dal 1959

elenka

L'ORIGINALE

POCHI SANNO
LA SUA ORIGINE
MA TUTTI SANNO QUAL'È
L'ORIGINALE

1960

ANTONINO GALVAGNO NEL SUO PICCOLO LABORATORIO DI ESSENZE, CREA LA FORMULA PERFETTA. LA CHIAMA: **ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE**. IL SUO PRIMO PREPARATO PER GELATO È ANCHE IL PRIMO DI TANTI SUCCESSI. SEMPRE PIÙ GELATERIE E PASTICCERIE LA RICHIEDONO. È UNA MARCIA INARRESTABILE CHE FA DI QUESTO PRODOTTO UN *MUST* DESTINATO A ENTRARE NELLA STORIA DEL GELATO E CHE SINTETIZZA LA FILOSOFIA DEL SUO CREATORE: "I PRIMI SARANNO SEMPRE I MIGLIORI".

ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

RICETTARIO MODERNO

ZUPPA INGLESE L'ORIGINALE

Miscela bianca	g	5700
Zuppa Inglese	g	150
Panna	g	150

Variegare con canditi e gocce di cioccolata, coprire con pan di spagna imbevuto con Bagna alchermes.

ZUPPA INGLESE PASSIONE

Miscela bianca	g	5700
Zuppa Inglese	g	150
Panna	g	150

Quando il gelato è pronto prima di estrarre, versare nel mantecatore g 300 di Copertura Nero Modicano fusa, poi estrarre e variegare con Amarena in governo. Decorare con croccante di mandorla.

ZUPPA INGLESE CHEESECREAM

Miscela bianca	g	5500
Pasta cassata	g	50
Zuppa Inglese	g	100
Mascarpone Elenka	g	200
Panna	g	150

Variegare con Fanta biscottino.

ZUPPA INGLESE AL COCCO

Miscela bianca	g	5200
Zuppa Inglese	g	100
Pasta cocco	g	300
Panna	g	400

Variegare con copertura Ciocco Nero.

ZUPPA INGLESE STUZZICANTE

Miscela bianca	g	5700
Zuppa Inglese	g	150
Panna	g	150

Variegare con topping Sea Salt Cream (caramello salato) e Aroma in pasta mandarino

ZUPPA INGLESE SNACK

Miscela bianca	g	5700
Zuppa Inglese	g	150
Panna	g	150

DOLCE DI LATTE SNERVATO

Dolce di latte	g	350
Panna	g	150

Variegare con dolce di latte snervato e Fanta Brownies.

ZUPPA INGLESE EROTIKA

Miscela bianca	g	5700
Zuppa inglese	g	150
Panna	g	150

Variegare con Fanta frutti di bosco e stratificare con lastrine di Copertura Nero Modicano.

PER LE LASTRINE:
fondere la Copertura Nero Modicano a 35°C in forno a microonde, stendere su carta da forno fino ad ottenere uno spessore sottilissimo, cristallizzare in frigo o abbattitore.

ZUPPA INGLESE *I SICILIANI*

Miscela bianca	g	5700
Zuppa Inglese	g	150
Panna	g	150

Quando il gelato è pronto da estrarre versare nel mantecatore g 200 di Copertura Nero Modicano. Variegare con Fanta pistacchio e Fanta arancio.

ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

"L'ORIGINALE"

ELENKA S.p.A.

SEDE:
via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (Italy)
tel. +39 091 532740 • fax +39 091 534219

FILIALE:
via Toscanini, 20 • 20010 Arluno (MI)
tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

www.elenka.it
mail: elenka@elenka.it

Elenka Spa