

10.26

*Quaderno
delle Applicazioni*

GELÉE
D'AUTORE

*Accademia
del Buono*



Fabbrica di Emozioni

IN ESCLUSIVA PER ICE WER



GELÉE D'AUTORE

Gelatine con alta percentuale di succo e
polpa di frutta: **dal 30% al 50%**

SENZA FIAMMA DIRETTA

Il processo di cottura in bolla di concentrazione, senza fiamma diretta ma con l'utilizzo di vapore e in sottovuoto, **consente un'evaporazione acqua che concentra il sapore del frutto**, esaltandone le peculiarità distintive e il patrimonio organolettico dato dagli oli essenziali naturali.



IL NATURALE RIPOSO

Il riposo a temperatura ambiente per almeno 24h permette alla gelée di espellere il calore e i residui di acqua. Nella ultima fase le gelatine si asciugano in forni a temperatura controllata per 4/5 giorni raggiungendo una **consistenza perfetta** e un'**uniformità di gusto**.



Vegane



Fatte
a mano



Senza
Soia



Senza
additivi



Senza
Grassi Trans



Senza
Glutine

Gamma prodotti



Gelée d'autore Lampone



Cod. F401439
200x300x h12 mm



Cod. F401410
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Limone Primofiore



Cod. F401403
200x300x h5 mm



Cod. F401432
200x300x h12 mm



Gelée d'autore Frutti di bosco



Cod. F401438
200x300x h12 mm



Cod. F401409
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Mandarino



Cod. F401401
200x300x h5 mm



Cod. F401430
200x300x h12 mm



Gelée d'autore Arancia rossa



Cod. F401431
200x300x h12 mm



Cod. F491402
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Albicocca



Cod. F491406
200x300x h5 mm



Cod. F401435
200x300x h12 mm

.....12 gusti diversi, 2 spessori diversi per ogni esigenza!



Gelée d'autore Pesca



Cod. F401436
200x300x h12 mm



Cod. F401407
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Amarena



Cod. F401408
200x300x h5 mm



Cod. F401437
200x300x h12 mm



Gelée d'autore Mango

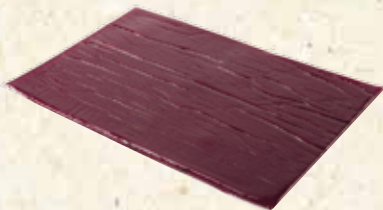


Cod. F401434
200x300x h12 mm



Cod. F401405
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Mirtillo



Cod. F401411
200x300x h5 mm



Cod. F401440
200x300x h12 mm



Gelée d'autore Passion Fruit



Cod. F401433
200x300x h12 mm



Cod. F491404
200x300x h5 mm

Gelée d'autore Fragola



Cod. F491412
200x300x h5 mm



Cod. F401441
200x300x h12 mm

CARAMELLE ALLA FRUTTA...GELÉE!



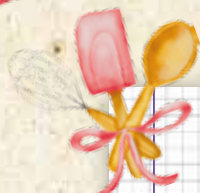
MONOGUSTO

Realizzate utilizzando:

F401441 Gelée d'autore fragola h1,2

F401436 Gelée d'autore pesca h1,2

F401434 Gelée d'autore mango h1,2



PROCEDIMENTO

- Tagliare i fogli di gelatina con la chitarra o con un semplice coltello della forma desiderata.
- Arrotolare nello zucchero.

BI/TRIGUSTO

I vari gusti si possono sovrapporre creando abbinamenti di gusto/colore desiderati



CONSIGLIAMO
DI UTILIZZARE LO
SPESSORE
1,2 cm



ICE WER consiglia...

- I fogli di gelatina si possono tagliare con il coppapasta per creare forme diverse.
- Gli avanzi si possono utilizzare per altre lavorazioni (es. guarnizione di una torta).
- Le caramelle vanno conservate a temperatura ambiente immerse nello zucchero .
- Si possono vendere chiuse ermeticamente in sacchetti trasparenti.

BIGNÈ ALLA FRUTTA...GELÉE!

La gelatina diventa un decoro!



F401441 Gelée d'auteur fragola h1,2

F401435 Gelée d'auteur albicocca h1,2

F401431 Gelée d'auteur arancia rossa h1,2

A505504 Mini bignè tutto burro

D102340 Decor quadrati colorati assortiti

D102341 Decor triangoli colorati assortiti

ICE WER consiglia...

- Coppare i fogli di gelatina dello spessore e della forma desiderata per donare gusto e colore ai bignè ed éclair.
- La gelatina può essere congelata insieme al prodotto senza problemi.

MACARONS ALLA FRUTTA...GELÉE!

La gelatina diventa farcitura!



Gelée d'autore h1,2 vari gusti

A529384 Les macarons artisanale assortiti



PROCEDIMENTO

- Coppare un disco di gelatina.
- Inserire il disco di gelatina tra i due macarons.
- Abbattere i macarons a temperatura negativa.
- Rigenerare i macarons al momento del bisogno.
In questo modo la parte interna dei macarons risulta più morbida.

ICE WER consiglia...

- La gelatina può essere abbinata anche ad altri tipi di crema o ganache in base ai gusti personali.
- La gelatina può rispecchiare il gusto del macaron oppure andare in contrasto per abbinamenti più audaci.

BISCOTTI ALLA FRUTTA...GELÉE!

La gelatina come valore aggiunto!



La gelatina dona una sensazione di frutta fresca al biscotto aumentando gusto e bontà. In questo modo viene dato valore aggiunto a un semplice frollino.

ICE WER consiglia...

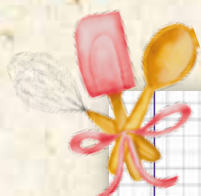
- I biscotti possono essere glassati con qualsiasi tipo di glassa fondente, al latte, bianca... e decorati con la nostra linea di granelle **KROKKALI®**
- I biscotti vanno conservati nella vetrina del positivo.

GIRELLE ALLA FRUTTA...GELÉE!

La gelatina come protagonista!



Decorate con le granelle della nostra linea **KROKKALI®**



PROCEDIMENTO

- Prendere un foglio di gelatina e appoggiarlo su pellicola trasparente.
- Spalmare il ripieno dello spessore desiderato.
- Arrotolare partendo dalla base.
- Chiudere ben stretta la pellicola.
- Far indurire in abbattitore.
- Tagliare e decorare a piacere.

ICE WER consiglia...

- Le girelle possono essere glassate ed essere vendute anche con lo stecco diventando così dei lollipop freschi e naturali.
- Ideali in gelateria, in pasticceria ma anche in ristorazione come dessert al piatto.

MIGNON ALLA FRUTTA...GELÉE!



C002104 Fruit tendance rettangolo fondente

C002113 Fruit tendance rotondo basso fondente

C002116 Fruit tendance ovale basso fondente

C005319 Chicca fondente

ICE WER consiglia...

- Le nostre gelatine sono ideali per dare un tocco naturale e fresco alle mignon di pasticceria, alla piccola pasticceria di fine pasto, al pre dessert o nel buffet dei dolci.
- Con facilità e velocità si può dare gusto e colore alla propria vetrina accontentando tutti i palati.
- Possono essere fatte in precedenza e conservate poi in negativo.

SI PUÒ UTILIZZARE
SIA LO SPESSORE
0,5 CHE 1,2 cm



C005114 Tazzina caffè choc nero

C002101 Fruit tendance quadrato basso fondente

C002103 Fruit tendance cubo fondente

C002108 Fruit tendance cilindro caramello



PROCEDIMENTO

- Riempire il contenitore di cioccolato con creme, ganache, gelato, sorbetto.
- Decorare con le gelatine precedentemente coppate a piacimento e arrotolate nello zucchero.

GELATO E SORBETTI ALLA FRUTTA...GELÉE!

La gelatina come sostituto della frutta!

Le nostre gelatine sono ideali come inserto/ decorazione di ogni tipo di gelato o sorbetto.

Donano gusto e sensazione di frutta fresca senza i problemi legati al suo utilizzo (es. quando viene congelata si ghiaccia).



ICE WER consiglia...

- Consigliamo di inserire la gelatina nell'ultima fase della mantecatura.
- La gelatina può essere congelata senza creare effetto di ghiaccio in bocca.
- Può essere usata anche come decorazione al posto della frutta fresca.
- Si possono riutilizzare gli avanzi di gelatina di altre lavorazioni.



Gelato alla vaniglia con

F401441 Gelée d'autore fragola h1,2

F401407 Gelée d'autore pesca h0,5

F401409 Gelée d'autore frutti di bosco h0,5

C001779 Margherita bianca

C005102 Mini foglia primavera verde

C001509 Cerchi arcobaleno

Gelato allo yogurt con

F401437 Gelée d'autore amarena h1,2

A307105 Joconde neutro

C010233 Narciso choc nero

C005103 Foglia primavera classica verde



Sorbetto al lime e mousse al pistacchio con

F401431 Gelée d'autore arancia rossa h1,2

A307105 Joconde neutro

C003247 Babbo Natale Happiness

MOUSSE E BAVARESI ALLA FRUTTA...GELÉE!



Mousse alla fragola con

F401441 Gelée d'autore fragola h1,2

C001972 Sfere Urano

C010280 Spirale nera

A307105 Joconde neutro

B213419 Krokkaalcrumble burro gluten free

C106115 Placchetta bordo arrotondato quadrata 30x30 mm

Mousse al limone con

F401438 Gelée d'autore frutti di bosco h1,2

F401430 Gelée al mandarino h1,2

A307105 Joconde neutro

B213426 Krokkaalcrumble al limone gluten free

C001903 Cuori rossi assortiti

C206604 Cuori pink love



Panna cotta con

F401410 Gelée d'autore lampone h0,5

F401404 Gelée d'autore passion fruit h0,5

A307105 Joconde neutro

B213418 Krokkaalcrumble al cacao gluten free

C505138 Placchette love

C010280 Spirale nera





Bavarese al cioccolato bianco e amaretto con

F401436 Gelée d'autore pesca h1,2

F401411 Gelée d'autore mirtillo h0,5

A307105 Joconde neutro

C001970 Sfere plutone

C005103 Foglia primavera classica verde

Mousse al cioccolato bianco con

F401441 Gelée d'autore fragola h1,2

A307105 Joconde neutro

C004133 Coniglietti primavera



Mousse esotica con

F401434 Gelée d'autore mango h1,2

F401411 Gelée d'autore mirtillo h0,5

A307105 Joconde neutro

B213427 Krokcalcrumble passion fruit gluten free

B540317 Krok choc caramello salato

C001779 Margherita bianca

C505101 Foglioline bronzo

SABLÈ BRETON ALLA FRUTTA...GELÉE!



F401435 Gelée d'autore albicocca h1,2

A519513 Sablè breton éclair

C003202 Mini funghetti assortiti



F401434 Gelée d'autore mango h1,2

F401439 Gelée d'autore lampone h1,2

C001779 Margherita bianca

C005102 Mini foglia primavera verde



F401439 Gelée d'autore lampone h1,2

F401407 Gelée d'autore pesca h0,5

A519507 Sablè breton rond grande

C001509 Cerchi arcobaleno

*La gelatina
dona gusto
e bellezza!*



F401432 Gelée d'autore limone h1,2

F401439 Gelée d'autore lampone h1,2

C505177 Cuori extra fini assortiti



F401434 Gelée d'autore mango h1,2

A519507 Sablè breton rond grande

B213427 Krokkaalcrumble passion fruit gluten free



F401401 Gelée d'autore mandarino h0,5

F401431 Gelée d'autore arancia rossa h1,2

A519513 Sablée breton éclair

C105115 Placchetta quadrata 30x30 mm whitedecò

CROSTATE ALLA FRUTTA...GELÉE!

GUSTO, COLORE
E...ORIGINALITÀ!



Crostata con ganache al cioccolato fondente

F401440 Gelée d'auteur mirtillo h1,2

B213422 Krokalcumbe cacao nero gluten free

C105101 Placchetta rotonda Ø30 mm whitedecò



Torta al limone con meringa all'italiana flambata e crema pasticcera al limone

F401432 Gelée d'auteur limone primofiore h1,2

A519018 Tarte sablée 240 tutto burro

C001964 Mosaico colorato assortito



Crostata improbabile con crema pasticcera, panna e Gelée d'autore ai vari gusti

Si possono utilizzare gli avanzi di gelatine di altre lavorazioni per dare il gusto di frutta alla crostata giocando con i vari sapori e colori.



Crostata con crema ai frutti esotici e panna

F401404 Gelée d'autore passion fruit h0,5

A519006 Tarte sablée 180 tutto burro

C105115 Placchetta quadrata 30x30 mm whitedecò

SEMIFREDDI E TORTE ALLA FRUTTA...GELÉE!



Torta con mousse al cioccolato bianco e mascarpone

F401439 Gelée d'auteur lampone h1,2

F401438 Gelée d'auteur frutti di bosco h1,2

B213419 Krokkaalcrumble al burro gluten free

A307105 Joconde neutro

F902709 Lampone liofilizzato crispy wetproof

C105115 Placchetta quadrata 30x30 mm whitedecò



**Torta con mousse al mango,
bavarese allo yogurt**

F401432 Gelée d'autore limone primofiore h1,2

F401430 Gelée d'autore mandarino h1,2

F401439 Gelée d'autore lampone h1,2

B213427 Krokcalcrumble passion fruit gluten free

A307115 Joconde choc nero

C010280 Spirale choc nero

MONOPORZIONI ALLA FRUTTA...GELÉE!



...come inserto!



...come decorazione!

INSALATA CON FRUTTA...GELÉE!



Le nostre gelatine si possono aggiungere anche alle insalate in sostituzione alla frutta fresca per dare colore e donare un gusto agro-dolce.

MACEDONIA DI FRUTTA...GELÉE!



Le nostre gelatine sono perfette anche all'interno delle macedonie di frutta fresca per aggiungere texture e dare un tocco originale e di gusto.

Quaderni delle Applicazioni

Belli e preziosi i **Quaderni delle Applicazioni ICE WER** sono un appuntamento imperdibile, una vera e propria fonte di ispirazione.

Studiati e realizzati insieme a stimati professionisti del mondo del food e del dessert i **Quaderni delle Applicazioni** trattano ognuno un argomento diverso in modo semplice e facile sono un aiuto prezioso e una guida al miglior utilizzo possibile dei nostri prodotti... idee, suggerimenti, consigli e piccoli trucchi che, uniti alla tua esperienza, ti porteranno a sperimentare nuove soluzioni!



**Quaderno
delle Applicazioni
1.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
2.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
3.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
4.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
5.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
6.24**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
7.24**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
8.25**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
9.25**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
10.26**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
11.26**
in fase di
realizzazione



**Quaderno
delle Applicazioni
12.26**
in fase di
realizzazione



Box dei Quaderni

...e per conservarli tutti, un raccoglitore elegante e funzionale da tenere con te in laboratorio.

Richiedi tutti i Quaderni delle Applicazioni al tuo distributore di zona o scaricali direttamente utilizzando l'apposito qr code





Fabbrica di Emozioni

*Accademia
del Buono*





Accademia del Buono



ICE WER srl

Via del lavoro, 62- Z.I. - 31016 Cordignano (TV) - Italy

Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com

www.icewer.com

Seguici anche su 