



**Nestlé Il Latte Condensato**  
**Ricette e Ispirazioni**  
Versatilità in gelateria, pasticceria e caffetteria

---



## Nestlé Il Latte Condensato

**Versatilità in gelateria,  
pasticceria e caffetteria**

Il Latte Condensato Nestlé® è un prodotto storico, nato nel 1893. La lavorazione è semplice e naturale: il latte vaccino viene pastorizzato, arricchito di zucchero e concentrato per ottenere la sua densità caratteristica.

Il latte condensato è molto versatile e dona una consistenza cremosa alle preparazioni. È ideale per le lavorazioni di gelateria, pasticceria e caffetteria.

Può essere usato come base bianca per la **realizzazione di bevande, dessert e gelati**



Codice	Descrizione	Formato	Durata mesi
12464092	Latte Condensato Latta	12 x 1Kg	15 12
12278481	Latte Condensato BIB	2 x 5Kg	

# INDICE

## 01

### BEVANDE

Caffè Bombòn  
Frappè Dulce de Leche e Caffè  
Sorbetto ai frutti rossi e lime  
Cioccolata fredda al caffè  
Salsa al rhum per caffetteria

## 02

### DESSERT

Semifreddo al pistacchio  
Glassa a specchio per torte moderne  
Crema pasticceria

## 03

### GELATI

Base gelato - preparazione a freddo





# Caffè Bombòn

## INGREDIENTI

- 20g di Nestlé Il Latte Condensato
- 1 caffè espresso Nescafé
- 20g di Nestlé Il Latte Condensato
- 5g di grappa
- Cardamomo

## PROCEDIMENTO

Tradizionalmente, il caffè bombòn è una bevanda a base di caffè che include espresso mescolato con latte condensato zuccherato in una proporzione uno a uno. Tuttavia, è possibile apportare infinite varianti mes-

colando al latte condensato liquori, distillati o spezie. Il latte condensato nella sua densità permette di rimanere diviso dal caffè espresso per una scenografica stratificazione se servito al vetro.

### Vantaggi per l'operatore

Il latte condensato è l'ingrediente essenziale per preparare il rinomato caffè bombòn, versandolo delicatamente alla base della tazzina. Inoltre, è possibile arricchirlo ulteriormente mescolandolo con spezie e liquori, creando così infinite varianti di questa deliziosa bevanda.

Guarda il risultato!





# Frappè Dolce de Leche e Caffè

## INGREDIENTI

- 50g di Nestlé Il Latte Condensato
- 15g di acqua
- 25g di latte
- 1 stick di Nescafé Gold
- Ghiaccio q.b.

## PROCEDIMENTO

Per il latte condensato caramellato:  
Immergere la latta di latte condensato in abbondante acqua bollente e lasciarla cuocere per due ore. Successivamente, fare raffreddare immergendola in acqua fredda. È possibile utilizzare Il latte condensato caramellato come topping al mou anche per altre preparazioni.

Per il Frappè:  
Versare il latte condensato caramellato sul fondo di un bicchiere, aggiungere il Nescafé e l'acqua. Montare con il monta latte ad immersione. Aggiungere abbondante ghiaccio e successivamente il latte freddo.

### Vantaggi per l'operatore

Il latte condensato, grazie alla sua composizione, non solo permette di emulsionare la ricetta, ma anche di conferirle un delizioso sapore caramellato. È possibile preparare questa delizia senza l'ausilio di un frullatore, basta semplicemente mescolare insieme latte condensato, Nescafé e acqua, servendo il tutto con ghiaccio.

Guarda il risultato!





# Sorbetto ai frutti rossi e lime

## INGREDIENTI

Per 2 porzioni:

- 240g di Nestlé Il Latte Condensato
- 200g di ghiaccio

- 40g di frutti rossi (lamponi, more)
- Scorza di lime

## PROCEDIMENTO

Versare nella caraffa del frullatore il latte condensato, il ghiaccio e i frutti rossi. Frullare per circa 25 secondi a media velocità fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea. Successivamente, servire in bicchieri o coppe da dessert, spolverare con scorza di lime grattugiata.

## SUGGERIMENTI

In funzione al tipo di ghiaccio (cubetti, cubetti pieni e scaglie) può essere necessario variare il tempo nel frullatore. Per ottenere la granulometria fine tipica del sorbetto, utilizzare cubetti vuoti. Nel caso di ghiaccio granulare è necessario solo mescolare con latte condensato e frutti rossi.

### Vantaggi per l'operatore

Grazie all'utilizzo del latte condensato, è possibile ottenere la consistenza cremosa e dolce tipica del frappè, anche solo con l'aggiunta di ghiaccio, senza la necessità di utilizzare panna o gelato fior di latte come emulsionanti. Inoltre, il latte condensato si amalgama perfettamente con gli altri ingredienti anche se utilizzato a freddo.





# Cioccolata fredda al caffè

## INGREDIENTI

Per 6 porzioni:

- 400g di Nestlé Il Latte Condensato
- 600g di acqua

- 220g di cioccolato fondente Perugina Luisa
- 12g di Nescafé Espresso
- Panna montata (secondo uso)

## PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato in microonde. Versare in una tazzina il latte condensato, l'acqua e il Nescafé. Mescolare bene, lasciare raffreddare. Servire con panna montata.



### Vantaggi per l'operatore

L'utilizzo del latte condensato permette di evitare l'utilizzo di zuccheri e amidi, rendendo più semplice, veloce ed economica la realizzazione della bevanda. È possibile variare la versione al cioccolato con quella al latte o bianca. Per aromatizzare la bevanda è possibile sostituire il Nescafé con liquori e spezie.

Guarda il risultato!





# Salsa al Rhum per caffetteria

## INGREDIENTI

- 500g di Nestlé Il Latte Condensato
- 30g di Rhum
- 10g di cacao

## — PROCEDIMENTO —

Mescolare il latte condensato con il cacao. Aggiungere il rhum e mescolare. Utilizzare la salsa ottenuta per decorare la tazza di caffè o della bevanda che si desidera creare. In alternativa, utilizzare il composto come salsa per dessert.

## — SUGGERIMENTI —

È possibile sperimentare diverse varianti utilizzando liquori differenti. Il latte condensato, ricco di grassi e zuccheri, offre una consistenza cremosa e dolce, rendendolo ideale per essere utilizzato come salsa da accompagnamento per dessert come torte, creme e gelati.

### Vantaggi per l'operatore

Il latte condensato, grazie al suo contenuto di zucchero e grasso lattico, è già di per sé una deliziosa salsa per caffetteria, sia calda che fredda. Essendo di base neutra, è possibile ottenere un'infinità di alternative a seconda del liquore utilizzato.





# Semifreddo al Pistacchio

## INGREDIENTI

Per 8/10 porzioni:

- 600g di panna
- 400g di Nestlé Il Latte Condensato
- 100g di pasta insaporente pistacchio



## PROCEDIMENTO

Mescolare la pasta insaporente con il latte condensato. Montare la panna fino a ottenere una consistenza soda, aggiungere al latte condensato ed amalgamare delicatamente con una spatola, facendo attenzione a non smontare il composto. Versare il composto ottenuto nel con-

tenitore desiderato e abbattere a temperatura negativa. Si consiglia di utilizzare la panna e il latte condensato direttamente dal frigorifero, mantenendoli a una temperatura di 0-3°C per garantire una migliore lavorabilità e conservazione degli ingredienti.

### Vantaggi per l'operatore

Il latte condensato diluito consente di ottenere un semifreddo morbido al taglio a -18°C. La pasta insaporente al pistacchio può essere sostituita, ma se si utilizza una pasta a base di zucchero, è necessario aumentare del 15% il do-

saggio della panna per compensare la dolcezza aggiuntiva. Sperimenta con dosaggi e ingredienti per ottenere il risultato desiderato, tenendo conto delle variazioni che possono derivare dalla scelta degli ingredienti.



# Glassa a specchio per torte moderne temperatura negativa - preparazione a freddo

## INGREDIENTI

- 100g di Nestlé Il Latte Condensato
- 400g di cioccolato Galak®
- 500g di gelatina neutra

Per la gelatina:

- 125g di acqua bollente
- 25g di gelatina in polvere
- Colorante in polvere

## PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato Galak® e aggiungere l'acqua, la gelatina neutra e il latte condensato. Mescolare la gelatina in polvere o, in alternativa, la colla di pesce con l'acqua e aggiungerla al

composto sopra. Aggiungere il colorante naturale idrosolubile e mescolare bene. Conservare in frigorifero a temperatura positiva e glassare a una temperatura di circa 28-30°C.

### Vantaggi per l'operatore

Rispetto al processo tradizionale di preparazione della glassa a specchio, questo attraverso l'utilizzo del latte condensato permette di lavorare a freddo e ottenere in pochi passaggi un risultato eccellente, neutro e personalizzabile per conservazione a temperatura negativa.

Guarda il risultato!





# Crema Pasticcera

## INGREDIENTI

- 500g di Nestlé Il Latte Condensato
- 750ml di acqua
- 200g di tuorli
- 40g di amido
- Vaniglia
- Scorza di lime

### PROCEDIMENTO

Portare l'acqua ad ebollizione e mescolare i tuorli d'uovo con l'amido, il latte condensato e la vaniglia. Aggiungere il composto ottenuto all'acqua bollente e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Infine, aggiungere la scorza di lime grattugiata e lasciare raffreddare.

Guarda il risultato!



### Vantaggi per l'operatore

I vantaggi di utilizzare Il latte condensato per realizzare la crema pasticcera sono la praticità e la velocità di preparazione. Il latte condensato, infatti, è già dolcificato, il che significa che non è necessario aggiungere zucchero alla ri-

cetta. Il suo impiego permette, inoltre, di mantenere inalterato il sapore della crema pasticcera. Nelle grandi produzioni, l'utilizzo del latte condensato consente di ottimizzare i costi, la gestione dello stoccaggio e la riduzione degli scarti di latte UHT o fresco.



# Base Gelato - preparazione a freddo

## INGREDIENTI

- 900g di Nestlé Il Latte Condensato
- 1800g di acqua
- 300g di base latte 100

**Bastano solo 3 ingredienti, a fronte degli 8 che verrebbero utilizzati normalmente:**

latte, panna, destrosio, latte in polvere, emulsionanti, farina di carruba, farina di guar, saccarosio

## PROCEDIMENTO

Mescolare la base latte 100 con l'acqua e il latte condensato. Lasciare maturare (facoltativo). Successivamente procedere con la tradizionale preparazione del gusto, aggiungere la pasta insaporente e mantecare.

Guarda il risultato!



### Vantaggi per l'operatore

La lavorazione a freddo permette di contenere i costi, poiché evita l'acquisto del macchinario dedicato (non necessita di pastorizzazione). Questo si traduce in un risparmio di acqua ed energia. Realizzare la base gelato con il latte condensato significa anche impiego di meno ingredienti (3 anziché 8). La resa finale è cremosa e di qualità. La

ricetta sopra proposta con base 100 può essere variata con altre basi di diversa grammatura. L'utilizzo del latte condensato in gelateria, nella giusta diluizione e nel processo di preparazione a freddo, mantiene inalterato il sapore della base gelato, non trasferendo il tipico sapore del latte condensato tal quale.

Nestlé.  
*il latte  
condensato*

 Nestlé  
PROFESSIONAL.

Scopri come innovare  
la tua offerta  
con Nestlé Il Latte Condensato



Nestlé  
*il latte  
condensato*

