (KAPPA).

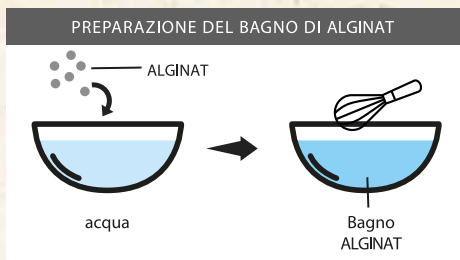
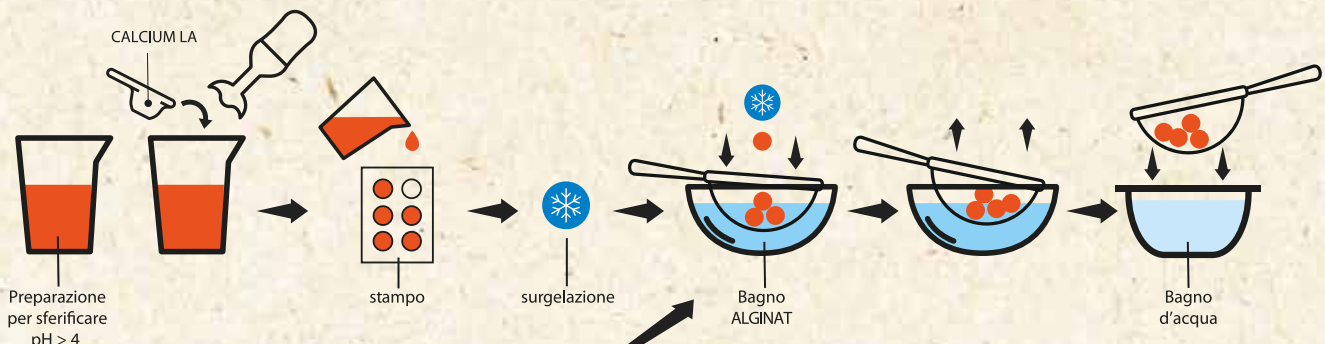
LA SFERIFICAZIONE CON ALGINAT

La sferificazione "classica" con ALGINAT puo' essere realizzata in due forme diverse a seconda del risultato desiderato. La sferificazione detta "diretta" é piu' adatta alla preparazione di piccole unità a partire da liquidi con una viscosità media. La sferificazione detta "inversa" é piuttosto raccomandata per la creazione di diametro superiore a partire da liquidi con una bassa viscosità. Per garantire una gelificazione ottimale d'ALGINAT, é essenziale che il preparato da sferificare abbia un pH superiore a 4. Il pH puo' essere adattato grazie a SODIUM CI (scheda Ottimizzare l'acidità delle preparazioni). Infine, vi potete adattare facilmente alla viscosità dei preparati da sferificare grazie a GUAR, CARRUBE o XANTHAN in base ai vostri vincoli.



SFERIFICAZIONE DIRETTA

In questa variante, il gelificante ALGINAT é incorporato a freddo direttamente nel preparato da sferificare. La formazione di sfere si produce quando il preparato entra in contatto con il calcio contenuto nel bagno di CALCIUM CL. Lo spessore della pellicola gelificata aumenta in base al tempo trascorso nel bagno di calcio prima del risciacquo nell'acqua.



SFERIFICAZIONE INDIRETTA

In questa variante, il gelificante ALGINAT é contenuto nel bagno da immersione ed é il CALCIUM LA che é incorporato nel preparato a sferificare. Questa tecnica si realizza a partire da unità congelate per facilitare la realizzazione e la manipolazione. Lo spessore della pellicola gelificata aumenta in base al tempo trascorso nel bagno di ALGINAT prima del risciacquo in un bagno d'acqua.

LA SFERIFICAZIONE CON AGAR

Questa tecnica di sferificazione permette la **produzione di piccole sfere simili al caviale ma saranno interamente gelificate**. Puo' essere realizzata a partire da qualsiasi preparazione **a partire dal gelificante AGAR**. Deve essere realizzata **a caldo** (preparazione liquida) o **a pioggia in un bagno d'olio molto freddo** (meno di 5°C) - vedere foto allegata.



TABELLE COMPARATIVE

Testurizzanti e Amidi	M013101 N°29 Agar	M013102 N°10 Xanthan	M013103 N°07 Gellan	M013104 N°23 Kappa	M013105 N°11 Iota	M013106 N°26 Pectin Y	M013107 N°58 Paectin NHX
Pagina di riferimento	6	7	8	9	10	11	12
Additivo/Ingrediente	Additivo: E406	Additivo: E415	Additivo: E418	Additivo: E407	Additivo: E407	Additivo: E440	Additivo: E440
Denominazione legale	Agar	Gomma di Xantano	Gomma di gellano	Carragenina	Carragenina	Pectine	Pectine
Formato	700 g	200 g	200 g	800 g	1000 g	1000 g	1000 g
Agente gelificante	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Addensante		✓					
Sferificazione	✓						
Agente di rivestimento							
Aerante							
Stabilizzante		✓					
Di origine vegetale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dose raccomandata Ingredium	0,5-2%	1-4%	0,1-1%	0,5-3%	0,1-1%	1-2,5%	0,8-2%
Prodotto SOSA equivalente	Agar Agar	Gelespessa – Pure Xanthan	Gomma di Gellano	Kappa	Pro panna cotta Iota	Pectina Gialla	Pectin NH
Dose raccomandata Sosa	2-15 g/Kg	6-15 g/kg	10-20 g/kg	1-10 g/kg	2-15 g/kg	8-15 g/kg (marmellate) 15-25 g/kg (paste)	8-20 g/kg (glasse) 30-40 g/kg (gelatine e paste)

Testurizzanti e Amidi	M013108 N°38 Gelatin F	M013109 N°36 Gelatin B	M013110 N°44 Coldtex +	M013111 N°20 Coldtex	M013112 N°31 Warmtex	M013113 N°09 Albumen	
Pagina di riferimento	13	14	15	16	17	18	
Additivo/Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Additivo: E1414	Additivo: E1442	Ingrediente	Ingrediente	
Denominazione legale	Gelatina di pesce	Gelatina bovina	Amido modificato di tapioca	Fecola di patate modificata	Amido di mais	Albume d'uovo pastorizzato in polvere	
Formato	1000 g	1000 g	500 g	1000 g	800 g	400 g	
Agente gelificante	✓	✓					
Addensante			✓	✓	✓		
Sferificazione							
Agente di rivestimento						✓	
Aerante	✓	✓				✓	
Stabilizzante							
Di origine vegetale			✓	✓	✓		
Dose raccomandata Ingredium	0,3-10%	0,3-10%	0,5-8%	0,5-8%	2-5%	Per 1 Lt di albume: 125 g Albumen + 825 g acqua	
Prodotto SOSA equivalente		Beef Gelatin	Ultratex 3	Gelcrem freddo	Gelcrem caldo	Albuwhip	
Dose raccomandata Sosa		8-16 g/kg	2-8 g/L	40-80 g/kg	20-50 g/kg	8-100 g/kg	

Emulsionati e Stabilizzanti	M013301 N°32 Emul A	M013302 N°08 Emula S	M013303 N°35 Sorbium	M013304 N°14 Icremium
Pagina di riferimento	20	21	22	23
Additivo/Ingrediente	Additivo: E322	Additivo: E322	Additivi: E415,E440,E412 + destrosio	Additivi: E471,E410,E401, E412,E407
Denominazione legale	Lecitina di girasole	Lecitina di soia	Mix di stabilizzanti per Sorbetto	Mix di addensanti per gelato
Formato	600 g	200 g	800 g	800 g
Addensante			✓	✓
Conservante	✓	✓	✓	✓
Emulsionate	✓	✓		
Aerante				
Di origine vegetale	✓	✓	✓	✓
Dose raccomandata Ingredium	0,3-1%	0,3-1%	0,2-0,5%	0,4-0,7%
Prodotto SOSA equivalente		Lecitina di soia	Prosorbet 5 caldo /freddo	Procrema 100 caldo /freddo
Dose raccomandata Sosa		5-8 g/L	5 g/kg	100 g/kg

TABELLE COMPARATIVE

Zuccheri e derivati	M013405 N°15 Destrosio	M013406 N°22 Malto dry	M013407 N°43 Glucose P	M013408 N°37 Inulin	M013409 N°24 Sorbitol
Pagina di riferimento	24	25	26	127	28
Additivo/Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Additivo: E420
Denominazione legale	Destrosio	Maltodestrina di tapioca	Sciroppo di glucosio disidratato	Inulina	Sorbitolo
Formato	1000 g	500 g	1000 g	800 g	1000 g
Conservante	✓		✓		✓
Dolcificante	✓		✓	✓	✓
Agente di riempimento		✓		✓	
Di origine vegetale	✓	✓	✓	✓	✓
Dose raccomandata Ingredium					
Prodotto SOSA equivalente	Destrosio in polvere	Maltosec	Glucosio in polvere (DE 38-42)	Inulina a freddo	
Dose raccomandata Sosa					

Clean Label	M013508 N°03 Natur Lin	M013509 N°12 Natur Agrum	M013510 N°42 Natur Air
Pagina di riferimento	29	30	31
Additivo/Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente
Denominazione legale	Fibra di lino in polvere	Fibra di agrum in polvere	Proteina di patata in polvere
Formato	200 g	200 g	200 g
Agente gelificante		✓	
Stabilizzante			
Addensante	✓	✓	
Emulsionante	✓	✓	✓
Aerante			✓
Di origine vegetale	✓	✓	✓
Dose raccomandata Ingredium	0,2-1% per stabilizzare / 3-5% per addensare ed emulsionare	2-5%	1-3%
Prodotto SOSA equivalente	Flaxfiber	Natur Emul	PotatoWhip
Dose raccomandata Sosa	0,5-4%	2-15 g/L	3-5%

Acidi e Sali	M013201 N°17 Citrix
Pagina di riferimento	19
Additivo/Ingrediente	Additivo: E330
Denominazione legale	Acido Citrico
Formato	1000 g
Agente gelificante	
Sferificazione	
Agente di rivestimento	
Regolatore di acidità	✓
Apporto di calcio	
Di origine vegetale	✓
Dose raccomandata Ingredium	0,1-1%
Prodotto SOSA equivalente	Acido citrico
Dose raccomandata Sosa	1-10 g/kg

CONOSCERE



Fabbrica di emozioni



La Mission

Offrire, ai professionisti della pasticceria, gelateria & Ho.Re.Ca., un'ampia gamma di decorazioni e prodotti alimentari intermedi innovativi e di qualità.

I nostri Cataloghi

Catalogo Listino

Il **Catalogo Listino** viene pubblicato e distribuito ogni anno in ca 30.000 copie e ha validità da gennaio a dicembre.

Il Catalogo Listino ICE WER riporta foto, descrizione e prezzi dell'intera gamma prodotti e sono proprio queste sue caratteristiche che ne hanno fatto uno strumento di lavoro irrinunciabile; grazie alla divisione dei prodotti in linee merceologiche facili da identificare è semplice da consultare e rende la vendita più agile e veloce!



Magazine

Il **Magazine** è diventato ormai un appuntamento fisso... valido da settembre a fine dicembre contiene tutte le novità che andranno poi inserite nel Catalogo Listino, potremmo dire che lo integra e lo completa!

Oltre a raccogliere i nuovi inserimenti il Magazine offre approfondimenti, consigli e suggerimenti sui prodotti che offriamo e tiene aggiornati sulle iniziative e le novità che vedono partecipe la nostra azienda.



Le nostre linee

5 linee merceologiche per agevolare la ricerca del prodotto giusto



Nate per firmare le proprie creazioni, rendendole così uniche e riconoscibili sono diventate oggi un must, un elemento decorativo a cui nessun professionista vuole rinunciare. Blister, transfer e, per le placchette pronte all'uso, cioccolati di alta qualità senza dimenticare gli innumerevoli formati e la varietà di colori tra cui scegliere rendono facile trovare la soluzione più adatta ad ogni tipo di esigenza...



Una linea innovativa di **Decor Finiti** in cioccolato, marzapane e wafer per dare vita a creazioni che, oltre ad essere buone, siano anche belle da vedere! Decor di qualità superiore, di design ed innovativi scelti e pensati per professionisti che non si accontentano e cercano il meglio ... oro, argento per impreziosire e illuminare e fiori disidratati, coltivati e lavorati in Italia, per emozionare e incantare. Per chi vuole osare di più ecco i **Decor da Fare** che permettono di dare libero sfogo alla propria creatività e mettere in risalto la propria professionalità.



Piccole note di colore, consistenze e forme diverse unite ad una alta qualità per una gamma di granelle perfette per decorare e variegare.



Originalità, tradizione, gusto, qualità ed estetica ecco gli aggettivi che meglio descrivono la storica linea de **I Cotti da Forno; Prodotti alimentari Intermedi (PAI)**, sia dolci che salati, che con **Friandises Ready to Fill** e **Fingerfood Revolution** permettono di spaziare dalle creazioni più classiche fino a quelle più moderne e golose. Imperdibili poi le linee **Aperitivo Stile Italiano**, per un aperitivo "diverso", e **Snacking Ready to Fill**, una reinterpretazione del pranzo veloce.



Una raccolta di prodotti "speciali", all'avanguardia e di alta qualità dedicata a tutti i professionisti che amano osare con soluzioni e sapori inaspettati e originali. **Choco Cups** dal design moderno, **Cioccolatini e Piccola Biscotteria da Tè** unici nel mercato italiano, fino ad arrivare alla "rivoluzionaria" linea **Elements - Ispirazioni per Food e Dessert**, senza dimenticare i coloranti alimentari che grazie alla gamma **Colors Clean Label** permettono di scegliere colori con etichetta pulita - E free. Infine la gamma **Ingredium** che con i suoi testurizzanti, amidi, acidi, sali, emulsionati, stabilizzanti e zuccheri permette di accedere a infinite soluzioni creative nel campo della pasticceria, della gastronomia, della gelateria e del beverage.



Scarica il video
ed entra in Accademia

Accademia del Buono

L'Accademia del Buono è uno spazio
completamente dedicato alla formazione che,
tra gli obiettivi principali, ha quello di
**trasmettere ai più giovani
la cultura del buono che fa
della qualità, dell'impegno
e della passione
i suoi punti cardine!**



Grazie ad un
**laboratorio completo di attrezzature
di ultima generazione** e ad
una **ampia sala, comoda e confortevole,**
l'Accademia del Buono è il luogo ideale dove confrontarsi e
sviluppare idee e progetti!



La nostra Accademia è quindi aperta ai ragazzi delle scuole alberghiere, futuri protagonisti del mondo della pasticceria e della ristorazione, alle forze vendita dei nostri distributori che attraverso webinar e corsi possono conoscere ICE WER e i suoi prodotti più da vicino ricevendo informazioni da utilizzare durante la vendita, e naturalmente a tutti quei professionisti che vogliono rimanere al passo con le novità di un mercato in continua evoluzione.

Attività:

- Webinar personalizzati ad hoc per il Cliente
- Corsi
- Workshop
- Incontri formativi

Il calendario di tutte le attività in programma è disponibile nella sezione dedicata nel nostro sito www.icewer.com dove ci sono anche i riferimenti da contattare per eventuali informazioni!

Webinar e Tutorial

Fiore all'occhiello dell'Accademia del Buono sono i Webinar e i Tutorial tenuti da importanti professionisti del settore! Consulta il calendario aggiornato nella sezione dedicata del nostro sito www.icewer.com



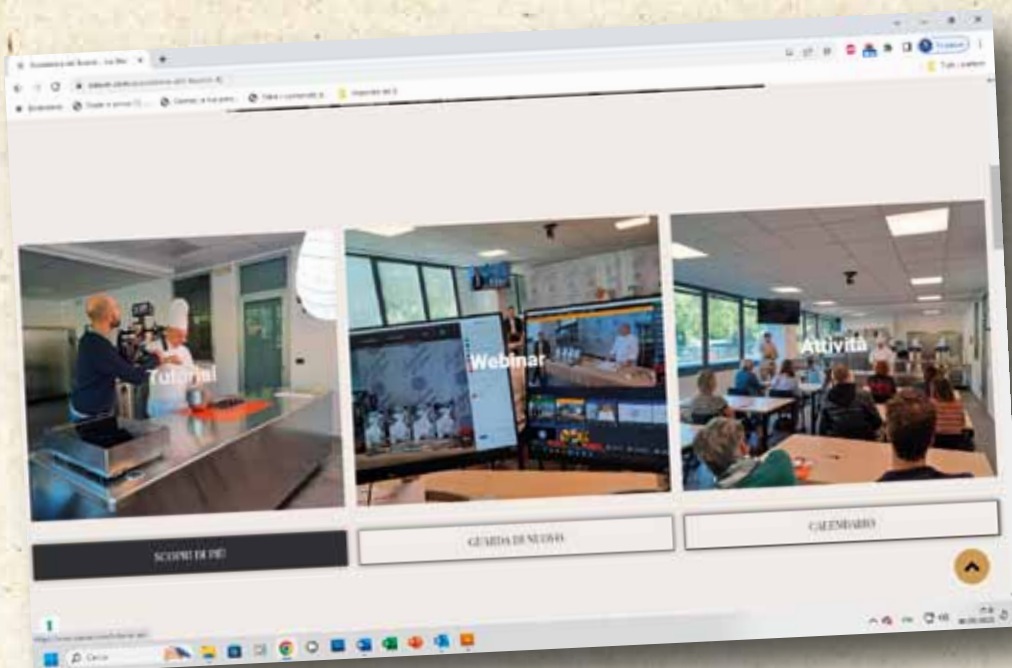
Il calendario di tutte le attività in programma

è disponibile nella sezione dedicata del nostro sito.

Se non ti è possibile seguire i webinar in diretta
puoi visitare nostro sito icewer.com la sezione

*Accademia
del Buono*

Troverai un archivio completo di tutti i **Webinar**, ti basterà cliccare sul pulsante **“Guarda di Nuovo”** per rivedere quello che più ti interessa e sul pulsante **“Scarica la ricetta”** per avere tutte le indicazioni necessarie per la realizzazione delle creazioni rappresentate!



Oltre ai webinar troverai una serie di **Tutorial**
realizzati in collaborazione con il
Pastry Chef, Decoration Consultant
Danilo Freguja;

Approfittane,
sono uno strumento utile da cui trarre consigli
e suggerimenti per ottenere il meglio dai nostri prodotti!!!

Quaderni delle Applicazioni

Belli e preziosi i **Quaderni delle Applicazioni ICE WER** sono un appuntamento imperdibile, una vera e propria fonte di ispirazione.

Studiati e realizzati insieme a stimati professionisti del mondo del food e del dessert i **Quaderni delle Applicazioni** trattano ognuno un argomento diverso in modo semplice e facile sono un aiuto prezioso e una guida al miglior utilizzo possibile dei nostri prodotti... idee, suggerimenti, consigli e piccoli trucchi che, uniti alla tua esperienza, ti porteranno a sperimentare nuove soluzioni!



**Quaderno
delle Applicazioni
1.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
2.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
3.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
4.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
5.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
6.24**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
7.24**
in fase di realizzazione



**Quaderno
delle Applicazioni
8.24**
in fase di realizzazione



**Quaderno
delle Applicazioni
9.24**
in fase di realizzazione



**Quaderno
delle Applicazioni
10.24**
in fase di realizzazione



**CONOSCERE
ICE WER
2024**
disponibile

Box dei Quaderni
...e per conservarli tutti,
un raccogliatore elegante
e funzionale da tenere
con te in laboratorio.



Richiedili al tuo distributore di zona
o scaricali direttamente dal sito www.icwer.com



Accademia del Buono



ICE WER srl

Via del lavoro, 62- Z.I. - 31016 Cordignano (TV) - Italy

Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com

www.icewer.com

Seguici anche su  