



ricettario



BASE BACCHUS

L'APERITIVO CAMBIA GUSTO!

L'APERITIVO CAMBIA GUSTO CON...

Base Bacchus

Hai mai pensato di dare un'accezione diversa
al concetto di gelato?

Di proporlo come un aperitivo alternativo?

Noi, sì!

Base Bacchus è la base bilanciata Cresco Italia
per la lavorazione a freddo di gelati alcolici dalla struttura cremosa!

Abbiamo messo a punto un ricettario ad hoc
per portare l'happy hour nella tua gelateria!

Lasciati ispirare e crea nuove ricette
secondo lo stile che più rappresenta la tua clientela.



GELATO AL PROSECCO

1500 g acqua
200 g zucchero
380 g **BASE BACCHUS**
750 g Prosecco

2830 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO AL BAILEYS

450 g Baileys
300 g zucchero
380 g **BASE BACCHUS**
1800 g acqua

2930 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO ALLO SPRITZ APEROL

550 g Prosecco
380 g **BASE BACCHUS**
220 g zucchero
1200 g acqua
400 g Aperol

2750 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO AL MOJITO

400 g succo di lime
200 g rum
180 g zucchero di canna
700 g acqua tonica
30 g **PASTA MENTA**
400 g **BASE BACCHUS**
30 g **AROMA RHUM CREOLA**
1000 g acqua

2940 totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO ALL'AMARO

300 g Amaro
400 g **BASE BACCHUS**
220 g zucchero
2000 g acqua

2920 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO AL GIN TONIC

350 g Gin
380 g **BASE BACCHUS**
130 g zucchero
750 g acqua tonica
1100 g acqua

2710 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

GELATO ALLA BIRRA

750 g Birra
300 g **BASE BACCHUS**
300 g zucchero
1000 g acqua

2350 g totale

Mescolare gli ingredienti ed emulsionare.
Versare la miscela nel mantecatore.
Estrarre e abbattere. Decorare.

Crea la tua ricetta!

Se desideri proporre altre varianti di gelato alcolico:

1. Scegli l'alcolico che più ti ispira.
2. In base al suo volume alcolico, controlla nella tabella sotto riportata quale ricetta seguire per un corretto dosaggio (sostituendo l'alcolico indicato con quello da te scelto).

SE L'ALCOLICO DA TE SCELTO HA IL SEGUENTE VOLUME ALCOLICO:	SEGUI LA RICETTA:
0 - 8 % vol. →	GELATO ALLA BIRRA
9 - 15% vol. →	GELATO AL PROSECCO
16 - 20% vol. →	GELATO AL BAILEYS
21 - 30% vol. →	GELATO ALL'AMARO
30 - 40% vol. →	350 g alcolico scelto 380 g BASE BACCHUS 200 g zucchero 1900 g acqua

Ricorda!

Il dosaggio della base per garantire cremosità e tenuta ottimale in vetrina deve essere pari a 140 g/kg oppure 170 g/litro.



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it