

Sorbetto allo SprizzZerol

Scorso fine ottobre 2008, l'ambasciatore del Gelato Palmiro Bruschi assieme a Paolo De Martin (titolare della ditta SprizzZerol) studiano una ricetta per un sorbetto allo SprizzZerol ... eccezionalmente riuscita ...

Ricetta Sorbetto allo SprizzZerol:

Sprizzerol. 1600g
Zucchero 600g
Destrosio 150g
Maltodestrine 50g*
Neutro 15g
Acqua 585g

* In mancanza delle maltodestrine, sostituire il peso dei 200gr. (quello del destrosio + maltodestrine con 250gr. di sciroppo di glucosio 42 DE).

Procedimento:

Mescolare assieme lo zucchero, il destrosio, le maltodestrine ed il neutro. In una caraffa inserire l'acqua e le polveri precedentemente miscelate e frullare per un paio di minuti. Inserire per ultimo lo Sprizzerol e mescolare lentamente con una frusta. Dopo 15 minuti mantecare ...



Capii?

IN PIU'CREARONO UN'APERITIVO DEL TUTTO INNOVATIVO E RICCO DI STILE:

Il „Brivido delle Dolomiti“

In un calice, mettere una pallina di sorbetto al pompelmo rosa e affogare con lo SprizzZerol ... eccellente.

Per qualsiasi chiarimento tecnico riguardo la ricetta del sorbetto SprizzZerol potete rivolgervi per Tel. o per E-Mail ai seguenti contatti:

Sprizzerol by De Martin GmbH & Co.KG
Mirabellplatz 7 | 5020 Salzburg | Austria
T +43(0)662 / 87 71 78 | F +43(0)662 / 87 00 87
info@sprizzerol.com



sorbetto

il brivido delle dolomiti



Sorbet mit SprizzZerol

Ende Oktober 2008 erfanden der Eiskönig Palmiro Bruschi und Paolo de Martin (der Inhaber der Firma SprizzZerol) ein gelungenes Rezept für ein Sorbet mit SprizzZerol ...

Zutaten:

SprizzZerol 1600g
Zucker 600g
Dextrose 150g
Maltodextrin 50g*
Neutrales Bindemittel 15g
Wasser 585g

* Falls Maltodextrin nicht vorhanden ist, diese (50g) und Dextrose (150g) durch 250g Glukosesirup 42 DE ersetzen.

Zubereitung:

Zucker, Dextrose, Maltodextrin und neutrales Bindemittel mischen. Diese Mischung in einen Krug mit Wasser geben und ein paar Minuten mit einem Mixer rühren. SprizzZerol hinein geben und mit einem Schneebesen langsam aufschlagen. Nach 15 Minuten zu einem Brei verarbeiten ...



Capii?

DIE BEIDEN GENIESSER KREIERTEN AUCH EINEN NEUEN, STILVOLLEN APERITIF:

Das „frische Geschmackserlebnis“ aus den Dolomiten

In einen Sektkelch eine Kugel rosa-Grapefruit Sorbet geben und mit SprizzZerol aufgießen ... Ein echter Leckerbissen!

Für technische Fragen über das SprizzZerol-Sorbet stehen wir Ihnen gerne jederzeit telefonisch oder per E-mail zur Verfügung.

SprizzZerol by De Martin GmbH & Co.KG
Mirabellplatz 7 | 5020 Salzburg | Austria
T +43(0)662 / 87 71 78 | F +43(0)662 / 87 00 87
info@sprizzzerol.com



sorbetto

il brivido delle dolomiti



Sorbet with SprizZerol

At the End of October 2008 the king of ice-cream Palmiro Bruschi created together with Paolo De Martin (the proprietor of the company SprizZerol) a new recipe for a delicious sorbet with SprizZerol ...

Ingredients:

SprizZerol 1600g
White sugar 600g
Dextrose 150g
Maltodextrine 50g*
Neutral-flavoured binder 15g
Water 585g

* In case maltodextrine is not available, take 250g glucose syrup 42 DE instead of 150g dextrose and 50g maltodextrine.

How to make the SprizZerol sorbet:

Mix sugar, dextrose, maltodextrine and the neutral binder. Put this mixture into a jug, add water and stir for a couple of minutes. Then add SprizZerol and mix slowly with a whisk. After 15 minutes stir until a smooth mass is formed ...



Capii?

THE TWO GOURMETS ALSO CREATED A BRAND-NEW STYLISH APERITIF:

The "freeZZing experience" from the Dolomite alps

Place a scoop of pink grapefruit sorbet in a champagne glass and pour SprizZerol over it ... an exquisite drink is awaiting you!

For any further information about the SprizZerol sorbet you may require, please do not hesitate to call or mail us:

Sprizzerol by De Martin Gmbh & Co.KG
Mirabellplatz 7 | 5020 Salzburg | Austria
T +43(0)662 / 87 71 78 | F +43(0)662 / 87 00 87
info@sprizzerol.com



sorbetto

il brivido delle dolomiti

