

agrimontana

# GELATO SELON AGRIMONTANA





# LA GLACE SELON AGRIMONTANA

## NOTRE VISION DE LA GLACE :

1. Sélection rigoureuse des ingrédients avec maîtrise de la filière
2. Zéro agents chimiques, que des matières premières non raffinées, obtenues uniquement avec procédés physiques.
3. Ingrédients d'origine végétale naturelle, éco-responsables et conformes à l'éthique et aux engagements de l'entreprise.

## LES FONDAMENTAUX

### **GLACE PROPRE :**

naturalité des ingrédients, ce qui signifie absence de mono-diglycérides, absence de gras saturés non-nobles ou hydrogénés, absence d'arômes artificielles et de colorants.

### **GLACE EXCELLENTE :**

pour chaque parfum Agrimontana recherche les meilleures matières premières: la Noisette du Piémont, la Cacao fin Domori, le Café illy...

### **GLACE PROFESSIONELLE :**

dans le respect de la naturalité des ingrédients, Agrimontana a développé des structurants techniques capables de garantir un résultat excellent en termes de structure, de résistance aux changements de température, de texture, sans l'utilisation d'additifs chimiques.



## INDICATIONS DE DÉGUSTATION

La correcte dégustation de la glace artisanale doit être faite en trois étapes : la première cuillère sert à refroidir et à préparer le palais, la deuxième est nécessaire pour stimuler les papilles gustatives et donner la correcte perception de la texture de la glace, et la troisième pour déguster les saveurs.

- **Reconnaissance des parfums et saveurs corrects** : une bonne glace doit confirmer les attentes en termes de goût, même si reconnaître le parfum correctement n'est pas facile, car le froid en réduit considérablement la perception des saveurs. La saveur de la glace doit rester en bouche pendant quelques instants après la dégustation.
- **La bonne texture** : une bonne glace doit transmettre en bouche la sensation de crémeux, sans donner la perception d'onctuosité ou de gras. Par exemple, la perception d'un excès d'eau est un défaut.
- **Le bon niveau de sucre** : la glace est normalement sucrée, mais elle ne doit pas transmettre la sensation d'une douceur excessive. La douceur est importante pour l'exaltation de chaque goût, mais elle doit être très bien calibrée car le résultat pourrait paraître peu agréable en bouche.
- **Sensation de "froid"** : une bonne glace ne devrait jamais être perçue au palais comme trop froide.
- **Rapidité de foisonnement** : le fait que la glace fonde est un phénomène naturel. Si le foisonnement est trop rapide, cela signifie que l'équilibre des ingrédients est imparfait. Au contraire, une glace qui a une fusion trop lente pourrait suggérer la présence d'ingrédients non-naturels.
- **Cristallisation de l'eau** : la présence de cristaux de glace identifiables est reconnue comme un défaut, comme la présence de cristaux de sucre ou de lactose, qui confèrent un goût poudreux très désagréable.
- **Cohérence de la couleur et du goût** : en général la couleur de la glace et le parfum déclaré doivent être cohérents entre eux.



# LES INGRÉDIENTS POUR PRÉPARER UNE GLACE

Pure, simple et techniquement impeccable

<input checked="" type="checkbox"/> LAIT (CRÈME ET PROTÉINES)	<input checked="" type="checkbox"/> FIBRES
<input checked="" type="checkbox"/> CELLULOSES	<input checked="" type="checkbox"/> ALGINATES
<input checked="" type="checkbox"/> SUCRES (DEXTROSE, SACCHAROSE, FRUCTOSE, LACTOSE, MALTODEXTRINES, SIROP DE GLUCOSE)	<input checked="" type="checkbox"/> TARA
<input checked="" type="checkbox"/> AMIDONS MODIFIÉS	<input checked="" type="checkbox"/> MONO- ET DI-GLYCÉRIDES
<input checked="" type="checkbox"/> AROMES	<input checked="" type="checkbox"/> GRAISSES VÉGÉTALES DI-GLYCÉRIDES
<input checked="" type="checkbox"/> CAROUBE	<input checked="" type="checkbox"/> CONSERVATEURS
<input checked="" type="checkbox"/> GRAISSES VÉGÉTALES TRAITÉES	<input checked="" type="checkbox"/> COLORANTS
	<input checked="" type="checkbox"/> GUAR
	<input checked="" type="checkbox"/> ESTER DE SACCAROSE

Agrimontana a choisi de travailler seulement avec matières premières naturelles transformées sans traitement chimique, conscient du fait que l'usage des additifs alimentaires inquiète toujours les consommateurs.

Les additifs alimentaires se caractérisent selon leur action.

En particulier se distinguent : épaississants, émulsifiants et stabilisateurs.

Les additifs contenus dans les structurants Agrimontana sont obtenus à partir de plantes et d'origine certifiée, ils sont reconnus en tant que aliments.

Ils ne subissent aucun traitement chimique, mais sont transformés uniquement par traitements physiques (lavage, séchage, broyage).

## AGRIMONTANA A CHOISI DE

### TRAVAILLER AVEC :

- **Farine de graines de caroube (épaississant)** : la caroube appartient à la famille des légumineuses et pousse essentiellement dans les pays méditerranéens.
- **Gomme de Tara (épaississant)** : obtenue des graines de la plante *Caesalpinia spinosa*, des Andes et Bolivie.
- **Gomme de Guar (épaississant)** : appartient à la famille des légumineuses. Origine Inde.
- **Fibre de agrumes**: fibre naturelle d'agrumes à teneur élevée en fibres diététiques, obtenue à partir de pulpe d'agrumes déshydratée.

### ET DE NE PAS TRAVAILLER AVEC :

- **Amidons modifiés** : obtenus à partir de maïs ou tapioca, il s'agit d'amidons obtenus par réactions chimiques qui peuvent être toxiques. Ils se caractérisent par des propriétés sensorielles négatives.
- **Aromes** : leur fonction est de couvrir les goûts étranges et désagréables déterminés par l'utilisation des amidons modifiés et des additives chimiques qui couvrent les saveurs et les odeurs naturelles des ingrédients.
- **Mono- diglycérides** : obtenus par voie chimique à partir des acides gras à longue chaîne, ils sont considérés athérogènes, ou favorisent l'apparition de lésions artério-sclérotiques, et peuvent être cause de pathologies.
- **Graisses végétales traitées** : obtenues par voie de raffinement chimique à base de solvants et décolorants/désodorisants. Elles contiennent des niveaux élevés d'acides gras athérogènes, dangereux pour la santé des artères.

# LES STRUCTURANTS AGRIMONTANA



## SERVENT À :

1. Lier l'eau
2. Éviter la formation de grands cristaux d'eau
3. Favoriser l'englobement d'air
4. Stabiliser la masse

CODE ET ARTICLE	08296 NEUTRO	08352 AGRIMONTANA CRÈME 50	08353 AGRIMONTANA FRUIT 50 POUR SORBET	08355 PREPESATA CLASSIQUE	08210 PREPESATA CRÈMEUX	08234 PREPESATA NUVOLE	08206 EASY WEIGHT CREME	08235 EASY WEIGHT FRUIT
Lait écrémé en poudre		●		●	●	●	●	
Lait entier en poudre								
Farine de graines de Caroube	●	●	●	●	●	●	●	●
Gomme de Guar	●	●	●	●		●	●	●
Gomme de Tara	●	●	●	●		●		●
Fibre d'agrumes	●	●	●	●		●		●
Protéines du lait		●		●	●	●	●	
Inuline (fibre végétale)			●				●	●
Glucose atomisé		●	●	●	●	●		●
Dextrose	●		●	●	●	●	●	●
Maltodextrine		●	●	●		●	●	●
Fructose			●				●	●
Crème en poudre					●		●	
Saccharose								●
<b>DOSAGE</b>								
Gr pour Kg de mélange	3-5	35-50	35-50	100-120	150-170	100-120	210-250	200-230

## STRUCTURANTS NATURELS

**AGRIMONTANA NEUTRO (RÉF. 08296)** - DOSAGE : 3-5 g/kg de mélange.

Utilisation à chaud pour glace et sorbet. Composé d'épaississants d'origine naturelle, sure et traçable.

**AGRIMONTANA CRÈME 50 (RÉF. 08352)** - DOSAGE : 35-50 g/Kg de mélange.

Utilisation à chaud pour glace. Neutro Agrimontana enrichi en solides (protéines, lait en poudre et sucres), simplifie la pesée des ingrédients et contribue à améliorer la structure de la glace

**AGRIMONTANA FRUIT 50 POUR SORBET (RÉF. 08353)** - DOSAGE : 35-50 g/Kg de mélange.

Utilisation à chaud pour sorbet. Neutro Agrimontana enrichi en fibres végétales (inuline et autres sucres) qui contribuent à lier les molécules d'eau et apporter plus de tenue aux sorbets.

**PREPESATA CLASSIQUE (RÉF. 08355)** - DOSAGE : 100-120 g/Kg de mélange.

Utilisation à chaud pour glace.

Neutro Agrimontana enrichi de l'ensemble de solides et de sucres (à l'exclusion du saccharose) nécessaires à créer une recette de glace. Prepesata Classique simplifie la pesée des ingrédients. Ajouter uniquement le lait, la crème fraîche et le saccharose.

**PREPESATA CRÈMEUX (RÉF. 08210)** - DOSAGE : 150-170 g/kg de mélange.

Utilisation à chaud pour glace.

Prepesata classique enrichie en crème fraîche en poudre pour obtenir une glace encore plus crémeuse. La farine de caroube est le seul épaississant.

**PREPESATA NUVOLE (RÉF. 08234)** - DOSAGE : 110-120g/kg de mélange.

Utilisation à chaud pour glace.

Prepesata classique enrichie en protéines du lait qui favorisent l'incorporation de l'air (foisonnement) et apportent encore plus de volume à la glace.

**EASY WEIGHT CRÈME (RÉF. 08206)** - DOSAGE: 210-250g/kg de mélange.

Utilisation à froid (eau tiède) pour glaces. Neutro Agrimontana enrichi de protéines du lait, lait en poudre et tous les sucres nécessaires pour un correct équilibrage de la recette. Ajouter seulement l'eau pour réhydrater les poudres et la pâte caractérisante.

**EASY WEIGHT FRUIT (RÉF. 08235)** - DOSAGE : 200-230 g/Kg de mélange.

Utilisation à froid (eau tiède) pour sorbet.

Neutro Agrimontana enrichi en fibres végétales et des sucres nécessaires au correct équilibrage de la recette. Il suffit d'ajouter les fruits et l'eau.

## STRUCTURANTS NATURELS POUR GELATO SOFT

**STRUCTURANT SOFT FIORDILATTE (RÉF. 08233)** -DOSAGE 150-200 g/Kg de mélange.

Structurant naturel pour machines à glace à l'italienne. Le simple ajout de lait, de crème fraîche et de sucre permet d'obtenir un fiordilatte onctueux et naturel.

**STRUCTURANT SOFT FRUIT (RÉF. 08232)** - DOSAGE 200-230 g/Kg de mélange.

Structurant naturel pour machines à glace à l'italienne. Le simple ajout d'eau et purée de fruit permet d'obtenir une recette crémeuse et stable.

## MÉLANGES NATURELS COMPLETS

**AGRIMONTANA PREPESATA CITRON (RÉF. 08278)** -DOSAGE 300 g/Kg d' eau.

Mélange idéalement équilibré pour la préparation d'un excellent sorbet au citron par la seule addition d'eau. Peut être utilisé dans la machine à granités, selon indications de l'étiquette.

**AGRIMONTANA PREPESATA FRAISE (RÉF. 08287)** -DOSAGE 300 g/Kg de mélange.

Mélange idéalement équilibré pour la préparation d'un excellent sorbet à la fraise par la seule addition d'eau. Peut être utilisé dans la machine à granités, selon indications de l'étiquette.

## GELATO GOURMET

**AGRIMONTANA GELATO SALATO (RÉF. 08288)** -DOSAGE: 250 g/kg de mélange.

Neutro Agrimontana enrichi de fibres vegetales et sucres spécifiques qui permettent de obtenir une glace gourmet.

# LES AUTRES INGRÉDIENTS

## SIROPS POUR SORBETS

### SIROP DE SUCRES POUR SORBET (RÉF. 05090)

DOSAGE : Selon le pourcentage de fruit dans le sorbet : pour fruits moyens de 300 à 330g/Kg de mélange ; pour fruits sucrés de 250 à 290 g/Kg de mélange ; pour le citron 400g/Kg de mélange.

Sirop de sucre (avec sirop de confisage à haute teneur en sucres invertis) parfaitement stabilisé pour préparer les sorbets.

## INTÉGRATEURS NATURELS

### INTEGRATEUR POUR GLACES AU LAIT (RÉF. 08218)

DOSAGE : 15-20 g/Kg de mélange.

Protéine de lactosérum, idéal pour augmenter le foisonnement (incorporation d'air dans la glace).

Produit technique qui peut être utilisé avec tous les structurants.

### INTEGRATEUR POUR SORBETS (RÉF. 08219)

DOSAGE : 25-35 g/Kg de mélange.

Fibre végétale recommandée pour enrichir en fibre les sorbets de fruits qui en contiennent peu.

Produit technique qui peut être utilisé avec les structurants destinés aux préparations à base de fruits.

### DEXTRO+ (RÉF. 08214)

DOSAGE : 20-50 g/Kg de mélange.

Mélange de dextrose utile pour augmenter le pouvoir antigel (PAC) et diminuer la teneur en sucres de la recette.

## STRACCIATELLE

La stracciatella est le produit idéal pour le marbrage des glaces.

Le pourcentage élevé en fruits et la pectine utilisée garantissent une bonne structure également dans les préparations au four.

La structure du produit est compacte mais élastique ; ceci en permet un étalage correct et simple, aussi bien sur les gâteaux que pour les glaces et les crèmes glacées.

### STRACCIATELLA D'ABRICOTS (RÉF. 04120)

### STRACCIATELLA D'ORANGES (RÉF. 04130)

### STRACCIATELLA DE GRIOTTES AMARENA (RÉF. 04140)

### STRACCIATELLA FRUITS DES BOIS (RÉF. 04141)

### STRACCIATELLA DE MARRONS (RÉF. 04142)

### STRACCIATELLA DE PÊCHES (RÉF. 04143)

### STRACCIATELLA DE FRAISE (RÉF. 04144)

### STRACCIATELLA DE FRUITS EXOTIQUES (RÉF. 04145)

### STRACCIATELLA DE FIGUES (RÉF. 04150)



# PARAMÈTRES IDÉAUX DU GELATO

SELON AGRIMONTANA

L'équilibrage de la recette du gelato change beaucoup selon les goûts et les habitudes de chacun : plus ou moins sucré, plus ou moins gras, le type de structure, mais aussi le temps et la méthode de vente. Il est important de vérifier les paramètres d'équilibrage de chaque ingrédient pour obtenir un mix parfaitement équilibré.

## **SUCRES 16-22%**

Saccharose, dextrose, glucose, lactose, miel... ce sont les ingrédients contenus dans les structurants, présents aussi dans les produits caractérisants comme les pâtes et les fruits. Leur rôle est très important car ils servent à apporter goût sucré et structure et à abaisser le point de congélation du mélange. Une utilisation excessive pourrait causer trop de solidité, une basse incorporation d'air et un point de congélation trop bas, mais également un apport en sucres peu équilibré.

## **GRAISSES 4-12%**

Ils sont apportés principalement par les dérivés du lait, par les œufs, les fruits secs, le cacao et les produits à base de cacao. Leur utilisation excessive génère onctuosité élevée, mauvaise homogénéisation et mauvaise incorporation d'air. En revanche, leur présence bien équilibrée exalte les saveurs, aide à obtenir une très bonne onctuosité et une glace plus « chaude au palais ».

## **EXTRA SEC DU LAIT (ESDL) 8-12%**

Naturellement présents dans le lait et ses dérivés, ils contribuent à apporter les solides nécessaires pour la stabilité de la glace.

## **AUTRES SOLIDES 0,3-0,5%**

Contenus dans les structurants, leur utilisation excessive et incorrecte pourrait causer viscosité et structure non homogène.

## **EAU 58-65%**

L'eau est l'ingrédient qui représente le pourcentage le plus élevé du mélange.

## **AIR 10-35%**

Composante fondamentale. Le foisonnement (overrun) correspond à l'incorporation de l'air dans le mélange qui se produit lors du procès de turbinage. L'overrun est exprimé par le pourcentage de volume excédent le volume initial du mélange.

## **SOLIDES TOTAUX 35-42%**

La part solide de chaque ingrédient. Fondamental est leur correct équilibrage pour obtenir une bonne structure.

# PARAMÈTRES IDÉAUX DU SORBET

SELON AGRIMONTANA

La principale différence entre le sorbet et la glace est la différente perception du froid pendant la dégustation. Le sorbet, qui contient plus eau et moins de solides, sera perçu comme plus froid par rapport à la glace puisque la perception de la température est liée à la quantité de solides et graisses dans le mélange.

## **FRUIT 30%-50%**

Les fruits peuvent être frais, en purée ou surgelés. Le dosage idéal dans le mélange est 40% du total, pour les agrumes et les fruits acides plutôt 20-30% du total. L'équilibrage des recettes change selon les Brix et le degré de maturité de chaque fruits.

## **SUCRES 26-32%**

Saccharose, dextrose, glucose, lactose, miel... ce sont les ingrédients contenus dans les structurants, présents aussi dans les produits caractérisant comme les pâtes et les fruits. Leur rôle est très important car ils servent à apporter structure et goût sucré, en plus de contribuer à abaisser le point de congélation du mélange.

## **SOLIDES TOTAUX 28-32%**

La part solide de chaque ingrédient. Fondamental est leur correct équilibrage pour obtenir une bonne structure.

## **EAU 68-72%**

Comme pour la glace, l'eau est l'ingrédient qui représente le pourcentage le plus élevé du mélange. Dans les sorbets, l'eau est un ingrédient à part entière.



# PRODUCTION DE LA GLACE

## PROCÈS DE PASTEURISATION ET PRODUCTION

La production d'une bonne glace artisanale se fait en suivant quelques passages fondamentaux:

- Dosage des ingrédients en poudre
- Dosage des ingrédients liquides
- Ajout des liquides dans le pasteurisateur (agitation et chauffage)
- Ajout des poudres bien mélangées à 35-40°C
- Homogénéisation avec le mixeur à immersion pour rendre l'émulsion uniforme
- Chauffage à 85°C, homogénéisation
- Refroidir à +4°C
- Mûrissement : min. 6h-12h à +4°C
- Aromatisation : fruits secs, pâtes sucrées...
- Turbinage, refroidissement et agitation jusqu'à environ -7/-9°C (extraction)
- Refroidissement en cellule de refroidissement
- Exposition en vitrine (-12°C / -15°C ou stockage -18°C)

## MÉTHODES DE PRODUCTION

**MÉTHODE DIRECTE** : Production d'une recette pour chaque parfum.

**MÉTHODE INDIRECTE** : Production d'une base pasteurisée unique (Base Blanche, Base Jaune, Base Chocolat) et successive déclinaison des parfums.

Agrimontana préfère la méthode indirecte, car elle permet de rationaliser le temps d'exécution et de réaliser une véritable économie d'énergie, pour un résultat optimal en termes de saveurs et de goût.

## MÉTHODE DE PRODUCTION INDIRECTE

A partir d'un unique mélange de base pasteurisé (blanche, jaune, chocolat). Pour ceux qui veulent produire en utilisant un mélange de base, adapté ensuite pour créer les différents parfums.

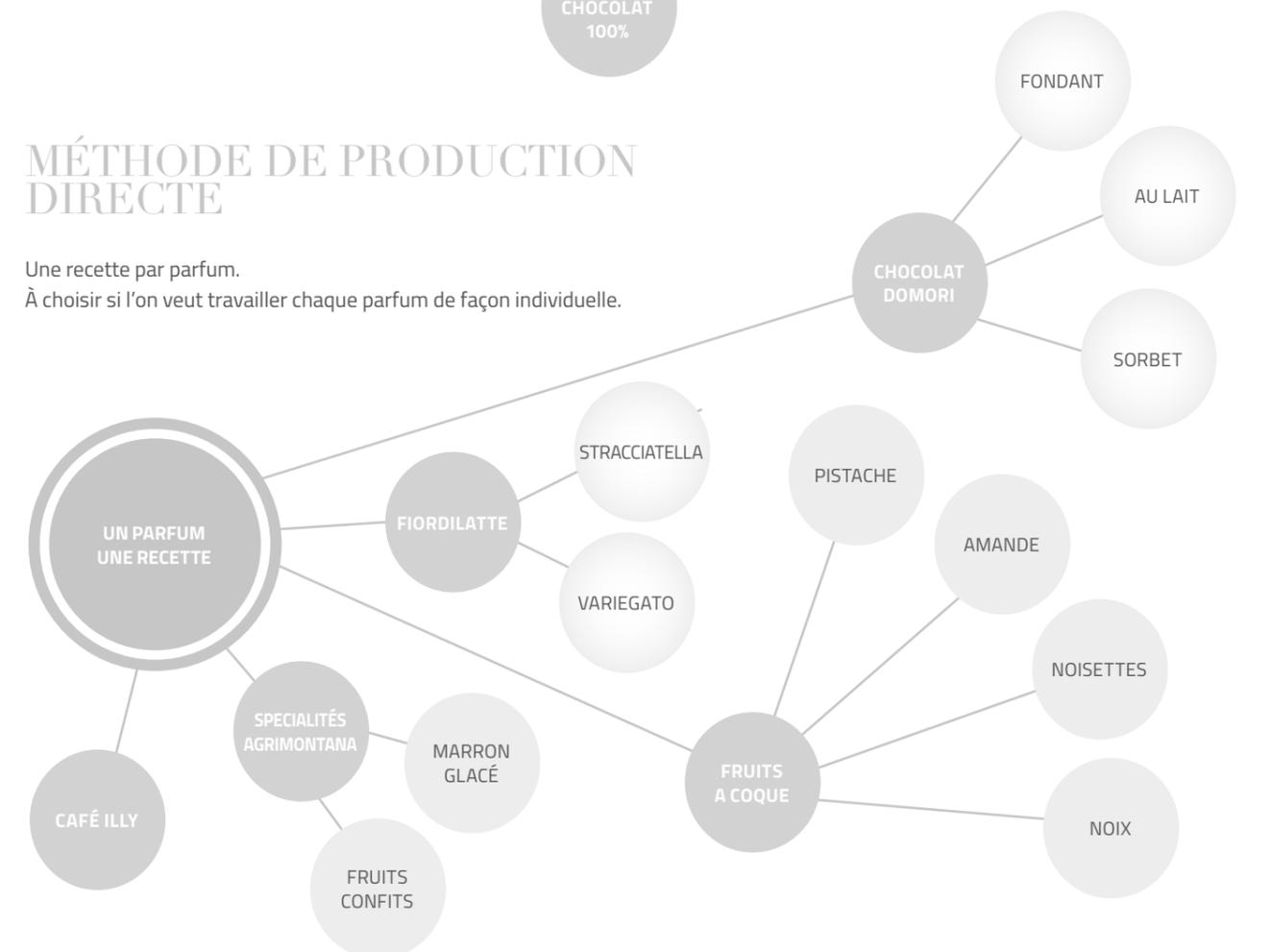
- Le mélange de base unique n'est pas un parfum
- Le mélange de base devra être adapté pour chaque parfum pour exalter les différentes aromatisations et éventuellement rééquilibrer la base.
- Le mélange de base doit être neutre et non aromatisé pour ne pas interférer avec les saveurs qu'on rajoutera pour créer les parfums.



## MÉTHODE DE PRODUCTION DIRECTE

Une recette par parfum.

À choisir si l'on veut travailler chaque parfum de façon individuelle.



Voici les recettes des mélanges de base équilibrées avec les produit Agrimontana. La Base Jaune, à la différence de la Base blanche, contient du jaune d'œuf qui peut interférer avec le goût. La Base blanche permet donc de créer des combinaisons sans altérer le goût.

Le mélange doit être pasteurisé suivant le cycle de pasteurisation classique à 85° C, et suivi d'un procès de refroidissement à + 4° C. Toutes les recettes ici illustrées ont été élaborées et équilibrées avec l'utilisation d'ingrédients Agrimontana, Domori, illy, The Damman, Grand Marnier.

## RECETTES GELATO MÉLANGE BASE - AGRIMONTANA CRÈME 50

### BASE BLANCHE - AGRIMONTANA CRÈME 50

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana crème 50 RÉF. 08352	g 705 lait entier g 133 saccharose g 35 dextrose g 20 glucose déshydraté 38 DE g 12 lait écrémé en poudre g 0,5 sel g 40 crème fraîche 35%	g 19,5 Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218

### BASE JAUNE - AGRIMONTANA CRÈME 50

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 35 - Agrimontana crème 50 RÉF. 08352	g 650 lait entier g 146 saccharose g 34 dextrose g 15 lait écrémé en poudre g 0,5 sel g 100 jaune d'œuf	g 19,5 Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218

### BASE CHOCOLAT 72% - AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana crème 50 RÉF. 08352	g 630 lait entier g 115 saccharose g 35 dextrose g 15 lait écrémé en poudre	g 15 Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218 g 30 Miel de Acacia RÉF. 06801 g 25 Cacao en poudre Domori 22-24% g 125 Couverture Domori 72%

### BASE CHOCOLAT 100 % – AGRIMONTANA 50 GELATO

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 35 Agrimontana crème 50 RÉF. 08352	g 630 lait entier g 100 saccharose g 25 dextrose g 15 lait écrémé en poudre	g 15 Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218 g 30 Miel de Acacia RÉF. 06801 g 25 Cacao fin Domori 22-24% g 100 Masse Domori 100 %

## RECETTES GELATO MÉLANGE BASE AVEC AGRIMONTANA -PREPESATA\*

### BASE BLANCHE - PREPESATA CLASSIQUE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 105 Prepesata Classique RÉF. 08355	g 700 lait entier g 50 crème 35% g 135 saccharose	g 10 Gelato Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218

### BASE JAUNE - PREPESATA CLASSIQUE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classique RÉF. 08355	g 645 lait entier g 100 jaune d'œuf g 135 saccharose	g 10 Intégrateur pour Glaces au lait RÉF. 08218

### BASE CHOCOLAT 72% - PREPESATA CLASSIQUE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classique RÉF. 08355	g 645 lait entier g 75 saccharose	g 25 Miel de Acacia RÉF. 06801 g 25 Cacao fin Domori 22-24% g 125 Couverture Domori 72%

### BASE CHOCOLAT 100% - PREPESATA CLASSIQUE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 110 Prepesata Classique RÉF. 08355	g 635 lait entier g 100 saccharose	g 30 Miel de Acacia RÉF. 06801 g 25 Cacao fin Domori 22-24% g 100 Masse Domori 100%

\* Les recettes présentées avec la Prepesata Classique peuvent être réalisées également avec la Prepesata Nuvola (RÉF. 08234) et la Prepesata Crémeux (RÉF.08210).

## RECETTES GELATO SELON AGRIMONTANA AVEC BASE BLANCHE

NOM	BASE BLANCHE	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA	MARBRAGE	AGRIMONTANA INGRÉDIENTS MARBRAGE
MARRON GLACÉ	g 560	g 100 lait entier g 160 crème fraîche 35%	g 180 Crème de Marrons RÉF. 03210	Straciatella de marrons RÉF. 04142
CRÈME	g 775	g 60 crème fraîche 35% g 35 dextrose g 125 jaune d'œuf	g 5 Pâte de Vanille Bourbon RÉF. 04200	Pâte d'écorce de citron RÉF. 02232
VANILLE	g 820	g 125 crème fraîche 35%	g 55 Pâte de Vanille Bourbon RÉF. 04200	
FIORDILATTE ET GRIOTTES	g 825	g 150 crème fraîche 35% g 25 dextrose		Straciatella de Griottes RÉF. 04140
AMANDE	g 865	g 25 dextrose	g 110 Pâte Amande Val di Noto RÉF. 00554	
NOISETTE	g 888	g 22 dextrose	g 90 Pâte pure Noisette du Piémont I.G.P. RÉF. 050422	
PISTACHE	g 888	g 22 dextrose	g 90 Pâte pure Pistache sélection Agrimontana RÉF. 05063	
Illy CAFÉ (avec extrait)	g 780	g 150 crème fraîche 35% g 30 dextrose	g 40 Extrait Illy Café RÉF. 05075	
Illy CAFÉ (avec Pâte)	g 910	g 20 crème fraîche 35%	g 70 Pâte Illy Café RÉF. 05070	
GIANDUJA	g 855	g 15 crème fraîche 35%	g 130 Gianduja noir RÉF. 05025	Graines de Noisettes du Piémont I.G.P. RÉF. 05006
BACIO	g 886	g 14 dextrose	g 100 Gianduja pour glace RÉF. 05069	Noisettes entières du Piémont I.G.P. RÉF. 05005
MALAGA	g 820	g 140 crème fraîche 35%	g 40 Rhum Marnier RÉF. 05070	raisin trempé dans le Rhum
SABAJON	g 780	g 45 lait entier g 50 crème fraîche 35%		
CARAMEL	g 830	g 100 crème fraîche 35%	g 70 Pâte caramel RÉF. 04203	
REGLISSE	g 720	g 180 crème fraîche 35%	g 100 Pâte réglisse RÉF. 04202	
COCO	g 765	g 135 crème fraîche 35%	g 100 Pâte Coco RÉF. 04221	
CASSATA	g 765	g 34,5 dextrose g 200 ricotta de brebis g 0,5 sel		Mélange d'agrumes en cubes RÉF. 02238
CHOCOLAT	g 840	g 10 dextrose	g 125 Couverture Domori 72% RÉF. 00897 g 25 Cacao 22-24% RÉF. 00616	
CHOCOLAT BLANC	g 725	g 125 lait entier	g 150 Chocolat blanc Domori 35% RÉF. 00954	

## RECETTES GELATO SELON AGRIMONTANA AVEC BASE JAUNE

NOM	BASE JAUNE	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA	MARBRAGE
CRÈME	g 865	g 110 crème fraîche 35% g 20 dextrose	g 5 Pâte de Vanille Bourbon RÉF. 04200	Pâte d'écorce de citron RÉF. 02232
VANILLE	g 835	g 115 crème fraîche 35%	g 50 Pâte de Vanille Bourbon RÉF. 04200	
NOISETTE	g 888	g 22 dextrose	g 90 Pâte pure Noisette du Piémont I.G.P. RÉF. 050422	
MARRON GLACÉ	g 560	g 100 lait entier g 160 crème fraîche 35%	g 180 Crème de Marrons RÉF. 03210	Straciatella de marrons RÉF. 04142
Illy CAFÉ (avec extrait)	g 780	g 150 crème fraîche 35% g 30 dextrose	g 40 Extrait Illy Café RÉF. 05075	
Illy CAFÉ (avec Pâte)	g 910	g 20 crème fraîche 35%	g 70 Pâte Illy Café RÉF. 05070	
GIANDUJA	g 855	g 15 crème fraîche 35%	g 130 Pâte Gianduja Noir RÉF. 05025	
BACIO	g 886	g 14 dextrose	g 100 Pâte Gianduja pour glace RÉF. 05069	
MALAGA	g 830	g 130 crème 35%	g 40 Rhum Marnier RÉF. 05070	raisin trempé dans le Rhum
SABAJON	g 780	g 45 lait entier g 50 crème fraîche 35%		
CARAMEL	g 830	g 100 crème fraîche 35%	g 70 Pâte caramel RÉF. 04203	



# RECETTES GELATO SELON AGRIMONTANA AVEC EASY WEIGHT CRÈME

## VANILLE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	155 g Crème fraîche 35% 70 g sucre semoule 515 g eau	60 g pâte Vanille Bourbon RÉF. 04200

## NOISETTE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	130 g sucre semoule 570 g eau	100 g Pâte Pure Noisette du Piémont RÉF. 00542

## PISTACHE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	130 g sucre semoule 600 g eau	120 g Pâte pure Pistache "Feudo di San Biagio silk" RÉF. 00564

## GIANDUJA

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	110 g Sucre semoule 570 g eau	120 g Gianduja pour gelato RÉF. 05069

## CARAMEL

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	130 g Crème fraîche 35% 70 g Sucre semoule 520 g eau	80 g Pâte caramel RÉF. 04203

## CARAMEL SALÉ

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	140 g Crème fraîche 35% 50 g Sucre semoule 536 g eau 4 g sel	70 g Pâte caramel RÉF. 04203

## AMANDE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	130 g Sucre semoule 540 g eau	130 g Pâte pure amande Val di Noto RÉF. 00554

## MENTHE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	50 g Sucre semoule 530 g eau 140 g Crème fraîche 35%	80 g Pâte Menthe Blanche RÉF. 04201

## REGLISSE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	60 g Sucre semoule 530 g eau 120 g Crème fraîche 35%	90 g Pâte réglisse RÉF. 04202

## COCO

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	55 g Sucre semoule 515 g eau 120 g Crème fraîche 35%	110 g Pâte Coco RÉF. 04221

## CHOCOLATE

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	100 g Sucre semoule 550 g eau	125 g couverture noir 72% Domori 25 g cacao en poudre 22-24% Domori

## CAFÉ (AVEC PÂTE)

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	100 g Sucre semoule 510 g eau 120 g Crème fraîche 35%	70 g Pâte illy Café RÉF. 05070

## CAFÉ (AVEC EXTRAIT)

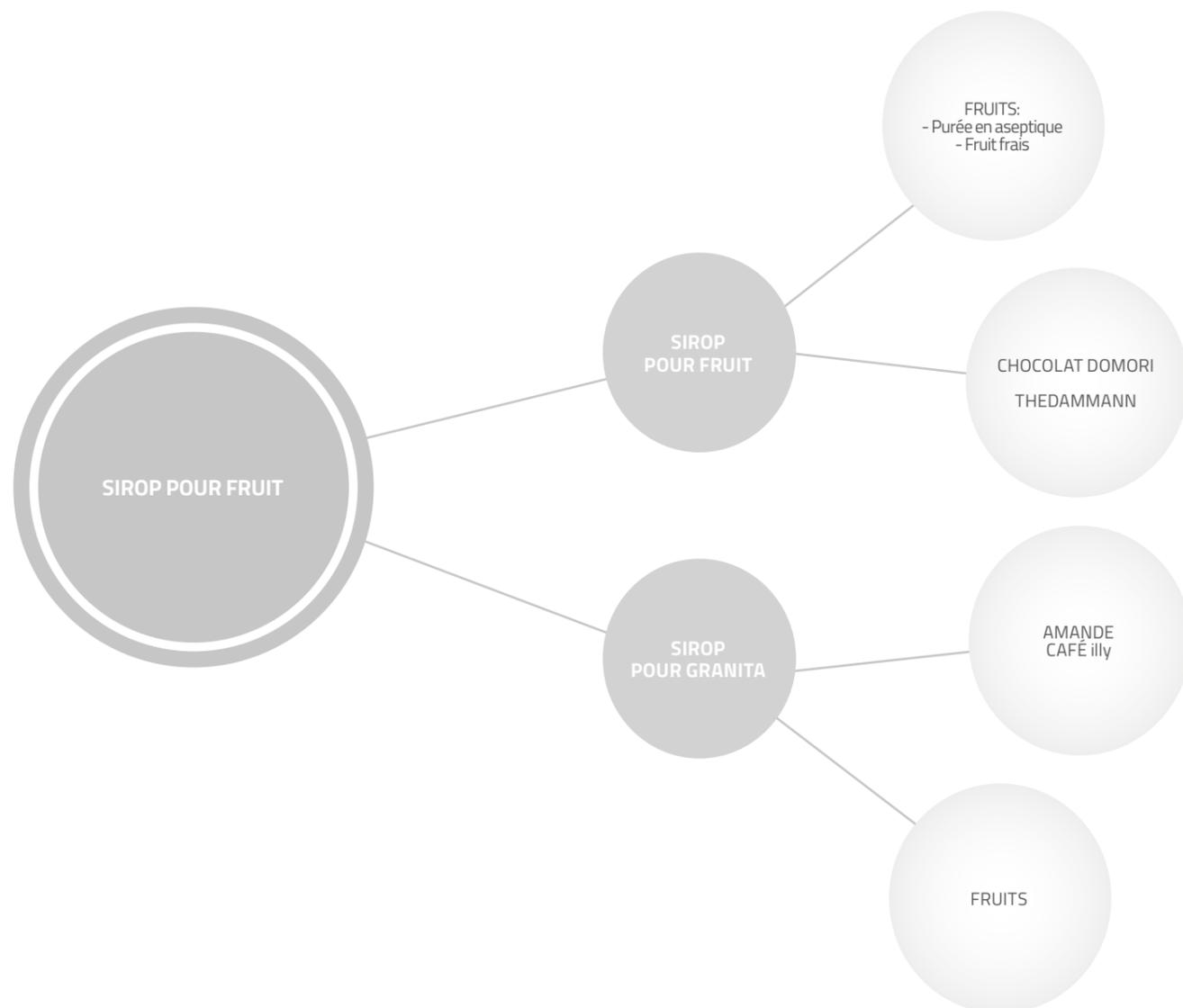
STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	120 g Sucre semoule 520 g eau 130 g Crème fraîche 35%	30 g Extrait illy Café RÉF. 05075

## GIANDUJA

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 200 Easy Weight Crème RÉF. 08206	120 g Sucre semoule 570 g eau	120 g Gianduja Gelato RÉF. 05069

# PRODUCTION DU SORBET

Agrimontana a développé un sirop de base pour la réalisation des sorbets de fruit, à équilibrer selon la typologie de fruit utilisé. Le sirop devra être pasteurisé suivant le cycle classique à 85°C, suivi du refroidissement à +4°C. Avec ce processus le fruit sera ajouté au sirop froid afin de ne pas modifier le goût et la couleur. Toutes les recettes ici illustrées ont été élaborées et équilibrées avec les produits Agrimontana, Domori, Illy, Dammann et Grand Marnier.



## RECETTES SORBET SELON AGRIMONTANA AVEC SIROP DE BASE POUR FRUIT

### SIROP DE BASE POUR FRUITS

STRUCTURANT	AUTRES INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
g 50 Agrimontana Fruit 50 pour sorbet RÉF. 08353	g 450 eau g 400 saccharose g 70 dextrose	g 30 Intégrateur pour Sorbets RÉF. 08219

NOM	BASE SIROP POUR FRUIT	EAU	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
FRUIT DE LA PASSION	g 380	g 220	g 400 Fruit de la passion 22° Brix RÉF. 07140
FRAMBOISE	g 360	g 205	g 435 Framboise 21° Brix RÉF. 07070
FRAISE	g 370	g 180	g 450 Fraise 17° Brix RÉF. 07060
ANANAS	g 350	g 180	g 470 Ananas 22° Brix RÉF. 07020
MANDARINE	g 390	g 210	g 400 Mandarine 19° Brix RÉF. 07110
ABRICOT	g 380	g 200	g 420 Abricot 21° Brix RÉF. 07010
PÊCHE BLANCHE	g 380	g 170	g 450 Pêche Blanche 19° Brix RÉF. 07150
POIRE WILLIAM	g 350	g 185	g 654 Poire William 22° Brix RÉF. 07160
BANANE	g 330	g 270	g 400 Banane 28° Brix RÉF. 07030
MANGUE	g 325	g 230	g 445 Mangue 25° Brix RÉF. 07120
MYRTILLE	g 350	g 220	g 430 Myrtille 22° Brix RÉF. 07130

## RECETTES SORBET SELON AGRIMONTANA AVEC EASY WEIGHT FRUIT

NOM	FRUIT EASY WEIGHT RÉF. 08235	EAU	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA
FRUIT DE LA PASSION	g 220	g 380	g 400 Fruit de la passion 22° Brix RÉF. 07140
FRAMBOISE	g 215	g 350	g 435 Framboise 21° Brix RÉF. 07070
FRAISE	g 230	g 320	g 450 Fraise 17° Brix RÉF. 07060
ANANAS	g 210	g 320	g 470 Ananas 22° Brix RÉF. 07020
MANDARINE	g 230	g 320	g 400 Mandarine 19° Brix RÉF. 07110
ABRICOT	g 215	g 310	g 420 Abricot 21° Brix RÉF. 07010
PÊCHE BLANCHE	g 225	g 310	g 450 Pêche Blanche 19° Brix RÉF. 07150
POIRE WILLIAM	g 210	g 325	g 654 Poire William 22° Brix RÉF. 07160
BANANE	g 200	g 400	g 400 Banane 28° Brix RÉF. 07030
MANGUE	g 200	g 355	g 445 Mangue 25° Brix RÉF. 07120
MYRTILLE	g 220	g 340	g 430 Myrtille 22° Brix RÉF. 07130

# POUR AMÉLIORER VOTRE GELATO

## STRUCTURANTS



Structurant naturel à base de farines et fibres végétales.

## CHOCOLAT (MASSES, COUVERTURES ET CACAO)



Cacao fin et Trinitario d'excellentes variétés, une maîtrise précise de la filière et une production innovante pour obtenir des masses et couvertures avec un fort caractère aromatique.

## INNOVATION



Mélanges équilibrés avec sucres et structurants naturels pour glaces et sorbets.

## PÂTES PURES



Pâtes pures obtenues avec ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, colorants, conservateurs, huile de palme et dérivés.

## PRALINÉS



Pâtes finement raffinées préparées avec noisettes et sucre, mixées et caramélisées à la main dans les bassines traditionnelles.

## PÂTES POUR CRÈMES



Pâtes sucrées pour caractériser les crèmes, réalisées sans arômes artificiels, colorants, conservateurs, huile de palme et leurs dérivés.

## STRACCIATELLE



Confitures avec haute pourcentage de fruits et présence de morceaux entiers. Structure compacte et élastique, résistant aux températures négatives. Idéales pour le marbrage des glaces.

## PURÉES DE FRUITS



Purées de fruit sans conservateurs, arômes, gélifiants et épaississants. Contiennent le 10% de sucre ajouté.

## TOPPING



Toppings obtenus des sirops de confiserie, naturellement riches en sucres invertis qui respectent la structure de la glace.

## PARAMETRES ET DOSAGES DES PRODUITS AGRIMONTANA

Code	INGRÉDIENTS AGRIMONTANA	Sucres	Gras	ESDL	AUTRES SOLIDES	E.S.T.	Kcal (100g)	Dosage conseillé pour Kg
00606	Cacao en poudre aromatique 10-12%	0,0%	11,0%	0,0%	84,0%	95,0%	317	/
00616	Cacao en poudre aromatique 22-24%	0,0%	23,0%	0,0%	71,0%	95,0%	394	/
-	Couverture noire 56% en pastilles	42,5%	38,0%	0,0%	19,6%	99,5%	575	/
-	Couverture noire 68% en pastilles	30,5%	41,0%	0,0%	25,4%	99,5%	577	/
-	Couverture noire 72% en pastilles	27,0%	44,0%	0,0%	30,6%	99,5%	595	/
-	Couverture Criollo 75% en barres							
-	Masse de cacao 100% en pastilles	24,5%	48,0%	0,0%	28,5%	99,1%	614	/
-	Biancolatte goût lacté en pastilles	0,0%	54,0%	0,0%	45,0%	99,0%	629	/
-	Couverture lait 38% en pastille	42,6%	44,4%	33,5%	0,0%	97,5%	609	/
03210	Crème de Marrons	45,0%	38,0%	23,0%	6,0%	96,0%	501	180-250 g
05075	Extrait Illy Café	70,0%	0,3%	0,0%	1,2%	66,5%	266	30-50 g
05070	Pâte Illy Café	0,0%	0,2%	0,0%	8,0%	35,0%	167	50-70 g
04203	Pâte Caramel	41,0%	43,0%	0,0%	16,0%	92,0%	592	60-80 g
04221	Pâte Coco	41,0%	2,3%	0,0%	0,1%	95,0%	206	80-100 g
05024	Pâte Gianduja lait (Cacao Domori et Noisette du Piémont I.G.P)	50,0%	9,9%	0,0%	3,0%	80,0%	348	80-100 g
05025	Pâte Gianduja noir (Cacao Domori et Noisette du Piémont I.G.P)	43,0%	34,0%	3,6%	20,4%	90,0%	545	100-120 g
05069	Pâte Gianduja pour glace	44,0%	33,0%	0,0%	21,7%	90,0%	537	100-120 g
04202	Pâte réglisse de Calabria	13,0%	47,0%	0,0%	30,0%	90,0%	626	80-100 g
00554	Pâte pure amande Val di Noto	56,0%	0,0%	0,0%	7,0%	80,0%	290	100-140 g
04201	Pâte menthe blanche Piémont	8,4%	58,0%	0,0%	35,0%	93,0%	678	80-100 g
050422	Pâte pure Noisette du Piémont I.G.P	8,4%	58,0%	0,0%	26,6%	93,0%	678	80-120 g
05096	Pâte pure noix de Sorrento	64,0%	0,0%	0,0%	8,0%	76,0%	304	60-80 g
00564	Pâte pure Pistache "Feudo San Biagio silk"	5,9%	65,0%	0,0%	30,0%	95,0%	722	80-120 g
04200	Vanille Bourbon	13,0%	45,0%	0,0%	35,0%	88,0%	579	50-70g
06801	Miel de Fleurs d'Acacia	63,0%	0,0%	0,0%	3,5%	80,0%	308	/
07010	Purée de Abricot	36,0%	8,7%	0,0%	16,0%	69,0%	248	/
07020	Purée d'Ananas	82,0%	0,0%	0,0%	0,0%	82,0%	329	/
07030	Purée de Banane	19,0%	0,0%	0,0%	2,0%	11,0%	92	/
07060	Purée de Fraise	22,0%	0,0%	0,0%	2,0%	13,0%	93	/
07070	Purée de Framboise	23,5%	0,2%	0,0%	4,0%	23,0%	119	/
07110	Purée de Mandarine	18,0%	0,3%	0,0%	2,0%	8,0%	84	/
07120	Purée de Mangue	19,0%	0,0%	0,0%	2,0%	13,5%	97	/
07140	Purée de Fruit de la Passion	19,0%	0,0%	0,0%	3,0%	17,0%	85	/
07130	Purée de Myrtille	20,0%	0,0%	0,0%	8,0%	18,0%	109	/
07160	Purée de Poire William	22,0%	0,0%	0,0%	4,0%	11,0%	110	/
07150	Purée de Pêche Blanche	16,0%	0,0%	0,0%	3,0%	8,1%	90	/
05528	Praliné lisse 60% Noisettes Piémont	42,0%	35,0%	0,0%	18,0%	98,0%	556	100-110 g
05529	Praliné "à l'ancienne" 50% Noisettes Piémont	42,0%	36,0%	0,0%	15,0%	98,0%	574	80-100 g

Clé : ESDL Extra Sec Du Lait E.S.T.: Extrait sec total

Notes : la table est indicative car les fiches techniques peuvent changer avec les nouveaux lots. Dernière mise à jour janvier 2019.

**agrimontana**

**agrimontana**

**Agrimontana International**  
27 Blvd. d'Italie - 98000 Montecarlo - Monaco  
Tel. +377 93306173 - Fax +377 93150120  
agriland@agriland.mc

 AgrimontanaInternational