

DIStagione

30 nuove idee per la tua gelateria.



Disaronno Ingredients presenta DIStagione, non un semplice ricettario ma un assortimento di 30 nuove idee uniche e speciali da realizzare nella tua gelateria.

Scopri con noi le ricette tipiche della tradizione italiana, i cremini estivi alla frutta da proporre ai tuoi clienti in piena stagione oppure golosi abbinamenti provenienti da tutto il mondo.

Una selezione di ricette che potrai replicare in versione non solo mantecata e da proporre in vetrina, ma anche in versione semifreddo, in comodi bicchierini monoporzioni.





Indice



RICETTE DELLA TRADIZIONE

Torta della Nonna	1
Torta al Limone	1
Profumi di Sicilia	2
Crostata all'Albicocca	2
Crostata ai Mirtilli	3
Crostata all'Amarena	3
Crostata Nocciola e Cacao	4
Crostata al Mandarino	4



CARAMELLO E CHEESECAKE

Fleur de Sel	5
Banofee	5
Caracocco Salato	6
Cheese Passion Fruit	6
NewYork Cheesecake	7
Cheese Lampone	7
Cheese Cioccolato	8
Cheese Caramello	8



CREMINI ALLA FRUTTA

Cremino Estivo alla Fragola	9
Cremino Estivo al Mango	9
Cremino Estivo al Maracuja	10
Cremino Estivo Tropical	10
Cremini Estivo all'Albicocca	11



I SUPERGOLOSI

Peanuts caramellato	11
Kookie & Caramel	12
Pippo Goloso	12
Nut Biscuit	13
Double Cioc	13
Kookie Stella	14
Boero	14
Black & Cream Biscuit	15
American cake	15

TORTA DELLA NONNA

Il gusto di uno dei dolci tipici della tradizione italiana

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	50 g		201139M
Latte intero	50 g		
Variegato Gourmet Mela al forno	q.b.		231408
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il gusto Torta della Nonna ripropone in chiave moderna un dolce tipico della tradizione dolciaria italiana, riflettendo la necessità di riscoperta dei gusti e sapori classici.



TORTA AL LIMONE

Un gusto fresco, delicato e adatto ad ogni palato

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	40 g		201139M
Delizia al Limone	20 g		601009M
Latte intero	60 g		
Nutgel lemon Kookie	q.b.		8462
Albumix	q.b.		8017

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il variegato Nutgel Lemon Cookie ha al suo interno un buonissimo crumble al burro. Suggestivo: flambare con un cannello a Gas la meringa.



PROFUMI DI SICILIA

Un viaggio di gusto tra le specialità siciliane.

Base bianca	1000 g		
Latte di mandorla di Avola	100 g	Anselmi	292523AN
Destrosio	20 g		
Variegato Gourmet Mandarino Ciaculli	q.b.	MONTEBIANCO	231178
Granello di Pistacchio	q.b.	Spalla	8794

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il Latte di Mandorla di Avola è prodotto con le Cultivar più pregiate al mondo. Le mandorle crescono nelle province soleggiate di Ragusa e Siracusa.



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

Una dolce merenda pomeridiana in versione Gelato

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	50 g	MONTEBIANCO	201139M
Latte intero	50 g		
Variegato Quattrostagioni Albicocca	q.b.	Spalla	9864
Crumble Butter Cookies	q.b.	Spalla	8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Molti attribuiscono l'invenzione della crostata, come la conosciamo oggi, ad una suora di San Gregorio Armeno (NA). Si dice che le strisce di pasta frolla sulla superficie del dolce ricordino le grate dietro cui le suore di clausura assistevano alle funzioni religiose.



CROSTATA DI MIRTILLI

Una dolce merenda pomeridiana
in versione Gelato

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	50 g		201139M
Latte intero	50 g		
Variegato Quattrostagioni Mirtillo	q.b.		9861
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il mirtillo è originario delle zone settentrionali dell'Europa e America del Nord. Oggi è coltivato in tutte le zone al mondo e comprende oltre 130 specie diverse. Le 4 varietà più conosciute (e commercializzate) sono: mirtillo nero, mirtillo rosso, mirtillo blu e mirtillo gigante.



CROSTATA ALL'AMARENA

Una dolce merenda pomeridiana
in versione Gelato

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	40 g		201139M
Latte intero	50 g		
Variegato Quattrostagioni Amarena	q.b.		9860
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

L'albero delle amarene si diffonde, in epoca storica, nei paesi del Medio Oriente e nell'Asia Minore e il nome della pianta, Cerasa, deriverebbe dalla città di Cerasunte.



CROSTATATA NOCCIOLA E CACAO

La dolcezza di un grande classico con una crema alla nocciola e cacao super golosa!

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	50 g	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	201139M
Latte intero	50 g		
Nocciolotta Classica	q.b.	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	292750
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Con un'alta percentuale di nocciole e cacao al suo interno, la Nocciolotta Classica è ideale per questo tipo di abbinamento!



CROSTATATA AL MANDARINO

Una crostatina al sapore di agrumi, in versione Gelato!

Base bianca	1000 g		
Torta Paradiso	40 g	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	201139M
Latte intero	50 g		
Variieg.Gourmet Mandar. Ciaculli	q.b.	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	231178
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il "Mandarino Tardivo di Ciaculli" deve il suo nome alla borgata (Ciaculli, frazione di Palermo) e al periodo di maturazione, posteriore rispetto alle varietà più comuni.



FLEUR DE SEL

Un gelato..quasi salato.

Base bianca	900 g		
Fleur de Toffee	50 g		8521
Latte intero	50 g		
Variegato Fleur de Sel	q.b		8522

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il variegato Fleur de Sel è ricco di cristalli marini che, con la loro umidità, trasmettono una sapidità più duratura al palato.



BANOFEE

Non il solito gelato alla Banana

Base bianca	900 g		
Banana 100	100 g		9021
Latte intero	100 g		
Dulce de Leche	q.b		212707
KOOKIE Caramel Granella	q.b.		8793

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il gusto rappresenta un'interpretazione in chiave moderna della banoffee pie, una torta tipica inglese nata nel 1971. Il suo nome unisce le due parole Banana e Toffee.



CARACOCO SALATO

La dolcezza del cocco incontra i fiocchi di sale e il cioccolato fondente

Base bianca	1000 g		
Cocco Extra	75 g	 MONTEBIANCO	202012M
Nutgel Fleur de Sel	q.b.		8463
Copertura Fondente Excellence	q.b.		8554



MONOPORZIONE



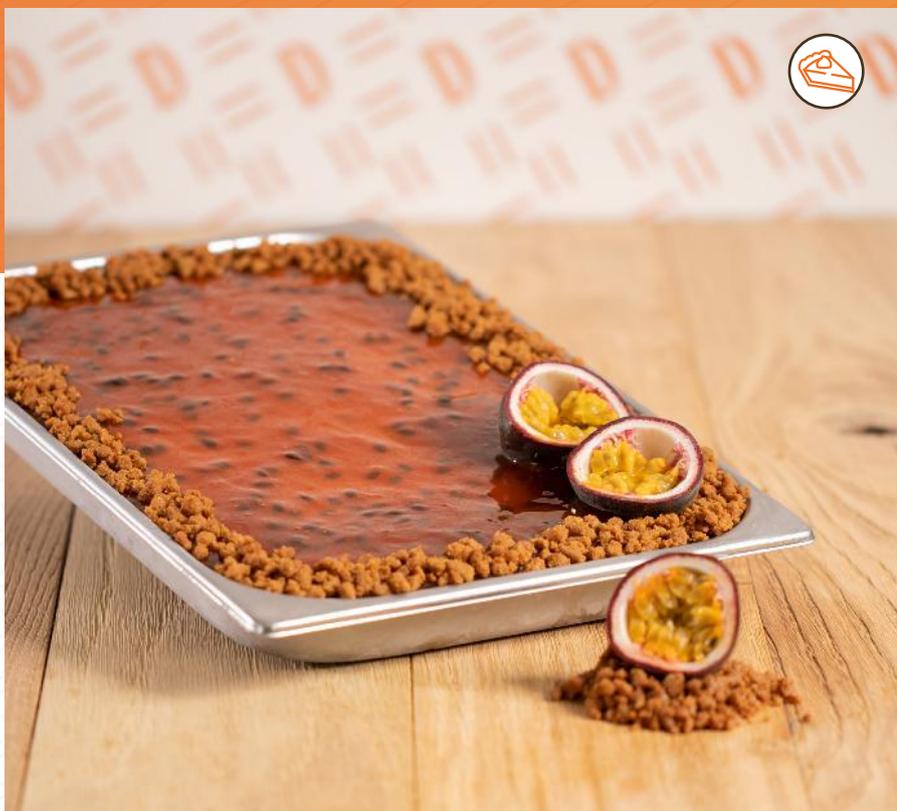
CURIOSITÀ:

Nutgel Fleur de Sel è l'ultimo arrivato nella grande famiglia Nutgel. Il suo sapore intenso al caramello è bilanciato dai cristalli del Fleur de Sel.

CHEESE CAKE PASSION FRUIT

Cheesecake con biscotti al caramello e variegato dal tono spiccato

Base bianca	1000 g		
Gelostella Cheesecake	60 g		8762
Destrosio	20 g		
Var.Gourmet Maracuja Equador	q.b.	 MONTEBIANCO	232378
KOOKIE Caramel Granella	q.b.		8793



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Maracuja, passion fruit o frutto della passione sono sinonimi di un unico frutto. Il nome deriverebbe non dai sue caratteristiche organolettiche ma dalla forma particolare del fiore della pianta, che ricorda la "passione" cristiana.

NEW YORK CHEESE CAKE



Base bianca	1000 g		
Gelatostella Cheesecake	60 g		8762
Destrosio	20 g		
Fragoline Pasticceria	q.b.		9870
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

A New York è ancora attivo il ristorante che ha reso celebre questo dolce: nell'agosto del 1921, Leo "Lindy" Lindemann e sua moglie Clara proposero una cheesecake cremosa condita con fragole a gelè. Diventò in poco tempo il dolce preferito di Brodway, il noto quartiere Newyorkese.

CHEESE CAKE LAMPONE



La dolcezza dei biscotti al burro
contrasta la forza del lampone

Base bianca	1000 g		
Gelostella Cheesecake	60 g		8762
Destrosio	20 g		
V. Quattrostagioni Lampone	q.b.		9865
Crumble Butter Cookies	q.b.		8944



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il termine Lampone deriva dal greco "lampo" che significa "risplendo", in virtù del rosso acceso.

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO

La cheesecake più famosa al mondo

Base bianca	1000 g		
Gelostella Cheesecake	60 g		8762
Destrosio	20 g		
Nutgel Black	q.b.		8778
Crumble Cacao Gluten Free	q.b.		8945

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

La storia racconta di come il ristoratore Arnold Reuben abbia reso celebre questo dolce ad inizio '900. Attualmente per uno dei dolci più famosi al mondo è stato introdotto in USA il National CheeseCake day, celebrato il 30 Luglio.



CHEESE CAKE AL CARMELLO

Contrasti ed equilibri di sapori rendono questo gusto perfetto per ogni occasione.

Base bianca	1000 g		
Gelostella Cheesecake	60 g		8762
Destrosio	20 g		
Nutgel Fleur de Sel	q.b.		8463
Crumble Kookie Caramel	q.b.		8943

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il termine "caramello" proviene dal francese caramel, ma esistono tracce linguistiche anche nel Tardo Latino, con il termine "calamellus" ovvero "bastone di zucchero"



CREMINO ESTIVO ALLA FRAGOLA

Un fresco cremino, in versione estiva al gusto Yogurt e Fragola.

Base bianca	1000 g		
Yogurt Gusto Più	35 g		169801
Yogurt magro fresco	250 g		
Destrosio	50 gr		
Fully Fruit Fragola	q.b.		9401

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

DSI, attraverso l'innovativa linea di variegati Fully Fruit con oltre il 40% di frutta all' interno, offre la possibilità di realizzare nuovi e freschi cremini estivi. Gusto Fragola: sapevi che le fragole sono un falso frutto? I veri frutti sono i puntini neri che, comunemente, sono chiamati semi.



CREMINO ESTIVO AL MANGO

Un fresco Cremino, in versione estiva al gusto Mascarpone e Mango

Base bianca	930 g		
Mascarpone	60 g		8756
Latte intero	70 g		
Fully Fruit Mango	q.b.		9403

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

DSI, attraverso l'innovativa linea di variegati Fully Fruit con oltre il 40% di frutta all' interno, offre la possibilità di realizzare nuovi e freschi cremini estivi. Gusto Mango: Originario del sud-est asiatico e coltivato in tutte le zone tropicali del globo, oggi il Mango è il frutto nazionale dell'India.



CREMINO ESTIVO AL MARACUJA

Un fresco Cremino, in versione estiva al gusto Cioccolato Bianco e Maracuja

Base bianca	1000 g		
Cioccolato Bianco Pasta	80 g	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	291506
Fully Fruit Maracuja	q.b.		9405



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

DSI, attraverso l'innovativa linea di variegati Fully Fruit con oltre il 40% di frutta all'interno, offre la possibilità di realizzare nuovi e freschi cremi estivi. Gusto Maracuja: esistono come varietà la Maracuja viola, piccola e con la buccia viola, e la Maracuja gialla di colore giallo e più grande.

CREMINO ESTIVO TROPICAL

Un fresco Cremino, in versione estiva al gusto tropicale di Maracuja e Mango

Acqua	1000 g		
Pure-a Maracuja	2000g	 MONTEBIANCO <small>all'altissima pasticceria</small>	301041
Fully Fruit Mango	q.b.		9403



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Per una fantastica esperienza di gusto e freschezza abbina la linea Fully Fruit con i nuovi Pure-a, dei concentrati di pura frutta fresca con cui realizzare sorbetti con la sola aggiunta di acqua. Una unicità DSI!

CREMINO ESTIVO ALL'ALBICOCCA

Un fresco Cremino, in versione estiva al gusto Vaniglia e variegato albicocca



Base bianca	1000 g		
Vaniglia Bourbon	40 g		2G9336
Latte intero	40 g		
Variegato Speciale Titti	q.b.		231146



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

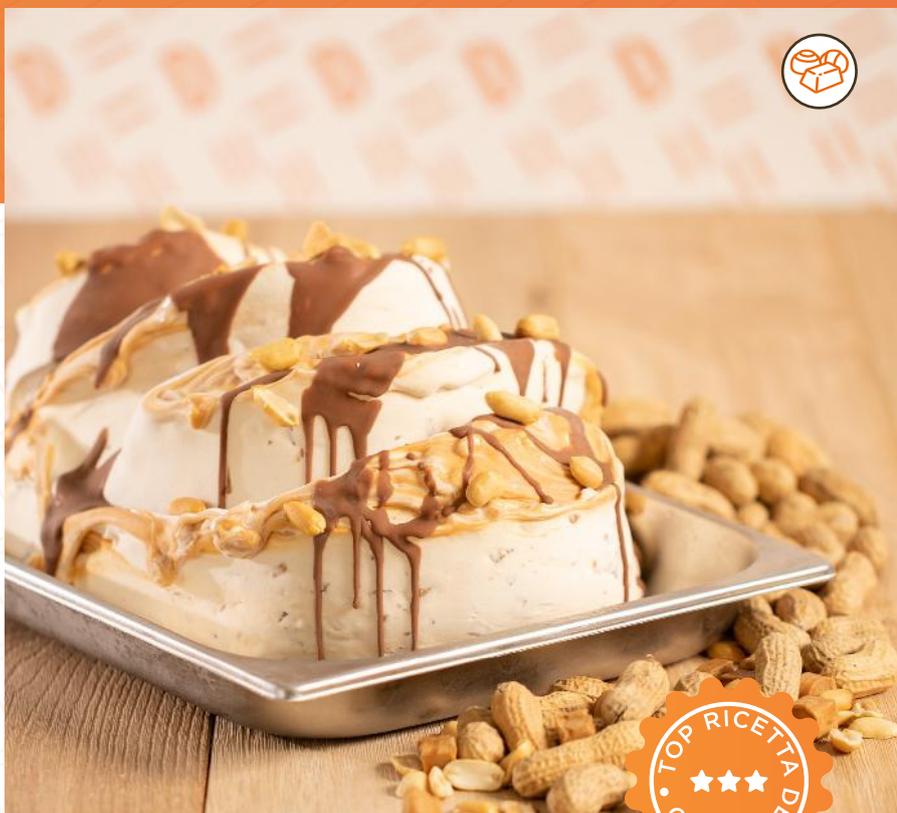
Variegato Speciale Titti al gusto Albicocca è caratterizzato dalla presenza di oltre il 40% di frutta al suo interno. Un variegato unico nel suo genere, capace di soddisfare i palati di grandi e piccini!

PEANUTS CAMELLATO

Arachidi e Caramello: una combinazione esplosiva!



Base bianca	1000 g		
Peanuts	120 g		8601
Destrosio	20 g		
Nutgel Caramel Snack	q.b.		8787
Copertura al latte Prestige	q.b.		8556



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Uno degli abbinamenti più famosi e soprattutto golosi al mondo! Ecco una versione rivisitata di questo fantastico accoppiamento con una variegatura al Nutgel Caramel Snack, ricco di arachidi caramellate al suo interno.



KOOKIE & CARAMEL

Il più buono e famoso di tutti :
Kookie & Caramel



Base bianca	1000 g		
Kookie Caramel Pasta	60 g		8524
Latte intero	60 g		
Kookie Caramel Variegato	q.b.		8525
Kookie Caramel Granella	q.b.		8793



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Un grandissimo gusto targato interamente Prodotti Stella. Un gusto completo al caramello, impreziosito da una variegatura unica nel suo genere e una fantastica granella di biscotti.

PIPPO GOLOSO

Un avvolgente abbraccio di
nocciole e wafers



Base bianca	1000 g		
Cremino	110 g		201018
Nocciolotta Chiara	q.b.		292720
Nocciolotta la Croccante	q.b.		292850



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Un gusto interamente targato Montebianco, ha ottenuto negli anni un grandissimo successo ed diventare uno dei gusti più riproposti durante tutte le fiere internazionali DSI.

NUT BISCUITS

La delicatezza del Fior di biscotto incontra la morbidezza della nocciolotta.

Base bianca	1000 g		
Fior di Biscotto	80 g		291706
Destrosio	20 g		
Nocciolotta la Morbidona	q.b.		292840
Crumble Butter Kookies	q.b.		8944

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Sapevate che il “biscotto Gelato” nasce in Francia a opera di Alessandro Tortoni, gelataio napoletano.

Ideato come dessert con due sfoglie di biscotto con al centro Gelato alla crema, insaporito da rum e amaretti. Divenne subito una prelibatezza conosciuta a Parigi come “biscuit Tortoni”.



DOUBLE CIOCK

Adatto a tutti i palati, grandi e piccini amanti del cioccolato.

Acqua	2600 g		
Desiderio Cioccolato Bianco	1500 g		502075M
Nocciolotta Classica	q.b.		292750

MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Il cioccolato bianco nasce in Svizzera subito dopo la prima guerra mondiale, per non sprecare l'eccesso di burro di cacao derivante dalla produzione del cioccolato.



KOOKIE STELLA

Un dolce biscotto stellato al cacao



Base bianca	1000 g		
Kookie Stella Pasta	60 g		8490
Latte intero	60 g		
Kookie Stella Variegato	q.b.		8491
Kookie Stella Biscotti	q.b.		8938



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Un gusto targato Prodotti Stella con un intramontabile gusto della linea I want Kookie: Il kookie Stella, arricchito dai suoi buonissimi biscotti stellati al cacao.

BOERO

Un grande classico della pralineria, rivisitato in versione Gelato



Acqua bollente	2600 g		
Desiderio Cioccolato Dark	2000 g		502545M
Var. Gourmet Amarena con pezzi	q.b.		230108
Copertura Fondente Excellence	q.b.		8554



MONOPORZIONE



LO SAPEVI CHE:

Il nome di questo famosissimo cioccolatino si ipotizza sul fatto che probabilmente hanno preso il nome dal fatto che l'esercito della popolazione sudafricana olandese dei boeri aveva l'uniforme militare rossa.

BLACK & CREAM BISCUIT



Base bianca	1000 g		
Kookie Cream Pasta	60 g		8513
Latte intero	60 g		
Black Emotion	q.b.		230258
Kookie Cream Granella	q.b.		8800



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Completa la decorazione di questo gusto utilizzando il prodotto Eurobisco ICE CREAM NERO cod. 602233 .

AMERICAN CAKE

Tipico dolce made in USA ora anche in gelateria



Base bianca	1000 g		
Peanuts	120 g		8601
Destrosio	20 g		
Black Emotion	q.b.		230258
Crumble Cacao Gluten Free	q.b.		8945



MONOPORZIONE



CURIOSITÀ:

Arachidi e cioccolato: un binomio davvero di successo che affonda le radici nella tradizione dolciaria USA.



EDUCATION, CREATION & APPLICATION INSTITUTE



L' **Education, Creation & Application Institute** è il luogo in cui tutte queste ricette hanno preso vita. Un luogo incredibilmente unico attraverso cui, in **Disaronno Ingredients**, promuoviamo costantemente con passione e professionalità la cultura del vero Gelato Artigianale verso i nostri clienti di tutto il mondo. Un luogo fondamentale per la crescita aziendale, un laboratorio formativo per lo sviluppo di nuovi prodotti e il lancio di nuove idee a supporto di **Gelatieri e Pasticceri**

e di tutti gli aspiranti professionisti del settore. Proponiamo, attraverso i nostri numerosi corsi, percorsi di formazione e di crescita continua al fine di creare valore all'interno di tutta la filiera del **Gelato Artigianale**. Grazie ad un Team esperto di Technical Chef in Disaronno Ingredients supportiamo i nostri clienti lungo tutto il loro percorso di crescita professionale, anche attraverso ricette e diverse proposte come il nuovissimo DISTagione.

Scopri maggiormente l'Education Creation & Application Institute
e l'intero universo Disaronno Ingredients sul sito

www.disaronnoingredients.com

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

www.disaronnoingredients.com   

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com