

GIANDUIA - CHOCO HAZELNUT



Cod. F990

CIOCCOLATO FONDENTE - DARK CHOCOLATE



Cod. F556

FRAGOLA - STRAWBERRY



Cod. F859

PISTACCHIO - PISTACHIO



Cod. F852

ARCOBALENO - RAINBOW



Cod. F989

LIMONE - LEMON



Cod. F853

VANIGLIA GIALLA - YELLOW VANILLA



Cod. N022

COPERTURE COATINGS

Croccanti coperture al cioccolato
Crunchy chocolate coatings

NOCCIOLA - HAZELNUT



Cod. F857

CIOCCOLATO AL LATTE - MILK CHOCOLATE



Cod. N050

CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE



Cod. F856

RED VELVET



Cod. N933



PACKAGING: 4 X 1,5 KG



NEW!
STRACCIATELLA VEGAN
VEGAN CHOCOLATE COATING
Cod. F998



RUBICONE

GELATO & PASTRY EST. 1959

Planetaria Base

Base completa per produrre Gelato su stecco utilizzando semplicemente la Planetaria.
Complete base for producing Gelato sticks using a stand mixer only.

Ricetta: Base Planetaria 400 gr + 1 litro latte freddo
Recipe: Planetaria Base 400 gr + 1 liter cold milk



1

Versare nella planetaria la base e il latte freddo, miscelare vigorosamente per 5 minuti circa.

Blend in the mixer the base and cold milk, mix vigorously for approx. 5 minutes.

Utilizza le **Paste Concentrate** Rubicone per aromatizzare la miscela.
*Add Rubicone's **Flavoring Pastes** for flavoring the white mix.*



2

Versare la miscela negli stampi in silicone. Abbattere per circa 1 ora.

Pour the mix in the silicon moulds. Blast freeze for approx. 1 Hour



3

Rimuovere la creazione dallo stampo.

Remove the creation from the mould.



4

Immergere lo stecco nella copertura, conservare a -15 °C

Dip the stick in the coating. Store at -15 °C

Fai il Gelato senza mantecatore!
Make Gelato without batch freezer!

PACKAGING: 4 X 1,2 KG

Prodotti Rubicone

Via Piana 325 · 47032 Bertinoro (FC) Italy · Tel. +39 0543 4484 51 · Fax +39 0543 448193
info@prodottirubicone.com · www.prodottirubicone.com