

CAMPISI  citrus

# **Agrumi di Sicilia**

## **RICETTARIO**

*per Sorbetti e Granite artigianali*



**A cura di**  
**Luigi Perrucci**  
*Maestro e Docente Gelatiere*





## Campisi Citrus

Dagli agrumeti biologici,  
all'estrazione del succo,  
al confezionamento, l'intera filiera  
si svolge nella nostra azienda,  
nell'area vocata di Siracusa,  
in Sicilia.

Questo garantisce ai nostri  
prodotti tracciabilità totale  
e garanzia di freschezza.



# *Sciroppo di agrumi 50% stabilizzato*

<b>INGREDIENTI</b> .....	<b>Grammi</b>
SACCAROSIO .....	4.475
DESTROSIO .....	600
AMIDO .....	420
STABILIZZANTE FRUTTA .....	50
ACQUA.....	4.455
<b>TOTALE</b> .....	<b>10.000</b>

## PROCEDIMENTO

Inserire gli ingredienti in un contenitore, riscaldare a 85°C e raffreddare a 4°C.



## *Sorbetto di Mandarino*



	%
SUCCO DI MANDARINO .....	480
SCIROPPO (AL 50% ZUCCHERI) .....	460
ACQUA.....	40
SUCCO DI LIMONE.....	20
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>

## *Sorbetto di Limone*

	%
SCIROPPO (AL 50% ZUCCHERI) .....	590
SUCCO DI LIMONE.....	250
ACQUA.....	160
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>



## Mix Agrumi

	%
SUCCO DI ARANCIA.....	225
SUCCO DI MANDARINO .....	225
SUCCO DI LIMONE.....	50
SCIROPPO (AL 50% ZUCCHERI) .....	462,5
ACQUA.....	37,5
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>

## Sorbetta di Arancia bionda

	%
SUCCO DI ARANCIA.....	500
SCIROPPO (AL 50% ZUCCHERI) .....	430
ACQUA.....	70
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>



# Sorbetto di Arancia rossa

	%
SUCCO DI ARANCIA.....	500
SCIROPPO (AL 50% ZUCCHERI) .....	430
ACQUA.....	70
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>



## Procedimento Sorbetto

- **Preparazione dello sciroppo al 50% di zucchero**

Inserire tutti gli ingredienti come da ricetta dello sciroppo in un contenitore, riscaldare a +85°C e raffreddare a +4°C

- **Preparazione della frutta:** frutta, acqua possibilmente minerale ed eventuale succo di limone. Mixare il tutto

- **Assemblaggio:** prendere un contenitore (secchio di acciaio inox) versare frutta e sciroppo. Mixare il tutto

- Lasciar riposare per 15/20 minuti e mantecare

- **Somministrazione:** inserire il sorbetto in una vetrina alla temperatura di -13/15°C

## *Granita di Limone*

Grammi

SUCCO DI LIMONE.....	230
SACCAROSIO .....	250
ACQUA.....	520
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>

## *Granita di Arancia bionda*

%

SUCCO DI ARANCIA.....	500
SACCAROSIO .....	180
ACQUA.....	320
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>





## *Granita di Arancia rossa*

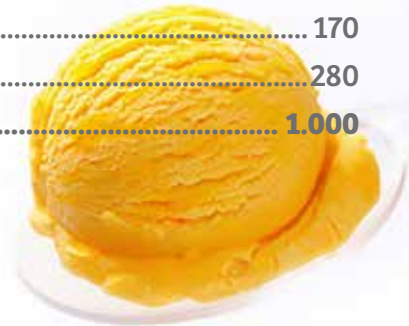
Grammi

SUCCO DI ARANCIA.....	500
SACCAROSIO .....	180
ACQUA.....	320
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>

## *Granita di Mandarino*

%

SUCCO DI MANDARINO.....	500
SUCCO DI LIMONE.....	50
SACCAROSIO .....	170
ACQUA.....	280
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>





## *Granita Mix Agrumi*

Grammi

SUCCO DI ARANCIA.....	225
SUCCO DI MANDARINO.....	225
SUCCO DI LIMONE.....	50
SACCAROSIO.....	180
ACQUA.....	320
<b>TOTALE .....</b>	<b>1.000</b>



### *Procedimento Granite*

- Sciogliere il saccarosio in acqua possibilmente tiepida
- Lasciare raffreddare a +4°C
- Inserire tutti gli ingredienti nel mantecatore ad una temperatura di -4/6°C
- Per chi non avesse un mantecatore con queste caratteristiche estrarre la granita appena si condensa
- Somministrazione: in frigo a -8/10°C



*Surgelati naturali di*

*Limone*

*Arancia rossa*

*Arancia bionda*

*Mandarino*

*In confezioni da*

*Secchio da 24 kg*

*Secchio da 10 kg*

*Buste da 1 kg*

*Barattoli da 1 kg*





**Campisi Citrus srl**  
**Via Adda 9 - Siracusa**  
**tel +39 0931 722260**  
**fax +39 0931 722193**  
**info@campisi.it**  
**www.campisi.it**  
**Italia**