

# GELATO artigianale

ARTE E CULTURA PROFESSIONALITA' E TECNICA DEI GELATIERI ITALIANI

## L'EXTRANERO RHUM E PERA FIRMATO SCOTTI

*"Meglio il rhum con il cioccolato fondente o con la pera? Grazie a questa ricetta non dovrete più scegliere: il cioccolato amaro si sposa perfettamente sia con la dolcezza della pera che con il rhum".*

Così **Massimiliano Scotti**, il professionista lombardo già eletto miglior gelatiere d'Europa, presenta il suo Extranero Rhum e Pera, una delle ricette presenti nella raccolta "Gelataro d'Autore" frutto della collaborazione con **Martini Linea Gelato**. Il ricettario, scaricabile gratuitamente sul sito [www.martinilineagelato.it](http://www.martinilineagelato.it), offre al gelatiere tante idee per differenziare e rendere unica la sua vetrina. La gamma ampia e diversificata dei prodotti firmati Martini Linea Gelato garantisce massima versatilità, garantendo così ai professionisti la possibilità di realizzare un gelato a regola d'arte. Da sempre Scotti mantiene un grande rispetto per la tradizione, esaltando anche in questa ricetta i prodotti Martini Linea Gelato, altamente versatili e di eccellente qualità.



### Extranero Rhum e Pera

#### Ingredienti

##### Base

Aymara Tutto Extranero	
Martini Linea Gelato	g 470
Acqua bollente	g 530

##### Miscela gelato

Base	g 1.000
Pere frullate	g 210
Aymara Cacao Naturale	
Martini Linea Gelato	g 55
Rhum	g 40
Variegato Pera	
Martini Linea Gelato	Q.b.

#### Procedimento

- 1) Aggiungere l'acqua bollente a Aymara Tutto Extranero, e mescolare accuratamente;
- 2) Unire alla base il rhum, le pere frullate e il cacao naturale;
- 3) Mescolare accuratamente con una frusta o un mixer;
- 4) Versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato;
- 5) Una volta pronto, mettere in vaschetta e al momento dell'estrazione variegare con Variegato Pera.