



Recetario Especial Heladería
Sabor Pistacho

Heladería con pistacho

*¿Eres amante del helado de pistacho...
o aún no lo has probado*

Este recetario, dedicado a los amantes del pistacho, les guiará a través de una variedad de elaboraciones para heladería: desde helados tradicionales hasta innovadoras creaciones como crema fría y polos.

Este amado fruto seco de color verde es tendencia gastronómica actual no solo por su rico sabor, sino también por sus numerosos beneficios para la salud. Los pistachos son ricos en antioxidantes, grasas saludables, proteínas y fibras, y también vitaminas y minerales esenciales, como vitamina B6 y potasio.

Con su sabor distintivo y su versatilidad, es el protagonista indiscutible de estas recetas que prometen deleitar su paladar y sorprender a los clientes más exigentes. Cada receta ha sido cuidadosamente seleccionada y probada para asegurar resultados óptimos, presentadas con instrucciones claras y precisas para facilitar su ejecución.

Prepárense para descubrir nuevas formas de incluir el pistacho en sus elaboraciones y de lucirlo en una apetitosa vitrina. Con este recetario, su obrador se transformará en un laboratorio de sabores y texturas, donde la creatividad y el buen gusto se combinarán para crear momentos inolvidables.

¡Empecemos este viaje gastronómico y disfrutemos juntos del pistacho en su versión más refrescante!

*Las recetas son de autoría del equipo técnico Martin Braun. Las recetas son orientativas.
Para modificaciones y/o adaptaciones, aconsejamos asesorarse con el departamento comercial.
Algunas de las fotos utilizadas para ilustración han sido desarrolladas con ayuda de herramientas de AI.

El clásico

INGREDIENTES

- 100 g **Pistacchio Kerman**
- 700 g leche líquida entera
- 30 g nata 35%
- 160 g azúcar
- 70 g **Base Unica 100**
- 40 g dextrosa

Mezclar en un bol la *Base Unica 100* y el azúcar.

Por otro lado, en otro recipiente hacer otro mix con la leche y demás ingredientes. Ir incorporando la mezcla en polvo a la líquida batiendo sin parar. Dejar reposar de 5-10 min. para que todos los ingredientes se estabilicen. Mantecar.



Sorbete de pistacho

INGREDIENTES

- 100 g **Pistacchio Kerman**
- 690 g agua mineral
- 190 g azúcar
- 70 g **Base Lyra 100**
- 50 g dextrosa
- 2 g sal

Mezclar en un bol la *Base Lyra 100* y el azúcar.

Por otro lado, en otro recipiente hacer otro mix con el agua y los demás ingredientes. Ir incorporando la mezcla en polvo a la líquida batiendo sin parar. Dejar reposar de 5-10 min. para que todos los ingredientes se estabilicen. Mantecar. Decorar al gusto.



Tiramisú al Pistacchio

INGREDIENTES

650 g leche líquida entera
100 g nata 35%
160 g azúcar
70 g **Base Unica 100**
20 g dextrosa
60 g **PC Tiramisú con Mascarpone**
50 g **Pistacchio Kerman**

Mezclar en un bol la *Base Unica 100* y el azúcar.
Por otro lado, en otro recipiente hacer otro mix con la leche, las pastas y demás ingredientes. Ir incorporando la mezcla en polvo a la líquida batiendo sin parar. Dejar reposar de 5-10 min. para que todos los ingredientes se estabilicen. Mantecar.

TERMINACIÓN

C/s **Spalmella Pistacchio**
C/s Tiramisú Due
C/s granillos de pistacho

Marmolear y decorar con la *Spalmella Pistacchio* y *Tiramisú Due*. Decorar con los granillos de pistacho.

Mascarpone y crujiente de pistacho

INGREDIENTES

1000 g leche
80 g nata
100 g **Base Unica 100**
250 g azúcar
40 g **Smuter**
50 g **Mascarpone (polvo)**

Mezclar en un bol la *Base Unica 100* y el azúcar.
Por otro lado, en otro recipiente hacer otro mix con la leche, el *Smuter* y el *Mascarpone*. Ir incorporando la mezcla en polvo a la líquida batiendo sin parar. Dejar reposar de 5-10 min. para que todos los ingredientes se estabilicen. Mantecar.

TERMINACIÓN

C/s **Spalmella Pistacchio**
C/s **Kranfil's Pistachio**
C/s granillos de pistacho

Marmolear y decorar con la *Spalmella Pistacchio*.
Decorar con los granillos de pistacho.



California Cheesecake

INGREDIENTES

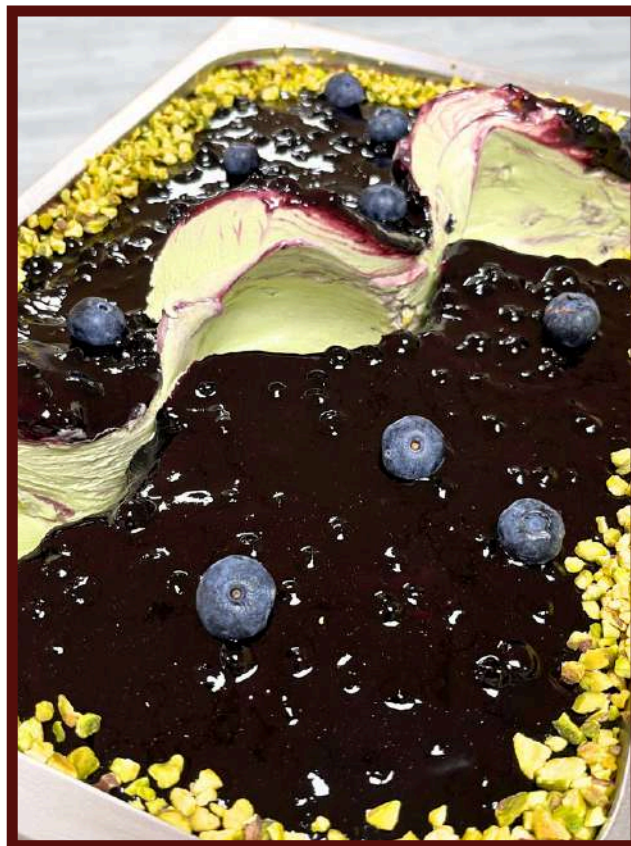
- 1 unidad **Ready Cream Cheesecake**
- 2 l leche caliente
- 100 g **Ricottina**
- 200 g nata
- 120 g **Pistacho Originario**

Mezclar bien los ingredientes. Reposar por 10-15 minutos y mantecar.

TERMINACIÓN

- C/s **Variegò Blueberry**.
- C/s granillos pistacho
- C/s arándanos frescos

Decorar con el veteado. Terminar con granillos de pistacho y arándanos frescos.



Cremino Chocolate Blanco y Pistacho

INGREDIENTES

- 1 ud **Ready Choco Bianco**
- 1000 g **Schok Weiss Chips**
- 3 l leche
- 200 g agua mineral

Calentar la leche y disolver la cobertura blanca en la leche. Mezclar con los demás ingredientes y homogenizar bien. Dejar reposar de 5-10 min. para que todos los ingredientes se estabilicen. Mantecar.

TERMINACIÓN

- C/s **Spalmella Pistacchio**

Intercalar capas de helado y *Spalmella Pistacchio*. Finalizar con *Spalmella*.



Soft de Pistacho

INGREDIENTES

- 1 ud **Ready Line Fiordilatte**
- 3500 ml leche líquida entera
- 250 g agua mineral
- 300 g **Pistacchio Kerman**

Mezclar bien los ingredientes.
Reposar por 10-15 minutos y verter en máquina de helado soft y elaborar.

Polo de Pistacho

INGREDIENTES

- 100 g **Pistacchio Kerman**
- 1000 g leche líquida entera
- 150 g azúcar
- 50 g nata 35%
- 100 g **Base Unica 100**

Mezclar bien los ingredientes, reposar 10-15 min. Mantecar.

Dosificar en moldes para polos. Congelar.

TERMINACIÓN

- 100 g **Schokobella Pistachio**
- 15 g **Schok Weiss Chips 33%** o manteca de cacao

Fundir la *Schokobella Pistachio* y mezclar bien con la cobertura blanca. Decorar al gusto.



Crema fría pistacho

INGREDIENTES

500 ml leche líquida entera

500 ml agua mineral

180 g azúcar

100 g **Base Unica 100**

40 g nata 35%

100 g **Pistacchio Kerman**

Mezclar bien los ingredientes y verter en la granizadora. Granizar y servir.



¡Gracias por acompañarnos en este viaje culinario a través del maravilloso mundo del pistacho! Esperamos que estas recetas no solo hayan inspirado su creatividad, sino que también hayan agregado un toque especial y delicioso a su heladería.

El pistacho, con su sabor distintivo y versatilidad, ofrece infinitas posibilidades para crear postres únicos y memorables. Nos encantaría saber cómo estas recetas han influido en su menú y la satisfacción de sus clientes.

¡Hasta la próxima aventura gastronómica y que cada bola de helado sea una celebración de sabor y arte!

