



S DIAS FICAM MAIS
DOCES COM A CHEGADA
DA MELHOR TEMPORADA
DO ANO.

TEMPORADA
DOS

Sabores

Specialità



Desperte a curiosidade dos seus clientes com receitas diferenciadas durante esta temporada!

Neste e-book trouxemos algumas combinações que vão surpreender e proporcionar uma experiência única de consumo!

*Teste, experimente
e encante!*



Calda Base Leite

INGREDIENTES

1 litro de leite

150g de Base Gelato Latte Specialità

150g de açúcar

150g de Creme de Leite (35% de gordura)



MODO DE PREPARO

Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40°C adicione primeiro a Base Gelato Latte. Em seguida, adicione os demais ingredientes da calda base. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete.



Gelato Premium Queijo Camembert com Frutas Verdes

INGREDIENTES

1 litro de Calda Base Leite
330g de queijo camembert
1g de sal (opcional)

MESCLA

Variegato Frutas Verdes Specialitá a gosto



MODOS DE PREPARO

Aquecer a calda com o queijo camembert até dissolver totalmente.
Colocar na produtora a calda ainda quente e iniciar congelamento.
Quando extrair o gelato da produtora mesclar com o Variegato Frutas Verdes.



Gelato Café com Limão Siciliano

INGREDIENTES

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Café Specialità

10g de Pasta Saborizante Limão Siciliano Specialità

MESCLA

Pasta Chocolat Caffè Moka Specialità a gosto



MODOS DE PREPARO

Misturar as pastas saborizantes à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Caffè Moka.





Sorbet Black

CALDA BASE ÁGUA

1 litro de água

200g de açúcar

100g de glicose

5g de Aqua 5 Selecta

5g de Emustab Selecta



INGREDIENTES

1 litro de calda base água

80g de Pasta Saborizante Baunilha Negra Specialità

MESCLA

Selecta Top Blue Ice Kids Selecta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Em um mixer ou liquidificador adicione a mistura à água e os demais ingredientes da calda base. Na saída da produtora, mescle com o Selecta Top Blue Ice Kids Selecta.





Gelato Peppermint

INGREDIENTES

1 litro de Calda Base Leite

25g de Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá

5g de Algemix Menta Selecta

10g de pimenta rosa

MESCLA

100g de Creme de Cookies Branco Specialitá



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Retirar o gelato em uma cuba e aplicar a mescla de Creme de Cookies Branco Specialitá.





Gelato Tomate com Manjericão

INGREDIENTES

210ml de água

40g de açúcar

75g de Base Gelato Acqua Specialità

20g de Max Cream Selecta

500g de tomate cereja

5g de manjericão

1g de sal

75g de dextrose pó

75g de maltodextrina



MESCLA

100g de Variegato Morango Specialità

MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional.

*Quer ficar por dentro de todas
essas dicas e muito mais! Então
não deixe de nos acompanhar!*

Specialitá

 www.specialita.com

 [specialita.gelados](https://www.instagram.com/specialita.gelados)

