



*Panna
Arianna*



Castagna realistica e gelato

Ricette autunnali di gelateria e pasticceria

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 e un **disco croccante alla nocciola**, rifinita con **doppia aerografia** che ne ricrea la buccia naturale.

In parallelo, un **gelato cremoso alla castagna e latte di bufala**, variegato ai marroni, ne completa l'esperienza in chiave gelateria.

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: invece di aumentare semplicemente la quantità di crema di marroni nella base, si consiglia di mantenere il gelato relativamente chiaro e inserire una variegatura di marroni morbida, in modo che il gusto resti pulito e la castagna si racconti a strati durante l'estrazione.

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



FRASCHERI.IT

