



**Rogelfrut®**

**IL GELATO ALLA FRUTTA  
IN RISTORAZIONE**



# INDICE

	DESSERT AL PIATTO	4
	RED	5
	GREEN	8
	BLACK FOREST GATEAUX	11
	STICKY TOFFEE	14
	TWIST	18
	SIMPLE	20
	APPUNTI	22

# DESSERT AL PIATTO

Il dessert non è mai solo l'ultima portata, ma l'ultima impressione che lasciate ai vostri ospiti, il ricordo che porteranno con sé.

Questa raccolta di ricette per dessert da ristorazione nasce dalla preziosa collaborazione con il *Maestro Pasticcere toscano Gabriele Vannucci (Membro AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani)* con l'obiettivo di elevare il gelato da semplice accompagnamento a vero e proprio elemento centrale di composizioni di pasticceria gourmet.

Attraverso le ricette esclusive del Maestro, scoprirete come inserire il gelato realizzato con i prodotti Rogelfrut in creazioni armoniose e innovative. La freschezza e l'intensità della nostra frutta congelata incontrano qui la tecnica raffinata e l'eleganza degli elementi di alta pasticceria.

In questo ricettario troverete la formula per l'eccellenza operativa:

- **Design d'autore:** dessert con un'estetica moderna, pensati per un plating scenografico e veloce.
- **Equilibrio perfetto:** ricette bilanciate che assicurano una consistenza e un profilo gustativo impeccabili in ogni singola porzione.
- **Vantaggio strategico:** soluzioni che minimizzano il food cost ed i tempi di preparazione, permettendo al vostro staff di focalizzarsi interamente sull'esperienza del cliente.

Si offrirà quindi agli ospiti non solo un dessert, ma una firma di alta pasticceria, supportata dalla qualità costante e garantita di Rogelfrut.

red



# RED

## COMPOSIZIONE

Pan di spagna cioccolato e mandorla  
Bavarese di cioccolato bianco e vaniglia  
Sorbetto alla fragola e infusione di pepe rosa  
Coulis fragola  
FRUTTINCRUNCHY fragola

### PAN DI SPAGNA CIOCCOLATO E MANDORLA

222 g	albume
222 g	zucchero
92,5 g	uova
185 g	tuorli
18,5 g	cacao amaro
148 g	farina di mandorle
55,5 g	burro
55,5 g	massa di cacao

All'interno della planetaria mettere a montare gli albumi insieme allo zucchero. Montare a neve ben ferma, abbassare la velocità al minimo e incorporare i tuorli. Amalgamare il tutto con movimento dal basso verso l'alto. Sciogliere nel frattempo la massa di cacao con il burro e incorporarla all'impasto. Stendere su una teglia con silpat con spessore di 5 mm. Cuocere in forno a 185 °C per 9 minuti a valvola aperta.

### BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

132 g	panna
2 g	vaniglia
70 g	tuorlo
5 g	gelatina
264 g	cioccolato bianco
527 g	panna

Realizzare una crema con il tuorlo, la vaniglia e la panna portando il tutto a 82 °C. Aggiungere la gelatina, precedentemente ammolata e il cioccolato bianco emulsionando bene, raffreddare ed alleggerire con la panna semi montata.

Colare in cilindri di acciaio del diametro di 7 cm e alti 3 cm, avendo cura di chiudere con il pan di Spagna cotto in precedenza. Abbatte e conservare in congelatore. Il prodotto scongelato si conserva per 3 giorni a + 4 °C.

## SORBETTO ALLA FRAGOLA E INFUSIONE DI PEPE ROSA

400 g	Purea di Fragola zuccherata 10%
4 g	neutro
70 g	inulina istant
215 g	acqua al pepe
350 g	sciropo di zucchero 70%

Emulsionare tutti gli ingredienti a freddo e mantecare, abbattere e conservare ben coperto a -12 °C.

## SCIROPPO DI ZUCCHERO 70%

490 g	saccarosio
76 g	destrosio
146 g	sciropo di Glucosio Dry 38-40
288 g	acqua

Scaldare l'acqua fino a circa 60-70°C. Aggiungere tutti gli ingredienti mescolando sempre. Quando gli zuccheri saranno sciolti, portare la miscela a 80-90°C per un paio di minuti, senza arrivare a bollire. Spegner e fare raffreddare.

### Montaggio

All'interno di un piatto fondo inserire la bavarese al cioccolato bianco e vaniglia, versare tutto intorno il **coulis alla fragola** e cospargere di **frutti di bosco IQF**, a questo punto cospargere la superficie della bavarese con i **FRUTTINCRUNCHY fragola** e chiudere il tutto con una quenelle di sorbetto alla fragola e infusione di pepe rosa.



green



# GREEN

## COMPOSIZIONE

Streusel alla nocciola pralinata  
Coulis di baby kiwi e menta  
Sorbetto kiwi, matcha, buttermilk  
Bavarese al cocco e yogurt greco  
FRUTTINCRUNCHY mango

### STREUSEL ALLA NOCCIOLA PRALINATA

200 g	farina di mais
200 g	farina 00
200 g	burro
200 g	zucchero a velo
7 g	baking
27 g	tuorlo
<b>167 g</b>	<b>Granello di Nocciola pralinata</b>
1 g	Sale

All'interno di una bowl della planetaria inserire tutti gli ingredienti ad eccezione del burro. Lavorare con lo scudo e inserire piccole quantità di burro freddo un po' alla volta, avendo cura di non lavorare troppo l'impasto e di lasciarlo il più sabbioso possibile. Stendere su teglia con silpat e cuocere a 175 °C per 13/15 minuti avendo cura di girare l'impasto frequentemente.

### COULIS BABY KIWI E MENTA

<b>1000 g</b>	<b>Purea di Baby Kiwi</b>
10 g	foglie di menta
38 g	sciroppo glucosio dry
<b>15 g</b>	<b>Succo di Limone Primo Fiore</b>

Posizionare tutti gli ingredienti all'interno di una caraffa ed emulsionare con un frullatore ad immersione, avendo cura di non incorporare aria al suo interno.

### SCIROPPO DI ZUCCHERO 70%

490 g	Saccarosio
76 g	Destrosio
146 g	Sciroppo di Glucosio Dry 38-40
288 g	Acqua

Scaldare l'acqua fino a circa 60-70°C. Aggiungere tutti gli ingredienti mescolando sempre. Quando gli zuccheri saranno sciolti, portare la miscela a 80-90°C per un paio di minuti, senza arrivare a bollore. Spegnere e fare raffreddare.

## SORBETTO KIWI, MATCHA E BUTTERMILK

### 2000 g Purea di Baby Kiwi

430 g matcha

200 g mandorla

1000 g latte di riso

### 50 g Succo di limone Primo Fiore

1305 g sciroppo di zucchero 70%

15 g neutro

Scaldare il latte a 40 °C ed unire al **succo di limone Primo Fiore**, mescolare bene e lasciar raffreddare, nel frattempo realizzare il matcha (5 g di polvere ogni litro di acqua).

Una volta che il latte di riso coagulato e il matcha saranno freddi, inserire il resto degli ingredienti, emulsionare bene e mantecare, abbattere e conservare coperto a -12 °C.

## BAVARESE AL COCCO E YOGURT GRECO

399 g latte fresco

64 g cocco rapè

64 g zucchero

64 g tuorli

10 g gelatina

80 g Batida de Coco

200 g panna

120 g yogurt greco

Realizzare una crema inglese con il latte, il cocco rapè, lo zucchero e i tuorli portando il tutto a 82 °C. Aggiungere adesso la gelatina precedentemente ammollata nella batida de cocco.

Raffreddare ed alleggerire con la panna semimontata e lo yogurt greco. Colare in cilindri di acciaio del diametro di 7 cm e alti 3 cm avendo cura di chiudere con lo struesel cotto in precedenza. Abbattere e conservare in congelatore.

Il prodotto scongelato si conserva 3 giorni a +4 °C.

## Montaggio

In un piatto fondo inserire la bavarese al cocco e lo yogurt greco, versare tutto intorno il coulis al kiwi e menta e cospargere di **mango pochée** e struesel alla **nocciola pralinata**, a questo punto cospargere la superficie della bavarese con i **FRUTTINCRUNCHY di mango** e chiudere il tutto con una quenelle di sorbetto al kiwi, matcha e buttermilk.

bfg



# BLACK FOREST GATEAUX

## COMPOSIZIONE

Pan di Spagna al cacao  
Chantilly montata  
Sorbetto al dragon fruit  
Nocciole pralinate  
FRUTTINCRUNCHY mirtillo  
Coulis ai frutti di bosco

### PAN DI SPAGNA AL CACAO

237 g	tuorlo
206 g	zucchero
51 g	farina 00
51 g	fecola di patate
51 g	cacao 22-24
103 g	burro fuso
256 g	albume
41 g	zucchero

All'interno di una planetaria montare gli albumi con 41 g di zucchero, sino a neve ferma. Nel frattempo setacciare tutte le polveri. Dentro un'altra bowl da planetaria far montare il tuorlo con lo zucchero rimanente. Una volta montato inserire le polveri con movimento dal basso verso l'alto. Prelevare ora una piccola parte di impasto ed emulsionarla con il burro. Inserire l'emulsione nell'impasto e finire con l'albume precedentemente montato. Stendere in una tortiera di diametro 24 cm e cuocere in forno a 170 °C per 20 minuti.

### CHANTILLY MONTATA

770 g	panna 38%
230 g	cioccolato bianco

Scaldare la panna a 60 °C e inserire al suo interno il cioccolato. Emulsionare e lasciar riposare per 24 ore a + 4 °C. Montare in planetaria.

### SORBETTO AL DRAGON FRUIT

<b>400 g</b>	<b>Dragon fruit IQF</b>
4 g	neutro
30 g	inulina istantanea
215 g	acqua
350 g	sciropo di zucchero

Emulsionare tutti gli ingredienti a freddo e mantecare, abbattere e conservare ben coperto a -12 °C.

## SCIROPPO DI ZUCCHERO 70%

490 g	saccarosio
76 g	destrosio
146 g	sciropo di Glucosio Dry 38-40
288 g	acqua

Scaldare l'acqua fino a circa 60–70°C. Aggiungere tutti gli ingredienti mescolando sempre. Quando gli zuccheri saranno sciolti, portare la miscela a 80–90°C per un paio di minuti, senza arrivare a bollire. Spegnere e fare raffreddare.

### Montaggio

All'interno di un piatto piano realizzare un cerchio del diametro di 20 cm con il coulis ai frutti di bosco. Sopra la linea creata con il coulis andremo ad adagiare in maniera scomposta tutti gli elementi che compongono il dessert: la chantilly montata, il pan di Spagna al cacao, le nocciole pralinate, il **FRUTTINCRUNCHY mirtillo** e il sorbetto al dragon fruit.





Sticky

# STICKY TOFFEE

## COMPOSIZIONE

- Sticky toffee
- Gelato burro e miele
- Granella di nocciola caramellata al 50%
- FRUTTINCREMA albicocca

### STICKY TOFFEE

<b>180 g Datteri IQF</b>
200 g burro fuso
100 g zucchero
200 g uova
150 g farina
5 g lievito baking
2 g sale
125 g pan grattato
100 g zucchero muscovado
<b>150 g Purea di banana</b>

Inserire la pasta di datteri e la **purea di banana**, mescolando solo il tempo necessario a uniformare il composto. In una bacinella setacciare farina, baking e sale, aggiungere il pangrattato e mescolare per distribuire bene il lievito. Unire gli ingredienti secchi alla massa liquida in due o tre step, lavorando con pala o spatola a bassa velocità ed evitando sovralavorazioni. Lasciare riposare l'impasto per 10–15 minuti in modo che il pangrattato possa idratarsi.

Preparare i **datteri IQF**, precedentemente scongelati, lasciandoli ammorbidire in acqua calda (rapporto 1:1) per circa dieci minuti, quindi scolarli e frullarli fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. In planetaria, con la frusta, unire il burro fuso con lo zucchero semolato e lo zucchero muscovado, lavorando a velocità media finché gli zuccheri iniziano a sciogliersi. Aggiungere poi le uova a filo, continuando a montare a bassa o media velocità, così da ottenere una massa liscia e lucida senza incorporare aria in eccesso.

Colare infine negli stampi imburrati e cuocere in forno ventilato a 160–170 °C per 35 - 45 minuti, in base allo stampo utilizzato.

## GELATO BURRO E MIELE

666 g	latte
19 g	latte in polvere
71 g	panna
39 g	burro
117 g	zucchero
32 g	glucosio dry
52 g	miele
3 g	neutro

Scaldare il latte, la panna, il miele e il burro, preparare le polveri e unirle al composto. Pastorizzare a 85 °C e raffreddare, lasciar riposare la miscela una notte a +4 °C. Mantecare, abbattere e conservare in congelatore a -12 °C.

### Montaggio

Adagiare su un piatto piano una base di **FRUTTINCREMA albicocca**, posizionare sopra una fetta di sticky tofee. Decorare con **datteri IQF** e **granella di nocciola**, posizionare una quenelle di gelato al burro e miele, di lato, adagiata su della **granella di nocciola caramellata al 50%**.







twist

# TWIST

## COMPOSIZIONE

Gelato al litchi e cioccolato bianco  
Frutti di bosco pochée

### GELATO AL LITCHI E CIOCCOLATO BIANCO

34 g latte magro in polvere

200 g cioccolato bianco

5 g neutro

420 g acqua

#### 200 g Purea di Litchi

141 g sciroppo di zucchero 70%

Sciogliere il cioccolato bianco, scaldare l'acqua a 40 °C e unire tutti gli ingredienti. Pastorizzare a 60 °C, raffreddare e mantecare.

### SCIROPPO DI ZUCCHERO 70%

490 g saccarosio

76 g destrosio

146 g sciroppo di Glucosio Dry  
38-40

288 g acqua

Scaldare l'acqua fino a circa 60–70°C. Aggiungere tutti gli ingredienti mescolando sempre. Quando gli zuccheri saranno sciolti, portare la miscela a 80–90°C per un paio di minuti, senza arrivare a bollire. Spegnerne e fare raffreddare.

### Montaggio

Aiutandosi con un porzionatore, inserire il gelato in una coppetta di vetro e cospargere con **frutti di bosco pochée**.



simple

# SIMPLE

## COMPOSIZIONE

Sorbetto al limone Primo Fiore  
FRUTTINCRUNCHY mango

### SORBETTO AL LIMONE PRIMO FIORE

400 g Purea di Limone  
Primo Fiore

4 g neutro

30 g inulina istantanea

215 g acqua

350 g sciroppo di zucchero 70%

Emulsionare tutti gli ingredienti a freddo e mantecare, abbattere e conservare coperto a -12 °C.

### SCIROPPO DI ZUCCHERO 70%

490 g saccarosio

76 g destrosio

146 g sciroppo di Glucosio Dry  
38-40

288 g acqua

Scaldare l'acqua fino a circa 60–70°C.

Aggiungere tutti gli ingredienti mescolando sempre. Quando gli zuccheri saranno sciolti, portare la miscela a 80–90°C per un paio di minuti, senza arrivare a bollore. Spegnerne e fare raffreddare.

### Montaggio

Aiutandosi con un porzionatore, inserire il gelato in una coppetta di vetro e guarnire con **FRUTTINCRUNCHY mango**.

# APPUNTI

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



 **Rogelfrut**<sup>®</sup>

[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)