



*Panna  
Arianna*



# Castagna gelato e castagna realistica

Ricette autunnali di gelateria e pasticceria

Un **gelato cremoso alla castagna e latte di bufala**, variegato ai marroni, esprime il gusto dell'autunno in chiave gelateria.

Lo stesso abbinamento prende forma in una scultura dolciaria che inganna l'occhio: un **guscio croccante al cioccolato al latte** racchiude **bavarese al latte di bufala**, un **cuore morbido di marroni e rum** per un effetto "castagna realistica".

## GELATERIA

### Gelato alla castagna e latte di bufala

Resa: circa 1 kg di miscela | Profilo: cremoso, lattico, castagna ben presente, dolcezza contenuta.

#### Base

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Latte di bufala 8% m.g.                                                    | 505 g |
| Panna Arianna UHT 35% Frascheri                                            | 50 g  |
| Crema di marroni                                                           | 370 g |
| Destrosio                                                                  | 10 g  |
| Latte scremato in polvere                                                  | 40 g  |
| Neutro/Stabilizzante                                                       | 4 g   |
| Sale                                                                       | 1 g   |
| Rum (sostituibile con 20 g di latte di bufala per una versione analcolica) | 20 g  |

#### Procedimento

Miscelare le polveri (destrosio, latte in polvere e stabilizzante), quindi scaldare il latte di bufala con la panna. A circa 40 °C incorporare gradualmente le polveri e portare la miscela a 72-75 °C, per poi raffreddarla rapidamente. Aggiungere la crema di marroni quando la miscela è scesa a circa 40 °C, così da preservarne meglio il profilo aromatico, quindi omogeneizzare/frullare. Lasciare maturare in frigorifero per 4-12 ore, mantecare e aggiungere il rum a fine mantecazione. Abbattere non troppo, vista la presenza importante di fibre della castagna, e conservare alla temperatura abituale di servizio.

Variegatura consigliata.

#### Variegato ai marroni

|                  |       |
|------------------|-------|
| Crema di marroni | 200 g |
| Purea di marroni | 50 g  |
| Acqua            | 20 g  |
| Rum              | 10 g  |
| Sale             | 1 g   |

#### Procedimento

Frullare fino a ottenere una salsa densa ma facilmente spatolabile. Durante l'estrazione, alternare gelato e variegato.

# PASTICCERIA - Monoporzione “La castagna”

Cinque componenti montati in stampo singolo a forma di castagna, rifiniti con doppia aerografia per l'effetto buccia naturale.

## Inserto morbido di marroni e rum

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Crema di marroni                | 300 g |
| Panna Arianna ESL 35% Frascheri | 80 g  |
| Rum                             | 25 g  |
| Amido modificato istantaneo     | 10 g  |
| Sale                            | 0,8 g |
| Vaniglia                        | 1 g   |

## Procedimento

Lavorare la crema di marroni fino a renderla omogenea, quindi incorporare panna fredda, rum, sale e vaniglia. Unire l'amido modificato a pioggia frullando con il mixer a immersione. Dressare negli stampi per inserti, proporzionandoli allo stampo finale, e abbattere in negativo.

## Croccante alla nocciola

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Cioccolato al latte               | 160 g |
| Pasta dura di nocciola piemontese | 100 g |
| Feuilletine                       | 110 g |
| Granella fine di nocciola tostata | 30 g  |
| Sale                              | 1,5 g |

## Procedimento

Sciogliere il cioccolato al latte e amalgamarlo con la pasta di nocciola e il sale fino a ottenere una massa uniforme. Incorporare la feuilletine e la granella di nocciola tostata. Stendere il composto tra due fogli di carta forno a 2-2,5 mm di spessore e far cristallizzare. Una volta consolidato, ricavare dei dischi leggermente più piccoli rispetto alla base dello stampo e conservare in negativo.

## Montaggio

Negli stampi rivestiti con la camicia croccante, dressare una prima quantità di bavarese facendola aderire alle pareti. Inserire al centro l'inserto congelato di marroni e rum premendo leggermente, quindi coprire con altra bavarese. Posizionare il disco croccante alla nocciola, lisciare la superficie e abbattere in negativo. Una volta congelate, sformare delicatamente le monoporzioni.

## Finitura effetto “buccia di castagna”

Preparare una miscela da spruzzo con cioccolato fondente e burro di cacao, eventualmente bilanciata con colorante liposolubile per ottenere una tonalità bruno-castagna naturale. Nebulizzare uno strato sottile sulla monoporzione congelata. Aerografare la base con una sfumatura più chiara e irregolare per riprodurre il punto d'attacco naturale del frutto.

## Bavarese al latte di bufala e vaniglia

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Latte di bufala 8% m.g.         | 300 g  |
| Tuorli d'uovo                   | 100 g  |
| Panna Arianna ESL 35% Frascheri | 20 g   |
| Zucchero                        | 50 g   |
| Gelatina 200 bloom              | 6,5 g  |
| Acqua per la gelatina           | 32,5 g |
| 1 bacca di vaniglia             |        |

## Procedimento

Idratare la gelatina in acqua fredda e scaldare il latte di bufala con la vaniglia. Unire i tuorli allo zucchero senza montarli, versarvi il latte caldo e cuocere la crema inglese a 82-84 °C. Fuori dal fuoco sciogliervi la gelatina ed emulsionare con il mixer. Raffreddare a 30-32 °C, quindi incorporare delicatamente la panna semimontata e utilizzare subito.

## Camicia croccante al cioccolato al latte

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Cioccolato al latte | 210 g |
| Burro di cacao      | 90 g  |

## Procedimento

Fondere separatamente il cioccolato al latte e il burro di cacao e unirli fino a ottenere una miscela perfettamente omogenea. Versare nello stampo congelato la miscela fino a riempirlo, capovolgere lo stampo e lasciare colare completamente l'eccesso: l'obiettivo è ottenere una camicia estremamente sottile, indicativamente 0,5-1 mm, che dia un leggero “crack” al cucchiaino senza creare un guscio duro da pralina. Lasciare cristallizzare prima di procedere con il montaggio.



Frascheri S.p.A. è un'azienda specializzata nella produzione di **latte** e **panna professionali**, che da oltre 60 anni porta la **qualità italiana** nei settori della **pasticceria**, **gelateria** e della **ristorazione**.

**Frascheri S.p.A.**

Via Cesare Battisti, 29

17057 Bardineto (SV)

Tel: +39 019 7908005

Mail: [commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)



**FRASCHERI.IT**

