

OraSi
GELATO

Gelatopedia

Il ricettario per il perfetto gelato
100% plant based



IL VEGETALE
PRENDE GUSTO





Indice

4 Introduzione

7 Preparazione

11 Gusto **Avena**

23 Gusto Avena
Biscotto

29 Gusto Avena
Caramello salato

33 Dosaggi

35 **Zer'Oh**
Senza Zuccheri Aggiunti

NOVITÀ

43 Ricette **Gourmet**

57 Gelato **Soft**



Piacere, OraSi

LO SPECIALISTA DEL VEGETALE

OraSi è il marchio italiano delle bevande vegetali che da anni porta in tavola un plant based gustoso, buono e davvero per tutti. Un'idea di autenticità e leggerezza che è arrivata anche in TV, grazie allo spot che celebra la gioia del **PLANT BASED ALL'ITALIANA**.

OraSi si rivolge anche ai professionisti con due brand specializzati:



OraSi
Barista

Bevande vegetali
per caffetterie e bar.

OraSi
GELATO

Basi vegetali
per gelaterie artigianali.

OraSi Gelato è la linea **100% plant based di basi liquide UHT**, nata dall'esperienza di Martini Gelato e OraSi.

La gamma OraSì Gelato

Con il gelato firmato OraSì porti in vetrina un gelato buono ed etico, che **va incontro ai gusti di tutti i consumatori**: vegani, intolleranti al lattosio o che vogliono semplicemente provare gusti nuovi.



Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone: x 12

Novità



Zer'Oh

**SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI**

Base dal gusto neutro, per un gelato leggero ma appagante allo stesso tempo.
Unisce due trend in un unico prodotto.

Fatta con mandorle.

AV34EP

AVENA

Base dal gusto neutro, **da aromatizzare per creare tantissime ricette.**



AV34EH

GUSTO

CARAMELLO SALATO e BISCOTTO

Le basi che apri, versi e... **il gusto è pronto!**



AV34EK

AV34EJ



OraSì Gelato è il partner giusto per te!



Alta Qualità

- **Materie prime selezionate.**
- Offre **flessibilità** e garantisce un prodotto **sempre fresco.**
- Qualità costante ed esperienza produttiva garantite da **Martini Gelato** e **OraSì.**
- Gelato cremoso e **facile da spatolare** anche a **distanza di ore dalla produzione.**



Sicurezza Alimentare

- Prodotto UHT: **non richiede pastorizzazione.**
- **Stoccaggio a temperatura ambiente.**



Risparmio sui costi

- Serve **solo un mantecatore.**
- **Si eliminano i costi di pastorizzazione.**
- Non serve personale esperto perché **le basi sono già complete.** All'occorrenza, personalizzare in base alla ricetta.
- Si produce **solo la quantità necessaria.**

GELATO VARIEGATO

PREPARAZIONE



Versare in una caraffa la base **OraSi Gelato** e, se suggerito, la crema vegetale. Poi mixare bene.



Aggiungere la pasta aromatizzante indicata dalla ricetta, se presente.



Mantecare ed estrarre il gelato, poi variegare a piacimento con Brunella, variegati e/o crumble seguendo la ricetta.



Abbattere a -30°C per 10 minuti.



RICETTE CON ORASÌ GELATO

Ricette Tradizionali

I grandi classici
in chiave 100% plant based.





RICETTE A BASE DI ORASI' GELATO

AVENA

Consigliata l'aromatizzazione
per preparare numerose combinazioni di gusto.



Spagnola 2.0

OraSi Gelato avena con variegato amarena.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 4 Brick

Variegato amarena rubino q.b.

Stracciatella

OraSi Gelato avena variegato con stracciatella fondente con "cioccolato di Modica IGP".



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 4 Brick

Stracciatella fondente

con "cioccolato di Modica IGP" q.b.

Menta Croccante

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta menta e variegato con Brunella CROK frollino nero.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3700 g

Pasta menta gentle green 180 g

Plant based dual + 120 g

Brunella CROK biscotto nero q.b.

Bosco Incantato

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta frutti di bosco.
Variegato con Brunella fondente e crumble cacao.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3680 g

Pasta frutti di bosco 200 g

Plant based dual + 120 g

Brunella fondente q.b.

Crumble cacao veg q.b.

Che Fico!

OraSi Gelato avena aromatizzato e variegato con fico e crumble gran mix semi e canditi.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3430 g

Variegato fico (utilizzato come pasta aromatizzante) 370 g

Plant based dual + 200 g

Variegato fico q.b

Crumble cacao Gran mix semi e canditi q.b.

Cocoshock!

OraSi Gelato avena variegato con Brunella CROK frollino veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3680 g

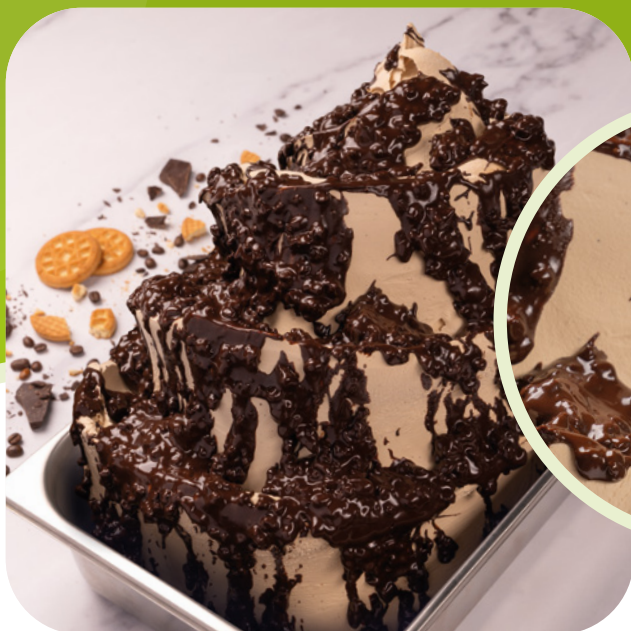
Pasta cocco 200 g

Plant based dual + 120 g

Brunella CROK frollino veg q.b.

Espresso

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta caffè e variegato con Brunella CROK frollino veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3850 g

Pasta caffè 100 g

Plant based dual + 50g

Brunella CROK frollino veg q.b.

Crazy Cheesecake

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta vanilla Bourbon.
Variegato con variegato mirtillo nero e crumble gusto
frutti rossi veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3870 g

Pasta vanilla Bourbon 80 g

Plant based dual + 50 g

Variegato mirtillo nero q.b.

Crumble gusto frutti rossi veg q.b.

Dark Berry

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta vanilla Bourbon.
Variegato con stracciatella superior fondente più
e Brunella CROK berry fusion.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3870 g

Pasta vanilla bourbon 80 g

Plant based dual + 50 g

Stracciatella superior fondente più q.b.

Brunella CROK berry fusion q.b.

Croccante Caffè & Vaniglia

OraSi Gelato avena aromatizzato con pasta vanilla Bourbon.
Variegato con variegato caffè Colombia monorigine
e Brunella CROK frollino veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato avena 3870 g

Pasta vanilla bourbon 80 g

Plant based dual + 50 g

Variegato caffè Colombia monorigine q.b.

Brunella CROK frollino veg q.b.



RICETTE A BASE DI ORASÌ GELATO

AVENA BISCOTTO

PRONTA
ALL'USO!



Gran Cereale

OraSi Gelato gusto biscotto variegato con variegato albicocca e crumble gran mix semi e canditi.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato gusto biscotto 4 Brick

Variegato albicocca q.b.

Crumble cacao Gran Mix semi e canditi q.b.

Paradiso

OraSi Gelato avena e gusto biscotto aromatizzato con pasta limone. Variegato con variegato zenzero e crumble gusto limone veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato gusto biscotto 2200 g

OraSi Gelato gusto avena 1700 g

Pasta limone 40 g

Plant based dual + 60 g

Variegato zenzero q.b.

Crumble gusto limone veg q.b.

Biscotto

OraSi Gelato gusto biscotto aromatizzato
e variegato con Brunella CROK frollino veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato gusto biscotto 4 Brick

Brunella CROK frollino veg q.b.





RICETTE A BASE DI ORASI' GELATO

AVENA CARAMELLO SALATO

PRONTA
ALL'USO!



Sweet & Salty Harmony

OraSi Gelato gusto caramello salato variegato
con variegato acero e crumble caramello veg.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato gusto caramello salato 4 Brick

Variegato acero q.b.

Crumble caramello veg q.b.

Nirvana

OraSi Gelato gusto caramello salato variegato
con variegato pera e stracciatella superior fondente più.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato gusto caramello salato 4 Brick

Variegato pera q.b.

Stracciatella superior fondente più q.b.

DOSAGGI DI ORASÌ GELATO AVENA IN ABBINAMENTO A PASTE GRASSE



NOCCIOLA

OraSì Gelato Avena 3480 g
Pasta 370 g
Integratore OraSì Gelato+ 150 g



ARACHIDE SALATA

OraSì Gelato Avena 3500 g
Pasta 330 g
Integratore OraSì Gelato+ 170 g



PISTACCHIO

OraSì Gelato Avena 3600 g
Pasta 370 g
Integratore OraSì Gelato+ 30 g



MANDORLA

OraSì Gelato Avena 3600g
Pasta 365 g
Integratore OraSì Gelato+ 35 g



GIANDUIA

OraSì Gelato Avena 3500 g
Pasta 370 g
Integratore OraSì Gelato+ 130 g

Mantecare con il programma "frutta minima"
(per modello Vario 10 usare "extraminimo 75")

DOSAGGI DI ORASI GELATO AVENA IN ABBINAMENTO A PASTE ZUCCHERINE A 100 GR/LITRO

(TRA CUI COCCO E FICO)



**PASTE
ZUCCHERINE**

OraSi Gelato Avena 3430 g
Pasta 370 g
Plant Based Dual+ 200 g

Mantecare con il programma "frutta minima"
(per modello Vario 10 usare "extraminimo 75")



RICETTE A BASE DI ORASI' GELATO

Zer'Oh

SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI



Vaniglia

OraSi Gelato Zer'Oh con pasta vaniglia Bourbon senza zuccheri aggiunti.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

**Pasta vaniglia Bourbon
senza zuccheri aggiunti 50 g**

Acqua 225 g

Pecan

OraSi Gelato Zer'Oh aromatizzato
con pasta pecan.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

Pasta noci pecan 330 g

Acqua 165 g

Nocciola

OraSi Gelato Zer'Oh aromatizzato
con pasta nocciola.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

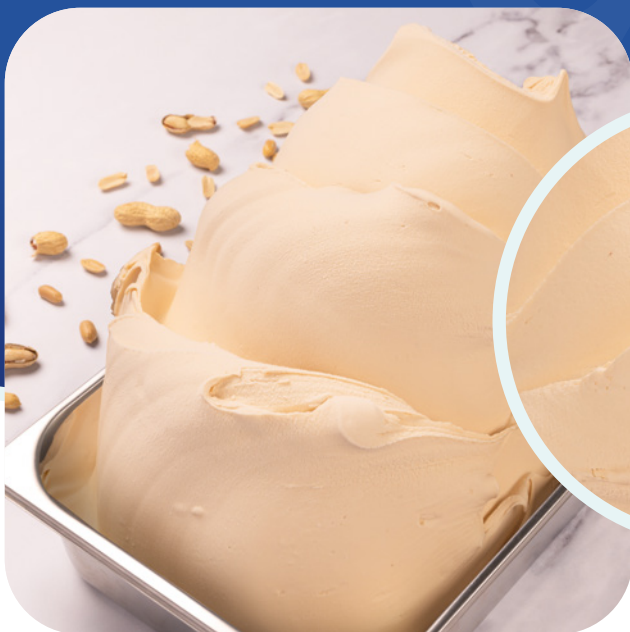
OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

Diamante nocciola IGP 330 g

Acqua 165 g

Arachide

OraSi Gelato Zer'Oh aromatizzato
con pasta arachide salata.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

Diamante arachide salata 330 g

Acqua 200 g

Pistacchio

OraSi Gelato Zer'Oh aromatizzato
con pasta pistacchio.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

Diamante pistacchio puro 330 g

Acqua 165 g

Mandorla

OraSi Gelato Zer'Oh aromatizzato
con pasta mandorla.



INGREDIENTI

Vaschetta da 4kg

OraSi Gelato Zer'Oh 3 Brick

Diamante mandorla avorio 330 g

Acqua 165 g



Le ricette *Gourmet*



I gusti esclusivi ideati dal Maestro Pasticcere
Marco Pedron.



*Marco
Pedron*





SELVATICA

SPEZIE CALDE, NOCI PECAN E LA FRESCHEZZA
DEI FRUTTI SELVATICI.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 4 confezioni di **Orasì Gelato Zer'Oh**
- 25 g **cannella in polvere**
- 80 gr **pasta vaniglia senza zuccheri aggiunti**
- 5 gr **noce moscata**
- 6 **chiodi di garofano**
- 3 gr **sale**
- Zest 3 **limoni**



Per la variegatura

- 270 gr **variegato frutti di bosco senza zucchero aggiunto**
- 2 gr **sale**
- 530 gr **noci pecan tostate tritate**

PROCEDIMENTO

- Prendere una piccola parte (bastano 500 gr) di prodotto, inserire tutte le spezie frullate, portare ad 80 C° in microonde, coprire con pellicola e lasciare in infusione per almeno 20 minuti.
- Unire i 500 gr di prodotto alla restante base.
- Emulsionare, mantecare e in estrazione variegare, aggiungere le noci pecan un po' intere, un po' tritate grossolanamente.
- Spolverare leggermente di cannella.



TIRAMISÙ MEDITERRANEO

UN VIAGGIO SENSORIALE TRA ROSMARINO, CARDAMOMO
E LA DOLCEZZA SALATA DELLA PESCA.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 4 confezioni di **Orasì Gelato gusto Tiramisù**
- 6 gr **pasta al limone**
- 8 **bacche cardamomo**
- 150 gr **panna vegetale**
- 150 gr **rosmarino**
- 8 gr **zenzero grattugiato fresco**
- 100 gr **acqua**
- 80 gr **succo di limone**
- 135 gr **marsala fine**
- 8 gr **rosmarino**



Per la variegatura

- 530 gr **variegato pesca**
- 8 gr **rosmarino**
- 3 **buccia limone**
- 3 **buccia lime**
- 8 gr **sale**

PROCEDIMENTO

- Prendere 150 gr di panna, 100 gr di acqua ed inserire il rosmarino tritato e il cardamomo pestato, portare ad 80° in microonde, coprire con pellicola e lasciare in infusione per almeno 20 minuti.
- A questa infusione una volta raffreddata aggiungere succo di limone e marsala; filtrare e aggiungere Orasì Gelato gusto Tiramisù poi emulsionare.
- Aggiungere lo zenzero grattugiato e 8 gr di rosmarino precedentemente sbollentarti, raffreddati in acqua fredda e tritati.
- Aggiungere al composto, emulsionare, mantecare e in estrazione variegare.
- Una volta variegato, il gelato andrà spolverato leggermente con una soluzione di caffè solubile e cacao. Il rapporto della soluzione sarà di 5 grammi di caffè solubile ogni 100 grammi di cacao.



MIRTILLO E COCCO

LE NOTE DOLCI-ACIDULE DEL MIRTILLO
SPOSANO IL GUSTO ESOTICO DEL COCCO.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 4 confezioni di **OraSi Gelato Avena**
- 250 g **Pasta Cocco**
- 325 g **acqua di cocco** (facoltativo, in caso sostituire con acqua)
- 2 g **sale**
- zest di 2 **limoni**
- 10 foglie di **salvia** grosse



Per la variegatura

- 400 g **Variegato Mirtillo**
- 5 g **salvia** tritata privata del gambo centrale
- zest di 2 **limoni**
- un pizzico di **sale**



Per la decorazione

- 150 g **Crumble gusto Frutti Rossi**
- 130 g **polvere di cocco**
- q.b. con **scaglie di cocco sottili**
- q.b. **mirtilli**

PROCEDIMENTO

- Scaldare in microonde per un minuto e mezzo 500 g di OraSi Gelato Avena, immergervi le foglie di salvia tagliate e coprire con pellicola.
- Lasciare in infusione per 15 minuti. Filtrare, unire i restanti ingredienti (tra cui la restante parte di OraSi Gelato Avena) e mantecare.
- In estrazione spolverare con la polvere di cocco e rifinire con la variegatura finale (ottenuta unendo Variegato Mirtillo, salvia, zest di limoni, sale).
- Decorare con polvere di cocco, mirtilli, scaglie di cocco sottili e Crumble gusto Frutti Rossi.



SPECIALTY COFFEE

DOLCI SENTORI AGRUMATI IMPREZIOSISCONO
L'INCONFONDIBILE AROMA DEL CAFFÈ.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 3 confezioni di **OraSi Gelato Avena**
- 1 confezione di **OraSi Gelato Avena gusto Caramello Salato** (facoltativo, altrimenti sostituire con OraSi Gelato Avena)
- 115 g **Pasta Caffè**
- 170 g **Crema vegetale Plant Based + Dual**
- 0,5 g **cannella in polvere**
- 2 g **sale**
- 90 g **marsala**
- 40 g **succo di limone**



Per la variegatura

- 400 g **Variegato Acero**
- 30 g **Variegato Passion Fruit**
- 40 g **Variegato Caffè**
- 3 g **Pasta Caffè**
- 2 g **sale**
- 10 g **caffè in polvere**
- zest di 1 **limone**



Per la decorazione

- q.b. chicchi di **caffè**
- q.b. zest di **limone**
- q.b. bastoncini di **cannella**

PROCEDIMENTO

- Unire tutti gli ingredienti della base, quindi emulsionare facendo attenzione ad aggiungere il succo di limone filtrato per ultimo e durante l'emulsione.
- Mantecare e in estrazione aggiungere la variegatura finale (composta dall'unione di Variegato Acero, Variegato Passion Fruit e Variegato Caffè, zest di limone, sale, caffè in polvere e Pasta Caffè).
- Decorare con chicchi di caffè, zest di limone e bastoncini di cannella.



READY TO RUN

UN GELATO DAL GUSTO SORPRENDENTE
PER UN GOLOSO BOOST DI ENERGIA.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 4 confezioni di **OraSi Gelato Avena**
- 100 g **Crema vegetale Plant Based + Dual**
- 430 g **Pasta Arachidi**
- 150 g **integratore OraSi Gelato +**
- 150 g **caffè americano** leggero
- zest di 1 **limone**
- 2,5 g **sale**
- 40 g **succo di limone** filtrato



Per la variegatura

- 350 g **Variegato Fico**
- 100 g **Variegato Acero**
- 200 g **Stracciatella Fondente Plus**
- 3 zest di **limoni**



Per la decorazione

- 200 g **Crumble Gran Mix semi e canditi**
- q.b. **fichi secchi**
- q.b. **arachidi tostate**

PROCEDIMENTO

- Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare, facendo attenzione di aggiungere il succo di limone filtrato come ultimo ingrediente e durante l'emulsione.
- Mantecare e in estrazione aggiungere la variegatura finale (ottenuta dall'unione di Variegato Fico, Variegato Acero e zest di limoni) e la stracciatella temperata in un biberon da cucina.
- Decorare con fichi secchi, arachidi tostate e Crumble Gran Mix semi e canditi.



ALBICOCCA DI CAMPO

UN GELATO CHE UNISCE NOTE AGRUMATE,
SPEZIE LEGGERE ED ERBE PROFUMATE.



INGREDIENTI Vaschetta da 4kg



Per la base

- 4 confezioni di **OraSi Gelato Avena**
- 15 g **Pasta Limone**
- 7 g **Pasta Vaniglia**
- 130 g **Crema vegetale Plant Based + Dual**
- 13 chicchi di **cardamomo** pestati
- 1 rametto di **rosmarino**
- buccia grossa di un **limone**
- 90 g succo di **limone** filtrato
- 1,5 g **sale**
- 1 g **pepe di Timut** o pepe nero



Per la variegatura

- 500 g **Variegato Albicocca**
- zest di 1 **limone**
- 20 g di **maggiorana** fresca tritata
- 200 g **Crumble gusto Limone**



Per la decorazione

- q.b. fette di **albicocca**
- q.b. rametti di **timo**
- q.b. **Crumble gusto Limone**

PROCEDIMENTO

- Riscaldare 500 g di OraSi Gelato Avena in microonde per 1 minuto e mezzo. Aggiungere il rosmarino, la buccia di limone e la Pasta Vaniglia. Coprire e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.
- Filtrare e aggiungere tutti i restanti ingredienti (restante parte di OraSi Gelato Avena, chicchi di cardamomo pestati, Pasta Limone, sale, pepe, Crema vegetale Plant Based + Dual) facendo attenzione ad aggiungere il succo di limone filtrato per ultimo e durante l'emulsione.
- Preparare la variegatura, unendo Variegato Albicocca, zest di limone e maggiorana fresca tritata.
- Mantecare il gelato e in estrazione variegare con la variegatura preparata in precedenza e Crumble gusto Limone.
- Decorare con fette di albicocca, rametti di timo e Crumble gusto Limone.

**FIOR
D'AVENA**



**CARAMELLO
SALATO**



BISCOTTO



PISTACCHIO





PERFETTE ANCHE PER

Gelato Soft

Puoi usare le basi liquide OraSì Gelato
COSÌ COME SONO O AROMATIZZARLE
con la linea di paste plant based firmate Martini Gelato.

E se vuoi renderle ancora più golose,
**PUOI AGGIUNGERE TANTISSIME VARIEGATURE
E GRANELLE!**



Abbina alle basi liquide OraSì Gelato
I PRODOTTI PLANT BASED DELLA GAMMA









Con **OraSì Gelato** il vegetale prende gusto:
guarda il video e prendici gusto anche tu!



SCANSIONA IL QR CODE

SEGUI ORASÌ GELATO SUI SOCIAL DI MARTINI GELATO



Scopri di più su: martiniprofessional.it/orasi-gelato/