



Antologia

del Gelato Gourmet e Spiritoso

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

*Impara a cucinare, prova nuove ricette, impara dai tuoi errori,
non avere paura, ma soprattutto divertiti.
(Julia Child)*



Davide Gazzotti - Pierluigi Vezù - Silvia Temporin

BASE GOURMET - 116410



Base Gourmet è un prodotto che Montebianco propone sia alla Gelateria che desideri offrire **gusti gastronomici**, sia alla Ristorazione tradizionale che sperimenti di accompagnare le proprie pietanze con sapori di **gelati creativi**.

Base Gourmet è un prodotto di facile utilizzo con basso potere dolcificante che consente la preparazione di gelati "dai gusti vegetali delicati ai sapori fini dei formaggi, passando per condimenti fino al pesce e alla carne. Base Gourmet soddisfa il gelatiere che desideri differenziare la propria proposta commerciale sviluppando un nuovo canale di vendita di gusti dedicati alla Ristorazione.

Una nuova offerta, parallela alla vetrina, di abbinamenti stagionali e sorbetti vegani.

Base Gourmet, Esplorazioni di Gusto!

BASE SPIRITOSA - 116421



Base Spiritosa è un prodotto che Montebianco propone sia alla Gelateria che desideri offrire **gusti alcolici** o spiritosi, sia alla Ristorazione tradizionale che sperimenti di accompagnare le proprie pietanze con sapori di gelati creativi.

Base Spiritosa è un prodotto di facile utilizzo con basso potere anticongelante che consente la preparazione di **gelati al vino, alla birra, ai liquori e la riproduzione di cocktails** e abbinamenti vari con bevande spiritose.



TABELLA RIASSUNTIVA

PREPARAZIONE	N° PAGINA	TIPOLOGIA	ALLERGENI GELATO
SORBETTO ALLO SPRITZ	7	Bevande Alcoliche	
SORBETTO ALLA BIRRA	9	Bevande Alcoliche	
GELATO AL GORGONZOLA	11	Prodotti Lattiero Caseari	LATTE
SORBETTO AL BACCALA'	13	Prodotti Ittici	PESCE
GELATO BURRO E ACCIUGHE	15	Insaporitori e Condimenti	LATTE PESCE
SORBETTO FORMAGGIO CAPRINO	17	Prodotti Lattiero Caseari	LATTE
GELATO AL SALMONE	19	Prodotti Ittici	PESCE
SORBETTO ALLA PIZZA	21	Prodotti Lattiero Caseari	LATTE
SORBETTO ALLA MELANZANA	23	Frutta e Verdura	
SORBETTO OLIO,CAPPERI, LIMONE	25	Insaporitori e Condimenti	
SORBETTO ALLA BARBABIETOLA	27	Frutta e Verdura	
SORBETTO AI FUNGHI PORCINI	29	Frutta e Verdura	FUNGHI

PREPARAZIONE	N° PAGINA	TIPOLOGIA	ALLERGENI GELATO
SORBETTO ALLA TAHINA	31	Frutta Secca	SESAMO
SORBETTO AL CURRY	33	Insaporitori e Condimenti	
SORBETTO ALL'ALBICOCCA	35	Frutta e Verdura	
SORBETTO ALLO SPECK	37	Prodotti di Salumeria	MAIALE
GELATO AL PARMIGIANO	39	Prodotti Lattiero Caseari	LATTE
SORBETTO AL TARTUFO NERO	41	Frutta e Verdura	FUNGHI
SORBETTO AL MARSALA	43	Bevande Alcoliche	
SORBETTO ALLO CHAMPAGNE	45	Bevande Alcoliche	
SORBETTO AL MELOGRANO E GIN	47	Bevande Alcoliche	
SORBETTO ALL'AVOCADO	49	Frutta e Verdura	
SORBETTO AL TE' NERO AFUUMICATO	51	Tè e Infusi	
SORBETTO ALLO ZAFFERANO	53	Insaporitori e Condimenti	

Le ricette suggerite sono per gelati **conservati a -18°**.

I gelati e i sorbetti di questa antologia possono esser prodotti con mantecatore tradizionale o con mantecatore da banco.

SORBETTO ALLO SPRITZ

L'aperitivo alternativo: GELATO ALLO SPRITZ

Scopri un aperitivo originale con i mini stecchi allo Spritz, dove il cocktail assume nuove forme! Questo delizioso gelato sprigiona freschezza e vivacità, trasformando il classico drink italiano in un'esperienza gustativa unica.

Perfetto per rinfrescare gli aperitivi estivi, ogni morso è un omaggio al sapore iconico dello Spritz.

RICETTA

Base Spiritosa	220 g
Bitter Aperitivo	150 g
Vino Frizzante	180 g
Succo di arancia	50 g
Acqua Calda	400 g

1 Gelato allo SPRITZ

2 Aperitivo



SORBETTO ALLA BIRRA IPA

Gran tagliere con gelato alla Birra IPA

Un gran tagliere di affettati e formaggi selezionati, accompagnato da un sorprendente gelato alla birra IPA. In questa proposta, il gelato diventa protagonista, aggiungendo una nota di freschezza e originalità che esalta i sapori intensi dei salumi e dei formaggi. Questo piatto celebra la fusione perfetta tra tradizione e innovazione, trasformando l'aperitivo in un momento indimenticabile.

RICETTA

Base Spiritosa	220 g
Birra IPA	750 g
Acqua Calda	280 g
Fibrina	20 g

- 1 Gelato alla Birra IPA
- 2 Affettati e Formaggi





GELATO AL GORGONZOLA

Finger di gelato al gorgonzola con pere , noci e miele

Deliziosi finger di gelato al gorgonzola offrono un'esperienza sensoriale unica, danzando tra dolce e salato. Questo gelato si accompagna a una dadolata di pere succose, noci croccanti e fili di miele, creando un'armonia perfetta che incanta il palato e risveglia i sensi. Un viaggio culinario che combina morbidezza e croccantezza, dolcezza e sapidità.

RICETTA

Base Gourmet	280 g
Gorgonzola	180 g
Acqua Calda	510 g
Destrosio	30 g
Sale	3 g

- 1 Noci e Miele
- 2 Gelato al Gorgonzola
- 3 Cestina di cialda con cubetti di pera





SORBETTO AL BACCALA' MANTECATO

Spunciotto di gelato al baccalà mantecato con polenta e insalata di carciofi

Uno spunciotto di gelato al baccalà mantecato, accompagnato da polenta abbrustolita e un'insalata di carciofi crudi. Questa proposta celebra la tradizione veneziana, con il gelato che introduce una nota di vivacità e originalità, creando un incontro di sapori intensi e delicati. Un abbinamento ideale per chi desidera esplorare nuove frontiere gastronomiche.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Baccalà Mantecato	200 g
Acqua Calda	470 g
Sale	5 g
Pepe	1 g

- 1 Gelato al Baccalà Mantecato
- 2 Insalata di Carciofi Crudi
- 3 Polenta Abbrustolita





GELATO AL BURRO E ACCIUGHE

Cichetto di pane abbrustolito con gelato al burro e acciughe del Cantabrico

Un cichetto che racchiude il sapore del mare e la fragranza del pane abbrustolito: la base croccante accoglie un vellutato gelato al burro, impreziosito dalle acciughe del Cantabrico. Un abbinamento semplice ma gustoso, dove ogni boccone offre un'armonia di sapori freschi e autentici.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Latte	500 g
Burro	330 g
Acciughe	35 g
Sale	7 g

- 1 **Acciughe del Mar Cantabrico**
- 2 **Pane Abbrustolito**
- 3 **Gelato al Burro e Acciughe**





SORBETTO AL FORMAGGIO CAPRINO

Bresaola con mini coni di gelato al formaggio caprino, semi e lamponi

Questi mini coni offrono un'armoniosa combinazione di sapori, in cui il gelato al formaggio caprino si unisce alla bresaola, creando un contrasto delizioso tra la cremosità e la sapidità. Arricchiti da semi misti, questi mini coni offrono un equilibrio perfetto di freschezza e intensità, esaltate dall'acidità dei lamponi freschi trasformano ogni morso in un viaggio nel gusto.

RICETTA

Base Spiritosa	300 g
Formaggio Caprino	320 g
Acqua Calda	350 g
Destrosio	30 g
Sale	2 g

- 1 Mini Cono
- 2 Gelato al Formaggio Caprino
- 3 Semi Misti
- 4 Bresaola
- 5 Lamponi freschi





GELATO AL SALMONE

Cestino pizza con insalata di spinacino, ciliegie e gelato al salmone

Il gelato al salmone, con il suo gusto delicato, si fa protagonista in questo piatto innovativo. In un cestino di pizza croccante, si accompagna a un'insalata di spinacino fresco e ciliegie succose, che aggiungono un tocco di dolcezza sorprendente. Questa combinazione non solo unisce consistenze contrastanti, ma offre anche un'esperienza gustativa originale, dove la freschezza degli ingredienti si sposa perfettamente con la cremosità del gelato.

RICETTA

Base Gourmet	340 g
Salmone affumicato a fette	130 g
Pasta di Salmone	130 g
Acqua Calda	400 g
Sale	2 g

- 1 Gelato al Salmone
- 2 Carote
- 3 Spinacino
- 4 Ciliegie
- 5 Cestino di Pizza





SORBETTO ALLA PIZZA - MOZZARELLA E POMODORO

Pizza con gelato alla mozzarella, gelato al pomodoro condito e basilico fresco

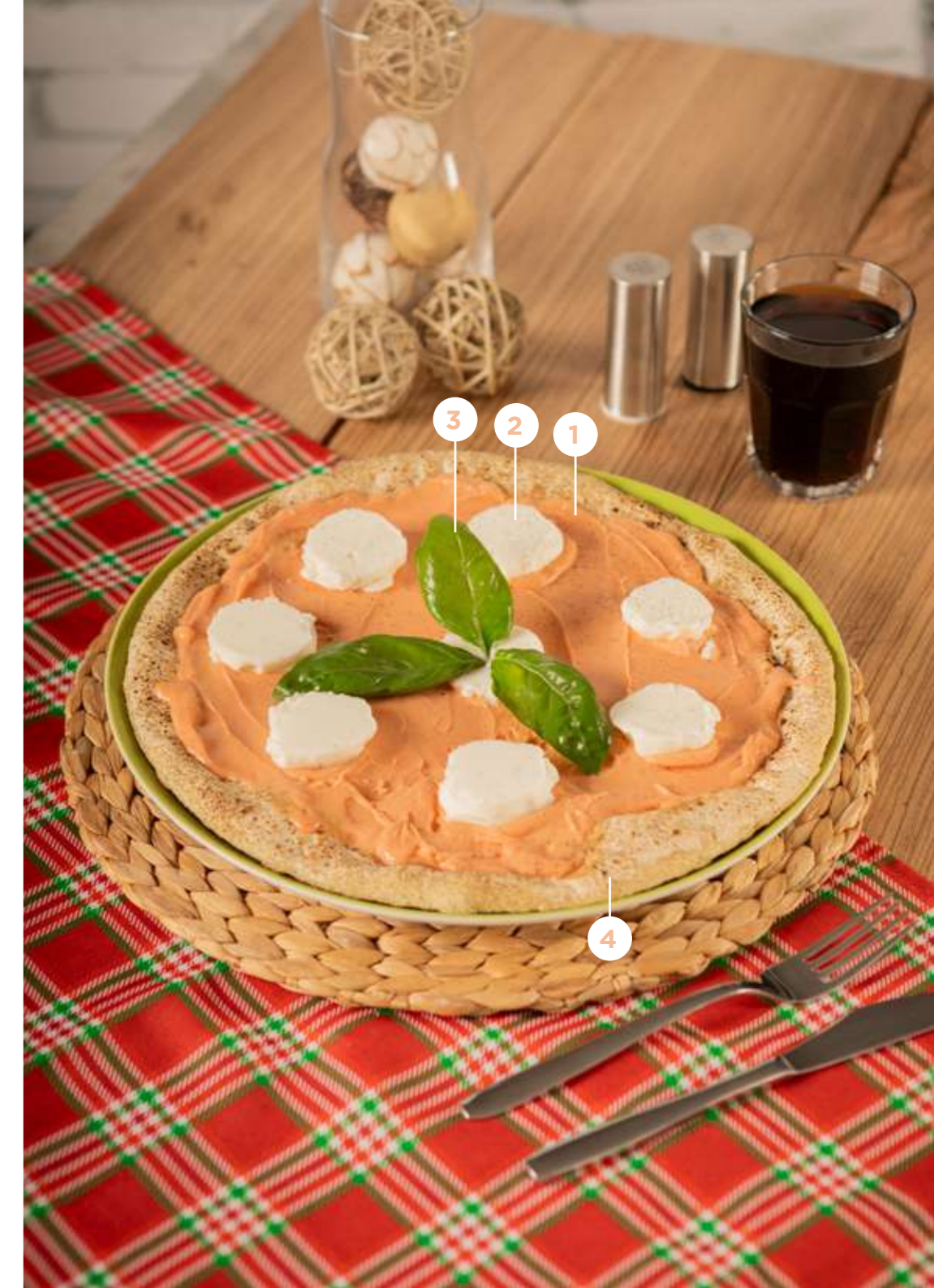
Questa pizza offre una proposta intrigante, con un gelato alla mozzarella che abbraccia un gelato al pomodoro ricco e fruttato. Le foglie di basilico fresco, aromatiche e vivaci, aggiungono un tocco di freschezza che esalta il tutto. Ogni boccone è un'esperienza sorprendente, dove tradizione e innovazione si intrecciano in un'interpretazione audace e gustosa della pizza classica.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Polpa Pomodoro	330 g
Acqua Calda	325 g
Olio EVO	5 g
Origano	3 g
Sale	8 g
Pepe	2 g

Base Gourmet	290 g
Mozzarella	290 g
Acqua Calda	400 g
Destrosio	20 g
Sale	4 g

- 1 Gelato al Pomodoro Condito
- 2 Gelato alla Mozzarella
- 3 Basilico Fresco
- 4 Base Pizza





SORBETTO ALLA MELANZANA FRITTO

Insalatina con pomodori, carote, capperi e fiori eduli con gelato fritto alla melanzana

Un piatto audace: il gelato fritto alla melanzana è racchiuso in una panatura calda e croccante. Questo gelato si accompagna a un'insalatina di pomodori, carote e capperi, arricchita da fiori eduli che aggiungono colore. Ogni morso offre un equilibrio di sapori, dove la ricchezza del gelato fritto si fonde con la freschezza degli ingredienti, creando un'esperienza culinaria memorabile.

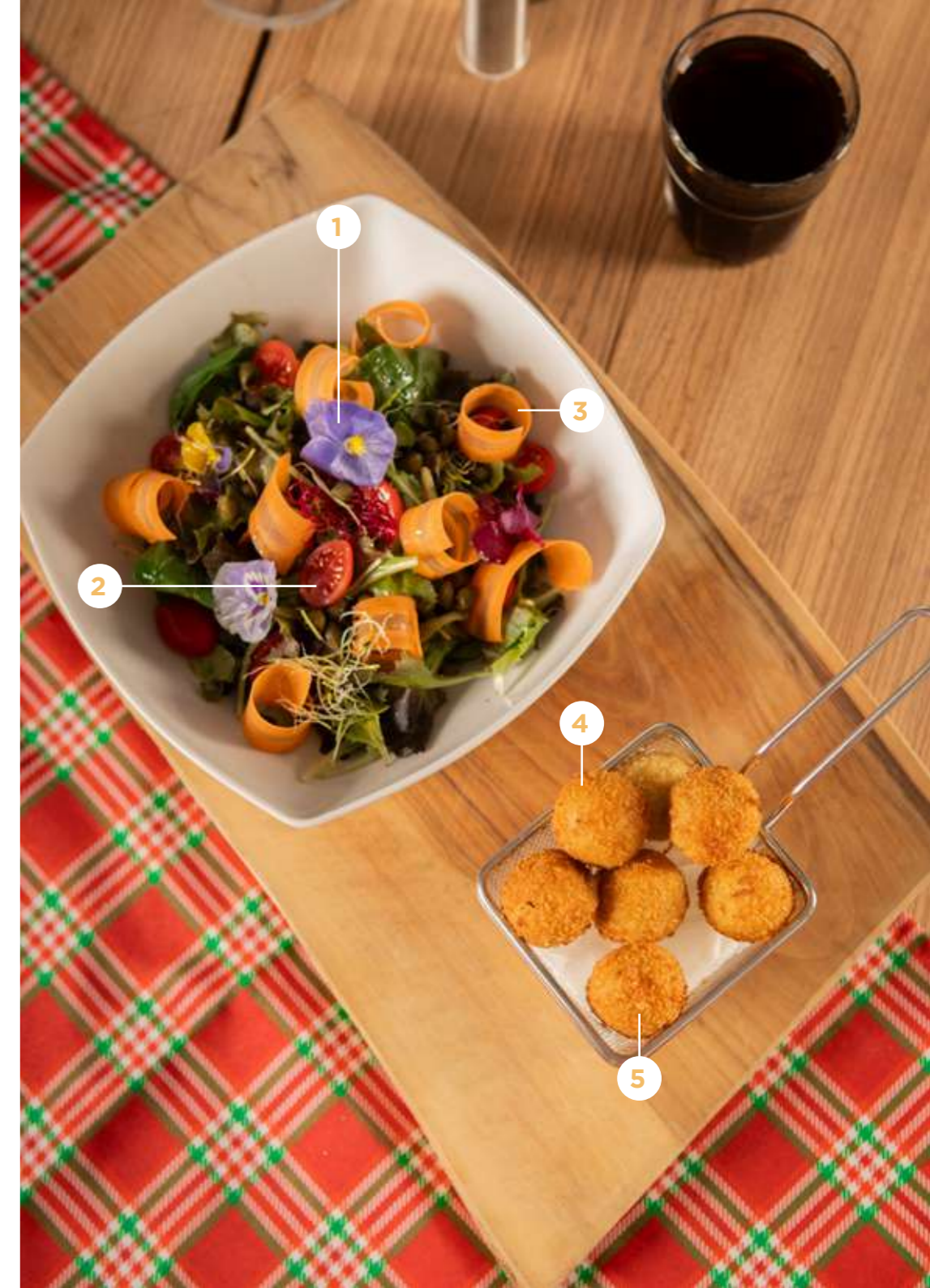
RICETTA

Base Gourmet	220 g
Melanzane al funghetto	400 g
Acqua Calda	180 g
Sale	4 g
Pepe	2 g

- 1 Fiori Eduli
- 2 Pomodorini e Capperi
- 3 Misticanza e Carote
- 4 Panatura Panko
- 5 Gelato alla Melanzana

SUGGERIMENTI

Prima di provvedere ad aggiungere il sale, verificare il grado di sapidità delle Melanzane cotte. Inserire il gelato nello stampo e abbattere. Sformare, panare con uova e Panatura Panko, due volte e abbattere. Quindi friggere in olio bollente.





SORBETTO ALL'OLIO EVO, CAPPERI E LIMONE

Tartare di manzo e fragole fresche con gelato all'olio Evo, capperi e buccia di limone

Il gelato all'olio Evo, capperi e buccia di limone è il perfetto accompagnamento per questa tartare. Quella di manzo offre un sapore ricco e deciso, mentre quella di fragole fresche porta una dolcezza vibrante. La cremosità del gelato, con la sua nota salata e agrumata, esalta entrambi gli ingredienti, trasformando ogni assaggio in un'esperienza sorprendente che invita a scoprire nuove dimensioni di gusto.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Olio EVO	80 g
Capperi	30 g
Acqua Calda	550 g
Buccia di Limone	3 g
Sale	3 g
Pepe	1 g

- 1 Gelato Olio Evo, Capperi e Limone**
- 2 Tartare di Fragole**
- 3 Tartare di Manzo**





SORBETTO ALLA BARBABIETOLA

Tortelli ripieni di zucca su fonduta di gorgonzola con gelato alla barbabietola e noci

Il gelato alla barbabietola emerge come l'elemento distintivo di questo piatto, con il suo sapore terroso e il colore intenso. Si accompagna a tortelli ripieni di zucca su una fonduta di gorgonzola ricca e saporita. Le noci croccanti aggiungono un piacevole contrasto, completando l'insieme. Ogni morso invita a scoprire l'armonia tra dolcezza, sapidità e croccantezza, offrendo un'esperienza culinaria unica.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Barbabietola	340 g
Acqua Calda	330 g
Sale	3 g
Pepe	2 g

- 1 Tortelli di Zucca
- 2 Noci
- 3 Gelato alla Barbabietola
- 4 Polvere di Barbabietola
- 5 Fonduta di Gorgonzola





SORBETTO AI FUNGHI PORCINI

Zuppa di castagne, funghi e legumi in crosta di pane con gelato ai funghi porcini

Il gelato ai funghi porcini introduce un contrasto sorprendente a questa zuppa di castagne, funghi e legumi, servita in una crosta di pane. Mentre la zuppa offre una calda e avvolgente esperienza, il gelato freddo arricchisce il piatto con la sua nota aromatica intensa. Questo gioco di temperature esalta i sapori: la dolcezza delle castagne e l'umami dei funghi si intrecciano, trasformando ogni morso in una celebrazione dei contrasti, perfetta per i palati più curiosi.

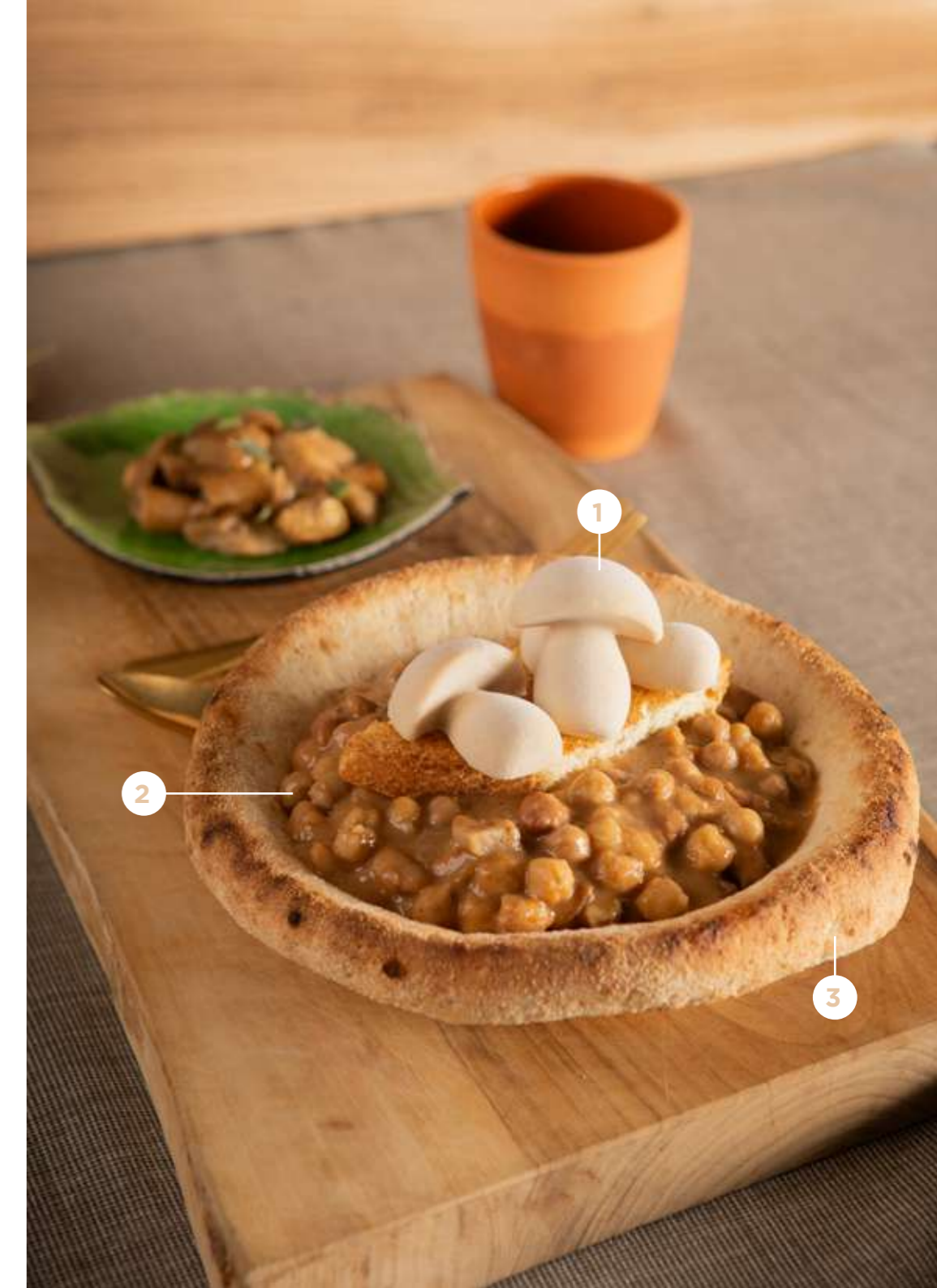
RICETTA

Base Gourmet	330 g
Funghi Porcini Trifolati	400 g
Acqua Calda	270 g
Sale	3 g
Pepe	2 g

- 1 **Gelato ai Funghi Porcini**
- 2 **Zuppa di Castagne, Porcini e Ceci**
- 3 **Cestino di Pane**

SUGGERIMENTI

Prima di procedere con l'aggiunta del sale, è consigliabile effettuare un'accurata verifica del grado di sapidità dei porcini già cotti. Questo passaggio è fondamentale per evitare di eccedere nella salatura, garantendo così un risultato equilibrato e rispettando al meglio il sapore naturale dei funghi.





SORBETTO ALLA TAHINA

Cous cous con verdure, ceci e gelato alla tahina (pasta di sesamo)

Questo piatto mette in risalto il gelato alla tahina, preparato con pasta di sesamo, che porta una nota di cremosità e un sapore inconfondibile. Il cous cous, arricchito da verdure fresche, crea una base ricca e colorata. Il gelato si integra perfettamente con i ceci in una fredda versione di Humus scomposto, offrendo un contrasto fresco e innovativo che esalta ogni ingrediente. Un'interpretazione che fonde la tradizione mediterranea con un tocco moderno.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Pasta Tahina	90 g
Acqua Calda	570 g
Olio Evo	5 g
Sale	4 g
Paprika	2 g

- 1 Gelato alla Tahina
- 2 Ceci Lessati
- 3 Cous Cous di Verdure





SORBETTO AL CURRY

Bocconcini di pollo alle mandorle con gelato al curry e salsa al caramello

Il gelato al curry si presenta come l'elemento distintivo di questo piatto, con la sua cremosità e il profumo speziato che colpiscono immediatamente. Accompagnato da bocconcini di pollo alle mandorle, croccanti e saporiti, il gelato arricchisce l'esperienza gustativa. La dolcezza della salsa al caramello aggiunge un ulteriore livello di complessità, creando un affascinante contrasto.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Latte di Cocco	775 g
Curry	15 g

- 1 Foglie di Pasta Sigaretta
- 2 Gelato al Curry
- 3 Caramello
- 4 Pollo alle Mandorle

SUGGERIMENTI

È possibile utilizzare anche il latte vaccino come alternativa, qualora lo si preferisca o lo si abbia a disposizione. Questa scelta consente di ottenere un risultato altrettanto valido, adattandosi alle diverse esigenze o preferenze personali.





SORBETTO ALL'ALBICOCCA E ROSMARINO

Braccioline d'agnello con gelato all'albicocca, rosmarino e mandorle lamellate

Il gelato all'albicocca rappresenta l'anima di questo piatto, offrendo dolcezza e freschezza in perfetta armonia con le tenere braccioline d'agnello. Le note aromatiche del rosmarino si intrecciano con la cremosità del gelato, mentre le mandorle lamellate aggiungono un piacevole croccante. Questa combinazione esalta la robustezza della carne, trasformando ogni morso in un'esperienza culinaria coinvolgente, dove i sapori si equilibrano in modo magistrale.

RICETTA

Base Spiritosa	330 g
Polpa Albicocca	330 g
Acqua Calda	330 g
Rosmarino	6 g
Sale	4 g

- 1 Bracciolina D'Agnello
- 2 Mandorle Lamellate
- 3 Gelato all'Albicocca e Rosmarino
- 4 Cestino di Pasta Brisè





SORBETTO ALLO SPECK

Canederli alla salvia su fonduta di Vezzena, gelato allo speck e mirtilli freschi

Il gelato allo speck è il cuore di questo piatto, che unisce i canederli alla salvia a una fonduta di Vezzena cremosa. Questa combinazione sorprende il palato con un'inattesa fusione di sapori, mentre i mirtilli freschi offrono una nota fruttata e vivace. Ogni morso è un viaggio che celebra la tradizione alpina, arricchita da un tocco innovativo, creando un contrasto irresistibile tra la ricchezza dei canederli e la freschezza del gelato.

RICETTA

Base Gourmet	340 g
Aperol	200 g
Prosecco	460 g

- 1 Salvia e Pepe
- 2 Canederlo allo Speck
- 3 Gelato allo Speck
- 4 Mirtilli Freschi
- 5 Fonduta di Vezzena

SUGGERIMENTI

Si raccomanda di utilizzare lo Speck tagliato a fettine sottilissime e successivamente sminuzzato in piccoli pezzi. Questo procedimento permette di valorizzare al meglio il suo sapore e la sua consistenza, rendendolo perfettamente adatto a integrarsi con gli altri ingredienti della preparazione.





GELATO AL PARMIGIANO

Risotto mantecato con pesto di pistacchio al sale di Cervia, gelato al Parmigiano, pomodori secchi e glassa al balsamico

Il gelato al Parmigiano emerge con carattere in questo risotto, un omaggio all'eleganza della cucina italiana. Mantecato con un pesto di pistacchio al sale di Cervia, il risotto si rivela una tela di cremosità e sapore. I pomodori secchi offrono un contrasto vibrante, mentre la glassa al balsamico aggiunge un tocco di dolcezza e acidità, elevando ogni morso. Questo piatto invita a un viaggio sensoriale che attraversa paesaggi assolati e vigneti rigogliosi.

RICETTA

Base Gourmet	280 g
Parmigiano	180 g
Acqua Calda	510 g
Destrosio	30 g
Sale	3 g

- 1 Gelato al Parmigiano
- 2 Pomodorini Secchi
- 3 Risotto al Pesto di Pistacchio al Sale di Cervia
- 4 Glassa al Balsamico





SORBETTO AL TARTUFO NERO

Tuorlo d'uovo marinato con gelato al tartufo nero estivo, cupola di parmigiano su nuvola di albume al forno e crumble di pane nero

Il gelato al tartufo nero estivo è l'elemento chiave di questo piatto, che esalta la sua cremosità e il suo profumo intenso. Incastonato tra un tuorlo d'uovo marinato e una nuvola di albume al forno, coronato da una cupola di Parmigiano, crea un contrasto affascinante di consistenze. Il crumble di pane nero aggiunge una nota croccante, completando un'esperienza culinaria che celebra l'eleganza del tartufo in un gioco di sapori audaci e sofisticati.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Tartufo Nero Estivo	10 g
Latte Caldo	660 g
Sale	1 g

- 1 Cestino di Parmigiano
- 2 Tartufo Nero Estivo
- 3 Tuorlo d'Uovo Marinato
- 4 Gelato al Tartufo Nero
- 5 Nuvola di Albumi al Forno
- 6 Crumble di Pane Nero

SUGGERIMENTI

Far riposare il Tartufo Nero nella Base Gourmet per alcune ore. Quindi estrarre il Tartufo Nero e introdurre nel latte caldo la quantità necessaria e maturare ulteriormente.





SORBETTO AL MARSALA FLORIO

Pralina di cioccolato fondente monorigine Perù ripiena con gelato al Marsala Florio e Variiegato Anima Florio, ganache di Cioccolato e Foie Gras, granella di fave di cacao

Il gelato al Marsala Florio, con la sua una nota aromatica e un tocco di complessità, è il cuore di questa pralina di cioccolato fondente monorigine Perù. La crema del gelato si sposa perfettamente con il variegato Anima Florio, mentre la ganache di cioccolato e Foie Gras aggiunge una dimensione lussuosa. La granella di fave di cacao croccanti e il caviale di cioccolato completano questo dessert al piatto, offrendo un contrasto di consistenze.

RICETTA

Base Spiritosa	220 g
Marsala Florio	190 g
Acqua Calda	600 g

- 1 **Caviale di Cioccolato**
- 2 **Ganache di Cioccolato e Foie Gras**
- 3 **Gelato al Marsala Florio**
- 4 **Variiegato Anima Florio**
- 5 **Cioccolato Fondente**
- 6 **Granella di Fave di Cacao**





SORBETTO ALLO CHAMPAGNE ROSÈ

Ostrica rosa del Delta del Po' con caviale di scalogno e aceto, gelato e granita allo champagne Rosè

L'ostrica rosa del Delta del Po' si presenta come una perla, abbracciata dal gelato e dalla granita allo champagne Rosè, che evocano freschezza e raffinatezza. Il gelato, cremoso e avvolgente, regala un'esperienza sensoriale con le sue note delicate, mentre il caviale di scalogno e aceto aggiungono un tocco di audacia, creando un contrasto intrigante. La granita completa l'impiattamento, trasformando la degustazione in un momento di pura estasi. Questo incontro di sapori è un invito a lasciarsi trasportare in un viaggio romantico, dove ogni assaggio racconta una storia di eleganza e seduzione.

RICETTA

Base Spiritosa	220 g
Champagne Rosè	350 g
Acqua Calda	430 g

- 1 Gelato allo Champagne Rosè
- 2 Granita allo Champagne Rosè
- 3 Caviale di Scalogno e Aceto Di Vino
- 4 Ostrica Rosa del Delta del Po





SORBETTO AL GIN E MELOGRANO

Carpaccio di pesce spada, rucola, yogurt greco e gelato al melograno e gin

Il gelato al melograno e gin emerge come una delizia fresca e vibrante, con la sua cremosità e le note fruttate che si fondono armoniosamente con l'aroma botanico dello spirit. Questo gelato porta una dimensione inaspettata al piatto, elevando il delicato carpaccio di pesce spada. La rucola aggiunge una nota di vivacità, mentre lo yogurt greco conferisce cremosità e freschezza. L'abbinamento è un invito a esplorare la leggerezza e l'eleganza di una cucina raffinata.

RICETTA

Base Spiritosa	220 g
Succo di Melograno	410 g
Gin	80 g
Acqua Calda	270 g
Fibrina	20 g

- 1 Gin Tonic
- 2 Rucola
- 3 Carpaccio di Pesce Spada
- 4 Chicchi di Melograno
- 5 Yogurt Greco
- 6 Gelato Gin e Melograno





SORBETTO ALL'AVOCADO

Paccheri ripieni con ricotta e mentuccia con gamberi rossi, gelato all'avocado e gelée al Mojito, spuma di lime, salsa al mango

Il gelato all'avocado si distingue per la sua cremosità e il sapore delicato, che conferisce una freschezza inaspettata ai paccheri ripieni di ricotta e mentuccia. Accompagnato da gamberi rossi, questo piatto celebra un incontro di texture e gusti. La gelée al Mojito e la spuma di lime aggiungono un tocco di acidità e vivacità, mentre la salsa al mango porta un'esplosione di dolcezza esotica. Ogni morso è un viaggio sensoriale che combina la ricchezza della pasta con l'innovazione del gelato, offrendo un'esperienza culinaria sorprendente e sofisticata.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Polpa Avocado	300 g
Acqua Calda	360 g
Succo Lime	10 g
Sale	1 g

- 1 **Geleè di Lime e Menta**
- 2 **Salsa Mango**
- 3 **Paccheri Ripieni**
- 4 **Spuma di Lime**
- 5 **Gambero Rosso di Mazzara**
- 6 **Gelato all'Avocado**



SORBETTO AL TÈ NERO AFFUMICATO (Lapsang Souchong)

Trancio di salmone canadese su letto di patate, con germogli, salsa allo yuzu e gelato al tè nero affumicato

Il gelato al tè nero affumicato si presenta come un elemento affascinante, arricchendo il piatto con il suo sapore profondo e complesso. Adagiato su un letto di patate fragranti, il trancio di salmone canadese si unisce a germogli freschi e a una leggera salsa allo yuzu, creando un equilibrio perfetto di freschezza e aromaticità. Ogni assaggio è un invito a esplorare la delicatezza del pesce, che si sposa splendidamente con le note affumicate del gelato, offrendo un abbinamento curioso e sorprendente.

RICETTA

Base Gourmet	360 g
Acqua Calda	640 g
Lapsang Souchong	15 g
Sale	2 g

- 1 **Germogli**
- 2 **Trancio di Salmone**
- 3 **Lisca in Pasta Sigaretta**
- 4 **Salsa allo Yuzu**
- 5 **Gelato al Tè Nero Affumicato**
- 6 **Patate**



SORBETTO ALLO ZAFFERANO

Budino al cardamomo con gelato allo zafferano, gelée al caffè, miele, pistacchi e spugna allo zafferano

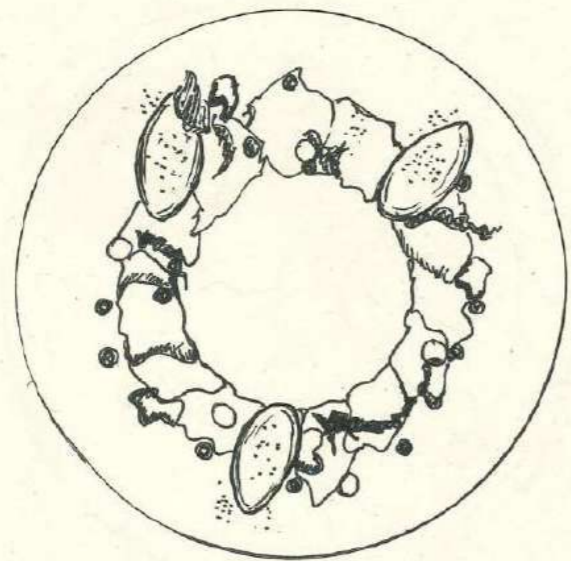
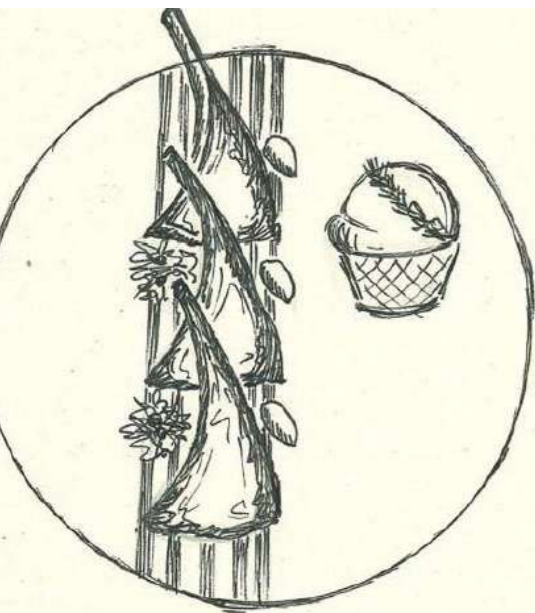
Il gelato allo zafferano si distingue per la sua cremosità e il suo profumo intenso, portando freschezza al dessert. Insieme al budino al cardamomo, crea un equilibrio affascinante tra dolcezza e spezie. La gelée al caffè aggiunge un tocco di profondità, mentre il miele e i pistacchi offrono un contrasto delizioso di consistenze. Completato da una spugna leggera allo zafferano, questo piatto è un invito a un viaggio sensoriale in terre lontane.

RICETTA

Base Gourmet	330 g
Latte Intero caldo	600 g
Panna Fresca	70 g
Zafferano Polvere	0,3 g
Sale	1 g

- 1 Gelato allo Zafferano
- 2 Pistacchi Interi
- 3 Spugna allo Zafferano
- 4 Salsa Miele
- 5 Budino al Cardamomo
- 6 Panna Montata Ghiacciata
- 7 Geleè al Caffè





DISARONNO®

— **INGREDIENTS** —

www.disaronnoingredients.com   

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com