



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita di menta

Ingredienti	Dose g
acqua	698
inulina	30
limone	40
Menta sbianchita	30
saccarosio	200
taragum	2
totale	1000

Procedura:

Sbianchire la menta.

Frullare con un potente emulsionatore la menta sbianchita con succo di limone e 1/3 dell'acqua della ricetta. Il risultato finale deve essere una menta finissima senza pezzi grossi ed il colore verde intenso. Aggiungere il resto degli ingredienti emulsionare e mantecare con il programma granite.

Temperatura di conservazione -6-7°C.

La stessa ricetta può essere fatta con il basilico.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita di acqua fresca

Ingredienti	Dose g
anguria	720
cetriolo	35
inulina	30
lime	30
Basilico fresco	5
saccarosio	180
taragum	2
totale	1000

Procedura:

Rimuovere i semi dell'anguria con un passino ed emulsionare tutti gli altri ingredienti.

Temperatura di conservazione -6-7°C.

Granita ai fiori di sambuco e menta

Ingredienti	Dose g
Infuso sambuco	763
Menta fresca	5
inulina	30
limone	20
saccarosio	180
taragum	2
totale	1000

Preparare infuso di sambuco con 3 lt di acqua e 100 grammi di fiori di sambuco. Portare a bollire l'acqua mettere i fiori e lasciare una notte, filtrare e utilizzare. Emulsionare tutti gli ingredienti e mantecare.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita di zenzero e limone

Ingredienti	Dose g
acqua	614
Succo di limone	100
Estratto di zenzero	50
saccarosio	200
Zest di zenzero	1
Zest di limone	1
taragum	2
inulina	30
totale	1000

Emulsionare tutti gli ingredienti E utilizzare il programma granite.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita allo yogurt

Ingredienti	Dose g
Yogurt intero	747
Acido citrico	1
inulina	30
saccarosio	200
destrosio	20
taragum	2
totale	1000

Emulsionare tutti gli ingredienti E utilizzare il programma granite.

In questa ricetta possono essere utilizzati diversi yogurt (pecora, bufala), mentre lo yogurt greco bene non utilizzarlo sopra i 400g per kg e la rimanente parte da inserire in acqua.

Granita di ricotta

Ingredienti	Dose g
Ricotta di pecora	500
acqua	247
saccarosio	250
taragum	2
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare, si può sostituire la ricotta di pecora con ricotta vaccina o di bufala.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita di cocco

Ingredienti	Dose g
Latte di cocco disidratato	200
acqua	578
saccarosio	180
destrosio	40
taragum	2
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare, si può sostituire il latte disidratato con latte di cocco liquido (senza zuccheri). Nel caso di utilizzare il latte liquido metterlo 400g kg e ridurre l'acqua in ricetta.

Batida di cocco

Ingredienti	Dose g
Latte di cocco disidratato	70
Estratto di ananas	250
acqua	458
saccarosio	180
destrosio	40
taragum	2
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare, si può sostituire il latte disidratato con latte di cocco liquido (senza zuccheri). Nel caso di utilizzare il latte liquido metterlo 200g kg e ridurre l'acqua in ricetta.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Granita sangria

Ingredienti	dose
Vino rosso	200
acqua	348
pesca	200
pera	100
saccarosio	100
inulina	50
taragum	2
totale	1000

Lasciar la frutta tagliata a macerare con il vino. E una stecca di cannella per un ora, rimuovere la cannella aggiungere il resto degli ingredienti emulsionare tutto. Emantecare con il programma granite.

Granita mojto

Ingredienti	dose
Succo lime	100
acqua	678
rhum	65
Menta fresca	5
saccarosio	100
inulina	50
taragum	2
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti emulsionare e mantecare con il programma granite.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Strawberry margarita

Ingredienti	dose
fragola	250
tequila	65
acqua	513
Triple sec	15
sale	5
saccarosio	100
inulina	50
taragum	2
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti emulsionare e mantecare con il programma granite.

Prosecco granita

Ingredienti	dose
Prosecco	650
acqua	195
saccarosio	100
inulina	50
Limone zest	2
taragum	3
totale	1000

Unire tutti gli ingredienti emulsionare e mantecare con il programma granite.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it



GELATO
NATURALE
ACADEMY

Panna montata

600g panna
130g destrosio
30g zucchero a velo

Montare in planetaria e conservare a -7 -8°C.

Gelato Naturale Accademy

La **prima** scuola italiana per il **vero gelato artigianale**
the **first** italian school for **real gelato artisans**

GROSSETO / TUSCANY / ITALY

Manuele Presenti

  www.scuolagelato.it