

# Scopri il gelato al cioccolato 100% Svizzero

Ricettario  
**Gelateria**

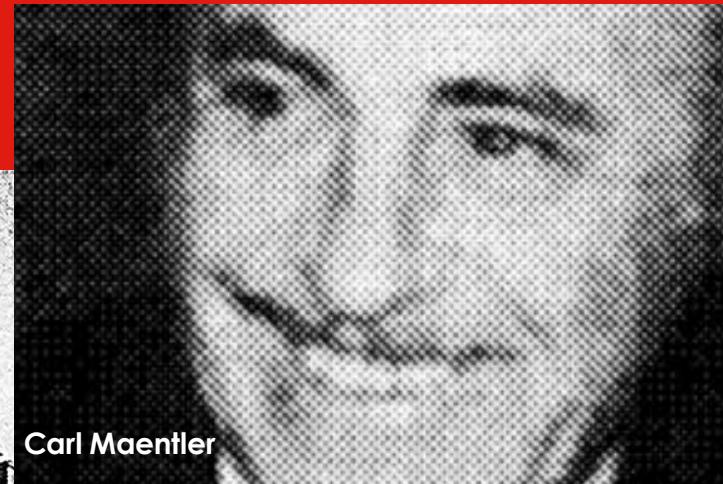
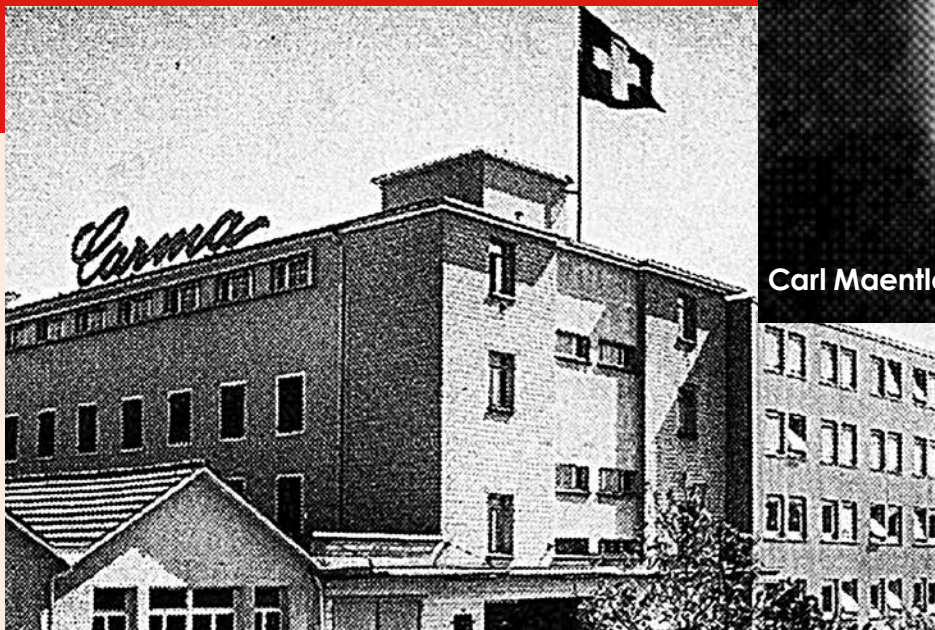


**Carna**<sup>®</sup>  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



# Presentazione di CARMA®

Carma®, il marchio di cioccolato svizzero per professionisti, viene fondato nel 1931 a Zurigo da Carl Maentler con l'obiettivo di "semplificare e migliorare il lavoro di panettieri e Chef pasticceri, offrendo loro i migliori ingredienti possibili." Oggi Carma® porta ancora avanti il progetto del suo fondatore, offrendo un'ampia gamma di prodotti di prima qualità realizzati esclusivamente in Svizzera.



Carl Maentler





# Chi siamo

Carma® è il partner di dessert svizzero preferito da chef, cioccolatieri e pasticceri di tutto il mondo. Sappiamo che per ispirare la tua creatività, hai bisogno di prodotti più affidabili e di alta qualità. Per far sì che ciò avvenga, uniamo l'artigianato svizzero al gusto più raffinato, offrendo una gamma di ingredienti curata che aumenta la tua fiducia nelle tue sfide quotidiane.



# Fare la differenza insieme

## Responsabilizzazione dei giovani

In Carma® crediamo che il cioccolato sostenibile diventerà la norma per la prossima generazione. Il nostro obiettivo è aiutare i giovani a realizzare il loro potenziale personale.

In questo modo, possiamo sostenere lo sviluppo economico delle comunità di origine e promuovere pratiche sostenibili di coltivazione del cacao.

A novembre 2018, insieme ai nostri partner, abbiamo aperto gli Istituti di formazione all'imprenditoria rurale per offrire opportunità di formazione in Costa d'Avorio. Durante un programma triennale, gli studenti dai 16 ai 25 anni imparano le abilità commerciali e acquisiscono la conoscenza di una vasta gamma di pratiche agricole sostenibili, compresa la coltivazione del cacao.

## Agricoltura migliore. Futuro migliore.



Utilizziamo  
esclusivamente  
cacao certificato  
UTZ per le nostre  
miscele.

Carma® è il primo marchio svizzero gourmet a utilizzare esclusivamente cacao certificato UTZ per le sue miscele. UTZ rappresenta un programma di formazione dedicato ai coltivatori di cacao, nell'ambito del quale possono apprendere le migliori pratiche agricole, riuscendo di riflesso a migliorare le proprie condizioni di lavoro nel rispetto della tutela dell'infanzia e dell'ambiente. Siamo determinati a utilizzare solo ingredienti provenienti da fonti sostenibili entro il 2025, in tutti i nostri prodotti, non solo al cioccolato.



Studenti della classe del 2021.



# Coperture uniche

- Qualità svizzera
- Consistenza senza pari nel sapore, nel colore e nella lavorabilità
- Colori naturali dal più bianco al più scuro sul mercato
- Flessibilità per la lavorazione: ampia gamma di temperaggio
- Metodo di concaggio tradizionale
- Prodotto in Svizzera nel nostro stabilimento a Dübendorf

## Cacao selezionato



Ciocolati eccezionali realizzati con il miglior cacao. Non smettiamo mai di ricercare il cacao perfetto. In effetti, quasi tutte le nostre coperture sono miscelate con fave di cacao dal gusto fine certificati UTZ e selezionati.







# Zucchero svizzero

**Gli agricoltori di barbabietola da zucchero sono tenuti a rispettare standard elevati per l'agricoltura sostenibile e migliorare costantemente le loro pratiche di sostenibilità. Lo zucchero coltivato localmente contribuisce ai sapori distintivi dei nostri prodotti.**

**Per un mondo sostenibile.**

# Latte svizzero

**Grazie a rigide normative sul benessere degli animali e ai programmi di incentivazione, i produttori di latte svizzeri assicurano il benessere delle mucche per tutta la loro vita. Utilizziamo solo il miglior latte di provenienza locale.**

**Famoso in tutto il mondo per un motivo.**





---

# Cocoa

Le fave di cacao utilizzate per produrre questo cioccolato sono di origine sostenibile. Acquistando questo cioccolato, sosterrai i coltivatori di cacao e li aiuterai a migliorare la produttività delle loro piantagioni, contribuendo allo sviluppo delle comunità locali e alla creazione di un futuro migliore per le generazioni future.

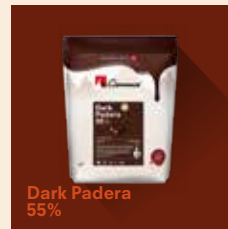
Insieme facciamo la differenza.



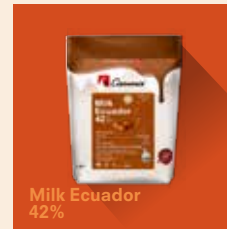
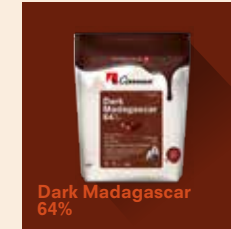
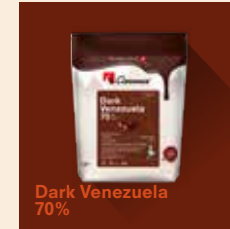


# Gamma cioccolati

## Classici



## Specialità



# Le Ricette







# Black Zabuye 83%

La prima copertura di cioccolato naturalmente nera. Astringente ma non troppo amaro, con una persistenza morbida.

## Sorbetto al cioccolato fondente

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Black Zabuye 83%</b> .....	920 g
Destrosio.....	400 g
Saccarosio.....	440 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
Acqua.....	2230 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4002 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Black Zabuye 83%</b> .....	920 g
Destrosio.....	360 g
Saccarosio.....	380 g
Base 50 frutta*.....	130 g
Acqua.....	2210 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare l'acqua, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere premiscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare bene. Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile. Mantecare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)





# Joukuk 70%

Preponderante gusto di cacao con note intense tostate e tanniche.

## Gelato al cioccolato fondente

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Joukuk 70%</b> .....	760 g
Latte intero.....	2520 g
Saccarosio.....	260 g
Latte condensato zuccherato.....	200 g
Destrosio.....	240 g
Stabilizzante 3-5G*.....	20 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Joukuk 70%</b> .....	760 g
Latte intero.....	2480 g
Saccarosio.....	260 g
Latte condensato zuccherato.....	140 g
Destrosio.....	240 g
Base 50 creme*.....	120 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare i liquidi, aggiungere le polveri mescolare insieme e portare a 85°.

Versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare mezz'ora, se possibile. Mantecare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)







# Koutek 60%

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia. Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro.

## Gelato al cioccolato fondente (con cacao)

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Koutek 60%</b> .....	640 g
Latte intero.....	2680 g
Saccarosio.....	300 g
Destrosio.....	280 g
Stabilizzante 3-5G*.....	20 g
Cacao in polvere 22-24%.....	80 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Koutek 60%</b> .....	640 g
Latte intero.....	2620 g
Saccarosio.....	280 g
Destrosio.....	260 g
Base 50 creme*.....	120 g
Cacao in polvere 22-24%.....	80 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare i liquidi, aggiungere le polveri mescolare insieme e portare a 85°. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare mezz'ora, se possibile. Mantecare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

## Gelato al cioccolato fondente e lampone

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

Latte intero.....	2064 g
Latte scremato in polvere.....	100 g
Saccarosio.....	120 g
Destrosio.....	300 g
Stabilizzante 3-5G*.....	16 g
<b>CARMA® Koutek 60%</b> .....	800 g
Purea lampone congelato (10% zucchero).....	600 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

Latte intero.....	2020 g
Latte scremato in polvere.....	60 g
Saccarosio.....	120 g
Destrosio.....	280 g
Base 50 creme*.....	120 g
<b>CARMA® Koutek 60%</b> .....	800 g
Purea lampone congelato (10% zucchero).....	600 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare bene. Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile. Quanto freddo aggiungere la frutta e mantecare.





## Padera 55%

Cioccolato di copertura fondente con note pronunciate di cacao che ne controbilanciano la dolcezza.

### Gelato al cioccolato Extra Dark

CARMA® Padera 55%.....	1800 g
Latte intero.....	2000 g
Destrosio.....	200 g
TOTALE.....	4000 g

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte a 75°C circa, versare sul cioccolato ed il destrosio ed emulsionare bene. Mantecare come un classico gelato alle creme.

### Gelato al cioccolato Extra Dark con Rum

CARMA® Padera 55%.....	1800 g
Latte intero.....	2000 g
Rum 40°.....	200 g
TOTALE.....	4000 g

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte a 75°C circa, versare sul cioccolato ed emulsionare bene. Mettere in mantecazione e aggiungere in macchina subito dopo il rum.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)







# Venezuela 70%

Cioccolato realizzato interamente con fave del Venezuela. Gusto intenso di cacao con cenni di chicchi di caffè e una delicata nota amara.

## Sorbetto al cioccolato fondente (con cacao)

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Venezuela 70%</b> .....	900 g
Acqua.....	2288 g
Destrosio.....	400 g
Saccarosio.....	340 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
Cacao in polvere 22-24%.....	60 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Venezuela 70%</b> .....	900 g
Acqua.....	2260 g
Destrosio.....	380 g
Saccarosio.....	280 g
Base 50 frutta*.....	120 g
Cacao in polvere 22-24%.....	60 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare l'acqua, aggiungere le polveri mescolate insieme e portare a 85°. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare mezz'ora, se possibile. Mantecare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

## Gelato al cioccolato fondente (con cacao)

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Venezuela 70%</b> .....	600 g
Latte intero.....	2560 g
Latte condensato zuccherato.....	200 g
Destrosio.....	280 g
Saccarosio.....	260 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
Cacao in polvere 22-24%.....	88 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Venezuela 70%</b> .....	600 g
Latte intero.....	2512 g
Latte condensato zuccherato.....	140 g
Destrosio.....	280 g
Saccarosio.....	260 g
Base 50 creme*.....	120 g
Cacao in polvere 22-24%.....	88 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare bene. Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile



# Madagascar 64%

Realizzato interamente con cacao del Madagascar.  
Gusto intenso di cacao con note di frutti rossi e agrumi.

## Sorbetto cioccolato fondente Madagascar (con cacao)

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Madagascar 64%</b> .....	800 g
Acqua.....	2334 g
Destrosio.....	412 g
Saccarosio.....	320 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
Cacao in polvere 22-24%.....	120 g
Sale.....	2 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare l'acqua, aggiungere le polveri mescolate insieme e portare a 75°. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare mezz'ora, se possibile. Mantecare.

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Madagascar 64%</b> .....	800 g
Acqua.....	2318 g
Destrosio.....	380 g
Saccarosio.....	260 g
Base 50 frutta*.....	120 g
Cacao in polvere 22-24%.....	120 g
Sale.....	2 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

## Gianduia

Gelato gianduia.....	4000 g
Scaglie di cioccolato gianduia al latte.....	300 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4300 g</b>

### MONTAGGIO DELLA VASCHETTA

In estrazione alternare il gelato con le scaglie di cioccolato gianduia. Decorare la superficie con grandi scaglie di cioccolato.

## Gelato gianduia

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Madagascar 64%</b> .....	300 g
Pasta nocciola.....	280 g
Latte intero.....	2582 g
Destrosio.....	224 g
Saccarosio.....	400 g
Stabilizzante 3-5G*.....	14 g
Latte scremato in polvere.....	200 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato e la pasta nocciola. Emulsionare bene. Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile.

## Scaglie gianduia

<b>CARMA® Milk Claire 33%</b> .....	250 g
Pasta Nocciola.....	85 g
Granella di nocciole.....	40 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>375 g</b>

### PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato con la pasta di nocciola e stendere su una teglia. Cospargere di granella di nocciole. Far cristallizzare in freezer e poi spezzettare e tenere al fresco fino all'estrazione del gelato.





## Milk Ecuador 42%

Realizzato con solo tre ingredienti: fave di cacao dall'Ecuador, latte svizzero e zucchero svizzero. Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri.

### Gelato al cioccolato al latte

#### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Milk Ecuador 42%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2568 g
Saccarosio.....	220 g
Destrosio.....	200 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare bene.

Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile. Mantecare.

#### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Milk Ecuador 42%</b> .....	960 g
Latte intero.....	2540 g
Saccarosio.....	220 g
Destrosio.....	160 g
Base 50 creme*.....	120 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

### Gelato al cioccolato al latte e frutta esotica

#### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Milk Ecuador 42%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2040 g
Latte condensato zuccherato.....	120 g
Saccarosio.....	128 g
Destrosio.....	160 g
Stabilizzante 3-5G*.....	10 g
Purea Mango.....	440 g
Purea Passion Fruit naturale.....	100 g
Sale.....	2 g

**TOTALE**..... **4000 g**

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare. Far riposare per mezz'ora. Quanto freddo aggiungere la frutta e mantecare.







## Milk Claire 33%

Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto.

### Gelato al cioccolato al latte svizzero

#### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Milk Claire 33%</b> .....	1200 g
Latte intero.....	2470 g
Glucosio dry 38 DE.....	180 g
Destrosio.....	140 g
Stabilizzante 3-5G*.....	12 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4002 g</b>

#### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Milk Claire 33%</b> .....	1200 g
Latte intero.....	2420 g
Glucosio dry 38 DE.....	200 g
Destrosio.....	80 g
Base 50 creme*.....	100 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato. Emulsionare bene. Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile. Mantecare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)





# Niobo 34%

Cioccolato di copertura bianco, con un gusto di latte e intense note di vaniglia.

## Gelato al cioccolato bianco

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Niobo 34%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2640 g
Latte condensato zuccherato.....	200 g
Destrosio.....	140 g
Stabilizzante 3-5G*.....	20 g

TOTALE..... 4000 g

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Niobo 34%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2600 g
Latte condensato zuccherato.....	140 g
Destrosio.....	120 g
Base 50 creme*.....	140 g

TOTALE..... 4000 g

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte a 40°C, aggiungere le polveri pre-miscelate insieme e riscaldare a 85°C, versare sul cioccolato ed emulsionare bene. Lasciar maturare, se possibile, prima di mantecare. Mantecare come un classico gelato alle creme.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)



# White Nuit Blanche 37%

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato.  
Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca.

## Gelato al cioccolato bianco

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2625 g
Destrosio.....	160 g
Saccarosio.....	200 g
Stabilizzante 3-5G*.....	15 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul cioccolato.

Emulsionare bene.

Far riposare la miscela per mezz'ora prima di mantecare, se possibile. Mantecare.

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	1740 g
Acqua.....	800 g
Destrosio.....	160 g
Saccarosio.....	180 g
Base 50 creme*.....	120 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

## Cioccolato bianco “ovetto”

Gelato cioccolato bianco.....	4000 g
Crema alla nocciola da gelateria.....	300 g
Mini Crispearls al cioccolato.....	100 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4400 g</b>

### MONTAGGIO DELLA VASCHETTA

In estrazione alternare il gelato con la crema alla nocciola ed i Mini Crispearls.

## Gelato al cioccolato bianco

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> .....	720 g
<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	80 g
Latte intero.....	2752 g
Destrosio.....	172 g
Saccarosio.....	260 g
Stabilizzante 3-5G*.....	16 g

**TOTALE**..... **4000 g**

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® White Nuit Blanche 37%</b> .....	720 g
<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	80 g
Latte intero.....	2680 g
Destrosio.....	160 g
Saccarosio.....	220 g
Base 50 creme*.....	140 g

**TOTALE**..... **4000 g**





# Gold Quintin 31%

Gusto naturale e cremoso di caramello grazie al latte caramellato in uno speciale programma di concaggio.

## Gelato al caramello

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2720 g
Saccarosio.....	100 g
Destrosio.....	156 g
Stabilizzante 3-5G*.....	20 g
Sale.....	4 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

### RICETTA CON BASE 50

<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	1000 g
Latte intero.....	2640 g
Saccarosio.....	116 g
Destrosio.....	100 g
Base 50 creme*.....	140 g
Sale.....	4 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4000 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte e l'acqua. Aggiungere le polveri pre-miscelate e portare a 85°C. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare mezz'ora, se possibile, prima di mantecare. NOTE: per rinforzare il gusto variegare in uscita con cioccolato al caramello fuso diluito con il 20% di burro di cacao.

## Gelato all'arachide e caramello

Gelato arachide (vs. miglior ricetta).....	4000 g
Arachide salata.....	300 g
Biscotto re-impastato Gold Quintin.....	200 g
Scaglie di cioccolato Gold Quintin.....	300 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>4800 g</b>

#### MONTAGGIO DELLA VASCHETTA

In estrazione alternare il gelato con il variegato ai frutti di bosco, il biscotto re-impastato e le scaglie di cioccolato. Decorare la superficie con grandi scaglie

## Biscotto re-impastato Gold Quintin

Pasta frolla in polvere.....	200 g
<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	100 g
Sale fino.....	2 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>302 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato, aggiungere la pasta frolla e mescolare. Stendere in modo irregolare il composto su una teglia a raffreddare.

## Pasta frolla

Farina frolla.....	500 g
Zucchero a velo.....	200 g
Burro.....	300 g
Miele.....	50 g
Uova.....	Q.B.
Vaniglia e limone.....	300 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>1150 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Impastare il burro con zucchero, miele e vaniglia/limone, aggiungere le uova e infine la farina. Stendere e far riposare in frigo. Cuocere a 160°C fino a colore nocciola. Far raffreddare e frullare.

## Stracciatella Gold Quintin

<b>CARMA® Gold Quintin 31%</b> .....	260 g
Burro di cacao.....	40 g
Sale fino.....	1 g
<b>TOTALE</b> .....	<b>301 g</b>

#### PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato ed il burro, aggiungere il sale e il caffè e stendere su una teglia. Far cristallizzare in freezer e poi spezzettare e tenere al fresco fino all'estrazione del gelato.



# Ruby Azalina 40%

100% cioccolato di copertura naturale. Una novità assoluta, colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.

## Ruby Azalina e amarena

### RICETTA CON MIX STABILIZZANTI 3-5G

CARMA® Ruby Azalina 40%	1000 g
Latte intero	2150 g
Sciroppo di glucosio 38DE	180 g
Destrosio	150 g
Stabilizzante 3-5G*	20 g
Polpa di amarena zuccherata al 10%	500 g
TOTALE	4000 g

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere pre-miscelati, portare a 85°C e versare sul Cioccolato Ruby Azalina. Emulsionare. Raffreddare a 4°C, aggiungere la polpa di frutta. Mantecare.

### RICETTA CON BASE 50

CARMA® Ruby Azalina 40%	1000 g
Latte intero	2120 g
Sciroppo di glucosio 38DE	160 g
Destrosio	100 g
Base 50 creme*	120 g
Polpa di amarena zuccherata al 10%	500 g
TOTALE	4000 g

## Cheese Cake Amarena

Gelato Cheese Cake (vs. miglior ricetta)	4000 g
Variegato frutti di bosco	300 g
Biscotto re-impastato Ruby Azalina	200 g
Scaglie Ruby Azalina e caffè	300 g
TOTALE	4800 g

### MONTAGGIO DELLA VASCHETTA

In estrazione alternare il gelato con il variegato ai frutti di bosco, il biscotto re-impastato e le scaglie di cioccolato. Decorare la superficie con grandi scaglie di cioccolato.

## Biscotto re-impastato Ruby Azalina

Pasta frolla in polvere	200 g
CARMA® Ruby Azalina 40%	100 g
Sale fino	2 g

TOTALE 302 g

### PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato, aggiungere la pasta frolla e mescolare. Stendere in modo irregolare il composto su una teglia a raffreddare.

\* La quantità è indicativa e può variare in base alla tipologia di prodotti utilizzati (eventualmente chiedi supporto al tuo fornitore)

## Pasta frolla

Farina frolla	500 g
Zucchero a velo	200 g
Burro	300 g
Miele	50 g
Uova	Q.B.
Vaniglia e limone	300 g

TOTALE 1150 g

### PROCEDIMENTO

Impastare il burro con zucchero, miele e vaniglia/limone, aggiungere le uova e infine la farina. Stendere e far riposare in frigo. Cuocere a 160°C fino a colore nocciola. Far raffreddare e frullare.

## Stracciatella Ruby Azalina e caffè

CARMA® Ruby Azalina 40%	260 g
Burro di cacao	40 g
Caffè macinato in polvere	0,5 g
Sale fino	1 g

TOTALE 301,5 g

### PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato ed il burro, aggiungere il sale e il caffè e stendere su una teglia. Far cristallizzare in freezer e poi spezzettare e tenere al fresco fino all'estrazione del gelato.









**Carma®/Barry Callebaut Italia S.p.A.**  
**Via Morimondo, 23**  
**20143 Milano**



**+39 02 82 46 46 00**



**Carma®**  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



**Proudly Swiss since 1931**