

*Latte
di
Mandorla*



Il ricettario amico

Il benessere ti porta vantaggi



Latte di Mandorla Condorelli
Fresco Piacere Mediterraneo

Latte di Mandorla Condorelli

Il benessere fa il successo
della tua creatività

Il Latte di Mandorla Condorelli ha quel tocco incomparabile per diventare un perfetto ingrediente e favorire una sorprendente armonia con gli altri ingredienti.

Così il benessere si sposa con il piacere.

Per grandi, teenager e bambini.



GRANITA DI MANDORLA



INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli
- 200 g. saccarosio
- A scelta aggiungere 50 ml. acqua di cannella

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. di Latte di Mandorla Condorelli aggiungere
- 200 g. saccarosio.

Se si utilizza il mantecatore verticale, lasciare mantecare il composto per almeno 5 minuti fino al raggiungimento di una buona cremosità.



GRANITA DI PISTACCHIO



INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla e Pistacchio Condorelli
- 220 g. saccarosio
- 80 g. pasta pura di pistacchio oppure pistacchio macinato

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. Latte di Mandorla e Pistacchio Condorelli aggiungere
- 220 g. saccarosio
- 80 g. pasta pura di pistacchio oppure pistacchio macinato.

Lasciare mantecare per almeno 5 minuti fino all'ottenimento di una buona cremosità.



GELATO DI MANDORLA



INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli
- 150 g. panna 35% M.G.
- 100 g. saccarosio
- 100 g. glucosio disidratato 30 DE
- 50 g. pasta pura di mandorla oppure farina di mandorla
- 115 g. base per gelato 100

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. di Latte di Mandorla Condorelli aggiungere
- 100 g. saccarosio
- 150 g. panna 35%
- 100 g. glucosio disidratato 30 DE
- 115 g. base per gelato 100
- 50 g. pasta pura di mandorla

Miscelare il composto con un mixer e mantecare per la durata minima di 8 >10 minuti.



GELATO DI MANDORLA TOSTATA

INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli
- 150 g. panna 35% M.G.
- 100 g. saccarosio
- 100 g. glucosio disidratato 30 DE
- 50 g. pasta pura di mandorla tostata oppure farina di mandorla tostata
- 115 g. base per gelato 100

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. di Latte di Mandorla Condorelli aggiungere
- 150 g. panna 35% M.G.
- 100 g. saccarosio,
- 100 g. glucosio disidratato 30 DE
- 115 g. base per gelato
- Tipo 100 e 50 g. di pasta pura di mandorla tostata oppure farina di mandorla tostata

Miscelare il tutto con il mixer e mantecare per la durata di 8>10 minuti.

GELATO DI TORRONE SICILIANO



INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli
- 40 g. latte magro in polvere
- 150 g. panna 35% materia grassa
- 20 g. destrosio
- 150 g. glucosio disidratato 30 DE
- 50 > 80 g. pasta pura di mandorla
- 5 g. neutro

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. di Latte di Mandorla Condorelli aggiungere
- 40 g. latte magro in polvere
- 150 g. panna 35%
- 20 g. destrosio
- 150 g. glucosio disidratato 30 DE
- 50 >80 g. pasta pura di mandorla oppure mandorla macinata
- 5 g. neutro per gelato

Miscelare tutto il composto e mantecare per almeno 8-10 minuti. Aggiungere a piacere: pasta di arancio candita (mini cubetto d'arancio candito) e granella di mandorla e pistacchio pralinata.



GELATO - SORBETTO AL LATTE DI MANDORLA



tutto vegetale

INGREDIENTI

- 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli
- 100 g. saccarosio
- 100 g. base frutta tutto vegetale 100 F

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- Versare 1 lt. Latte di Mandorla Condorelli in un recipiente aggiungere
- 100 g. saccarosio
- 100 g. di base frutta tutto vegetale 100 F

Miscelare il composto con un mixer e mantecare.

BIANCOMANGIARE AL LATTE DI MANDORLA



INGREDIENTI

- 500 ml. Latte di Mandorla Condorelli
- 65 g. amido di mais
- 150 g. zucchero
- Mezza bacca di vaniglia

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In una ciotola setacciare l'amido di mais e unirlo allo zucchero e alla vaniglia.

Versate lentamente il Latte di Mandorla Condorelli, mescolando con una frusta.

Trasferite quindi il composto dentro un pentolino e scaldate fino a farlo addensare.

Con la crema ancora calda riempite i bicchierini.

Lasciare raffreddare il Biancomangiare alle Mandorle prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Prima di servire guarnire a piacere con scorza di limone grattugiata o fogliolina di menta.





I.D.B. INDUSTRIA DOLCIARIA Belpasso S.p.A.
Contrada Timpa Magna
95032 Belpasso (CT) Italia

Tel. 0039.095.913630 - 913197
Fax 0039.095.917961

www.condorelli.it - condorelli@condorelli.it