

la
Preferita
Parma 1955



L'Arte del Gelato

Nuove proposte per assaporare i Gusti della tradizione

Ingredienti che creano capolavori.

Dal 1955 i prodotti La Preferita fanno parte della storia della gelateria italiana. Una storia costruita nel tempo grazie al connubio di **passione, tradizione e innovazione**, garantendo un alto livello di qualità e offrendo esperienze sensoriali ricche e autentiche.

La nostra qualità permette di soddisfare i bisogni più sofisticati interpretando i prodotti della tradizione gelatiera e pasticceria con gusti pieni e intensi.

Lasciati ispirare dal lavoro dei nostri tecnici e Maestri, da proposte dove la pasticceria abbraccia il mondo del gelato creando un'esplosione di gusto.



Sfoggia il catalogo
La Preferita 2024!

Sommario:

4	Pralina Caramellata al Caffè Bianco
6	Gianduia Croccante
8	Ricotta Stregata al Pistacchio
10	Torrone Siciliano
12	Millefoglie Parma
14	Millefoglie di Zabaione Mandorlato
16	Cremino Bianco Nocciolato
18	Biscotto al Tiramisù
20	Praliné
22	Croccante al Rum e Amarena

PRALINA CARAMELLATA AL CAFFÈ BIANCO

Un'esplosione di dolcezza grazie al connubio di consistenze e al tocco delicato del **Caffè Bianco**.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA CAFFÈ BIANCO LA PREFERITA
(cod.01604B25A)
- PANNA
- CRUMBLE CARAMELLO LA PREFERITA
(cod.02490Y00E)
- SFOGLIE DI CIOCCOLATO
BIANCO CARAMELLATO

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA CAFFÈ BIANCO 120 g
- PANNA 85 g

Consiglio: La pasta Caffè Bianco, può essere filtrata oppure frullata molto finemente insieme alla Base bianca.

2. Preparazione sfoglie di cioccolato caramellato:

- Fondere il cioccolato bianco caramellato, tirarlo molto sottile tra due fogli di acetato o di carta forno aiutandosi con un mattarello.
- Far cristallizzare.
- Riporre in congelatore.
- Rompere in piccole sfoglie e conservare in congelatore.

3. Per la variegatura:

- CRUMBLE CARAMELLO q.b.
- SFOGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO CARAMELLATO q.b.

4. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, aggiungere Crumble Caramello e sfoglie di cioccolato bianco.



le immagini sono solo a scopo illustrativo

GIANDUIA CROCCANTE

Prelibatezza dall'aroma e consistenza decisi per una coccola che innova il tradizionale gusto **Gianduia**.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA GIANDUIA AMARO LA PREFERITA (cod.01043B00B)
- DESTROSIO
- VARIEGATO CREMA MILADY LA PREFERITA (cod.70477B00B)
- GRANCROK LA PREFERITA (cod.02180A00B)

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA GIANDUIA AMARO 110 g
- DESTROSIO 25 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO CREMA MILADY 400 g
- GRANCROK 100 g

Unire la CREMA MILADY e il GRANCROK.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con il variegato precedentemente realizzato.



RICOTTA STREGATA AL PISTACCHIO

Un abbinamento di sapori che ammalia, boccone dopo boccone, regalando un'esperienza di gusto che lascia senza parole.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA RICOTTA LA PREFERITA (cod.04255C00B)
- PANNA
- VARIEGATO PISTACCHIO CROCCANTE LA PREFERITA (cod.04045A50B)
- PAN DI SPAGNA
- LIQUORE STREGA

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA RICOTTA 100 g
- PANNA 70 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO PISTACCHIO CROCCANTE q.b.
- PAN DI SPAGNA BAGNATO AL LIQUORE STREGA q.b.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con pan di spagna al Liquore Strega, alternando il Variegato Pistacchio Croccante.



le immagini sono solo a scopo illustrativo

TORRONE SICILIANO

Un incontro di ingredienti dai toni dolci e avvolgenti in grado di innovare il gusto di un capolavoro della pasticceria tradizionale.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA TORRONE LA PREFERITA (cod.01224A50B)
- PANNA
- VARIEGATO MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI LA PREFERITA (cod.04145B00B)

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA TORRONE 100 g
- PANNA 70 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI q.b.
- PASTA TORRONE q.b.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con Variegato Mandarino Tardivo di Ciaculli e decorare con Pasta Torrone.



MILLEFOGLIE PARMA

Delicatezza e tradizione sono le parole d'ordine di questa ricetta dall'aroma delicato ma sorprendente, in grado di riportare alla mente ricordi dolci e felici.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA CREMA DI PARMA
LA PREFERITA (cod.01490B50A)
- PASTA VANIGLIA BOURBON
LA PREFERITA (cod.04155B00B)
- VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT
LA PREFERITA (cod.70487B00B)

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA CREMA DI PARMA 90 g
- PASTA VANIGLIA BOURBON 15 g
- PANNA 75 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT q.b.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con il Variegato Vaniglia Croquant.



MILLEFOGLIE DI ZABAIONE

MANDORLATO

Una versione del classico gusto dolciario che, grazie al suo tocco innovativo, è capace di sorprendere anche il palato più raffinato.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA ZABAIONE TRADIZIONALE LA PREFERITA (cod.17022B25A)
- PANNA
- VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT LA PREFERITA (cod.70487B00B)
- PASTA MANDORLA 1957 LA PREFERITA (cod.04045A50B)
- MANDORLE PRALINATE LA PREFERITA (cod.02590C00G)

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA ZABAIONE TRADIZIONALE 120 g
- PANNA 80 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT 500 g
- PASTA MANDORLA 1957 350 g
- CIOCCOLATO BIANCO 150 g
- MANDORLE PRALINATE TRITATE GROSSOLANAMENTE q.b.

Fondere il cioccolato bianco e miscelare con gli altri ingredienti.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con il Variegato a base Vaniglia Croquant e Mandorla.



le immagini sono solo a scopo illustrativo

CREMINO BIANCO NOCCIOLATO

Un'irresistibile cremosità che culla il palato con delicatezza e dolcezza per un gusto che non si dimentica facilmente.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA CREMINO LA PREFERITA (cod.01904B00B)
- PASTA PERDUE LA PREFERITA (cod.01081B00B)
- STRACCIATELLA SPECIALE LA PREFERITA (cod.01553C00B)
- OLIO DI GIRASOLE

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA CREMINO 110 g

2. Per la variegatura:

- PASTA PERDUE 900 g
 - OLIO DI GIRASOLE 100 g
- Unire i due ingredienti ed emulsionare con una spatola morbida.
- STRACCIATELLA SPECIALE FUSA q.b.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con la Pasta Perdue e la Stracciatella Speciale.



BISCOTTO AL TIRAMISÙ

Il dessert italiano tra i più conosciuti in tutto il mondo cambia veste trasformandosi in un cremoso gelato tutto da gustare.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA TIRAMISÙ LA PREFERITA (cod.01820B25A)
- PANNA
- VARIEGATO BISC8 LA PREFERITA (cod.70469B00B)
- STRACCIATELLA SPECIALE LA PREFERITA (cod.01553C00B)
- CACAO AMARO

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PASTA TIRAMISÙ 100 g
- PANNA 70 g

2. Per la variegatura:

- VARIEGATO BISC8 q.b.
- CACAO AMARO q.b.
- STRACCIATELLA SPECIALE FUSA q.b.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare il gelato con il Variegato Bisc8, la Stracciatella Speciale e spolverare con cacao amaro.



le immagini sono solo a scopo illustrativo

PRALINÉ

L'aroma delicato della nocciola in tutte le sue sfaccettature per un risultato cremoso, croccante e indimenticabile.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PRALINATO NOCCIOLA
LA PREFERITA (cod.05000B00B)
- VARIEGATO CREMA MILADY
LA PREFERITA (cod.70477B00B)
- CRUMBLE NOCCIOLA LA PREFERITA
(cod.02290Y00E)

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA 1000 g
- PRALINATO ALLA NOCCIOLA 120 g

2. Per la variegatura:

- CREMA MILADY 300 g
 - PRALINATO NOCCIOLA 100 g
- Miscelare i due ingredienti.
- CRUMBLE ALLA NOCCIOLA 80 g

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare con la Crema Milady e Pralinato Nocciola ed arricchire con il Crumble Nocciola.



CROCCANTE AL RUM E AMARENA

Un connubio che non si incontra tutti i giorni per un aroma raffinato, deciso e che sorprende ad ogni assaggio.

Ingredienti:

- BASE BIANCA PASTORIZZATA
- PASTA CROCCANTINO AL RUM LA PREFERITA (cod.70073B00B)
- PANNA
- VARIEGATO AMARENA NATURALE LA PREFERITA (cod.17063B00B)
- STRACCIATELLA SPECIALE LA PREFERITA (cod.01553C00B)
- CIOCCOLATO BIANCO
- GRUÈ DI CACAO TOSTATO

1. Per il gelato:

- BASE BIANCA 1000 g
- PASTA CROCCANTINO AL RUM 100 g
- PANNA 55 g

2. Per la variegatura:

- STRACCIATELLA SPECIALE 235 g
- CIOCCOLATO BIANCO 235 g
- GRUÈ DI CACAO TOSTATO 30 g

Fondere il cioccolato bianco e la Stracciatella Speciale. Miscelare con il gruè di cacao tostato.

3. Decorazione finale:

In uscita dal mantecatore, variegare con Variegato Amarena Naturale ed arricchire con la variegatura ottenuta nel passaggio precedente "Per la variegatura".





COMPRITAL S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829

www.lapreferita.it – lapreferita@comprital.com