

Ricettario

ICE MIX

GELATO APERITIVO!



A photograph of two young women laughing joyfully outdoors. The woman in the foreground is seen in profile, smiling broadly. The woman behind her is also laughing, with her mouth wide open. The background is bright and slightly blurred, suggesting an outdoor setting. A large, semi-transparent orange shape is overlaid at the bottom of the image, containing white text.

**ICE MIX È LA NUOVA
PROPOSTA DI GELATI ALCOLICI
FIRMATA LEAGEL, UN'IDEA
SPUMEGGIANTE PER VIVERE
L'ATMOSFERA DELL'APERITIVO
ANCHE IN GELATERIA!**

**SFOGLIA LE RICETTE
E CREA LA TUA OFFERTA
DI GELATO ALCOLICO!**



ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO SPRITZ



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1000 g
Pasta Spz Leagel	170 g
Acqua	1500/1700 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Spz Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO HUGO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1000 g
Pasta Hugo Leagel	170 g
Acqua	1500/1700 g

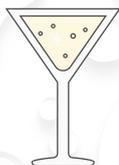
Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Hugo Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO PROSECCO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1200 g
Acqua	1200/1400 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO BIRRA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Birra (3-8°)	1400 g
Acqua	1000/1200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire la birra ben fredda a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO VODKA ENERGY



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Energy drink	1000 g
Vodka (38°)	350 g
Acqua	1700/1900 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'energy drink. Mescolare bene e mantecare. Inserire la vodka ben fredda a metà mantecazione.

GELATO MOJITO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Succo di lime	170 g
Acqua	2000/2200 g
Menta in foglie	q.b. (circa 4,5 g)

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la menta tritata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO CUBA LIBRE



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Pasta Cola Leagel	140 g
Acqua	2200/2400 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cola Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO PIÑACOLADA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Pasta Cocco Leagel	200 g
Pasta Ananas Leagel	100 g
Acqua	2400/2600 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cocco Leagel e la Pasta Ananas Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO GIN TONIC



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Gin (38°)	370 g
Acqua tonica	1300 g
Succo di lime	190 g
Acqua	700/900 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e l'acqua tonica. Mescolare bene e mantecare. Inserire il gin ben freddo a metà mantecazione.

GELATO AMERICANO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Vermouth (14,4°)	350 g
Bitter Campari (25°)	200 g
Acqua gassata	1000 g
Acqua	900/1100 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'acqua gassata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il vermouth ed il bitter Campari ben freddi a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO CAIPIRINHA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Cachaça (40°)	300 g
Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A)	65 g
Succo di lime	350 g
Acqua	2000/2200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la Pasta Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A). Mescolare bene e mantecare. Inserire la Cachaça ben fredda a metà mantecazione.

SORBETTO DI MANDARINO E GRAND MARNIER



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Grand Marnier (40°)	400 g
Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente A)	160 g
Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente B)	60 g
Acqua	2400/2600 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere i due componenti (A e B) della Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il Grand Marnier ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

SORBETTO DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ CON CREMA DI WHISKY



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Crema di whisky (17°)	400 g
Cacao Seleção Leagel	185 g
Caffè 20 Forte Leagel	50 g
Acqua	2000/2200 g
Caffè macinato	<i>q.b. (circa 13 g)</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Caffè 20 Forte Leagel ed il Cacao Seleção Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il caffè macinato e la crema di whisky ben fredda a metà mantecazione.

SORBETTO DI PISTACCHIO STREGATO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Liquore Strega (40°)	270 g
Pesto di Pistacchi Leagel	270 g
Acqua	2000/2200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Pesto di Pistacchi Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il liquore Strega ben freddo a metà mantecazione.



**CON ICE MIX, PREPARI FACILMENTE
GELATI ALCOLICI DI OGNI TIPO
E TRASFORMI PER UN MOMENTO
LA TUA GELATERIA IN UN AUTENTICO
CHIRINGUITO ESTIVO OPPURE
IN UN PRESTIGIOSO COCKTAIL BAR.**

**FAI BRINDARE I CLIENTI
CON IL TUO GELATO!**

GUSTARE RESPONSABILMENTE!



**ICE MIX,
L'APERITIVO
IN GELATERIA**



Leagel S.r.l. Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com