

Produzione di una Torta Gelato Professionale

Per realizzare una torta gelato professionale sono consigliati un abbattitore con sonda, uno stampo in silicone, una buona glassa e ingredienti di qualità. La glassa al cioccolato bianco è facile da colorare e da stendere.

Attrezzatura: abbattitore con sonda, stampo in silicone, spatole, supporto girevole, frullatore a immersione.

Preparazione: per 400 g di panna montata aggiungere circa 50 g di destrosio e mescolare lentamente. Raffreddare lo stampo, stendere un velo sottile di panna e abbattere per 15 minuti.

Creare gli strati di gelato alternando eventuali variegati, creme o biscotti. I variegati non devono coprire tutta la superficie per evitare che gli strati scivolino. Abbattere tra uno strato e l'altro.

Al termine inserire la sonda al centro della torta e portare il cuore del prodotto a -20°C.

Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato bianco e unendolo alla base glassa preparata con acqua calda. Emulsionare con frullatore a immersione evitando di incorporare aria. Eventualmente aggiungere coloranti alimentari.

Quando la glassa raggiunge circa 18-20°C, estrarre la torta, sformarla e posizionarla sulla base di pan di Spagna o biscotto leggermente bagnata. Glassare uniformemente e riportare a -20°C.

Decorare con biscotti, cioccolato, frutta o fiori zuccherati. Riporre nuovamente in abbattitore fino a circa -25°C.

Conservare in un contenitore per torte all'interno di un congelatore statico. Per servire, lasciare la torta a temperatura ambiente per 5-10 minuti e tagliare con un coltello caldo.