

★ ★ ★ ★ ★
CAMEL
*P*ASTICCERIA

GLASSE E GELATINE



ALTA RESA

Product of Italy



GELATINE
E GLASSE
A CALDO

COTIDIE
LAETITIAM

- ALBICOCCA (Gelabile) Secchio Kg. 13
- FASBICOCCA (spray) Secchio Kg. 13
- NEUTRA (Gelabile) Secchio Kg. 13
- SHUGLASS Secchio Kg. 15



GELATINA NEUTRA E ALBICOCCA

AGGIUNGERE IL **50% DI ACQUA.**

La CLASSICA intramontabile GELATINA A CALDO. La ricetta originale Camel utilizza pectine di agrumi e vera polpa di albicocche Italiane. L'eccellente qualità delle materie prime permette di aggiungere fino al 50% di acqua. La scelta di utilizzare PECTINE REVERSIBILI consente di riscaldare più volte il prodotto senza perdere le sue caratteristiche. Il risultato è una gelatina lucida e sempre morbida, mai gommosa, che solidifica molto velocemente, dal gusto naturale. L'utilizzo è semplicissimo; è sufficiente aggiungere l'acqua e por-

tare la gelatina a circa 70°-75°C. NON SERVE BOLLIRE. Diluendola a freddo in planetaria può essere utilizzata anche con le macchine spray.



GEL FAST ALBICOCCA

PRONTA ALL'USO.
NON OSTRUISCE GLI UGELLI

La GELATINA PRONTA ALL'USO di qualità superiore. Con vera polpa di albicocche. Lucidissima e morbida al taglio. In pratico bag in box da 13 kg. È sufficiente introdurre il tubo di aspirazione nel pratico foro del contenitore ed impostare la macchina erogatrice a 75°-80°C. In alternativa si può utilizzare a pennello come una gelatina normale. Massimo risparmio di tempo.

GEL GLASSA NEUTRA e MORBIDA

Meringa italiana
Caramello
Croccante
Glassature
Crema al burro
Pasta bomba
Zucchero bollato



EVITA
LO SHOCK
TERMICO
DELLA
FRUTTA

GLASSATURA



Per glassare crostate, tartellette, cestine di frutta e babà in modo semplice e veloce, senza rovinare la frutta scottandola. Direttamente sulla griglia ottenendo un risultato

unico di brillantezza e trasparenza. Sui semifreddi avendo l'accortezza di asciugare la brina formata. Ottima sulle ostie da fotografia e sulla panna.

1) UTILIZZO A PENNELLO*:

La rottura del gel deve essere limitata alla quantità desiderata. Evitare quindi di lavorare tutto il secchiello. Non utilizzare una frusta per evitare

di inglobare un'antiestetica quantità d'aria all'interno. Asciugare sempre il prodotto da glassare quando si toglie dal congelatore.

2) UTILIZZO CON SAC A POCHE*:

Utilizzare l'apposito sac a poche battendolo sul tavolo per rompere il Gel. Glassare frutta asciutta per ottenere il massimo risultato, possibilmente fredda.



3) UTILIZZO A SPRAY*:

Entrambe le Gel glasse possono essere utilizzate con la macchina spray. Per la Gel glassa neutra è necessario rompere accuratamente il gel prima di spruzzarla, ed impostare la temperatura a 60°C.

La Gel glassa al cioccolato va addizionata del 10% d'acqua e leggermente riscaldata al microonde o a bagnomaria per renderla più fluida. Temperatura d'utilizzo 60° con ugello per cioccolato.

*** LA GEL GLASSA NEUTRA MORBIDA NON NECESSITA DI ROTTURA DEL GEL.**

CROCCANTE

Per ottenere un croccante veloce, meno dolce di quello prodotto con lo zucchero classico. Inoltre meno

appiccicoso e quindi più facilmente manipolabile, friabile e gustoso.



Scaldare il Gel in forno fino alla tinta caramello.



Aggiungere la frutta secca riscaldata.



Modellare a piacere.

GEL GLASSA NEUTRA e MORBIDA

Meringa italiana
Caramello
Croccante
Glassature
Crema al burro
Pasta bomba
Zucchero bollato



CREME E
MERINGHE
MORBIDE E
VELLUTATE

Ricetta

MERINGA ITALIANA



Apporta una notevole tenuta con l'utilissima possibilità di rimontare la meringa non utilizzata. Le pectine utilizzate per questa glassa trattengono l'umidità e la meringa rimarrà morbida e lavorabile più a lungo.

200 g. Albume*
50 g. Zucchero semolato
500 g. Gel glassa neutra a 108°C

Fare increspate l'albume con lo zucchero e colare la gel glassa neutra portata a 108°C sul fornello.

CARAMELLO

Per ottenere un caramello meno dolce, che tiene maggiormente i colori e con un'ottima resistenza all'umidità ambientale, anche per essere utilizzato all'interno del gelato. Non appiccica come il classico caramello e consente di operare un risparmio potendo riutilizzare il

prodotto che non viene consumato, basta infatti aggiungere nuovo gel a quello rimasto e rimetterlo in forno o sul fuoco. Porre la quantità desiderata in un forno a microonde o classico fino al raggiungimento della tinta del caramello.

ZUCCHERO BOLLATO

Riscaldare la gel glassa neutra a 132°C. Versarla sopra un foglio di carta da forno stropicciato facen-

dola scorrere in modo che la glassa si stenda bene uniformemente sul foglio. Lasciare raffreddare.

**La versione morbida deve essere portata a 142°C.*

GLASSATURE SPECIALI

Con la semplice aggiunta di PUREA DI FRUTTA, si può personalizzare la gel glassa neutra creando una glassa alla frutta.

1000 g. Gel glassa neutra morbida
300 g. PUREA DI FRUTTA
12 g. Gelatina animale oro

Riscaldare a 50°C la polpa di frutta. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Sciogliere la gelatina nella polpa ed aggiungere la gel glassa neutra a freddo. Lasciare raffreddare in frigorifero per qualche minuto.



GEL GLASSA NEUTRA e MORBIDA

Meringa italiana
Caramello
Croccante
Glassature
Crema al burro
Pasta bomba
Zucchero bollato



CREME E
MERINGHE
MORBIDE E
VELLUTATE

Ricetta

GLASSA BIANCA e al CIOCCOLATO AL LATTE

335 g Panna Camel 35%
100 g Sciroppo zucchero invertito
10 g Gelatina animale oro
50 g Acqua
100 g Glucosio
600 g Copertura bianca
650 g Gel-Glasse neutra a freddo
(morbida)

Mettere a scaldare la Panna Camel 35%, lo sciroppo zucchero invertito e il glucosio fino a 80°C circa. Aggiungere la gelatina oro precedentemente ammorbidita in acqua. Sciogliere

a parte la copertura bianca e fare un'emulsione con la massa precedente, aggiungere la gel glassa morbida ed infine mixare il tutto senza inglobare aria. Fare raffreddare e conservare in frigo.

PS. Per ottenere una glassatura più bianca aggiungere del biossido di titanio. Per una glassatura al cioccolato al latte sostituire la copertura bianca con 550 g di copertura al latte.

Ricetta

PÂTE À BOMBE

Le pectine contenute nella gel glassa trattengono l'umidità e quindi permettono la realizzazione di una pâte à bombe che asciuga meno di quella tradizionale fatta con solo saccarosio. Si ottiene una crema per semifreddi morbida e vellutata che conserva a lungo al sua cremosità anche dopo la permanenza in congelatore.

Mousse al cioccolato

180 g Tuorli
340 g Gel glassa neutra
590 g Cioccolato fondente 66%
400 g Panna scaldata
600 g Panna semimontata

Scaldare in microonde la gel glassa ed unirla ai tuorli, portare a 85°C e montare il tutto in planetaria. Preparare a parte un'emulsione con il cioccolato fondente e la panna riscaldata. Incorporare alla massa precedente ed aggiungere la panna semimontata.

GEL GLASSA A FREDDO CIOCCOLATO (MORBIDO)

Glassature
Panna al cioccolato
Crema profiterol



GEL GLASSA A FREDDO

CIOCCOLATO

E MORBIDA

La qualità eccezionale delle materie prime utilizzate; cacao selezionato olandese, le pectine di frutta di prima qualità, un controllo costante della durezza dell'acqua, permettono di ottenere un gel glassa con caratteristiche uniche. L'effetto visivo che si ottiene sulle glassature è notevole, ha contribuito infatti alla vittoria della squadra italiana ai campionati mondiali. La gel glassa al cioccolato mantiene inalterate le sue caratteristiche fino alla temperatura di -18°C . Ritornando perfettamente lucida non appena la temperatura risale. Non si screpola anche dopo lunghi periodi d'esposizione in ve-

trina. Le sue qualità estetiche sono affiancate da un gusto rotondo e morbido, che il cacao selezionato le conferisce. Un'esclusiva ricetta Camel per rendere unici i vostri prodotti.

GEL GLASSA AL CIOCCOLATO MORBIDA

Grazie ad una struttura più morbida, data dall'utilizzo di pectine di soli agrumi, si ottiene una maggiore facilità di lavorazione ed una temperatura di glassaggio più bassa (35°C circa). La sua formulazione è molto adatta per bavaresi e mousse. Il riscaldamento a microonde è preferibile effettuarlo con il programma di scongelamento. Questo infatti permette una penetrazione del calore più uniforme ed evita di doverla mescolare rischiando di inglobare aria.



u t i l i z z i

PANNA AL CIOCCOLATO

È un ottimo stabilizzante della panna che conferisce un gradevole gusto cioccolato. La panna così montata manterrà molto a lungo volume e consistenza permettendo un'ottima lavorabilità. Si possono aggiungere fino a 300-400 g di gel glassa per litro

di panna montando il tutto contemporaneamente.

PER LA CREMA CHANTILLY:

Unire delicatamente
800 g. Crema pasticcera
150 g. Gel glassa al cioccolato
400 g. Panna montata.

GLASSATURE

Per glassare è necessario ottenere una maggiore fluidità della glassa al cioccolato in modo che possa scorrere facilmente e formare uno strato adeguato. Questo viene

ottenuto portando la temperatura della glassa a circa 34°C , scaldandola in microonde o bagnomaria. Per ottenere strati più sottili si può aggiungere fino al 10-15% d'acqua.

GEL GLASSA A FREDDO CIOCCOLATO (MORBIDO)

Glassature
Panna al cioccolato
Crema profiterol



LA
GLASSA
CAMPIONE
DEL
MONDO



ATTENZIONE: non riscaldare troppo
per evitare di rendere la glassa
eccessivamente fluida!



Versare il Gel riscaldato



Lisciare con una spatola



Glassatura Bigné

Ricetta

PROFITTEROL

Grazie alle pectine della sua ricetta, questa salsa trattiene l'umidità ed evita le screpolature. Particolarmente importante in vetrina frigo. Si ottiene un meravigliosa salsa lucida e molto saporita, grazie all'ottimo cacao contenuto.



Salsa profiterol

1000 g Gel glassa al cioccolato
600 g Crema pasticciera
300 g Panna liquida

Miscelare con la frusta o con un mixer la gel glassa e la crema pasticciera. Amalgamare bene. Portare la panna liquida a bollore ed unire alla massa con la frusta.



Distillerie Camel Spa
Via della Roggia, 20
Povoletto (UD) - Italia
Tel. +39 0432 664144
Fax +39 0432 664147

info@cameldistillerie.it
www.cameldistillerie.it



<http://www.youtube.com/user/camelpasticceria>

