



**NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS

# РЕВОЛЮЦИЯ GELATO ДЛЯ РЕСТОРАННОГО СЕГМЕНТА

*Гастрономическое Gelato и  
классическое Gelato  
профессионально приготовленные  
и сервированные, сделают ваш  
ресторан уникальным.*



Ресторан La Trota-Rivodutri (RI)  
Цитрусовый суп с соленым белым шоколадомс с начинкой из манго, мороженое из маслин  
Sabina, миндальное печенье и звездный анис.

# ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ GELATO, креативность встречается с высочайшим качеством.



*Рубленая телятина с анчоусовым Gelato под яичным соусом и орехами Ланга*



*Карпаччо из красных креветок, тунец в соевом соусе и gelato из пива.*

Многие рестораны, которые верят в превосходство крафтовой идеи, основываются на исследовании натурального сырья, и все чаще предлагают домашнее гастрономическое GELATO, в качестве сопровождения своих основных блюд. Гастрономическое Gelato - сегодня это новый тренд, привлекающий и стимулирующий воображение ведущих шеф-поваров, открывающих площадки для творческих мастерских, которые привлекают любителей хорошей кухни. Шеф-повара разрабатывают новые блюда, включающие гастрономическое Gelato на основе местных и сезонных продуктов, используя современные достижения кулинарии и традиционные рецепты.

## **Отличное оборудование**

Отличная взбитость мороженого достигается благодаря компактным фризерам, которые производит компания Nemox.

Эти машины, специально предназначенны для ресторанов, позволяют производить gelato/sorbets в том количестве, которое необходимо ресторану, оно всегда свежее и это позволяет минимизировать потери на производстве.

Фризеры Nemox имеют функцию хранения, которая поддерживает идеальную температуру и консистенцию Gelato для дегустации в течение всего времени обслуживания.

# “Al Gelato” переосмысление традиционных десертов.

Превосходный десерт - это отличный финал трапезы, которую многие предпочитают завершать чем-то вкусным и особенным.

Умелая подача качественного домашнего мороженого, подаваемого с сезонными фруктами или типичного десерта, переработанного шеф-поваром, делает простой десерт действительно особенным!

Качественное Gelato, гарантируемое выбором высококачественных ингредиентов, свежее и натуральное, находит много сторонников среди любителей традиционных блюд. Успех десерта немислим без его презентации, комбинация подачи и сценического эффекта делают более выигрышным блюдо!





## **Бланшированные картофельные клецки (ньоки) под кремом из мантуанской тыквы, сервированны Gelato со вкусом сыра Таледжио и Розмарина**

*Необходимо настоять розмарин в молоке, минимум 12 часов до начала приготовления.*

*Взвесьте все ингредиенты которые используются в сухом виде (нейтральная основа, сахара и т.д.).*

*Измельчите часть розмарина.*

*В пароварке или используя микроволновую печь разогрейте часть молока и сыр таледжио (Taleggio), пока он не растворится.*

*Объедините оставшееся молоко, смесь на основе сыра таледжио, молоко и ингредиенты в сухом виде (в порашках) предварительно взвесив их.*

*Смешайте и взбейте все в блендере, пока смесь не достигнет плотной, вязкой текстуры.*

*Дайте смеси выдерживать при положительной температуре в течение 12 часов.*

*Снова взбейте блендером смесь перед загрузкой во фризера Нетох.*



## **Профессиональные**

**Благодаря фризерам NEMOX  
процесс приготовления,  
хранения и реализации  
мороженого и сорбета еще не  
был таким легким!**



## *Gelato со вкусом сыра Таледжио и Розмарина*

*Обезжиренное молоко 50 гр*

*Трегалоза 110 гр*

*Декстроза 60 гр*

*сыр Таледжио 250 гр*

*Розмарин щепотка*

*Глюкозный сироп в порошке 32 гр*

*Соль 2 гр*

*База "Neutrum" 8 гр*



фризеры





*Mozzarella Bufala Campana DOP* сервируется при комнатной температуре с освежающим сорбетом из томатов пакино, базилика и черного чеснока.



## *Сорбет из томатов пакино, базилика и черного чеснока*

*Томаты пакино 500 гр  
Базилик 20 гр  
Черный чеснок 20 гр  
Декстроза 40 гр  
Трегалоза 105 гр  
Соль 4 гр  
Сухой глюкозный сироп 30 DE 70 гр  
Инулин 25 гр  
Оливковое масло экстра вирджин 55 гр  
Вода 156 гр  
База "Neutrum" 5 гр*

*Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).*

*После промыть томаты и базилик, добавить черный чеснок и тщательно перемешать.*

*Для того чтобы получить сорбет с текстурой гладкой и шелковистой, процедите смесь через сито, чтобы удалить остатки кожуры помидоров Pachino. Добавьте к этой смеси ингредиенты в сухом виде (в порошке) и перемешайте все с помощью блендера, пока не достигнете плотной и вязкой текстуры.*

*Чтобы улучшить вид и придать более сливочный вкус смеси необходимо оставить ее при комнатной температуре как минимум на 12 часов.*

*Вновь перемешайте смесь перед загрузкой в ваш фризер Netox*





***Нано-ризотто Vialone с томатным соусом-ристретто, которое подается с шариком мороженого со вкусом песто из Генуи (Pesto alla Genovese).***



*Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).*

*В блендере взбейте базилик, Оливковое масло Extra Virgin, чеснок, кедровые орехи, сыр Пармиджано (выдержка 24 месяца), сыр Пекорино и соль.*

*Быстро перемешайте все ингредиенты до состояния крема. Добавьте к этой смеси сухие ингредиенты и молоко. Смешайте все и взбейте в блендере, пока смесь не достигнет плотной и вязкой текстуры. Дайте смеси выдерживать при комнатной температуре в течение 12 часов.*

*Взбейте смесь снова перед загрузкой во фризера Nemox.*

## *Сливочное мороженое со вкусом Pesto alla Genovese*

*Обезжиренное молоко 580 гр Трегалоза*

*110 гр*

*Глюкозный сироп в порошке 32 DE 50 гр*

*Декстроза 60 гр*

*Базилик 40 гр*

*Оливковое масло Extra vergin 70 гр*

*Чеснок 3 гр*

*Кедровые орехи 10 гр*

*Сыр Parmigiano (выдержка 24 мес.) 50 гр*

*Сыр овечий Pecorino 20 гр*

*Соль 2 гр*

*База "Neutrum" 5 гр*

*Всего: 1000 гр.*





***Классический яблочный штрудель сервированный Gelato. Подается в венском стиле, слоеное тесто со свежими взбитыми сливками.***

***Приготовьте или купите Штрудель (слоеный пирог)***

***Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).***

***Объедините молоко, свежие сливки, порошкообразные ингредиенты и измельченный штрудель. Используя блендер взбивайте смесь до тех пор, пока она не достигнет плотной и вязкой текстуры. Дайте смеси настояться при комнатной температуре в течение 12 часов.***

***Взбейте смесь снова перед загрузкой во фризер Нетох.***



## *Штрудель Gelato*

*Свежее цельное жирное молоко 530 гр*

*Декстроза 50 гр*

*Свежие взбитые сливки 90 гр*

*Штрудель 200 гр*

*Сахароза 125 гр*

*База "Neutrum" 5 гр*





## **Венецианской тирамису с кофе эспрессо и мороженое Маскарпоне и мороженое Amaretti di Saronno**

### **Мороженое Маскарпоне**

Свежее цельное молоко 655 гр  
Декстроза 15 гр  
Сахароза 165 гр  
Сыр маскарпоне 125 гр  
Сухое обезжиренное молоко 35 гр  
База "Neutrum" 5 гр

Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).

Перемешайте молоко и сыр маскарпоне, добавьте порошковые ингредиенты и взбейте их блендером до тех пор, пока смесь не приобретет плотную и вязкую текстуру.

Дайте смеси настояться при комнатной температуре в течение 12 часов.

Перемешайте смесь снова перед загрузкой во фризер Нетох.

### **Мороженое со вкусом Amaretti di Saronno**

Свежее цельное жирное молоко 675 гр  
Свежий взбитый сливки 40 гр  
Декстроза 70 гр  
Сахароза 30 гр  
Амаретти (печенье) 100 гр  
Паста из очищенного миндаля 50 гр  
Сухое обезжиренное молоко 30 гр  
База "Neutrum" 5 гр

Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).

Раскрошите мелко печенье Амаретти. Смешайте молочные и порошкообразные ингредиенты, перемешайте блендером до тех пор, пока смесь не достигнет плотной, вязкой текстуры.

Добавьте миндальную пасту и снова смешайте.

Дайте смеси настояться при комнатной температуре в течение 12 часов.

Перемешайте смесь снова перед загрузкой во фризер Нетох.

*Мороженое Маскарпоне и мороженое Amaretti di Saronno*





**Классический венский  
торт "Захер", подача с  
сорбетом  
гватемальский фондан  
и абрикосовым  
органическим сорбетом.**

**Абрикосовый сорбет Organic**

Пюре из мякоти свежих абрикос 600 гр  
Вода 95 гр  
Декстроза 55 гр  
Сахароза 170 гр  
Сироп глюкозы в порошке 32 DE 45 гр  
Инулин 30 гр  
База "Neutrum" 5 гр

Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).

Аккуратно очистите абрикосы, удалите ядро, и если вы предпочитаете гладкую и шелковистую текстуру, удалите шкурки с помощью ложки. Залейте порошкообразные ингредиенты водой и затем перемешайте с мякотью фруктов в блендере, пока вся смесь не достигнет плотной и вязкой текстуры. Дайте смеси настояться при комнатной температуре в течение 12 часов.

Перемешайте смесь снова перед загрузкой во фризер Нетох.

**Сорбет гватемальский фондан**

Вода 570 гр  
Декстроза 80 гр  
Сахароза 140 гр  
Сироп глюкозы в порошке 32 DE 60 гр  
Какао-паста 130 гр  
Инулин 30 гр  
База "Neutrum" 5 гр  
соль

Взвесьте все ингредиенты которые в сухом виде (нейтральная основа, сахара и др.).

Не забудьте добавить щепотку соли. После нагревания некоторой части воды растворите какао-пасту. Смешайте с этой смесью оставшиеся ингредиенты, воду и порошковые ингредиенты.

Перемешайте все в блендере, пока смесь не достигнет плотной и вязкой текстуры.

Дайте смеси настояться при комнатной температуре в течение 12 часов.

Перемешайте смесь снова перед загрузкой во фризер Нетох.

*Сорбет гватемальский фондан и абрикосовый сорбет*



## **профиль Riccardo Mosna**

*Его карьера началась традиционно: ресторанная школа, сезонное мытье посуды, помощь на кухне и наконец, шеф-повар! Мечта стать предпринимателем помогла ему получить степень бакалавра по экономике и менеджменту (2011).*

*После окончания университета у него был большой опыт работы в ведущей компании общественного питания и кейтеринга в Трентино.*

*С 2013 года он начал сотрудничество с миром итальянского ремесленного джелато.*

*Спустя несколько лет в качестве менеджера по продажам и технолога джелато для ведущих компаний производящих ингредиенты Mes3 и Leagel, Riccardo Mosna начал свой предпринимательский путь, с мечтой вернуться в общепит в качестве тренера и свободного консультанта для профессионалов работающих в сфере Gelateria Artigianale.*

*Вместе с другими профессионалами, в 2016 году он стал соучредителем AgaTa, ассоциации, целью которой является защита местного ремесленного итальянского мороженого.*

*На сегодняшний день он является руководителем одноименной компании работающей в сфере общественного питания и кейтеринга.*

[www.riccardomosna.com](http://www.riccardomosna.com)



*Riccardo tra le sue montagne del Trentino ricche di profumi, fiori e frutti che ama sapientemente fondere nelle sue preparazioni.*



**NEMOX**  
PROFESSIONAL CLASS



CERTIFIED  
ISO  
9001:2008



### **NEMOX International s.r.l.**

Via Enrico Mattei, n.14  
I-25026, Pontevecchio (Brescia) ITALY

Tel. +39 030-9308901 r.a. Fax. +39 030-9930765  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com) - e-mail: [info@nemox.com](mailto:info@nemox.com)

### **NEMOX International Russia**

105118, г. Москва, ул. Буракова,  
д. 27, а/я 14

Tel. 8 (800) 301-06-20  
[www.nemoxrussia.ru](http://www.nemoxrussia.ru) - e-mail: [sales@nemoxrussia.ru](mailto:sales@nemoxrussia.ru)