



all about Gelato



CREMOLOTTTE

LIVRE DE RECETTES APPLICATIONS



MONTEBIANCO

all about Gelato

SOMMAIRE

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

CIOCCOLOTTA BIANCO

Crémeux et appétissant :
la douceur prend forme.

Veloutée et incroyablement crémeuse, la Cioccolotta Bianca est le marbrage au chocolat blanc qui séduit dès la première bouchée. Sa texture douce et enveloppante est idéale pour marbrer les glaces et les parfaits, ainsi que pour les cremini, les fourrages et les garnitures appétissantes. Une crème polyvalente à la saveur délicate et inimitable, prête à enrichir chaque création d'une touche de douceur pure.

RÉF.

292825



Crémeux

La Ciocolotta Bianca est parfaite pour créer une glace émulsionnée au parfum délicat de chocolat blanc.

Grâce à sa texture crémeuse et enveloppante, la Ciocolotta Bianca s'intègre facilement dans le mélange de base, conférant à la glace une texture moelleuse et une saveur douce et raffinée. Idéale pour ceux qui recherchent une crème glacée à déguster seule ou comme base pour de délicieuses combinaisons.

Ingrédients

Quantité

LAIT 600 g

CIOCCOLOTTA
BIANCO 400 g

Marbrage

Préparation du bac :

- 1 Préparer le parfum de crème glacée souhaité.
- 2 Marbrer avec le chocolat blanc.

Le produit se prête aussi bien à la version « montagne » qu'à la version « cremino ».

Excellent en combinaison avec une glace à la pistache ou un sorbet à la fraise.



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1** Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la glace dans un bac.
- 2** Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3** Alternner les couches de glace et les couches de chocolat blanc. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4** Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

À essayer au format cremino associé à un sorbet à la fraise ou à une glace au Gianduja

Pâtisserie

Préparation de la décoration :

Ingrédients	Quantité
CIOCCOLLOTTA BIANCO	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Cioccolotta Bianca et une couverture chocolat blanc (environ 5/10 % de la Cioccolotta utilisée).
- 2** Verser dans le moule et refroidir pendant environ 30 minutes.
- 3** Démouler la décoration créée et l'insérer à l'intérieur du gâteau.

Préparation du glaçage :

Ingrédients	Quantité
CIOCCOLLOTTA BIANCO	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Cioccolotta Bianca et une couverture chocolat blanc (environ 5 % de la Cioccolotta utilisée).
- 2** Démouler le gâteau, préalablement refroidi.
- 3** Glacer le gâteau et le refroidir pendant environ 30 minutes.



Soft

La Ciocolotta Bianca est un marbrage au chocolat blanc extrêmement crémeux et presque velouté, idéal pour créer une glace soft à la saveur enveloppante et délicate.

Grâce à sa texture moelleuse, il se mélange facilement à la base de la glace, lui donnant une texture crémeuse, une saveur douce et idéale pour une expérience gustative gourmande.

Ingrédients

Quantité

LAIT	700 g
CIOCCOLOTTA BIANCO	300 g

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Ciocolotta Bianca.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



NOCCILOTTA CHIARA

Lait et noisettes, dans une crème
claire au goût authentique.

La Nocciolotta Chiara est la crème qui allie la délicatesse du lait à l'irrésistible délice de la noisette. Parfaite pour les cremini, les marbrages et les garnitures, elle apporte une note surprenante à toutes les préparations. Une crème polyvalente et délicieuse, conçue pour donner du caractère à chaque couche de douceur.

RÉF.

292720



Crémeux

La Nocciolotta Chiara, avec sa typique couleur claire et son goût délicat de noisette et de lait, est idéale pour créer des glaces au goût irrésistible.

Sa texture se marie parfaitement avec la base, donnant une saveur authentique avec un goût naturel de noisette, parfait pour ceux qui recherchent une crème glacée au profil doux et naturel.

Ingrédients

Quantité

LAIT	600 g
NOCCILOTTA CHIARA	400 g

Marbrage

Préparation du bac :

- 1 Préparer le parfum de crème glacée souhaité.
- 2 Marbrer avec Nocciolotta Chiara.

Le produit se prête aussi bien à la version « montagne » qu'à la version « cremino ».

À essayer en combinaison avec un parfum Chocolat ou Crème.



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1** Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la glace dans un bac.
- 2** Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3** Alternner les couches de crème glacée et les couches de Nocciolotta Chiara. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4** Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

Parfait au format cremino avec les saveurs Vanille, blanche ou jaune, ou Châtaigne.

Pâtisserie

Préparation de la décoration :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA CHIARA	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Cioccolotta Bianca et une couverture chocolat blanc (environ 5/10 % de la Nocciolotta Chiara utilisée).
- 2** Verser dans le moule et refroidir pendant environ 30 minutes.
- 3** Démouler la décoration créée et l'insérer à l'intérieur du gâteau.

Préparation du glaçage :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA CHIARA	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Nocciolotta Chiara et une couverture de chocolat blanc (environ 5 % de la Nocciolotta Chiara utilisée).
- 2** Démouler le gâteau, préalablement refroidi.
- 3** Glacer le gâteau et refroidir pendant environ 30 minutes.



Soft

La Nocciolotta Chiara, avec sa crème au lait et noisettes à la couleur claire typique du fruit, est parfaite pour préparer une glace soft délicate au goût authentique.

Sa texture veloutée s'intègre facilement au mélange, donnant à la crème glacée une douceur enveloppante et une saveur équilibrée, idéale pour ceux qui recherchent une glace soft à la fois douce et riche en saveur.

Ingrédients

Quantité

LAIT 700 g

NOCCILOTTA
CHIARA 300 g

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Nocciolotta Chiara.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



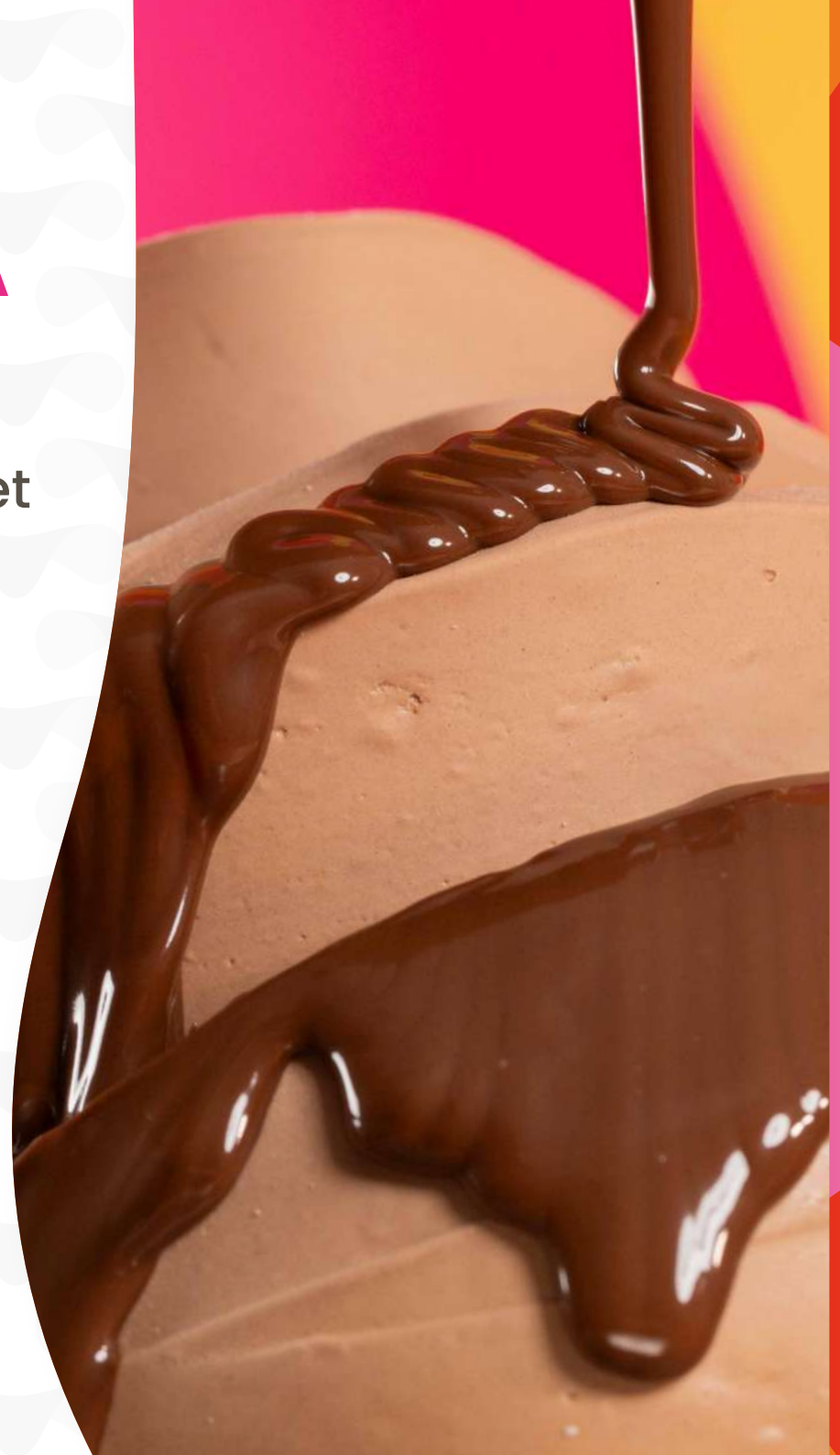
NOCCILOTTA CLASSICA

Le goût intemporel de la noisette et du chocolat version extra crémeuse.

Nocciolotta Classica est une crème fluide au goût enveloppant de noisette et de chocolat, idéale pour ajouter une touche appétissante à toute préparation. Sa consistance la rend idéale pour marbrer les glaces, fourrer les desserts, faire des cremini et enrichir chaque couche de gourmandise.

RÉF.

292750



Marbrage

Préparation du bac :

- 1** Préparer le parfum de crème glacée souhaité.
- 2** Marbrer avec Nocciolotta Classica.

Le produit se prête aussi bien à la version « montagne » qu'à la version « cremino ».

Crémeux

La Nocciolotta Classica, avec son goût de noisette et de chocolat, est parfaite pour créer une glace crémeuse au goût intense et enveloppant.

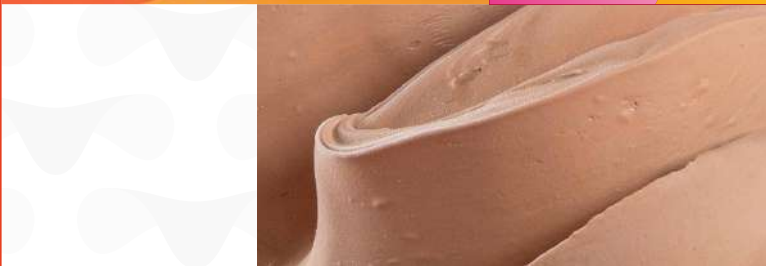
Sa consistance se fond facilement dans la base, ce qui donne une saveur équilibrée et riche, idéale pour ceux qui aiment les glaces au caractère appétissant.

Ingrédients

Quantité

LAIT	650 g
NOCCIOLotta CLASSICA	350 g

Recommandé avec Fiordilatte ou du sorbet à la mangue.



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1 Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la glace dans un bac.
- 2 Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3 Alternner les couches de glace et les couches de Nocciolotta Classica. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4 Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

À essayer avec une glace à la noisette ou à la framboise.

Pâtisserie

Préparation de la décoration :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA CLASSICA	500 g
292808A COUVERTURE POUR GLACES CACAO	25/50 g

- 1 Mélanger Nocciolotta Classica et la couverture pour glaces cacao (environ 5/10 % de la Nocciolotta utilisée).
- 2 Verser dans le moule et refroidir pendant environ 30 minutes.
- 3 Démouler la décoration créée et l'insérer à l'intérieur du gâteau.

Préparation du glaçage :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA CLASSICA	500 g
292808A COUVERTURE POUR GLACES CACAO	25/50 g

- 1 Mélanger Nocciolotta Classica et la couverture pour glaces cacao (environ 5 % de la Nocciolotta utilisée).
- 2 Démouler le gâteau, préalablement refroidi.
- 3 Glacer le gâteau et le refroidir pendant environ 30 minutes.



Soft

La Nocciolotta Classica, avec sa crème fluide aux noisettes et au chocolat, est idéale pour créer une glace soft au goût équilibré et enveloppant.

Sa texture s'incorpore facilement au mélange, conférant à la glace une douceur et une onctuosité parfaites pour une expérience gustative gourmande.

Ingrédients

Quantité

LAIT 700 g

NOCCILOTTA CLASSICA 300 g

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Nocciolotta Classica.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



PISTACCHIOTTA

Pistache pure, onctuosité intense.

Pistacchiotta est une crème dense et riche à la pistache, conçue pour exalter toutes les préparations. Idéale pour marbrer les glaces, créer des cremini irrésistibles et fourrer les desserts d'une saveur authentique et enveloppante. Polyvalence et qualité en un seul produit.

RÉF.

292860



Marbrage

Préparation du bac :

- 1 Préparer le parfum de crème glacée souhaité.
- 2 Marbrer avec Pistacchiotta.

Le produit se prête aussi bien à la version « montagne » qu'à la version « cremino ».

À essayer avec une glace au parfum chocolat blanc ou un sorbet à la fraise.

Crémeux

Pistacchiotta est une crème dense à la pistache, idéale également comme pâte aromatique pour les glaces. Dans cette version, elle apporte à la base une note de pistache intense et enveloppante, renforçant l'onctuosité du produit fini.

Facile à doser et parfaitement équilibrée, la Pistacchiotta est le bon choix pour une glace à la pistache riche, veloutée et de qualité.

Ingrédients

Quantité

LAIT 600 g

PISTACCHIOTTA 400 g



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1** Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la glace dans un bac.
- 2** Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3** Alternner les couches de crème glacée et les couches de Pistacchiotta. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4** Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

Parfait pour accompagner une glace au chocolat.

Pâtisserie

Préparation de la décoration :

Ingrédients	Quantité
PISTACCHIOTTA	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Pistacchiotta et la Couverture au chocolat blanc (environ 5/10 % de la Pistacchiotta utilisée).
- 2** Verser dans le moule et refroidir pendant environ 30 minutes.
- 3** Démouler la décoration créée et l'insérer à l'intérieur du gâteau.

Préparation du glaçage :

Ingrédients	Quantité
PISTACCHIOTTA	500 g
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	25/50 g

- 1** Mélanger Pistacchiotta et la Couverture au chocolat blanc (environ 5 % de la Pistacchiotta utilisée).
- 2** Démouler le gâteau, préalablement refroidi.
- 3** Glacer le gâteau et le refroidir pendant environ 30 minutes.



Soft

La Pistacchiotta, avec son goût prononcé et gourmand de pistache, est également idéale pour créer des glaces soft.

Avec sa texture soyeuse, elle se fond facilement dans le mélange, donnant à la crème glacée une douceur équilibrée et une onctuosité enveloppante qui séduit dès la première bouchée.

Ingrédients

Quantité

LAIT	600 g
PISTACCHIOTTA	400 g

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Pistacchiotta.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



NOCCILOTTA EXTRA

Toute la saveur des Nocciolotte,
avec encore plus de cacao.

La Nocciolotta Extra est une crème de noisettes fluide enrichie d'un pourcentage élevé de cacao, ce qui lui confère une saveur intense et équilibrée. Parfaite pour marbrer les glaces, enrichir les cremini et garnir les desserts, elle se distingue par sa polyvalence et sa qualité supérieure.

RÉF.

292770



Marbrage

Préparation du bac :

1 Préparer le parfum de crème glacée souhaité.

2 Marbrer avec Nocciolotta Extra.

Le produit se prête aussi bien à la version « montagne » qu'à la version « cremino ».

Idéal avec la vanille (blanche ou jaune) ou le sorbet à la fraise.

Crémeux

La Nocciolotta Extra, avec sa crème fluide de noisettes enrichie d'un pourcentage élevé de cacao, est idéale pour préparer une glace crémeuse au goût intense et raffiné.

Sa texture veloutée se marie parfaitement avec la base, donnant une saveur riche et profonde, parfaite pour ceux qui recherchent un équilibre supérieur entre la noisette et le chocolat.

Ingrédients

Quantité

LAIT 600 g

NOCCILOTTA
EXTRA 400 g



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1** Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la crème glacée dans un bac peu profond.
- 2** Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3** Alternier les couches de crème glacée et les couches de Nocciolotta Extra. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4** Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

À essayer comme cremino en combinaison avec une glace au Cheesecake ou un sorbet à la noix de coco.

Pâtisserie

Préparation de la décoration :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA EXTRA	500 g
292808A COUVERTURE POUR GLACES CACAO	25/50 g

- 1** Mélanger Nocciolotta Extra et la couverture pour glaces cacao (environ 5/10 % de la Nocciolotta utilisée).
- 2** Verser dans le moule et refroidir pendant environ 30 minutes.
- 3** Démouler la décoration créée et l'insérer à l'intérieur du gâteau.

Préparation du glaçage :

Ingrédients	Quantité
NOCCILOTTA EXTRA	500 g
292808A COUVERTURE POUR GLACES CACAO	25/50 g

- 1** Mélanger Nocciolotta Extra et la couverture pour glaces cacao (environ 5 % de la Nocciolotta utilisée).
- 2** Démouler le gâteau, préalablement refroidi.
- 3** Glacer le gâteau et le refroidir pendant environ 30 minutes.



Soft

La Nocciolotta Extra est idéale pour créer une glace soft au goût équilibré et enveloppant.

Sa structure se marie parfaitement avec le mélange pour glaces soft, donnant à la crème glacée une harmonie de douceur et une onctuosité intense qui exalte chaque bouchée.

Ingrédients

Quantité

LAIT	700 g
NOCCIOLotta EXTRA	300 g

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Nocciolotta Extra.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



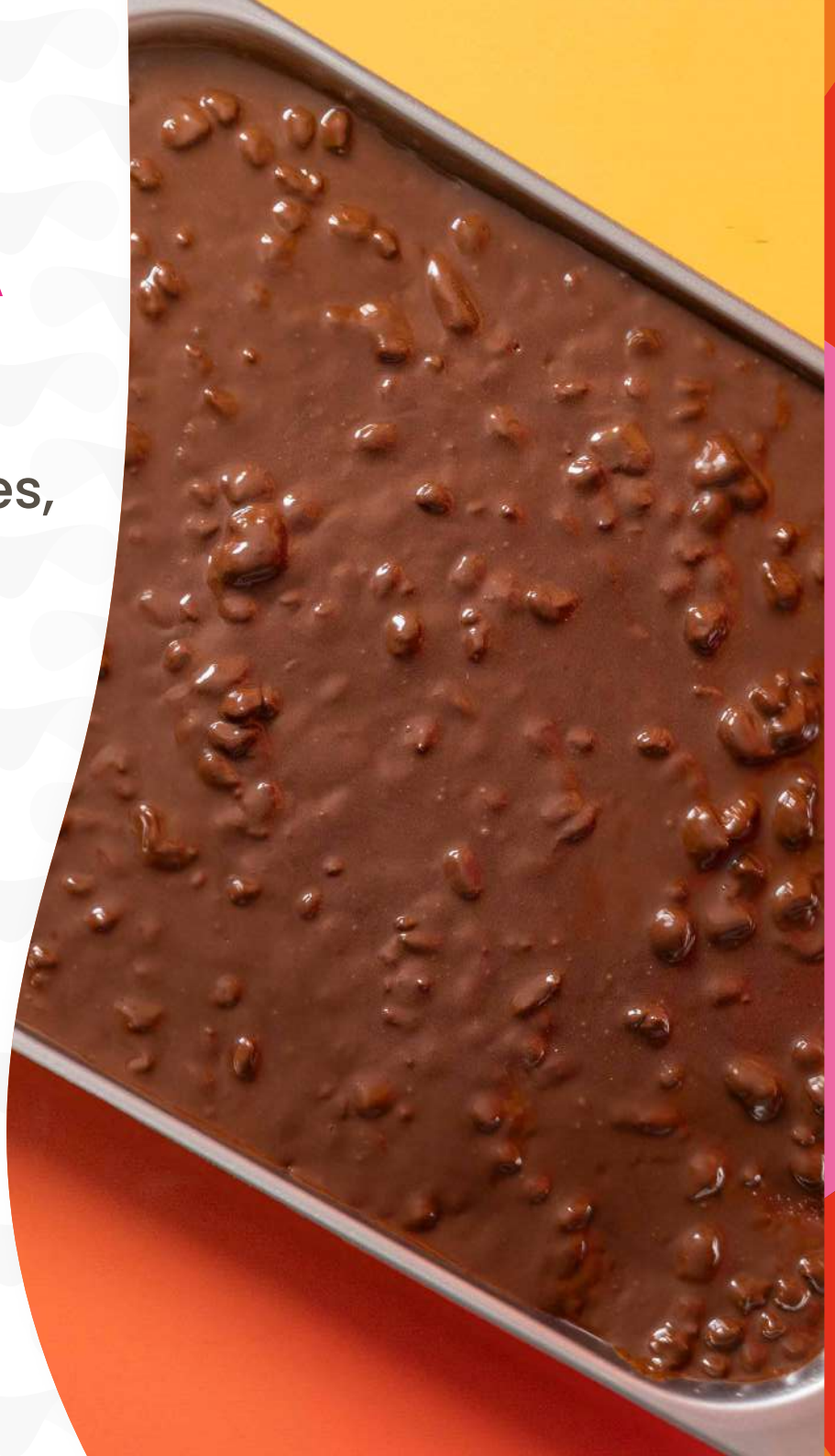
NOCCILOTTA BISCUITS

Une vague de cacao et de noisettes, enrichie de brisures de biscuits au beurre.

Nocciolotta Biscuits est une crème fluide aux noisettes et au chocolat, enrichie de morceaux de biscuits parfumés, qui lui donnent du croquant et du caractère. Idéal pour marbrer les glaces, enrichir les cremini et les garnitures, c'est le choix parfait pour ceux qui recherchent le goût et la polyvalence dans chaque préparation.

RÉF.

292760



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1 Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la crème glacée dans un bac.
- 2 Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3 Alternier les couches de crème glacée et les couches de Nocciolotta Biscuits. Verser une fine couche homogène sur la glace.
- 4 Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

À essayer comme cremino en combinaison avec une glace au caramel salé ou un sorbet aux mûres.

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1 Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2 Remplir de Nocciolotta Biscuits.
- 3 Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4 Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles



NOCCIOLOTTA CHIARA LA CROCCANTE

L'irrésistible onctuosité de la noisette rencontre le croquant de la gaufrette.

La Nocciolotta Chiara La Croccante est une crème au lait et aux noisettes, de couleur claire et naturelle, enrichie d'abondants éclats de gaufrette qui lui confère croquant et goût. Polyvalente et créative, elle est idéale pour marbrer et réaliser des cremini au goût surprenant et à la texture unique.

RÉF.

292740



Cremino

Réalisation du Cremino :

- 1** Préparer le mélange du parfum souhaité. Émulsionner et verser la crème glacée dans un bac.
- 2** Égaliser soigneusement la surface de la glace afin d'obtenir une couche uniforme.
- 3** Alternance de couches de crème glacée et de couches de Nocciolotta Chiara la Croccante. Versez une fine couche homogène sur la crème glacée.
- 4** Décorer à volonté et procéder au refroidissement.

Parfait au format cremino avec le parfum Mascarpone.

À la cuisson*

Préparation de la tarte :

- 1** Étaler un fond de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 2** Remplir avec Nocciolotta Chiara la Croccante.
- 3** Cuire au four statique à 170°C pendant 17 minutes.
- 4** Laisser refroidir complètement avant de servir.

*il est important de couvrir la tarte pendant la cuisson pour éviter la formation de bulles







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

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