

RICETTARIO
CREMINO
RECIPE BOOK



LOVERIA

by Leagel

INDICE / CONTENTS

CEREALI	7	PISTACCHIO REALE	39
<i>CHOCOLATE WITH CEREALS</i>		<i>ROYAL PISTACHIO</i>	
PIEMONTE	9	PISTACCHIO & MELAGRANA	41
<i>PIEDMONT</i>		<i>PISTACHIO & POMEGRANATE</i>	
MASCARPONE	11	CASSATA	43
SBRISOLONA	13	<i>SICILIAN CASSATA</i>	
<i>ALMOND CRUMBLE</i>		MEDITERRANEO	45
TARTUFONE	15	CARAMELLO SALATO	47
<i>CHOCOLATE TRUFFLE</i>		<i>SALTED CARAMEL</i>	
CHOCOMINT	17	COCCO & LAMPONE	49
SACHER VEGANA	19	<i>COCOBERRY</i>	
<i>VEGAN SACHERTORTE</i>		WHITE CARAMEL	51
MANGO	21	CARAMEL SPECULOOS	53
LAMPONE	23	BIGUSTO	55
<i>RASPBERRY</i>		<i>DOUBLE DELIGHT</i>	
LOVERIA²	25	DELIZIA AL COCCO	57
CHEESECAKE AMARENA	27	<i>COCONUT TREAT</i>	
<i>SOUR CHERRY CHEESECAKE</i>		SNACK	59
CREMA DI RISO ALL'ARANCIA	29	MILK PASSION	61
<i>ORANGE RICE PUDDING</i>		TIRAMISÙ	63
NOCCIOLA REALE	31	AMALFI	65
<i>ROYAL HAZELNUT</i>		TARTUFO BIANCO	67
PRALINA	33	<i>WHITE CHOCOLATE TRUFFLE</i>	
<i>PRALINE</i>		BLACK COFFEE	69
CAFFÈ & NOCCIOLA	35		
<i>COFFEE & HAZELNUT</i>			
TORRONCINO	37		
<i>NOUGAT</i>			



L'originale Cremino Loveria®

The Original Loveria® Cremino

Cremino Loveria è l'originale gelato a strati ispirato al famoso cioccolatino piemontese, preparato e arricchito con le creme Loveria per la gelateria disponibili in 8 diversi gusti: classica al gianduia, al cioccolato fondente, al latte o bianco, al pistacchio, nocciola, caramello e caffè... lasciatevi ispirare dalle nostre ricette e porta nella tua gelateria un prodotto goloso e di altissima qualità!

Loveria Cremino is the original layered gelato inspired by the famous Piedmontese chocolate, prepared and enriched with Loveria creams. Loveria is a special cream for gelato available in 8 different flavours: classic gianduia, dark, milk or white chocolate, pistachio, hazelnut, caramel and coffee... let yourself be inspired by our recipes and bring a delicious and high quality product to your gelato parlour!



IL CREMINO PERFETTO

THE PERFECT CREMINO

600/800 g
di Loveria in
superficie
of Loveria
on the surface



3/3,5 kg
di gelato sulla base
of gelato on the
bottom

1. Mescola Loveria almeno 20 minuti prima dell'uso.

Stir Loveria at least 20 minutes before use.

2. Estrai il gelato, appiattiscilo e abbatti per 10 minuti, poi riabbatti nuovamente dopo la stesura di Loveria.

Take the gelato out of the batch freezer, flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes, then put it back in the blast chiller after adding Loveria.

3. Evitare di stratificare i variegati frutta a diretto contatto con Loveria.

Do not layer fruit rippling sauces with Loveria.

4. Per creare decorazioni scenografiche ad intaglio utilizza una spatola stemperata in acqua calda e ben asciugata.

Create spectacular decorations with a warm and dry spatula.

5. Valorizza il tuo cremino utilizzando vaschette larghe.

Use large pans to display the cremino at its best.



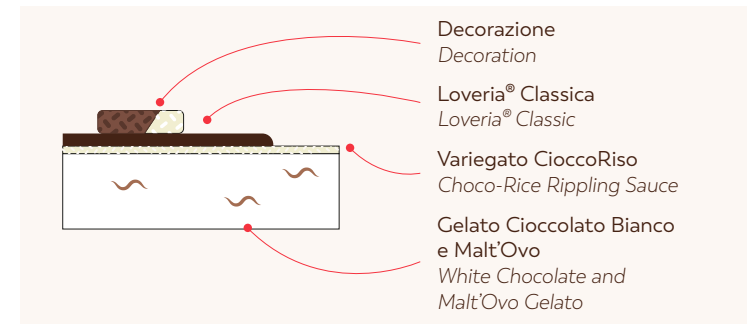
CEREALI

CHOCOLATE WITH CEREALS

LOVERIA®
CLASSICA
GIANDUJA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

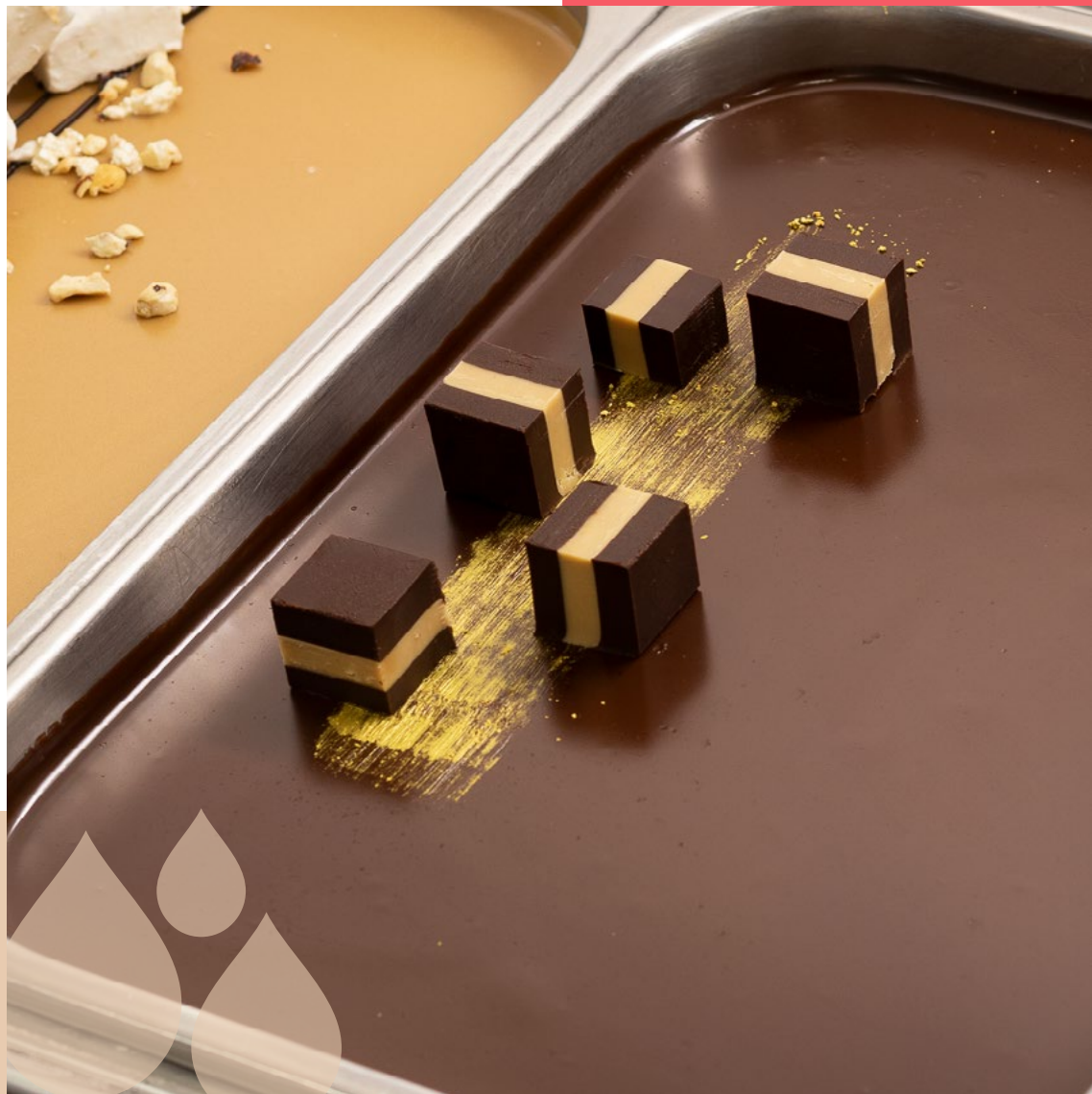
	Base bianca <i>Milk base</i>	2.520 g
211301	Pasta Cioccolato Bianco White Chocolate Paste	240 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	240 g
231801	Variegato Malt'Ovo Malt'Ovo Rippling Sauce	-
230701	Variegato CioccoRiso Choco-Rice Rippling Sauce	-
231301	Loveria® Classica Loveria® Classic (Gianduja)	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Malt'Ovo
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Variegato CioccoRiso
- Abbattere 5 min circa
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 5 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Malt'Ovo Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Choco-Rice Rippling Sauce
- Put it back in the blast chiller for 5 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it in the blast chiller for 5 more minutes
- Complete the decoration





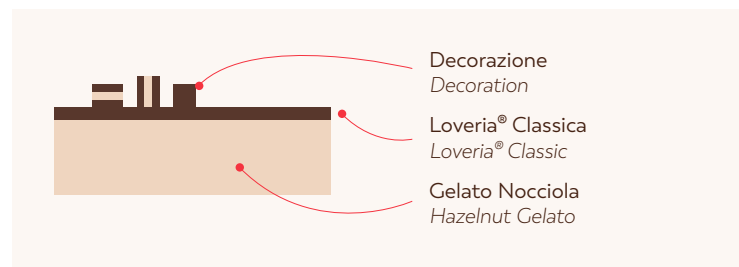
PIEMONTE

PIEDMONT

LOVERIA®
CLASSICA
GIANDUJA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.640 g
211301	Pasta Nocciola Principe "Principe" Hezelnut Paste	300 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	60 g
231301	Loveria® Classica Loveria® Classic (Gianduja)	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



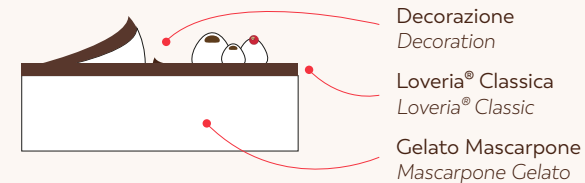


MASCARPONE

LOVERIA®
CLASSICA
GIANDUJA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.400 g
	Mascarpone fresco <i>Fresh mascarpone</i>	450 g
140201	Mascarpone 50 GMS	150 g
231301	Loveria® Classica Loveria® Classic (Gianduja)	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





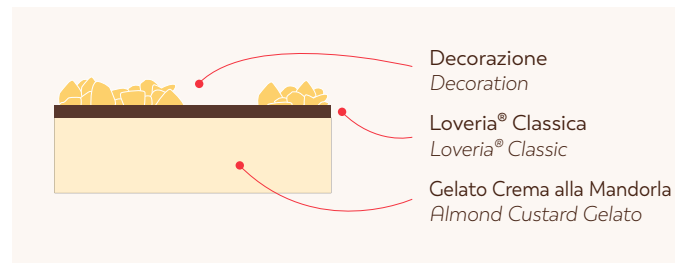
SBRISOLONA

ALMOND CRUMBLE

LOVERIA®
CLASSICA
CLASSIC
GIANDUJA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.700 g
214605	Pesto di Mandorla d'Avola Avola Almond Pesto	180 g
311305	Pasta Crema della Nonna Crema della Nonna Paste	120 g
231301	Loveria® Classica Loveria® Classic (Gianduja)	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





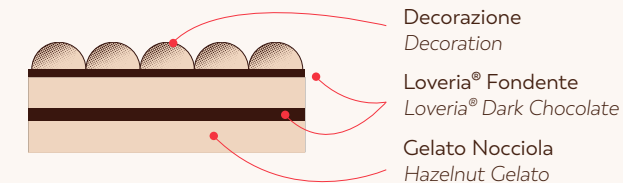
TARTUFONE

CHOCOLATE TRUFFLE

LOVERIA®
FONDENTE
DARK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.640 g
211401	Pasta Nocciola Italia Italian Hazelnut Paste	300 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	60 g
232301	Loveria® Fondente Loveria® Dark Chocolate	-
411401	Cacao Seleção 22-24 Seleção Cocoa 22-24	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporre metà in vaschetta e metà in un contenitore
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 5 min
- Stendere uno strato di Loveria® (400/500 g circa)
- Abbattere 5 min circa
- Disporre in vaschetta l'altra metà del gelato
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato sottile di Loveria® (250/300 g)
- Abbattere 5 min circa
- Terminare la decorazione con Cacao Seleção e semisfere di gelato alla nocciola
- Take the gelato out of the batch freezer and put half in a pan and half in a separate bowl
- Flatten it and put it in the blast chiller for 5 minutes
- Spread a layer of Loveria® (400/500 g)
- Put it back in the blast chiller for 5 minutes
- Put the remaining gelato in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a thin layer of Loveria® (250/300 g)
- Put it in the blast chiller for 5 more minutes
- Complete the decoration with some Seleção Cocoa and hazelnut gelato truffles



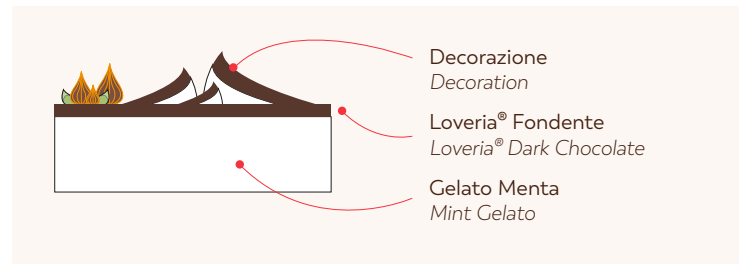


CHOCOMINT

LOVERIA®
FONDENTE
DARK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.280 g
323105	Pasta Menta Glaciale Icy Mint Paste	240 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	240 g
	Panna fresca 35% M.G. <i>Fresh cream 35% fat</i>	240 g
232301	Loveria® Fondente Loveria® Dark Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





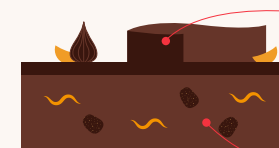
SACHER VEGANA

VEGAN SACHERTORTE

LOVERIA®
FONDENTE
DARK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	1.875 g
113805	Santo Domingo Monorigine	1.200 g
340130	Farcitura Albicocca Apricot Filling	75 g
	Pan di spagna vegano al cacao <i>Vegan cocoa sponge cake</i>	-
340130	Farcitura Albicocca Apricot Filling	-
232301	Loveria® Fondente Loveria® Dark Chocolate	-



Decorazione
Decoration

Loveria® Fondente
Loveria® Dark Chocolate

Gelato Cioccolato e Albicocca
Chocolate and Apricot Gelato

PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti (utilizzando la Farcitura Albicocca per caratterizzare il cioccolato Santo Domingo)
- Miscelare e far riposare 30 min circa
- Bagnare leggermente il pan di spagna con una bagna all'albicocca e abbattere
- Mantecare il gelato
- Estrarre il gelato, variegare con Farcitura Albicocca e pan di spagna
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients (use the Apricot Filling to flavour Santo Domingo chocolate)
- Mix them and wait 30 minutes
- Brush the sponge cake with some apricot syrup and put it in the blast chiller
- Freeze your gelato
- Take the gelato out of the batch freezer, then ripple it with some Apricot Filling and cake crumbs
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration

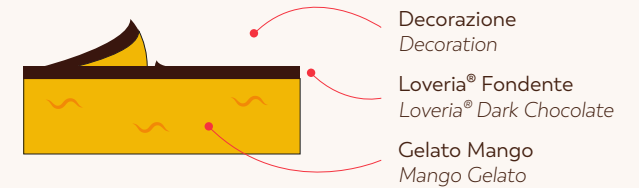


MANGO

LOVERIA®
FONDENTE
DARK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua Water	1.155 g
	Mango	1.050 g
321605	Pasta Mango Mango Paste	60 g
	Saccarosio Sucrose	495 g
141601	Glucosil GMS	135 g
126901	Base Frutta 50 GMS Fruit Base 50 GMS	105 g
333905	Variegato Mango Mango Rippling Sauce	-
232301	Loveria® Fondente Loveria® Dark Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mango
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Mango Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





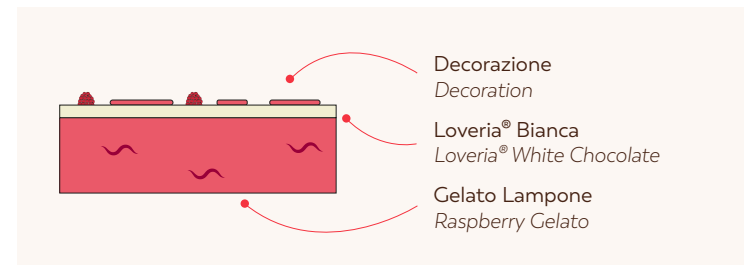
LAMPONE

RASPBERRY

LOVERIA®
BIANCA
WHITE
CHOCOLATE

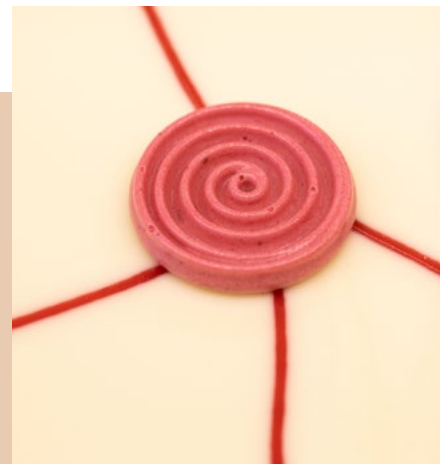
INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua Water	1.690 g
344430	Fruitcub3 Lampone Fruitcub3 Raspberry	1.310 g
331805	Variegato Lampone Raspberry Rippling Sauce	-
232001	Loveria® Bianca Loveria® White Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Lampone
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Raspberry Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration

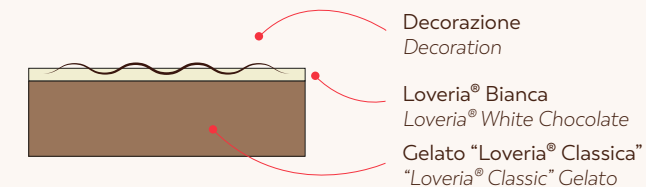


LOVERIA²

LOVERIA[®]
BIANCA
WHITE
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	1.700 g
231301	 Loveria[®] Classica Loveria[®] Classic (Gianduja)	1.300 g
232001	 Loveria[®] Bianca Loveria[®] White Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria[®]
 - Terminare la decorazione
 - Abbattere 10 min circa
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria[®]
 - Complete the decoration
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes





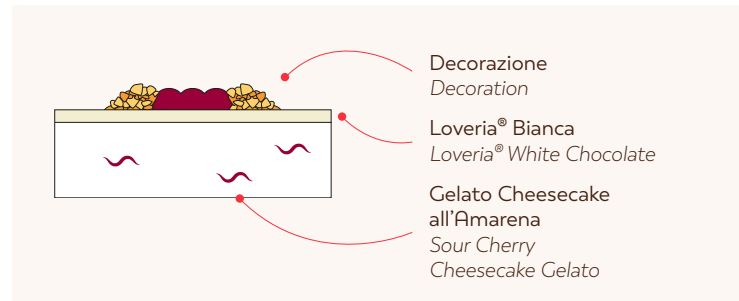
CHEESECAKE AMARENA

SOUR CHERRY CHEESECAKE

LOVERIA®
BIANCA
WHITE
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.400 g
	Formaggio spalmabile <i>Cream cheese</i>	450 g
141701	Cheesecake 50 GMS	150 g
333505	Variegato Cherry Red Cherry Red Rippling Sauce	-
232001	Loveria® Bianca Loveria® White Chocolate	-
416201	Granella Cheesecake Cheesecake Grain	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Cherry Red
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione con altro Variegato Cherry Red e Granella Cheesecake
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Cherry Red Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration with more Cherry Red Rippling Sauce and some Cheesecake Grain





CREMA DI RISO ALL'ARANCIA

ORANGE RICE PUDDING

LOVERIA®
BIANCA
WHITE
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	1.785 g
123801	Crema di Riso Rice Cream	1.215 g
334205	Variegato Arancia con Scorze Orange (with Peel) Rippling Sauce	-
232001	Loveria® Bianca Loveria® White Chocolate	-



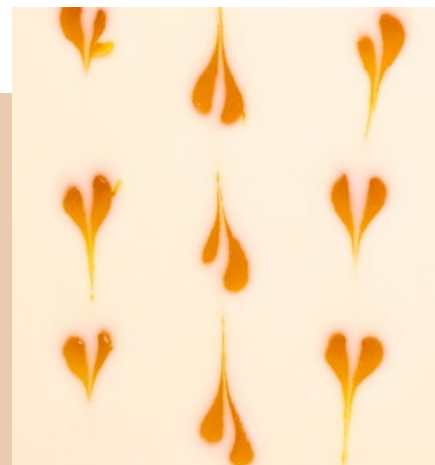
Decorazione
Decoration

Loveria® Bianca
Loveria® White Chocolate

Gelato Crema di Riso
all'Arancia
Orange Rice Pudding
Gelato

PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
- Miscelare con una frusta e lasciar riposare almeno un'ora
- Mantecare il gelato
- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Arancia con Scorze
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
- Mix them with a whisk and wait at least 1 hour
- Freeze your gelato
- Take the gelato out of the batch freezer, then ripple it with some Orange (with Peel) Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





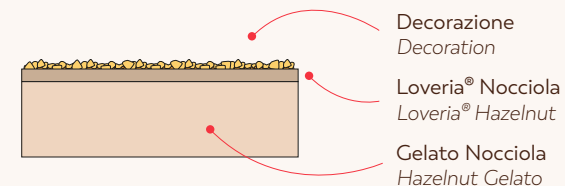
NOCCIOLA REALE

ROYAL HAZELNUT

LOVERIA®
NOCCIOLA
HAZELNUT

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.700 g
213805	Pasta Nocciola Reale Royal Hazelnut Paste	240 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	60 g
232101	Loveria® Nocciola Loveria® Hazelnut	-
411101	Granellone Nocciola Hazelnut Granellone	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 5 min circa
- Ricoprire la vaschetta con Granellone Nocciola
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 5 minutes
- Cover the surface with Hazelnut Granellone (big hazelnuts grain)





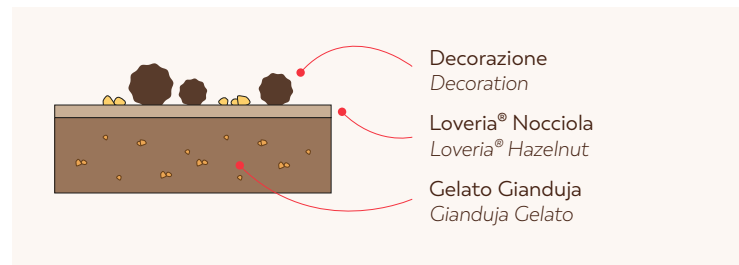
PRALINA

PRALINE

LOVERIA®
NOCCIOLA
HAZELNUT

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca Milk base	2.760 g
212105	Pasta Pralina Praline Paste	240 g
410201	Granella Cuore	-
232101	Loveria® Nocciola Loveria® Hazelnut	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e aggiungere la Granella Cuore
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and add some Granella Cuore (candied hazelnuts grain)
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



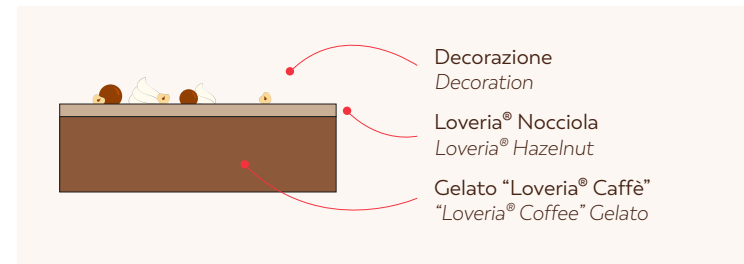
CAFFÈ & NOCCIOLA

COFFEE & HAZELNUT

LOVERIA®
NOCCIOLA
HAZELNUT

INGREDIENTI / INGREDIENTS

233101	Loveria® Caffè Loveria® Coffee	1.350 g
	Acqua Water	840 g
	Latte intero fresco Fresh whole milk	750 g
	Destrosio Dextrose	60 g
232101	Loveria® Nocciola Loveria® Hazelnut	-
417201	Nocciole Tostate Toasted Hazelnuts	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
 - Miscelare
 - Mantecare il gelato
 - Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria®
 - Abbattere 10 min circa
 - Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
 - Mix them
 - Freeze your gelato
 - Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria®
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes
 - Complete the decoration





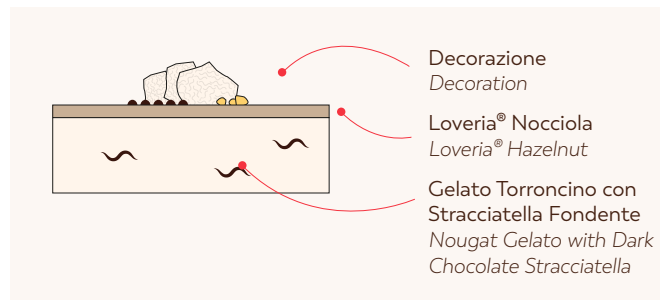
TORRONCINO

NOUGAT

LOVERIA®
NOCCIOLA
HAZELNUT

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.520 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	240 g
212330	Pasta Torroncino Nougat Paste	240 g
213205	Copertura Fondente Grand Cru Grand Cru Dark Chocolate Covering	-
232101	Loveria® Nocciola Loveria® Hazelnut	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Copertura Fondente Grand Cru
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Grand Cru Dark Chocolate Covering
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





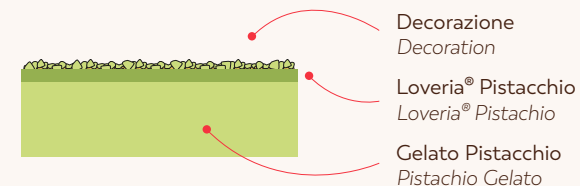
PISTACCHIO REALE

ROYAL PISTACHIO

LOVERIA®
PISTACCHIO
PISTACHIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.700 g
213905	Pasta Pistacchio Reale Royal Pistachio Paste	240 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	60 g
232201	Loveria® Pistacchio Loveria® Pistachio	-
411801	Granellone Pistacchio Pistachio Granellone	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 5 min circa
- Ricoprire la vaschetta con Granellone Pistacchio
- Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 5 minutes
- Cover the surface with Pistachio Granellone (big pistachio grain)





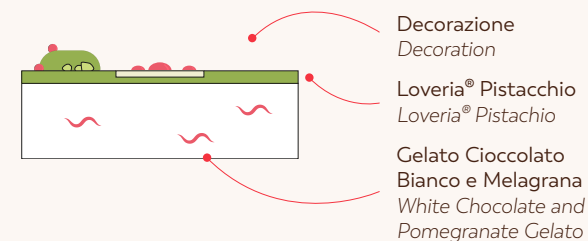
PISTACCHIO & MELAGRANA

PISTACHIO & POMEGRANATE

LOVERIA®
PISTACCHIO
PISTACHIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	1.875 g
113205	Box Avorio	1.125 g
334005	Variegato Melagrana Pomegranate Rippling Sauce	-
232201	Loveria® Pistacchio Loveria® Pistachio	-
410501	Granella di Pistacchio Pistachio Grain	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
 - Miscelare e far riposare 30 min circa
 - Mantecare il gelato
 - Estrarre il gelato e variegare con Variegato Melagrana
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria®
 - Abbattere 10 min circa
 - Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
 - Mix them and wait 30 minutes
 - Freeze your gelato
 - Take the gelato out of the batch freezer, then ripple it with some Pomegranate Rippling Sauce
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria®
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes
 - Complete the decoration





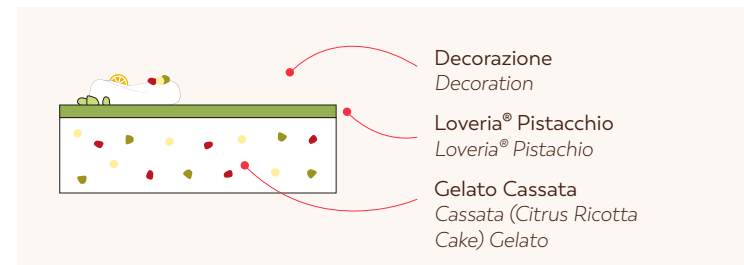
CASSATA

SICILIAN CASSATA

LOVERIA®
PISTACCHIO
PISTACHIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.250 g
	Ricotta fresca <i>Fresh ricotta cheese</i>	300 g
141801	Ricotta 50 GMS	150 g
310905	Pasta Cassata agli Agrumi Citrus Cassata Paste	150 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	150 g
310905	Pasta Cassata agli Agrumi Citrus Cassata Paste	-
232201	Loveria® Pistacchio Loveria® Pistachio	-
410501	Granella di Pistacchio Pistachio Grain	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e aggiungere i canditi filtrati dalla Pasta Cassata agli Agrumi
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and add some candied fruits previously filtered from the Citrus Cassata Paste
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



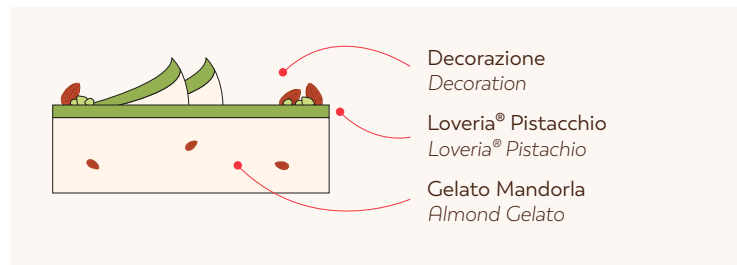


MEDITERRANEO

LOVERIA®
PISTACCHIO
PISTACHIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.760 g
211105	Pasta Mandorla Dolce <i>Sweet Almond Paste</i>	240 g
232201	Loveria® Pistacchio <i>Loveria® Pistachio</i>	-
410701	Mandorle Zuccherte <i>Candied Almonds</i>	-
411801	Granellone Pistacchio <i>Pistachio Granellone</i>	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e aggiungere le Mandorle Zuccherte in pezzi
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione con Mandorle Zuccherte e Granellone Pistacchio
- Take the gelato out of the batch freezer and add some chopped Candied Almonds
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration with some Candied Almonds and Pistachio Granellone (big pistachio grain)





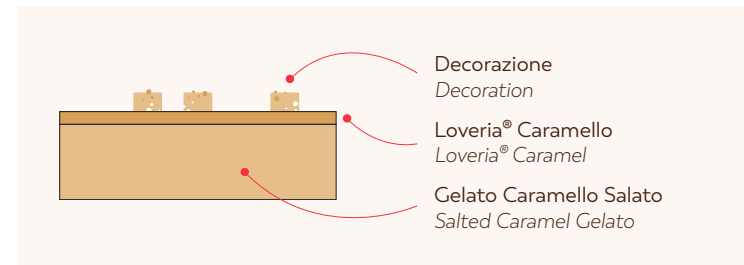
CARAMELLO SALATO

SALTED CARAMEL

LOVERIA®
CARAMELLO
CARAMEL

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	2.130 g
126801	Easy al Caramello Salato Easy Salted Caramel	870 g
	Sale <i>Salt</i>	3 g
232801	Loveria® Caramello Loveria® Caramel	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
 - Miscelare e far riposare 30 min circa
 - Mantecare il gelato
 - Estrarre il gelato e disporlo in vaschetta
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria®
 - Abbattere 10 min circa
 - Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
 - Mix them and wait 30 minutes
 - Freeze your gelato
 - Take the gelato out of the batch freezer and put it in the pan
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria®
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes
 - Complete the decoration





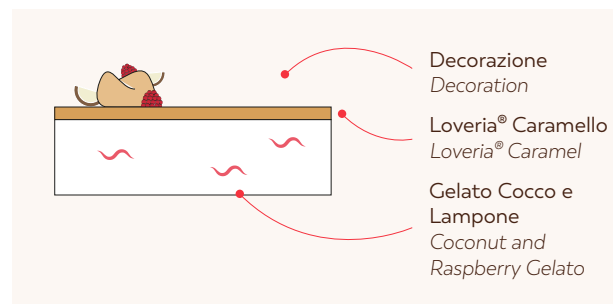
COCCO & LAMPONE

COCOBERRY

LOVERIA®
CARMELLO
CARMEL

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.280 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	300 g
320705	Pasta Cocco Coconut Paste	240 g
	Panna fresca 35% M.G. <i>Fresh cream 35% fat</i>	180 g
331805	Variegato Lampone Raspberry Rippling Sauce	-
232801	Loveria® Caramello Loveria® Caramel	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Lampone
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Raspberry Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



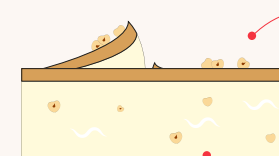


WHITE CARAMEL

LOVERIA®
CARMELLO
CARAMEL

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua calda Hot water	1.875 g
113205	Box Avorio	1.125 g
220130	Stickaway® Ciocc. Bianco White Chocolate Stickaway®	-
411101	Granellone Nocciola Hazelnut Granellone	-
232801	Loveria® Caramello Loveria® Caramel	-



Decorazione
Decoration

Loveria® Caramello
Loveria® Caramel

Gelato Cioccolato
Bianco con Nocciole
White Chocolate
Ice Cream with Hazelnuts

PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
 - Miscelare e far riposare 30 min circa
 - Mantecare il gelato
 - Estrarre il gelato e variegare con Stickaway® Ciocc. Bianco e Granellone Nocciola
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria®
 - Abbattere 10 min circa
 - Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
 - Mix them and wait 30 minutes
 - Freeze your gelato
 - Take the gelato out of the batch freezer, then ripple it with some White Chocolate Stickaway® Covering and Hazelnut Granellone
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria®
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes
 - Complete the decoration

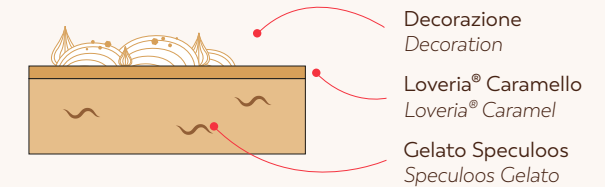


CARAMEL SPECULOOS

LOVERIA®
CARAMELLO
CARAMEL

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.670 g
233501	Variegato Choco Speculoos Choco Speculoos Rippling Sauce	240 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	90 g
233501	Variegato Choco Speculoos Choco Speculoos Rippling Sauce	-
232801	Loveria® Caramello Loveria® Caramel	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato ChocoSpeculoos
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Choco Speculoos Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





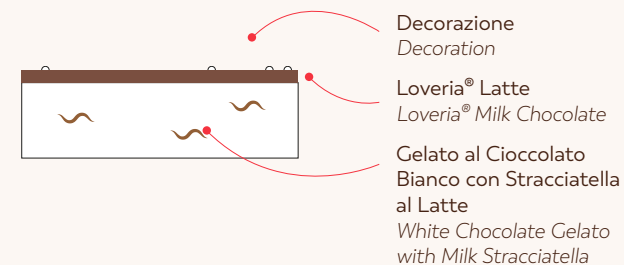
BIGUSTO

DOUBLE DELIGHT

LOVERIA®
LATTE
MILK
CHOCOLATE

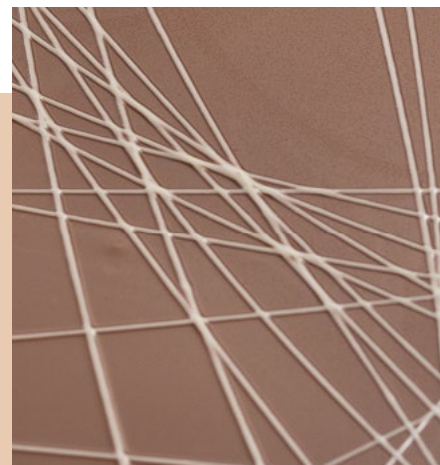
INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca Milk base	2.520 g
210305	Pasta Cioccolato Bianco White Chocolate Paste	240 g
	Latte intero fresco Fresh whole milk	240 g
220230	Stickaway® Cioc. al Latte Milk Chocolate Stickaway®	-
233001	Loveria® Latte Loveria® Milk Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con copertura Stickaway® Cioc. al Latte
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Milk Chocolate Stickaway® Covering
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





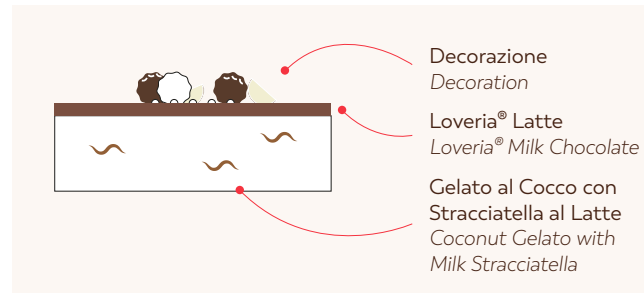
DELIZIA AL COCCO

COCONUT TREAT

LOVERIA®
LATTE
MILK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.280 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	300 g
320705	Pasta Cocco Coconut Paste	240 g
	Panna fresca 35% M.G. <i>Fresh cream 35% fat</i>	180 g
220230	Stickaway® Cioc. al Latte Milk Chocolate Stickaway®	-
233001	Loveria® Latte Loveria® Milk Chocolate	-
411001	Rapè di Cocco Grated Coconut	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con copertura Stickaway® Ciocc. al Latte
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Milk Chocolate Stickaway® Covering
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration

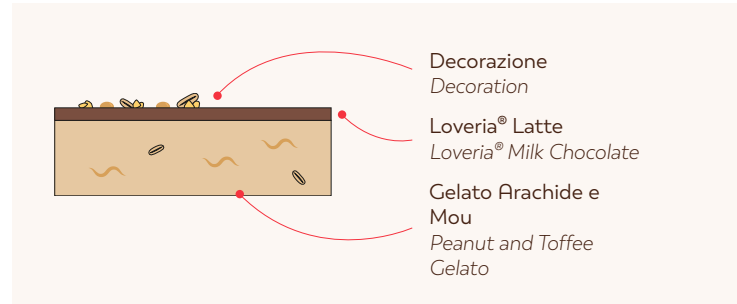


SNACK

LOVERIA®
LATTE
MILK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.700 g
213405	Pasta Arachide Peanut Paste	240 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	60 g
	Arachidi salate <i>Salted peanuts</i>	-
331105	Variegato Mou Toffee Rippling Sauce	-
233001	Loveria® Latte Loveria® Milk Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Mou e arachidi salate
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Toffee Rippling Sauce and salted peanuts
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



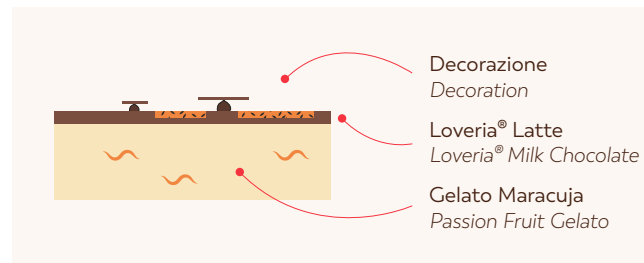


MILK PASSION

LOVERIA®
LATTE
MILK
CHOCOLATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.790 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	120 g
321705	Pasta Maracuja Passion Fruit Paste	90 g
332605	Variegato Passion Fruit Passion Fruit Rippling Sauce	-
233001	Loveria® Latte Loveria® Milk Chocolate	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Variegato Passion Fruit
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Passion Fruit Rippling Sauce
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration



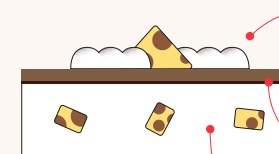


TIRAMISÙ

LOVERIA®
CAFFÈ
COFFEE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.670 g
	Mascarpone fresco <i>Fresh mascarpone</i>	210 g
140201	Mascarpone 30	90 g
	Destrosio <i>Dextrose</i>	30 g
	Savoardi bagnati al caffè <i>Ladyfingers soaked in coffee</i>	-
411401	Cacao Seleccion 22-24 Seleccion Cocoa 22-24	-
233101	Loveria® Caffè Loveria® Coffee	-



Decorazione
Decoration

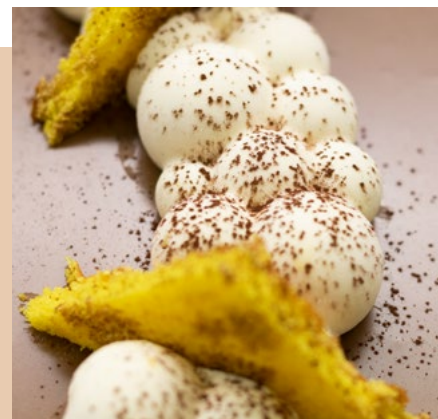
Loveria® Caffè
Loveria® Coffee

Cacao Seleccion 22-24
Seleccion Cocoa 22-24

Gelato Mascarpone con
Savoardi
*Mascarpone Gelato with
Ladyfingers*

PROCEDIMENTO / METHOD

- Bagnare i savoiardi con bagna al caffè e abbattere
- Estrarre il gelato e aggiungere i savoiardi
- Appiattire la superficie e abbattere 5 minuti
- Cospargere con Cacao Seleccion
- Abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Soak ladyfingers in some coffee syrup and put them in the blast chiller
- Take the gelato out of the batch freezer, then add the ladyfingers
- Flatten it and put it in the blast chiller for 5 minutes
- Sprinkle it with some Seleccion Cocoa
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 more minutes
- Complete the decoration



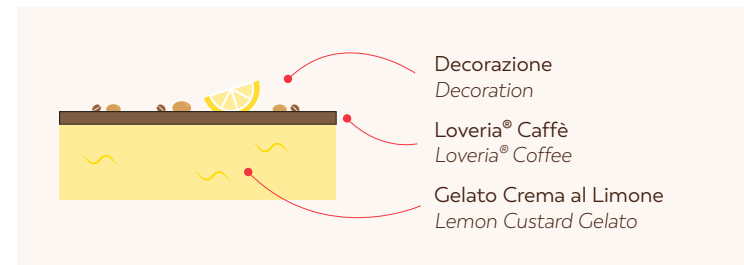


AMALFI

LOVERIA®
CAFFÈ
COFFEE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.310 g
	Latte intero fresco <i>Fresh whole milk</i>	240 g
	Panna fresca 35% M.G. <i>Fresh cream 35% fat</i>	240 g
312805	Pasta Crema Vaniglia 50 <i>Vanilla Cream Paste 50</i>	150 g
327430	Pasta Limone Primofiore A <i>Sicilian Primofiore Lemon Paste A</i>	60 g
340630	Farcitura Limone <i>Lemon Filling</i>	-
233101	Loveria® Caffè <i>Loveria® Coffee</i>	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e variegare con Farcitura Limone
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato di Loveria®
- Abbattere 10 min circa
- Terminare la decorazione
- Take the gelato out of the batch freezer and ripple it with some Lemon Filling
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a layer of Loveria®
- Put it back in the blast chiller for 10 minutes
- Complete the decoration





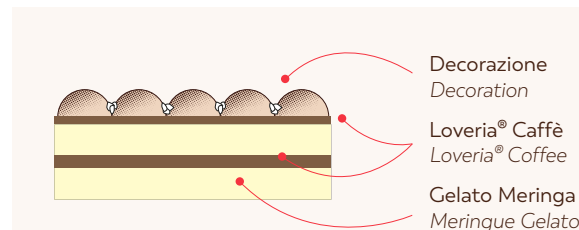
TARTUFO BIANCO

WHITE CHOCOLATE TRUFFLE

LOVERIA®
CAFFÈ
COFFEE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Base bianca <i>Milk base</i>	2.700 g
	Panna fresca 35% M.G. <i>Fresh cream 35% fat</i>	180 g
314705	Pasta Pavlova Pavlova Paste	120 g
233101	Loveria® Caffè Loveria® Coffee	-
414501	Granella di Meringa Meringue Grain	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Estrarre il gelato e disporne metà in vaschetta e metà in un contenitore
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 5 min
- Stendere uno strato di Loveria® (400/500 g circa)
- Abbattere 5 min circa
- Disporre in vaschetta l'altra metà del gelato
- Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
- Stendere uno strato sottile di Loveria® (250/300 g)
- Abbattere 5 min circa
- Terminare la decorazione con Granella di Meringa e semisfere di gelato meringa
- Take the gelato out of the batch freezer and put half in a pan and half in a separate bowl
- Flatten it and put it in the blast chiller for 5 minutes
- Spread a layer of Loveria® (400/500 g)
- Put it back in the blast chiller for 5 minutes
- Put the remaining gelato in the pan
- Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
- Spread a thin layer of Loveria® (250/300 g)
- Put it in the blast chiller for 5 more minutes
- Complete the decoration with some Meringue Grain and meringue gelato truffles

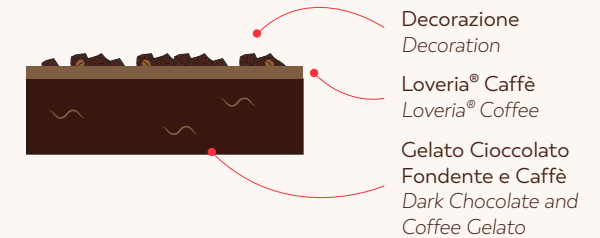


BLACK COFFEE

LOVERIA®
CAFFÈ
COFFEE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

	Acqua bollente <i>Boiling water</i>	2.200 g
113005	Box Nero	1.800 g
310501	Caffè 20 Coffee 20	160 g
233101	Loveria® Caffè Loveria® Coffee	-



PROCEDIMENTO / METHOD

- Pesare gli ingredienti
 - Miscelare e far riposare 30 minuti
 - Mantecare il gelato
 - Estrarre il gelato e variegare con Loveria®
 - Appiattire la superficie ed abbattere per circa 10 min
 - Stendere uno strato di Loveria®
 - Abbattere 10 min circa
 - Terminare la decorazione
- Weigh the ingredients
 - Mix them and wait 30 minutes
 - Freeze your gelato
 - Take the gelato out of the batch freezer, then ripple it with some Loveria®
 - Flatten it and put it in the blast chiller for 10 minutes
 - Spread a layer of Loveria®
 - Put it back in the blast chiller for 10 minutes
 - Complete the decoration







LOVERIA

a brand of



Leagel S.r.l.

Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, RSM

T +378 0549 999435

info@leagel.com

www.leagel.com