

GRANELLE DI FRUTTA IN GUSCIO

Con la migliore **frutta in guscio** abbiamo creato una linea dai molteplici utilizzi in **gelateria, pasticceria, ristorazione e caffetteria**: granelle tostate e pralinate selezionate con cura da mani esperte all'interno dei nostri stabilimenti di Rossana (CN), secondo l'antica ricetta piemontese.

Il tocco finale che trasforma ogni realizzazione in un'opera d'arte.



Granella e Granellone
di NOCCIOLA
TOSTATA



Granella*
di PISTACCHIO
PRALINATA AL 25%



Filetti*
di MANDORLA
PRALINATI AL 30%



Granella*
di NOCCIOLA
CAMELLATA AL 50%

Ideali per: **ripieni, semifreddi, variegature gelato, ricoperture di stecchi gelato, guarniture di caffetteria e aperitivi**



pasticcERIA

MANDORLINI VEGAN E GLUTEN FREE

ricetta del Maestro
Gabriele Vannucci

- 380 g ▶ grano saraceno
- 140 g ▶ farina di mandorle
- 2 g ▶ sale
- 3 g ▶ scorza di limone
- 180 g ▶ margarina
- 100 g ▶ zucchero
- 60 g ▶ acqua
- 135 g ▶ **filetti di mandorla pralinati al 30%**

In una planetaria, con la foglia, lavorare la margarina con il sale, lo zucchero e la scorza di limone fino ad ottenere una consistenza cremosa, aggiungere adesso la farina di mandorle e il grano saraceno. Aggiungere poi l'acqua per regolare la consistenza e per ultimo i **filetti di mandorla pralinati al 30%**.

Stendere su una teglia all'interno di un quadro 40x30x 3 di altezza e lasciar raffreddare una notte in frigorifero. Tagliare il composto a liste e poi affettare dello spessore di 3mm. Cuocere su placca forata con tappetino forato a 175°C fino a colorazione "nocciola".



gelateria

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA PRALINATA

ricetta del Maestro
Gabriele Vannucci

- 150 g ▶ panna
- 60 g ▶ miele
- 150 g ▶ cioccolato fondente a scaglie
- 100 g ▶ **filetti di mandorla pralinati al 30%**
- 120 g ▶ albume
- 60 g ▶ zucchero

In pentolino mettere a cuocere zucchero e miele e portarli alla temperatura di 118°C. , nel frattempo mettere gli albumi in planetaria e iniziare a montare alla minima velocità. Quando lo sciroppo sarà pronto versarlo a filo sopra gli albumi e aumentare la velocità; montando sino a completo raffreddamento. Dopo aver montato la panna unire i due composti avendo cura di non smontare l'impasto e aggiungere il cioccolato a scaglie e le aggiungere i **filetti di mandorla pralinati al 30%**.

Colare negli stampi e far raffreddare in abbattitore.



caffetteria

CAPPUCCINO CON GRANELLA DI PISTACCHIO

ricetta del Maestro
Stefano Renzetti

- 1 ▶ tazza di caffè espresso
- 200 ml ▶ latte intero
- q.b ▶ **granella di pistacchio pralinata al 25%**

Versare nella tazza il caffè espresso; a parte, schiumare il latte ed eliminare le bolle in eccesso.

Inumidire il bordo della tazza con un po' di latte montato e far aderire un po' di granella al bordo.

A questo punto versare nella tazza e servire avendo cura di aggiungere un po' di **granella di pistacchio pralinata al 25%** sulla superficie della schiuma. A piacere aggiungere del cacao.

