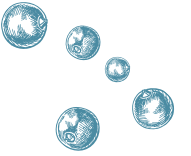
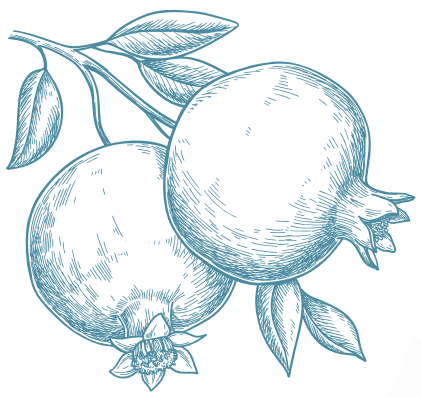


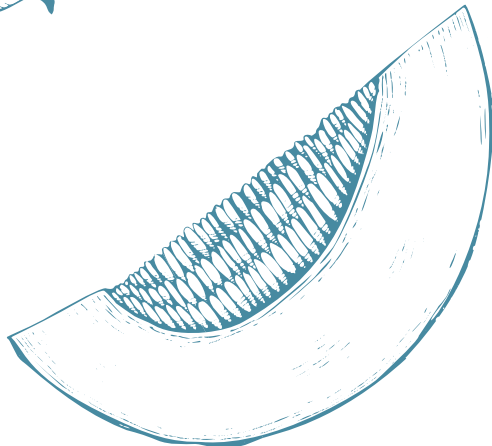
**Rogelfrut®**



**GELATI e SORBETTI  
ALLA FRUTTA  
GLI SPECIALI 2024**



Ricettario a cura di  
Marta Nardullo



## GELATO ALLA MERINGA VARIEGATO CON FRAGOLA POCHÉE

1000 g Base Bianca

60 g Destrosio

150 g Meringhe

### VARIEGATURA

100 g **Fragole pochée ROGELFRUT**

- ▶ Scongellare la **Fragola pochée ROGELFRUT**.
- ▶ Pesare il destrosio e le meringhe, scioglierli nella base bianca. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto.

- ▶ Al momento dell'estrazione ricoprire il gelato con uno strato di **Fragola pochée ROGELFRUT**.

## GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE VARIEGATO CON FRUTTI DI BOSCO PCHÉE

1000 g Base Bianca

25 g Destrosio

100 g Cioccolato Bianco

200 g **Purea di Lampone Rogelfrut**

### VARIEGATURA

100 g **Frutti di Bosco pochée Rogelfrut**

- ▶ Scongellare i **Frutti di Bosco pochée** e la **purea di Lampone ROGELFRUT**.
- ▶ Pesare il destrosio e il cioccolato, scioglierli nella base bianca e successivamente aggiungere la **purea di Lampone ROGELFRUT**. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto.

- ▶ Al momento dell'estrazione ricoprire il gelato con uno strato di **Frutti di Bosco pochée ROGELFRUT**.

## GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA E FICHI CARAMELLATI

1000 g Base Bianca

70 g Destrosio

200 g Ricotta di Pecora

### VARIEGATURA

100 g **Fichi IQF ROGELFRUT**

30 g Saccarosio

- ▶ Scongellare i **Fichi IQF ROGELFRUT**.

- ▶ Pesare il destrosio e la ricotta di pecora, scioglierli nella base bianca. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto.

- ▶ A parte, preparare la variegatura. Tagliare i fichi in pezzi grandi quanto il proprio gradimento. Unire i fichi allo zucchero in una padella e cuocere a fuoco lento. Continuare a girare il composto finché lo zucchero sia completamente assorbito. Far raffreddare il prodotto. Al momento dell'estrazione variegare il gelato.



# SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE E SORBETTO ALL'AMARENA VARIEGATO CON CILIEGIA POCHÉE

## SORBETTO AL CIOCCOLATO

35 g	Base Frutta 50
125 g	Saccarosio
90 g	Destrosio
130 g	Cioccolato Fondente
60 g	Cacao
560 g	Acqua

## SORBETTO ALL'AMARENA

35 g	Base Frutta 50
200 g	Saccarosio
10 g	Destrosio
400 g	Purea di Amarena ROGELFRUT
355 g	Acqua

### VARIEGATURA

100 g	Ciliegia pochée ROGELFRUT
-------	---------------------------

**SORBETTO ALL'AMARENA:** pesare gli zuccheri e la base, scioglierli nell'acqua e successivamente aggiungere la frutta. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto.

- ▶ Al momento dell'estrazione tirare fuori dall'abbattitore il sorbetto al cioccolato fondente e creare sopra un secondo strato con il sorbetto all'Amarena.

- ▶ Scongelare la **purea di Amarena ROGELFRUT** e la **Ciliegia pochée ROGELFRUT**.

- ▶ Preparare separatamente i due sorbetti.

## SORBETTO AL

**CIOCCOLATO:** pesare il cacao e scioglierlo nell'acqua calda a 80°. Successivamente pesare gli zuccheri, la base e il cioccolato e scioglierli nella soluzione di acqua e cacao. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto. Al momento dell'estrazione creare uno strato di sorbetto al fondente, ricoprirlo con la **Ciliegia pochée Rogelfrut** e lasciarlo riposare nell'abbattitore.

# SORBETTO AL MANGO E COCCO VARIEGATO CON MANGO POCHÉE E SCAGLIE DI COCCO

35 g	Base Frutta 50
150 g	Saccarosio
25 g	Destrosio
200 g	Acqua di Cocco ROGELFRUT
250 g	Purea di Mango ROGELFRUT
340 g	Acqua

### VARIEGATURA

100 g	Mango pochée ROGELFRUT
20 g	Scaglie di Cocco

- ▶ Scongelare l'**acqua di Cocco ROGELFRUT** e la **purea di Mango ROGELFRUT**.
- ▶ Pesare gli zuccheri e la base, scioglierli nell'acqua e successivamente aggiungere la frutta. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare il prodotto.
- ▶ A parte, preparare la variegatura, unendo in una terrina il Mango pochee alle scaglie di cocco. Al momento dell'estrazione variegare il gelato.

# SORBETTO ALL'ARANCIA ROSSA E CAMPARI

35 g	Base frutta 50
100 g	Saccarosio
10 g	Destrosio
450 g	Succo Arancia rossa ROGELFRUT
100 g	Campari
305 g	Acqua

- ▶ Scongelare il **succo d'Arancia Rossa ROGELFRUT**.
- ▶ Pesare gli zuccheri e la base, scioglierli nell'acqua e successivamente aggiungere il Campari. Utilizzare il mixer per ottenere un composto omogeneo. Mantecare ed estrarre il prodotto.

Rogelfrut®

[rogelfrut.com](http://rogelfrut.com)

**FAR Soc.Agr.Coop**

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

**Proppy-Gel srl**

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy

Tel.+ 39 0175 64141 - [info@rogelfrut.com](mailto:info@rogelfrut.com)