

Gel glassa al limone

© GARDIA GUSTIC WORK

DELIZIA AL LIMONE

7 RICETTA

PANNA AL LIMONE:

Montare

1000 g. Panna fresca

250 g. Gel glassa al limone

CHANTILLY AL LIMONE:

Amalgamare

600 g. Panna al limone

500 g. Crema pasticcera

PAN DI SPAGNA:

Montare

270 g. Albumi

225 g. Zucchero

aggiungere a bassa velocità

180 g. Tuorli

225 g. Farina

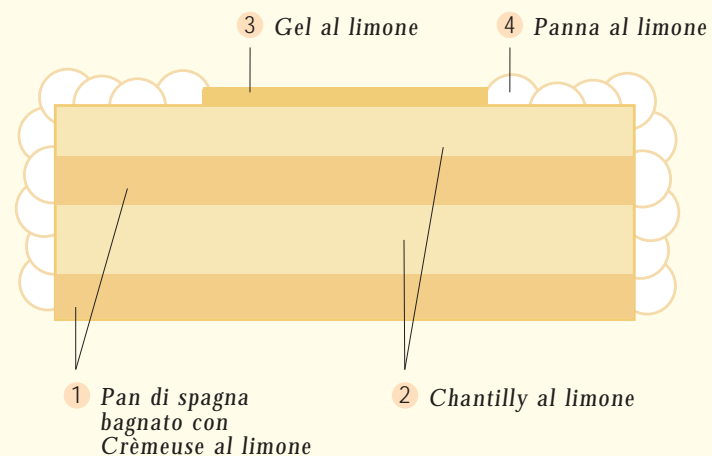
Cuocere a 190° per 40 min.

Valvola aperta.

BAGNA:

400 g. Crèmeuse al limone a 10°

Assemblare come da schema e decorare a piacere.



*La qualità
per l'alta pasticceria
internazionale*

Gel Glasse



Gel glasse

GEL GLASSA NEUTRA

La GEL GLASSA è composta da una combinazione di zucchero di canna raffinato della miglior qualità sul mercato, glucosio e pectine di frutta selezionate di 1^a scelta.

La composizione è studiata per ottenere un pH specifico che rende stabile il gel. Anche a

basse temperature non congela (-18°C).

Conserva una struttura morbida e costante nel tempo anche dopo il passaggio in frigorifero, rimanendo particolarmente lucida e trasparente. Conferisce ai preparati esposti un aspetto fresco ed un magnifico colpo d'occhio.

UTILIZZI

STABILIZZANTE DELLA PANNA

Grazie agli zuccheri presenti, permette di ottenere una panna che monta molto più facilmente, mantenendo a lungo la struttura ideale senza smontare e senza che si abbia separazione del siero.

Aumenta la lavorabilità nelle decorazioni e la consistenza nel tempo.

Dosi consigliate:

Possono essere aggiunti da 150 a 300 g. per Kg direttamente nella planetaria.



A) *Aggiunta del Gel alla panna liquida nella planetaria*

B) *La panna montata*

Durante il periodo estivo, per questo utilizzo, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero.

AMMORBIDENTE DEL PAN DI SPAGNA

Risolve il problema della perdita dell'umidità del pan di spagna, conferendo una maggiore morbidezza ed una migliore conservabilità, una struttura perfetta con un'ottima spugnosità. Grazie alla

capacità degli zuccheri di trattenere umidità. Può essere aggiunto alla normale ricetta del proprio pan di spagna in sostituzione ad un'uguale parte di zucchero fino ad 1/3 dello zucchero totale aggiunto.



GLASSATURA

Per glassare crostate, tartellette, cestine di frutta e babà in modo semplice e veloce, senza rovinare la frutta scottandola.

Direttamente sulla griglia ottenendo un risultato unico di brillantezza e trasparenza. Sui semifreddi avendo l'accortezza di asciugare la brina formatasi. Ottima sulle ostie da fotografia e sulla panna.



A) *Glassatura di fotografie su ostia o su panna*

1) UTILIZZO A PENNELLO

La rottura del gel deve essere limitata alla quantità desiderata. Evitare quindi di lavorare tutto il secchiello. Non utilizzare una frusta per evitare di inglobare un'antiestetica quantità d'aria all'interno. Asciugare sempre il prodotto da glassare quando si toglie dal congelatore.



A) *Rottura del Gel con una spatola. No frusta.*

B) *Utilizzo a pennello.*

2) UTILIZZO CON SAC A POCHE

Utilizzare l'apposito sac a poche battendolo sul tavolo per rompere il Gel. Glassare frutta asciutta per ottenere il massimo risultato, possibilmente fredda.



A) *Riempire il sac a poche e batterlo sul tavolo.*

B) *Glassare direttamente sulla griglia o sul dolce.*

3) UTILIZZO A SPRAY

Entrambe le Gel glasse possono essere utilizzate con la macchina spray. Per la Gel glassa neutra è necessario rompere accuratamente il gel prima di spruzzarla, ed impostare la temperatura a 60°C.

La Gel glassa al cioccolato va addizionata del 10% d'acqua e leggermente riscaldata al microonde o a bagnomaria per renderla più fluida. Temperatura d'utilizzo 60° con ugello per cioccolato.



Gel glassa neutra

MERINGA ITALIANA

Apporta una notevole tenuta con l'utilissima possibilità di rimontare la meringa non utilizzata.

1 RICETTA

Dosi consigliate:

100 g. Albume freddo*
200 g. Gel glassa

*qualora l'albume sia pastorizzato portarlo prima a temperatura ambiente.

A) *Ingredienti.*

B) *La meringa montata.*

C) *Utilizzo con sac a poche.*



CARAMELLO

Per ottenere un caramello meno dolce, che tiene maggiormente i colori e con un'ottima resistenza all'umidità ambientale, anche per essere utilizzato all'interno del gelato. Non appiccica come il classico caramello e consente di operare un risparmio potendo riutilizzare il prodotto che non viene consumato, basta infatti aggiungere nuovo gel a quello rimasto e rimetterlo in forno o sul fuoco.

Porre la quantità desiderata in un forno a microonde o classico fino al raggiungimento della tinta del caramello.

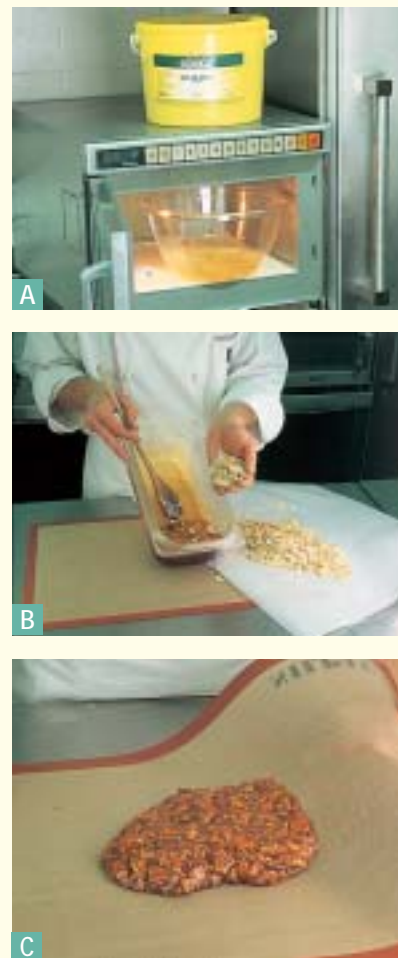
CROCCANTE

Per ottenere un croccante veloce, meno dolce di quello prodotto con lo zucchero classico.

A) *Scaldare il Gel in forno fino alla tinta caramello.*

B) *Aggiungere la frutta secca riscaldata.*

C) *Modellare a piacere.*



Inoltre meno appiccicoso e quindi più facilmente manipolabile, friabile e gustoso.

2 RICETTA

Ottenuto il caramello con le modalità sopra esposte unire a questo il 5% di burro e 500/600 g di granello di nocciole tostate o altra frutta, riscaldate precedentemente.

CREMA PER SEMIFREDDI

Si ottiene una crema per semifreddi morbida e vellutata, che conserva a lungo la sua cremosità e morbidezza, anche dopo la permanenza in congelatore.

3 RICETTA

75 g. Gel glassa
150 g. Polpa di frutta
250 g. Panna montata

Incorporare ad una meringa fatta con:

100 g. Albume
200 g. Gel glassa neutra

GLASSATURA MARRONI

Glassati i marroni su griglia doppia vengono poi passati in forno per 10 min. a 190°C.

GLASSATURE SPECIALI

Con la semplice aggiunta di frutta o polpa, si può personalizzare la gel glassa per i più svariati utilizzi. Ideali per semifreddi e decorazioni artistiche.

A) *Glassatura marroni*

B) *Gel con mirtilli e fragoline*

C) *Gel con polpa di frutta*

D) *Marmorizzato con Gel glassa al cioccolato*



Gel glasse

Saint Honorè con
panna al cioccolato.

Glassatura
semifreddi.

Meringa all'italiana.
(Ricetta 1)

Glassatura
di fotografie
su ostia
o panna.

Mousse al
cioccolato.
(Ricetta 5)

Glassatura
semifreddi
alla frutta.
(Ricetta 3)

Crema Chantilly
al cioccolato.
(Ricetta 4)

Cestino
di croccante.
(Ricetta 2)

Babà glassati
con Gel glassa
neutra.

Marmorizzazione.
Gel glassa
al cioccolato
e neutra.

Glassatura
tartelle di frutta.

Monoporzioni
glassate
al cioccolato.

Glassatura
bignè.

Marroni
glassati al
cioccolato.

GEL GLASSA AL CIOCCOLATO

La qualità eccezionale delle materie prime utilizzate; cacao selezionato olandese, le pectine di frutta di prima qualità, un controllo costante della durezza dell'acqua, permettono di ottenere un gel glassa con caratteristiche uniche. L'effetto visivo che si ottiene sulle glassature è notevole, ha contribuito infatti alla vittoria della squadra italiana ai campionati mondiali. Il gel glassa al cioccolato mantiene

inalterate le sue caratteristiche fino alla temperatura di -18°C . Ritornando perfettamente lucido non appena la temperatura risale. Non si screpola anche dopo lunghi periodi d'esposizione in vetrina.

Le sue qualità estetiche sono affiancate da un gusto rotondo e morbido, che il cacao selezionato gli conferisce. Un'esclusiva ricetta Camel per rendere unici i vostri prodotti.

UTILIZZI

GLASSATURE

Per glassare è necessario ottenere una maggiore fluidità della glassa al cioccolato in modo che possa scorrere facilmente e formare uno strato adeguato. Questo viene ottenuto portando la temperatura della glassa a circa 34°C , scaldandola in microonde o bagnomaria. Per ottenere strati più sottili si può aggiungere fino al 10-15% d'acqua.

ATTENZIONE: non riscaldare troppo per evitare di rendere la glassa troppo fluida!

A) Versare il Gel riscaldato

B) Lisciare con una spatola

C) Glassatura Bigné

D) Glassatura torte tipo Sacher

E) Glassatura monoporzioni



PANNA AL CIOCCOLATO

È un ottimo stabilizzante della panna che conferisce un gradevole gusto cioccolato. La panna così montata manterrà molto a lungo volume e consistenza permettendo un'ottima lavorabilità. Si possono aggiungere fino a 300-400 g di gel glassa per litro di panna montando il tutto contemporaneamente.

4 RICETTA

CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO:
800 g. Crema pasticcera
150 g. Gel glassa al cioccolato
400 g. Panna montata

A) Aggiungere il Gel direttamente nella planetaria

B) La panna al cioccolato

C) Ingredienti della Chantilly

D) Incorporare delicatamente

SALSA PROFITTEROL

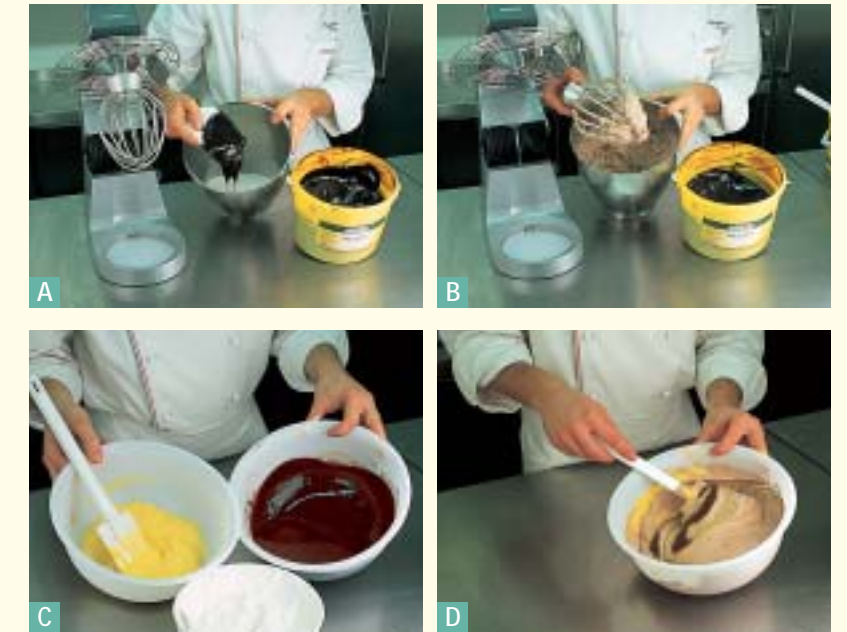
Da utilizzarsi puro, leggermente riscaldato in microonde o bagnomaria, o come base per una salsa.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Per ottenere un pan di spagna molto soffice che mantiene a lungo le sue caratteristiche. Eccezionalmente spugnoso. Un pan di spagna che rimane morbido e non perde peso, dal gradevole sapore di cioccolato. Si possono aggiungere fino a 200 gr per kg in sostituzione di un'equivalente quantità di zucchero.

5 RICETTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO:
200 g. Gel glassa al cioccolato
400 g. Panna
30 g. Liquore
100 g. Mascarpone



GEL GLASSA AL LIMONE

La GEL GLASSA AL LIMONE CAMEL è composta da una combinazione di zucchero di canna raffinato della miglior qualità sul mercato e glucosio, pectine di frutta selezionate di 1^a scelta. La composizione è studiata per ottenere un pH specifico che rende stabile il gel. Anche a basse temperature non congela (-18°C).

Conserva una struttura morbida e costante nel tempo anche dopo il passaggio in frigorifero, rimanendo particolarmente lucida e trasparente conferendo ai preparati esposti un aspetto fresco ed un magnifico colpo d'occhio. L'aromatizzazione al limone la rende ideale per insaporire panna e creme.

UTILIZZI

■ PANNA AL LIMONE

Grazie agli zuccheri presenti permette di ottenere una panna che monta molto più facilmente mantenendo a lungo la struttura ideale senza smontare e senza che si abbia separazione del siero. Aumenta la lavorabilità nelle decorazioni e la consistenza nel tempo. Conferisce un gradevole profumo e sapore di limone.

Dosi consigliate:

Possono essere aggiunti da 150 a 300 g per Kg direttamente nella planetaria in totale sostituzione dello zucchero.

A) *Aggiunta del Gel alla panna liquida nella planetaria*

B) *La panna al limone*

■ CHANTILLY AL LIMONE

Unire delicatamente 600 g di panna al limone con 500 g di crema pasticcera.



Durante il periodo estivo, per questo utilizzo, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero.



■ PAN DI SPAGNA AL LIMONE

Conferisce al pan di spagna una maggiore morbidezza ed una migliore conservabilità, una struttura perfetta con un'ottima spugnosità. Grazie alla capacità del Gel glassa di trattenere l'umidità perde poco peso in conservazione. Può essere aggiunto alla normale ricetta del proprio pan di spagna in sostituzione di un'uguale parte di zucchero fino ad 1/3 dello zucchero totale aggiunto.

6 RICETTA

Montare

270 g. Albumi

225 g. Zucchero

aggiungere a bassa velocità

180 g. Tuorli

225 g. Farina

Cuocere a 190° per 40 min.

Valvola aperta.

■ GLASSATURE

Per glassare crostate, tartellette e babà in modo semplice e veloce senza rovinare la frutta scottandola. Direttamente sulla griglia ottenendo un risultato unico di brillantezza e trasparenza; sui semifreddi avendo l'accortezza di pulire prima la brina formatasi. La gelatina al limone è un'ottima soluzione per creare effetti colore e glassare torte di frutta.

Consigli di utilizzo:

La rottura del gel deve essere limitata alla quantità desiderata. Evitare quindi di lavorare tutto il secchiello. Non utilizzare una frusta per evitare di inglobare un'antiestetica quantità d'aria all'interno. Asciugare sempre il prodotto da glassare quando si toglie dal congelatore. Utilizzare l'apposito sac a poche battendolo sul tavolo. Glassare frutta asciutta per ottenere il massimo risultato, possibilmente fredda.

A) *Glassatura con sac a poche*

B) *Utilizzo a pennello dopo la rottura del Gel con una spatola*

C) *Rottura del Gel direttamente nel sac a poche*

