

# Ricettario

di GELATERIA



BASE CREMA

## FRUIT FIBRA 50

### DESCRIZIONE

La FRUIT FIBRA 50 è una base a freddo ricca di fibre vegetali, senza grassi e senza aromi, per gelati frutta e sorbetti senza grassi e senza latte. Impiegata con l'utilizzo di frutta, succhi e paste frutta. Garantisce una struttura spatolabile.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
0%	0%	70%	23%

Le ricette proposte sono bilanciate approssimativamente con:

SOLIDI TOTALI	33%
GRASSI	0-1%
MAGRI DEL LATTE	0%
ZUCCHERI	26-30%

Altri solidi per differenza

## Ricette con paste frutta

PROCESSO A FREDDO



PASTE a dosaggio 50 g / kg		
Limone	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	670
	Lemonina	20
	Zucchero	225
	<b>Totale</b>	<b>950</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		
PASTE a dosaggio 100 g / kg		
Arancia - Mandarino	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	655
	Lemonina	15
	Zucchero	195
	<b>Totale</b>	<b>900</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		
PASTE a dosaggio 100 g / kg		
Albicocca, Amarena, Ananas, Anguria, Fragola, Fragolina di bosco, Frutti di bosco, Frutto della passione, Kiwi, Lampone, Mango, Mela, Melone, Mirtillo, Pera, Pesca	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	660
	Zucchero	205
	<b>Totale</b>	<b>900</b>
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	

## Ricette con solo frutta



PROCESSO A FREDDO

GUSTO	RICETTA g	
Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	460
	Zucchero	255
	Succo di limone o lime	250
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Albicocca, Amarena, Ananas, Ciliegia, Fragola, Kiwi, Lampone, Mela, Melone, Mirtilli, Mora, Papaia, Pera, Pesca, Pompelmo, Ribes	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>30</b>
	Acqua	255
	Zucchero	215
	Frutta fresca o surgelata	500
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Cachi, Fichi, Mango	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>25</b>
	Acqua	280
	Zucchero	195
	Frutta fresca o surgelata	500
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Anguria, Arancia, Gelsi, Mandarino	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	125
	Zucchero	190
	Frutta fresca o surgelata	650
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## Ricette con frutta e paste frutta



### PROCESSO A FREDDO

GUSTO	RICETTA g	
Limone	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	575
	Zucchero	240
	Lemonina	10
	Succo di limone	120
	Pasta Limone	20
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Maracuja (Passion Fruit)	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	580
	Zucchero	215
	<i>Frutta fresca o surgelata</i>	120
	Pasta Frutto della Passione	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Albicocca, Amarena, Ananas, Fragola, Fragolina di bosco, Frutti di bosco, Kiwi, Lampone, Mango, Mela, Melone, Mirtillo, Pera, Pesca	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>30</b>
	Acqua	415
	Zucchero	205
	<i>Frutta fresca o surgelata</i>	300
	Pasta Frutta	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Anguria, Arancia*, Mandarino*  * si consiglia l'aggiunta di Lemonina (15 grammi / kg di gelato)	<b>FRUIT FIBRA 50</b>	<b>35</b>
	Acqua	315
	Zucchero	200
	<i>Frutta fresca o surgelata</i>	400
	Pasta Frutta	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

N.B.: è possibile arricchire la ricetta, aumentando i solidi, con aggiunta di FIBRA PILU', dosaggio di 20g / 1kg.