



Linea Professionale

## GELATO Pasta di Cacao - Cacao 10-12 Copertura Fondente Igloo Bittra

### STECCO GELATO CACAO INTENSO

**Pierpaolo Magni**, Membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Pasticcere dell'Anno 2004, 2 volte Campione del Mondo di Gelateria 2006 e 2012  
Una ricetta per ICAM Linea Professionale



#### COMPOSIZIONE

- Gelato al Cacao Intenso
- Cioccolato Igloo Bittra

PUBBLICATA SULLA RIVISTA  
"PASTICCERIA INTERNAZIONALE" MARZO 2013



#### COMPONENTE

#### INGREDIENTI

#### PROCEDIMENTO

Gelato al Cacao Intenso

1000 g latte intero  
 30 g latte polvere magro  
 80 g panna 35%mg  
 35 g tuorlo  
 75 g destrosio  
 100 g **Cacao 10/12 Magro**  
**cod. 4839 – cod. 4847**  
 30 g **Pasta di cacao**  
**cod. 8382**  
 300 g saccarosio  
 8 g neutro

Unire a freddo latte, latte in polvere magro, panna, tuorlo, destrosio, polvere e pasta di cacao. Iniziare il ciclo di pastorizzazione, a 50°C unire il neutro disperso nel saccarosio e completare. Conservare.

Cioccolato Igloo Bittra

750 g **Cioccolato Igloo Bittra –**  
**cod. 8318**

Sciogliere a 40-42°C

Granella di cacao  
sabbiata

110 g zucchero  
 40 g acqua  
 180 g granella di cacao

Portare acqua e zucchero a 118°C  
 Unire la granella di cacao e  
 sabbiare,raffreddare

#### PREPARAZIONE

Mantecare il gelato e stendere negli stampi per stecchi, inserire il bastoncino, abbattere. Smodellare e conservare al negativo coperti.

#### PRESENTAZIONE

Glassare gli stecchi dal negativo nel **cioccolato Igloo Bittra** sciolto a 40-42°C; decorare con granella di cacao sabbiata.  
 Conservare al negativo.