

#### **GRANULES DE FRUITS EN COQUE**

Avec les meilleurs fruits à coque, nous avons créé une ligne aux usages multiples dans les glaciers, pâtisseries, restaurants et cafés : pépites et pralines grillées soigneusement sélectionnées par des mains expertes au sein de nos usines de Rossana (CN), selon l'ancienne recette piémontaise.

La touche finale qui transforme chaque création en œuvre d'art.



Idéal pour: les garnitures, les desserts glacés, les diverses glaces, enrobages de bâtonnets de glace, garnitures de cafetteria et apéritifs



rogelfrut.com







#### pâtisserie

### AMANDES VEGAN ET SANS GLUTEN

#### recette de Maître Gabriele Vannucci

380 g ► sarrasin

140 g ▶ farine d'amande

2 g ▶ sel

3 g ▶ zeste de citron

180 g ► margarine

100 g ▶ sucre

60 g ▶ eau

135 g ► filets d'amandes pralines à 30%

Dans un malaxeur planétaire, avec l'accessoire palette, travailler margarine avec sel, sucre et le zeste de citron jusqu'à obtention une consistance crémeuse, ajoutez maintenant la farine d'amande et le blé Sarrasin. Ajoutez ensuite l'eau ajuster la consistance et enfin les **filets d'amandes pralinés à 30%**. Étaler sur une plaque à pâtisserie de 40x30x 3 en hauteur, et laisser refroidir toute la nuit au réfrigérateur.

Coupez le mélange en lanières et puis tranchez-le sur une épaisseur de 3 mm. Cuire sur une plaque perforée avec un tapis percé, à 175°C jusqu'à coloration"Noisette".



### gelaterie

# DESSERT GLACÉ AUX AMANDES PRALINEES

recette de Maître Gabriele Vannucci

150 g ▶ crème

60 g ▶ miel

150 g ► chocolat noir flocons

100 g ► filets d'amandes pralines à 30%

120 g ▶ blanc d'œuf

60 g ▶ sucre

Cuire dans une casserole sucre et miel et portez-les à température de 118°C., en attendant mettre les blancs d'oeufs dans le batteur planétaire et commencez à fouetter à vitesse minimum. Quand le sirop est prêt, versez-le lentement sur les blancs d'œufs et augmenter la vitesse ; montage jusqu'à refroidissement complet. Après avoir monté la Crème, mélanger les deux ingrédients en faisant attention à ne pas démonter la pâte, et ajoutez les flocons de chocolat et ajoutez les filets d'amandes pralines à 30%. Verser dans des moules et laisser refroidir dans une cellule de refroidissement rapide.



rogelfrut.com





#### caffetteria

## CAPPUCCINO AVEC DES GRAINES DE PISTACHES

recette de Maître Stefano Renzetti

1 ► tasse d'espresso

200 ml ▶ lait entier

q.b ► pistaches hachées25% praliné

Versez le café expresso dans une tasse; écumer le lait et éliminer les excès de bulles. Humidifiez le bord de la tasse avec un peu de mousse de lait et faire adhérer un peu de graines en bordure.

A ce stade, versez dans la tasse et servir en prenant soin d'ajouter des petits grains de **praliné pistache à 25**% sur la surface en mousse.

À volonté ajouter le cacao.

