



all about Gelato



CREMOLOTTTE

RICETTARIO APPLICAZIONI



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOCCIOLO

Ciocolotta Bianca	1
Nocciolotta Chiara	5
Nocciolotta Classica	9
Pistacchiotta	13
Nocciolotta Extra	17
Nocciolotta Biscuits	21
Nocciolotta Chiara la Croccante	23

CIOCCOLOTTA BIANCA

**Cremosa e golosa:
la dolcezza prende forma.**

Vellutata e incredibilmente cremosa, Cioccolotta Bianca è il variegato al cioccolato bianco che conquista al primo assaggio. La sua texture morbida e avvolgente la rende perfetta per variegare gelati e semifreddi, ma anche per cremini, ripieni e farciture golose. Una crema versatile dal gusto delicato e inconfondibile, pronta ad arricchire ogni creazione con un tocco di pura dolcezza

CODICE 292825



Mantecato

La Cioccolotta Bianca è perfetta per creare un gelato mantecato dal gusto delicato di cioccolato bianco.

Grazie alla sua consistenza cremosa e avvolgente, Cioccolotta Bianca si integra facilmente nella miscela di base, donando al gelato una texture morbida e un sapore dolce e raffinato. Ideale per chi cerca un gelato da gustare da solo o come base per abbinamenti golosi.

Ingredienti

Quantità

LATTE

600g

CIOCCOLOTTA
BIANCA

400g

Variegato

Preparazione della vaschetta:

1

Preparare il gusto di gelato desiderato.

2

Variegare con Cioccolotta Bianca.

Il prodotto si presta sia alla versione "montagna" che alla versione "cremino".

Ottimo in abbinamento con un gelato gusto Pistacchio o un sorbetto alla Fragola.



Cremino

Realizzazione del cremino:

1

Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.

2

Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.

3

Alternare strati di gelato con strati di Cioccolotta Bianca. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.

4

Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in formato cremino in abbinamento con un sorbetto alla Fragola o a un gelato gusto Gianduja

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
CIOCCOLOTTA BIANCA	500g
COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

1

Mixare Cioccolotta Bianca e una copertura cioccolato bianco (circa il 5/10% della Cioccolotta utilizzata).

2

Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.

3

Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
CIOCCOLOTTA BIANCA	500g
COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

1

Mixare cioccolotta bianca e una copertura cioccolato bianco (circa il 5% della Cioccolotta utilizzata).

2

Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.

3

Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

La Cioccolotta Bianca è un variegato al cioccolato bianco estremamente cremoso e quasi vellutato, perfetto per creare un gelato soft dal gusto avvolgente e delicato.

Grazie alla sua texture morbida, si amalgama facilmente con la base del gelato, regalando una consistenza cremosa, un sapore dolce e ideale per un'esperienza di degustazione golosa.

Ingredienti

Quantità

LATTE	700g
CIOCCOLOTTA BIANCA	300g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Cioccolotta Bianca.
- 3 Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle.



NOCCILOTTA CHIARA

Latte e nocciola, in una crema chiara dal gusto autentico.

Nocciolotta Chiara è la crema che unisce la delicatezza del latte alla golosità irresistibile della nocciola. Perfetta per cremini, variegature e farciture, aggiunge una nota sorprendente a ogni preparazione. Una crema versatile e sfiziosa, pensata per dare carattere a ogni strato di dolcezza.

CODICE 292720



Mantecato

La Nocciolotta Chiara, con il suo caratteristico colore chiaro e il gusto delicato di nocciola e latte, è ideale per creare un gelato dal gusto irresistibile.

La sua texture si amalgama perfettamente alla base, regalando un sapore autentico dal sapore naturale di nocciola, perfetto per chi cerca un gelato dal profilo dolce e naturale.

Ingredienti

Quantità

LATTE 600g

NOCCILOTTA
CHIARA 400g

Variegato

Preparazione della vaschetta:

- 1 Preparare il gusto di gelato desiderato.
- 2 Variegare con Nocciolotta Chiara.

Il prodotto si presta sia alla versione "montagna" che alla versione "cremino".

Da provare in abbinamento con un gusto Cioccolato o Crema.



Cremino

Realizzazione del cremino:

- 1 Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nocciolotta Chiara. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.
- 4 Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in formato cremino con i gusti Vaniglia, bianca o gialla, oppure Castagna.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

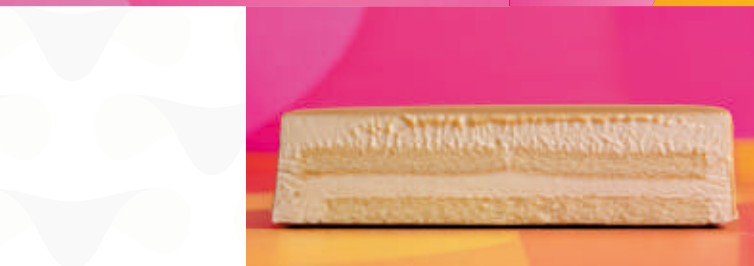
Ingredienti	Quantità
NOCCILOTTA CHIARA	500g
COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nocciolotta Chiara e una copertura cioccolato bianco (circa il 5/10% della Nocciolotta Chiara utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NOCCILOTTA CHIARA	500g
COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nocciolotta Chiara e una copertura cioccolato bianco (circa il 5% della Nocciolotta Chiara utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.



Soft

La Nocciolotta Chiara, con la sua crema al latte e nocciola dal colore chiaro tipico del frutto, è perfetta per preparare un gelato soft delicato e dal sapore autentico.

La sua consistenza vellutata si integra facilmente nella miscela, donando al gelato una morbidezza avvolgente e un gusto equilibrato, ideale per chi cerca un gelato soft dolce ma ricco di sapore.

Ingredienti

Quantità

LATTE 700g

NOCCILOTTA
CHIARA 300g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nocciolotta Chiara.
- 3 Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle

NOCCILOTTA CLASSICA

Il gusto intramontabile di nocciola e cioccolato in versione extra cremosa.

Nocciolotta Classica è una crema fluida dal gusto avvolgente di nocciola e cioccolato, perfetta per aggiungere un tocco goloso a ogni preparazione. La sua consistenza la rende ideale per variegare gelati, farcire dolci, realizzare cremini e arricchire ogni strato di bontà.

CODICE 292750



Variegato

Preparazione della vaschetta:

1 Preparare il gusto di gelato desiderato.

2 Variegare con Nocciolotta Classica.

Il prodotto si presta sia alla versione “montagna” che alla versione “cremino”.

Mantecato

La Nocciolotta Classica con il suo sapore di nocciola e cioccolato è perfetta per creare un gelato mantecato dal gusto intenso e avvolgente.

La sua consistenza si fonde facilmente nella base, donando un sapore equilibrato e ricco, ideale per chi ama un gelato dal carattere goloso.

Ingredienti

Quantità

LATTE 650g

NOCCILOTTA
CLASSICA 350g

Indicato con Fiordilatte o sorbetto al Mango.



Cremino

Realizzazione del cremino:

1

Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.

2

Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.

3

Alternare strati di gelato con strati di Nocciolotta Classica. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.

4

Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in abbinamento con una Nocciola oppure con un gelato al lampone.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NOCCILOTTA CLASSICA	500g
292808A COPERTURA PER GELATI CACAO	25/50g

1

Mixare Nocciolotta Classica e la Copertura per Gelati Cacao (circa il 5/10% della Nocciolotta utilizzata).

2

Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.

3

Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NOCCILOTTA CLASSICA	500g
292808A COPERTURA PER GELATI CACAO	25/50g

1

Mixare Nocciolotta Classica e la Copertura per Gelati Cacao (circa il 5% della Nocciolotta utilizzata).

2

Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.

3

Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

La Nocciolotta Classica, con la sua crema fluida alla nocciola e cioccolato, è ideale per creare un gelato soft dal gusto equilibrato e avvolgente.

La sua texture si amalgama facilmente alla miscela, regalando al gelato dolcezza e una cremosità perfetta per un'esperienza di consumo golosa.

Ingredienti

Quantità

LATTE 700g

NOCCILOTTA
CLASSICA 300g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1** Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2** Riempire con Nocciolotta Classica.
- 3** Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4** Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



PISTACCHIOTTA

Pistacchio puro, cremosità intensa.

Pistacchiotta è una crema densa e ricca di pistacchio, pensata per esaltare ogni preparazione. Ideale per variegare gelati, creare cremini irresistibili e farcire dolci con un gusto autentico e avvolgente. Versatilità e qualità in un unico prodotto.

CODICE 292860



Variegato

Preparazione della vaschetta:

- 1** Preparare il gusto di gelato desiderato.
- 2** Variegare con Pistacchiotta.

Il prodotto si presta sia alla versione "montagna" che alla versione "cremino".

Da provare con un gelato al gusto Cioccolato Bianco oppure un sorbetto alla Fragola.

Mantecato

Pistacchiotta è una crema densa al pistacchio, ideale anche come pasta aromatizzante per gelato. In questa versione, dona alla base una nota intensa e avvolgente di pistacchio, esaltando la cremosità del prodotto finito.

Facile da dosare e perfettamente bilanciata, Pistacchiotta è la scelta giusta per un gelato al pistacchio ricco, vellutato e di qualità.

Ingredienti

Quantità

LATTE 600g

PISTACCHIOTTA 400g



Cremino

Realizzazione del cremino:

- 1 Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Pistacchiotta. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.
- 4 Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in abbinamento ad un gelato al Cioccolato.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

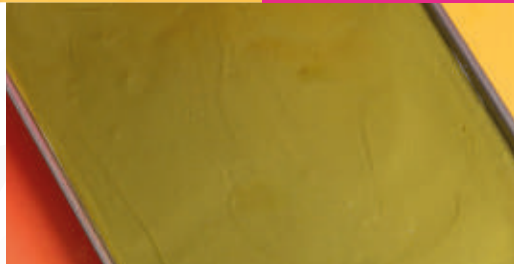
Ingredienti	Quantità
PISTACCHIOTTA	500g
COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Pistacchiotta e la Copertura al cioccolato bianco (circa il 5/10% della Pistacchiotta utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
PISTACCHIOTTA	500g
COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Pistacchiotta e la Copertura al cioccolato bianco (circa il 5% della Pistacchiotta utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.



Soft

La Pistacchiotta, dal sapore deciso e goloso di pistacchio, è ideale anche per creare gelati soft.

Con la sua struttura setosa, si fonde facilmente nella miscela, donando al gelato una dolcezza equilibrata e una cremosità avvolgente che conquista al primo assaggio.

Ingredienti

Quantità

LATTE 600g

PISTACCHIOTTA 400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1** Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2** Riempire con Pistacchiotta.
- 3** Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4** Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



NOCCILOTTA EXTRA

Tutto il sapore delle Nocciolotte,
da adesso con ancora più cacao.

Nocciolotta Extra è una crema fluida alla nocciola arricchita da un'elevata percentuale di cacao, che regala un gusto intenso e bilanciato. Perfetta per variegare gelati, arricchire cremi e farcire dolci, si distingue per la sua versatilità e la qualità premium.

CODICE 292770



Variegato

Preparazione della vaschetta:

1 Preparare il gusto di gelato desiderato.

2 Variegare con Nocciolotta Extra.

Il prodotto si presta sia alla versione "montagna" che alla versione "cremino".

Ideale con Vaniglia (bianca o gialla) o sorbetto alla Fragola.

Mantecato

La Nocciolotta Extra, con la sua crema fluida alla nocciola arricchita da un'alta percentuale di cacao, è ideale per realizzare un gelato mantecato dal gusto intenso e sofisticato.

La sua texture vellutata si amalgama perfettamente alla base, regalando un sapore ricco e profondo, perfetto per chi cerca un equilibrio di qualità superiore tra nocciola e cioccolato.

Ingredienti

Quantità

LATTE 600g

NOCCILOTTA
EXTRA 400g

Cremino

Realizzazione del cremino:

1

Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta bassa.

2

Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.

3

Alternare strati di gelato con strati di Nocciolotta Extra. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.

4

Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato al Cheesecake oppure con un sorbetto al Cocco.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti

Quantità

NOCCILOTTA EXTRA 500g

292808A 25/50g
COPERTURA PER
GELATI CACAO

1

Mixare Nocciolotta Extra e la Copertura per Gelati Cacao (circa il 5/10% della Nocciolotta utilizzata).

2

Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.

3

Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NOCCILOTTA EXTRA 500g

292808A 25/50g
COPERTURA PER
GELATI CACAO

1

Mixare Nocciolotta Extra e la Copertura per Gelati Cacao (circa il 5% della Nocciolotta utilizzata).

2

Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.

3

Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.



Soft

La Nocciolotta Extra, è ideale per creare un gelato soft dal gusto equilibrato e avvolgente.

La sua struttura si unisce perfettamente alla miscela per soft, donando al gelato un'armonia di dolcezza e una cremosità intensa che esalta ogni assaggio.

Ingredienti

Quantità

LATTE 700g

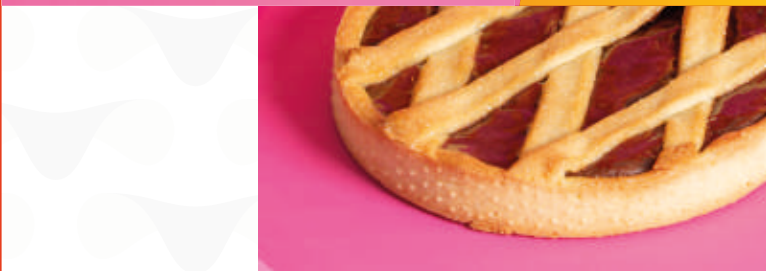
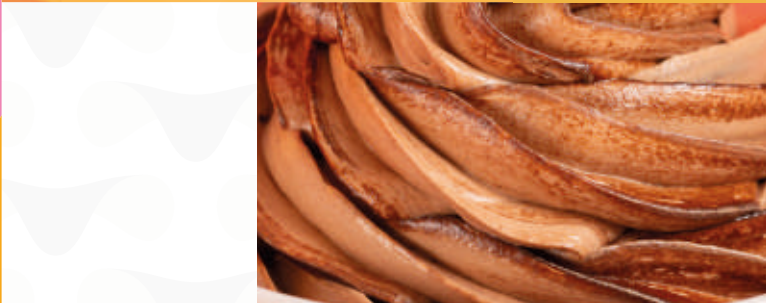
NOCCILOTTA
EXTRA 300g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1** Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2** Riempire con Nocciolotta Extra.
- 3** Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4** Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



NOCCILOTTA BISCUITS

Un'onda di cacao e nocciola
arricchita da friabili biscotti al burro.

Nocciolotta Biscuits è una crema fluida alla nocciola e cioccolato arricchita con fragranti pezzetti di biscotti, che donano croccantezza e carattere. Ideale per variegare gelati, arricchire cremi e farciture, è la scelta perfetta per chi cerca gusto e versatilità in ogni preparazione.

CODICE 292760



Cremino

Realizzazione del cremino:

1

Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.

2

Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.

3

Alternare strati di gelato con strati di Nocciolotta Biscuits Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.

4

Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato al Caramello Salato o un sorbetto alla Mora.

In cottura*

Preparazione della crostata:

1

Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.

2

Riempire con Nocciolotta Biscuits.

3

Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.

4

Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



NOCCIOLOTTA CHIARA LA CROCCANTE

L'irresistibile cremosità della
nocciola incontra la croccantezza
del wafer.

Nocciolotta Chiara La Croccante è una crema al latte
e nocciola dal colore chiaro e naturale, arricchita
da un abbondante granella di wafer che aggiunge
croccantezza e golosità. Versatile e creativa, è
ideale per variegare e realizzare cremini dal gusto
sorprendente e dalla texture unica

CODICE 292740



Cremino

Realizzazione del cremino:

- 1** Preparare la miscela del gusto che si preferisce. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta..
- 2** Livellare accuratamente la superficie del gelato per ottenere uno strato uniforme.
- 3** Alternare strati di gelato con strati di Nocciolotta Chiara la Croccante. Versare un velo sottile e omogeneo sopra il gelato.
- 4** Decorare a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in formato cremino con il gusto Mascarpone.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1** Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2** Riempire con Nocciolotta Chiara la Croccante.
- 3** Cuocere in forno statico a 170 °C per 17 minuti.
- 4** Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle







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

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



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

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



all about Gelato



CREMOLOTTTE

RICETTARIO APPLICAZIONI



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOCCIOLO

Ciocolotta Bianca	1
Nocciolotta Chiara	5
Nocciolotta Classica	9
Pistacchiotta	13
Nocciolotta Extra	17
Nocciolotta Biscuits	21
Nocciolotta Chiara la Croccante	23

