

A photograph of various gelato and fruit-based desserts. In the foreground, a metal tray holds two scoops of gelato: a bright yellow one and a vibrant red one. In the background, several clear glasses are filled with layers of gelato and fresh raspberries and blueberries. To the left, there are two small tarts: one with a white crust and another with a dark chocolate crust, both topped with fresh raspberries and blueberries. The scene is set on a light-colored surface, possibly a table or counter.

**Rogelfrut®**

Ricettario  
Gelateria

---



## Bilanciature con Base 50 per puree e succhi Rogelfrut

(a cura di Ivan Giacobazzo)

- Gelato base acqua al 31% di zuccheri totali
- Limone e lime 20%
- Castagna 30% (base latte), 40% (base acqua)
- Melograno 65%
- Frutta in genere 40%
- Cocco 50%
- Melograno 65%
- Temperatura di esposizione in vetrina da -12°C a -14°C

### AÇAI

Saccarosio	468	585	702
Miele	316	395	474
Glucosio	160	200	240
Base 50	120	150	180
Açai	2000	2500	3000
Acqua	936	1170	1404
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ALBICOCCA

Saccarosio	524	655	786
Destrosio	140	175	210
Glucosio	228	285	342
Base 50	120	150	180
Albicocca	1600	2000	2400
Acqua	1388	1735	2082
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ANANAS

Saccarosio	560	700	840
Destrosio	152	190	228
Glucosio	244	305	366
Base 50	120	150	180
Ananas	1600	2000	2400
Acqua	1324	1655	1986
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ACEROLA

Saccarosio	600	750	900
Destrosio	164	205	246
Glucosio	264	330	396
Base 50	120	150	180
Acerola	1600	2000	2400
Acqua	1252	1565	1878
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### AMARENA

Saccarosio	492	615	738
Destrosio	132	165	198
Glucosio	216	270	324
Base 50	120	150	180
Amarena	1600	2000	2400
Acqua	1440	1800	2160
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ANANAS BIO

Saccarosio	560	700	840
Destrosio	152	190	228
Glucosio	244	305	366
Base 50	120	150	180
Ananas Bio	1600	2000	2400
Acqua	1324	1655	1986
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ANGURIA

Saccarosio	544	680	816
Destrosio	148	185	222
Glucosio	240	300	360
Base 50	120	150	180
Anguria	2800	3500	4200
Acqua	148	185	222
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ARANCIA BIONDA

Saccarosio	508	635	762
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Arancia Bionda	2600	3250	3900
Acqua	416	520	624
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### BANANA

Saccarosio	560	700	840
Destrosio	152	190	228
Glucosio	244	305	366
Base 50	120	150	180
Banana	1600	2000	2400
Acqua	1324	1655	1986
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### ARANCIA ROSSA

Saccarosio	508	635	762
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Arancia Rossa	2600	3250	3900
Acqua	416	520	624
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### BABY KIWI

Saccarosio	500	625	750
Destrosio	120	150	180
Glucosio	235	295	354
Base 50	120	150	180
Baby Kiwi	1600	2000	2400
Acqua	1425	1780	2136
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### BANANA BIO

Saccarosio	560	700	840
Destrosio	152	190	228
Glucosio	244	305	366
Base 50	120	150	180
Banana Bio	1600	2000	2400
Acqua	1324	1655	1986
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### CASTAGNA (BASE ACQUA)

Saccarosio	552	690	828
Destrosio	100	125	150
Glucosio	292	365	438
Base 50	80	100	120
Castagna	1600	2000	2400
Acqua	1376	1720	2064
	4000	5000	6000

### CASTAGNA (BASE LATTE)

Saccarosio	432	540	650
Destrosio	120	150	180
Glucosio	188	235	280
Base 50 latte	140	175	210
Castagna	1200	1500	1800
Latte	1920	2400	2880
	4000	5000	6000

### FRUTTI DI BOSCO

Saccarosio	492	615	738
Destrosio	132	165	198
Glucosio	216	270	324
Base 50	120	150	180
Frutti di bosco	1600	2000	2400
Acqua	1440	1800	2160
	4000	5000	6000

### GRAVIOLA

Saccarosio	520	650	780
Destrosio	140	175	210
Glucosio	228	285	342
Base 50	120	150	180
Graviola	1600	2000	2400
Acqua	1392	1740	2088
	4000	5000	6000

### COCCO

Saccarosio	652	815	978
Destrosio	176	220	264
Glucosio	288	360	432
Base 50	140	175	210
Cocco	2000	2500	3000
Acqua	744	930	1116
	4000	5000	6000

### FICO D'INDIA

saccarosio	552	690	828
destrosio	148	185	222
Glucosio	240	300	360
Base 50	120	150	180
Fico d'India	1600	2000	2400
Acqua	1340	1675	2010
	4000	5000	6000

### GUAVA

Saccarosio	588	735	882
Destrosio	160	200	240
Glucosio	256	320	384
Base 50	120	150	180
Guava	1600	2000	2400
Acqua	1276	1595	1914
	4000	5000	6000

### LAMPONE

Saccarosio	504	630	756
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Lampone	1600	2000	2400
Acqua	1420	1775	2130
	4000	5000	6000

### FRAGOLA

Saccarosio	492	615	738
Destrosio	132	165	198
Glucosio	216	270	324
Base 50	120	150	180
Fragola	1600	2000	2400
Acqua	1440	1800	2160
	4000	5000	6000

### FRAGOLA BIO

Saccarosio	612	765	918
Destrosio	168	210	252
Glucosio	268	335	402
Base 50	120	150	180
Fragola Bio	1600	2000	2400
Acqua	1232	1540	1848
	4000	5000	6000

### LAMPONE BIO

Saccarosio	604	755	906
Destrosio	164	205	246
Glucosio	264	330	396
Base 50	120	150	180
Lampone Bio	1600	2000	2400
Acqua	1248	1560	1872
	4000	5000	6000

### LIME

Saccarosio	640	800	960
Destrosio	172	215	258
Glucosio	280	350	420
Base 50	120	150	180
Lime	800	1000	1200
Acqua	1988	2485	2982
	4000	5000	6000

### LIMONE PRIMO FIORE

Saccarosio	640	800	960
Destrosio	172	215	258
Glucosio	280	350	420
Base 50	120	150	180
Limone	800	1000	1200
Acqua	1988	2485	2982
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### LIMONE SORRENTO IGP

Saccarosio	640	800	960
Destrosio	172	215	258
Glucosio	280	350	420
Base 50	120	150	180
Limone	800	1000	1200
Acqua	1988	2485	2982
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MELA GRANNY

Saccarosio	484	605	726
Destrosio	132	165	198
Glucosio	212	265	318
base50	120	150	180
Mela	1600	2000	2400
Acqua	1452	1815	2178
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MELOGRANO

Saccarosio	380	475	570
Destrosio	104	130	156
Glucosio	168	210	252
Base 50	120	150	180
Melograno	2600	3250	3900
Acqua	628	785	942
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### LITCHI

Saccarosio	496	620	744
Destrosio	120	150	180
Glucosio	232	290	348
Base 50	120	150	180
Litchi	1600	2000	2400
Acqua	1432	1790	2148
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MANDARINO DI CIACULLI

Saccarosio	508	635	762
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Mandarino	2600	3250	3900
Acqua	416	520	624
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MELONE

Saccarosio	504	630	756
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Melone	1600	2000	2400
Acqua	1420	1775	2130
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MIX TROPICALE

Saccarosio	244	305	366
Destrosio	84	105	126
Glucosio	140	175	210
Base 50	120	150	180
Mix Tropicale	1800	2250	2700
Acqua	1612	2015	2418
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MANGO

Saccarosio	524	655	786
Destrosio	140	175	210
Glucosio	228	285	342
Base 50	120	150	180
Mango	1600	2000	2400
Acqua	1388	1735	2082
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MANGO BIO

Saccarosio	524	655	786
Destrosio	140	175	210
Glucosio	228	285	342
Base 50	120	150	180
Mango Bio	1600	2000	2400
Acqua	1388	1735	2082
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MIRTILLO

Saccarosio	480	600	720
Destrosio	130	160	190
Glucosio	210	260	310
Base 50	120	150	180
Mirtillo	1600	2000	2400
Acqua	1460	1830	2200
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MORA

Saccarosio	584	730	876
Destrosio	156	195	234
Glucosio	256	320	384
Base 50	120	150	180
Mora	1600	2000	2400
Acqua	1284	1605	1926
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### MORA DI GELSO

Saccarosio	584	730	876
Destrosio	156	195	234
Glucosio	256	320	384
Base 50	120	150	180
Mora di Gelso	1600	2000	2400
Acqua	1284	1605	1926
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PASSION FRUIT DOPPIO CONCENTRATO

Saccarosio	524	655	786
Destrosio	140	175	210
Glucosio	236	295	354
Base 50	120	150	180
Passion f.	1000	1250	1500
Acqua	1980	2475	2970
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PERA

Saccarosio	504	630	756
Destrosio	136	170	204
Glucosio	220	275	330
Base 50	120	150	180
Pera	1600	2000	2400
Acqua	1420	1775	2130
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PAPAYA

Saccarosio	620	775	930
Destrosio	168	210	252
Glucosio	272	340	408
Base50	120	150	180
Papaya	1600	2000	2400
Acqua	1220	1525	1830
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PASSION FRUIT NATURALE

Saccarosio	540	675	810
Destrosio	144	180	216
Glucosio	236	295	354
Base 50	120	150	180
Passion f.	1600	2000	2400
Acqua	1360	1700	2040
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PESCA BIANCA

Saccarosio	604	755	906
Destrosio	164	205	246
Glucosio	264	330	396
Base 50	120	150	180
Pesca bianca	1600	2000	2400
Acqua	1248	1560	1872
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PESCA DOPPIO CONCENTRATO

Saccarosio	552	690	828
Destrosio	148	185	222
Glucosio	240	300	360
Base 50	120	150	180
Pesca	1600	2000	2400
Acqua	1340	1675	2010
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### RIBES NERO

Saccarosio	512	640	768
Destrosio	140	175	210
Glucosio	224	280	336
Base 50	120	150	180
Ribes nero	1600	2000	2400
Latte	1404	1755	2106
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### SPECIALITÀ

#### AVOCADO E LIME

Saccarosio	560	700	840
Destrosio	160	200	240
Glucosio	260	325	390
Base 50	120	150	180
Avocado	1600	2000	2400
Lime	200	250	300
Acqua	1100	1375	1800
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### POMPELMO

Saccarosio	604	755	906
Destrosio	164	205	246
Glucosio	264	330	396
Base 50	120	150	180
Pompelmo	1600	2000	2400
Acqua	1248	1560	1872
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### SUSINA RAMASSIN

Saccarosio	428	535	642
Destrosio	116	145	174
Glucosio	188	235	282
Base 50	120	150	180
Susina	2000	2500	3000
Acqua	1148	1435	1722
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>

### PESCA AMARETTI CACAO

Saccarosio	392	490	588
Destrosio	104	130	156
Glucosio	172	215	258
L.m.p.	120	150	180
Base 50	140	175	210
Pesca am.	1600	2000	2400
Panna 35%	272	340	408
Latte 3,5%	1200	1500	1800
	<b>4000</b>	<b>5000</b>	<b>6000</b>



## Bilanciature granite con puree e succhi Rogelfrut

- Granite al 20% di zuccheri totali
- Sciroppo Base al 60% di zucchero
- Limone 23%
- Melograno 80%
- Pompelmo rosa 45%
- Mandarino 65%
- Arancia 65%
- Cocco 50%
- Tutta la frutta 40%
- Temperatura di esposizione in vetrina -8°/-10°C

In entrambi i sistemi di produzione lo zucchero utilizzato è saccarosio. L'aggiunta di altri zuccheri limita la formazione dei cristalli di ghiaccio tipici della granita.

La granulosità dipende dalla tecnica di produzione (cristalli più grandi corrispondono a un congelamento più lento).

Ricette studiate per utilizzo in granitore o mantecatore con funzione granita/cremolata.

# METODO DIRETTO



## AMARENA

Saccarosio	125	250	500
Amarena	400	800	1600
Acqua	475	950	1900
	1000	2000	4000

## ANANAS

Saccarosio	150	300	600
Ananas	400	800	1600
Acqua	450	900	1800
	1000	2000	4000

## MANGO

Saccarosio	135	270	540
Mango	400	800	1600
Acqua	465	930	1860
	1000	2000	4000

## MELOGRANO

Saccarosio	50	100	200
Melograno	800	1600	3200
Acqua	150	300	600
	1000	2000	4000

## ARANCIO

Saccarosio	135	270	540
Arancio	650	1300	2600
Acqua	215	430	860
	1000	2000	4000

## BABY KIWI

Saccarosio	125	250	500
Baby Kiwi	400	800	1600
Acqua	475	950	1900
	1000	2000	4000

## MELONE

Saccarosio	130	260	520
Melone	400	800	1600
Acqua	470	940	1880
	1000	2000	4000

## MIX TROPICALE

Saccarosio	70	140	280
Mix Tropicale	400	800	1600
Acqua	530	1060	2120
	1000	2000	4000

## COCCO

Saccarosio	170	340	680
Cocco	500	1000	2000
Acqua	330	660	1320
	1000	2000	4000

## FICO D'INDIA

Saccarosio	150	300	600
Fico d'India	400	800	1600
Acqua	450	900	1800
	1000	2000	4000

## PAPAYA

Saccarosio	150	300	600
Papaya	400	800	1600
Acqua	450	900	1800
	1000	2000	4000

## PASSION FRUIT CONCENTRATO

Saccarosio	145	290	580
Passion Fruit conc.	200	400	800
Acqua	655	1310	2620
	1000	2000	4000

## FRAGOLA

Saccarosio	125	250	500
Fragola	400	80	1600
Acqua	475	950	1900
	1000	1280	4000

## LAMPONE

Saccarosio	130	260	520
Lampone	400	800	1600
Acqua	470	940	1880
	1000	2000	4000

## PESCA CONCENTRATA

Saccarosio	150	300	600
Pesca conc.	400	800	1600
Acqua	450	900	1800
	1000	2000	4000

## POMPELMO ROSA

Saccarosio	175	350	700
Pompelmo Rosa	450	900	1800
Acqua	375	750	1500
	1000	2000	4000

## LIMONE

Saccarosio	180	360	720
Limone	230	460	920
Acqua	590	1180	2360
	1000	2000	4000

## MANDARINO

Saccarosio	135	270	540
Mandarino	650	1300	2600
Acqua	215	430	860
	1000	2000	4000

# METODO INDIRECTO



## Sciropo base per granite al 60%

Saccarosio	600		
Acqua	400		
	<b>1000</b>		

## AMARENA

Sciropo base	205	410	820
Amarena	400	800	1600
Acqua	395	790	1580
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## ANANAS

Sciropo base	255	510	1020
Ananas	400	800	1600
Acqua	345	690	1380
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## ARANCIO

Sciropo base	225	450	900
Arancio	650	1300	2600
Acqua	125	250	500
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## BABY KIWI

Sciropo base	205	410	820
Baby Kiwi	400	800	1600
Acqua	395	790	1580
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## COCCO

Sciropo base	285	570	1140
Cocco	500	1000	2000
Acqua	215	430	860
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## FICO D'INDIA

Sciropo base	245	490	980
Fico d'India	400	800	1600
Acqua	355	710	1420
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## FRAGOLA

Sciropo base	205	410	820
Fragola	400	800	1600
Acqua	395	790	1580
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## LAMPONE

Sciropo base	215	430	860
Lampone	400	800	1600
Acqua	385	770	1540
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## LIMONE

Sciropo base	305	610	1220
Limone	230	460	920
Acqua	465	930	1860
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## MANGO

Sciropo base	225	450	900
Mango	375	750	1500
Acqua	400	800	1600
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## MELONE

Sciropo base	215	430	860
Melone	400	800	1600
Acqua	385	770	1540
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## PAPAYA

Sciropo base	280	560	1120
Papaya	400	800	1600
Acqua	320	640	1280
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## PESCA CONCENTRATA

Sciropo base	250	500	1000
Pesca conc.	400	800	1600
Acqua	350	700	1400
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## MANDARINO

Sciropo base	225	450	900
Mandarino	650	1300	2600
Acqua	125	250	500
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## MELOGRANO

Sciropo base	80	160	320
Melograno	800	1600	3200
Acqua	120	240	480
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## MIX TROPICALE

Sciropo base	120	240	480
Mix Tropicale	400	800	1600
Acqua	480	960	1920
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## PASSION FRUIT CONCENTRATO

Sciropo base	245	490	980
Passion Fruit conc.	200	400	800
Acqua	555	1110	2220
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

## POMPELMO ROSA

Sciropo base	290	580	1160
Pompelmo Rosa	450	900	1800
Acqua	260	520	1040
	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>

# Le ricette di Alessandro Racca

Tutta l'esperienza di un maestro indiscusso.

Tutta la bontà della nostra frutta.

**Alessandro Racca** e **Rogelfrut** hanno lavorato insieme per proporti una selezione di bilanciature innovative e particolari per valorizzare al meglio una gamma di prodotti davvero unica nel suo genere.

Nel rispetto della natura e delle tue passioni più grandi.



## Sorbetto limone, lime, zenzero

Succo limone di sorrento	150 g
Succo lime	50 g
Succo zenzero	10 g
Acqua	500 g
Zucchero di canna bianco	200 g
Base frutta "50" sdl	60 g
Glucosio 38 de	12 g
Fibra solubile	18 g

### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 38/42°C, riposare 10' ed aggiungere i succhi appena scongelati, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Gelato yuzu e cioccolato bianco

Succo yuzu	150 g
Cioccolato bianco 33%	150 g
Acqua	500 g
Zucchero di canna bianco	145 g
Base frutta "50"	40 g
Destrosio	15 g

### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 55°C, riposare 1' ed aggiungere il cioccolato bianco in gocce, mixare almeno 3' fino ad ottenere una miscela lucida ed omogenea, aggiungere il succo di yuzu e mantecare come d'abitudine. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto al cocco, yuzu e passion fruit

Purea passion naturale	100 g
Succo yuzu	50 g
Purea di cocco rogelfrut	250 g
Acqua	400 g
Zucchero di canna bianco	200 g
Base frutta "50" sdl	60 g
Gglucosio 38 de	15 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere le puree ed il succo appena scongelati, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto baby kiwi, mela e pisello

Purea mini kiwi	330 g
Purea mela	330 g
Purea pisello	150 g
Zucchero di canna bianco	100 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Glucosio 38 de	25 g
Succo limone "primo fiore"	15 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere le puree appena scongelate, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto ananas, passion fruit e zenzero

Purea di ananas	250 g
Purea passion concentrata	100 g
Succo zenzero	10 g
Acqua	425 g
Zucchero di canna bianco	150 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Glucosio 38 de	15 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere le puree ed il succo appena scongelati, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine.  
Abbatte in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto mela, ciliegia e ramassin

Purea di mela	250 g
Purea di ciliegia	250 g
Purea prugna "ramassin"	200 g
Zucchero di canna bianco	100 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Glucosio 38 de	30 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nelle puree scongelate, riposare 5' e mantecare come d'abitudine.  
Abbatte in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto pesca bianca e moscato

Purea pesca bianca	500 g
Moscato d'Asti	300 g
Zucchero di canna bianco	120 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Maltodestrine 18 de	30 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nel moscato a 15°C, riposare 3' ed aggiungere la purea appena scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto mirtillo, lampone, fragola e yuzu con fragoline pochée

Purea di mirtillo	250 g
Purea di lampone	200 g
Purea di fragola	200 g
Acqua	500 g
Zucchero di canna bianco	130 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Glucosio 38 de	15 g
Succo di yuzu	20 g
Fragoline pochee' (100 g in variegatura)	125 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 35°C, riposare 1' ed aggiungere le puree ed il succo appena scongelati, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine, in estrazione variegare con le fragoline pochee' precedentemente raffreddate a -7°C. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto crema di litchi e yuzu

Purea di litchi	500 g
Succo di yuzu	50 g
Acqua	200 g
Zucchero di canna bianco	180 g
Panna 35%	100 g
Base frutta "50"	50 g
Glucosio 38 de	15 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 45°C, riposare 1' ed aggiungere la panna emulsionando opportunamente la miscela, miscelare poi con la purea ed il succo appena scongelati, mixare ancora almeno 3' e mantecare come d'abitudine. abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto açai e cioccolato

Acqua	540 g
Cacao in polvere 22/24%	90 g
Base frutta "50" sdl	45 g
Cioccolato 60% (magro)	70 g
Saccarosio	95 g
Destrosio	60 g
Purea açai Rogelfrut	100 g



### Procedimento

Miscelare le polveri compreso il cacao in polvere in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 55°C, riposare 1' aggiungere il cioccolato in gocce emulsionando in modo omogeneo fino ad ottenere una struttura lucida, aggiungere la purea scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto cioccolato al latte e graviola

Acqua	600 g
Base frutta "50"	50 g
Cioccolato al latte	100 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	40 g
Purea graviola	100 g

### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 55°C, riposare 1' aggiungere il cioccolato al latte in gocce emulsionando in modo omogeneo fino ad ottenere una struttura lucida, aggiungere la purea scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine. abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto melagrana e granella di nocciole

Purea melagrana	500 g
Acqua	260 g
Zucchero di canna bianco	180 g
Base frutta "50" sdl	50 g
Glucosio 38 de	10 g
Granella di nocciola pralinata (variegatura)	100 g
Burro di cacao deodorizzato	35 g

### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 35°C, riposare 1' ed aggiungere la purea appena scongelata, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine, in estrazione variegare con le nocciole pralinate precedentemente "isolate" con burro di cacao sciolto a 45°C e raffreddate a -7°C. Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto fragola bio senza zuccheri aggiunti

Purea fragola "BIO"	2000 g
Acqua	900 g
Maltitolo	750 g
Eritritolo	185 g
Inulina	85 g
Stabilizzante frutta a freddo	15 g
Succo di limone	30 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 35°C, riposare 1' ed aggiungere le purea ed il succo appena scongelati, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine.  
Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.

## Sorbetto limone bio senza zuccheri aggiunti

Succo di limone bio	1000 g
Acqua	1750 g
Maltitolo	800 g
Eritritolo	195 g
Inulina	155 g
Stabilizzante frutta a freddo	20 g



### Procedimento

Miscelare le polveri in modo omogeneo, scioglierle nell'acqua a 35°C, riposare 2' ed aggiungere il succo appena scongelato, mixare almeno 2' e mantecare come d'abitudine.  
Abbattere in modo corretto e servire in vetrina o pozzetto.





**F.A.R. Soc. Agricola Cooperativa**

Via Circonvallazione, 412020 Rossana (Cn) - Italy

Tel.+39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456

info@rogelfrut.com

**Proppy-Gel Srl**

Via delle Gaide, 2

12026 Piasco (Cn) - Italy

