Ricettario

# ICE MIX

## GELATO APERITIVO!

LEAGEL
ingredienti per gelateria e pasticceria



# ICE MIX È LA NUOVA PROPOSTA DI GELATI ALCOLICI FIRMATA LEAGEL, UN'IDEA SPUMEGGIANTE PER VIVERE L'ATMOSFERA DELL'APERITIVO ANCHE IN GELATERIA!

# SFOGLIA LE RICETTE E CREA LA TUA OFFERTA DI GELATO ALCOLICO!



# ICE MIX

**GELATO APERITIVO!**

## GELATO SPRITZ



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Prosecco (11,5°) | *1000 g* |
| Pasta Spz Leagel | *170 g* |
| Acqua | *1500/1700 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Spz Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

## GELATO HUGO



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Prosecco (11,5°) | *1000 g* |
| Pasta Hugo Leagel | *170 g* |
| Acqua | *1500/1700 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Hugo Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

# ICE MIX

## GELATO APERITIVO!



### GELATO PROSECCO

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Prosecco (11,5°) | *1200 g* |
| Acqua | *1200/1400 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.



### GELATO BIRRA

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Birra (3-8°) | *1400 g* |
| Acqua | *1000/1200 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire la birra ben fredda a metà mantecazione.

# ICE MIX

**GELATO APERITIVO!**

## GELATO VODKA ENERGY



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Energy drink | *1000 g* |
| Vodka (38°) | *350 g* |
| Acqua | *1700/1900 g* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'energy drink. Mescolare bene e mantecare. Inserire la vodka ben fredda a metà mantecazione.

## GELATO MOJITO



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Rhum bianco (40°) | *350 g* |
| Succo di lime | *170 g* |
| Acqua | *2000/2200 g* |
| Menta in foglie | *q.b. (circa 4,5 g)* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la menta tritata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

# ICE MIX

**GELATO APERITIVO!**



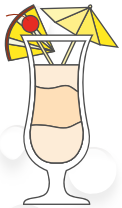
## GELATO CUBA LIBRE

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Rhum bianco (40°) | *350 g* |
| Pasta Cola Leagel | *140 g* |
| Acqua | *2200/2400 g* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cola Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.



## GELATO PIÑACOLADA

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Rhum bianco (40°) | *350 g* |
| Pasta Cocco Leagel | *200 g* |
| Pasta Ananas Leagel | *100 g* |
| Acqua | *2400/2600 g* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cocco Leagel e la Pasta Ananas Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

# ICE MIX

## GELATO APERITIVO!



## GELATO GIN TONIC

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Gin (38°) | *370 g* |
| Acqua tonica | *1300 g* |
| Succo di lime | *190 g* |
| Acqua | *700/900 g* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e l'acqua tonica. Mescolare bene e mantecare. Inserire il gin ben freddo a metà mantecazione.



## GELATO AMERICANO

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Vermouth (14,4°) | *350 g* |
| Bitter Campari (25°) | *200 g* |
| Acqua gassata | *1000 g* |
| Acqua | *900/1100 g* |

**Procedimento:**

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'acqua gassata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il vermouth ed il bitter Campari ben freddi a metà mantecazione.

## GELATO CAIPIRINHA



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Cachaça (40°) | *300 g* |
| Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A) | *65 g* |
| Succo di lime | *350 g* |
| Acqua | *2000/2200 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la Pasta Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A). Mescolare bene e mantecare. Inserire la Cachaça ben fredda a metà mantecazione.

## SORBETTO DI MANDARINO E GRAND MARNIER



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Grand Marnier (40°) | *400 g* |
| Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente A) | *160 g* |
| Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente B) | *60 g* |
| Acqua | *2400/2600 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere i due componenti (A e B) della Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il Grand Marnier ben freddo a metà mantecazione.

## SORBETTO DI CIOCCOLATO AL CAFFÉ CON CREMA DI WHISKY



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Crema di whisky (17°) | *400 g* |
| Cacao Seleção Leagel | *185 g* |
| Caffè 20 Forte Leagel | *50 g* |
| Acqua | *2000/2200 g* |
| Caffè macinato | *q.b. (circa 13 g)* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Caffè 20 Forte Leagel ed il Cacao Seleção Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il caffè macinato e la crema di whisky ben fredda a metà mantecazione.

## SORBETTO DI PISTACCHIO STREGATO



**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Base Ice Mix Leagel | *1000 g* |
| Liquore Strega (40°) | *270 g* |
| Pesto di Pistacchi Leagel | *270 g* |
| Acqua | *2000/2200 g* |

**Procedimento:**
Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Pesto di Pistacchi Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il liquore Strega ben freddo a metà mantecazione.

CON ÌCE MIX PREPARI FACILMENTE
GELATI ALCOLICI DI OGNI TIPO
E TRASFORMI PER UN MOMENTO
LA TUA GELATERIA IN UN AUTENTICO
CHIRINGUITO ESTIVO OPPURE
IN UN PRESTIGIOSO COCKTAIL BAR.

## FAI BRINDARE I CLIENTI CON IL TUO GELATO!

GUSTARE RESPONSABILMENTE!



# ICE MIX, L'APERITIVO IN GELATERIA



LEAGEL
ingredienti per gelateria e pasticceria

**Leagel S.r.l.** Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com