

GELATO E PASTICCERIA

19  05



N3><T



19  05

IL GELATO CHE CAMBIA IL GELATO, PER SEMPRE

Nel gelato artigianale è importantissimo
il gusto. Ma prima ancora, c'è il gelato.

Il PRIMO termina in fretta.

Il SECONDO lascia una traccia
nella memoria

Gian Maria Emendatori

Powered by 



Cos'è N3><T?

N3xT è il punto di svolta nel presente (NOW) che da inizio al futuro prossimo (NEXT) del gelato artigianale. Inizia la **N3xT GENERATION GELATO**: da gelato a Esperienza davvero unica.

N3xT è la nostra innovazione rivoluzionaria nel segmento delle basi e neutri per gelato, che cambia per sempre il gelato, nei suoi fondamentali. Con N3xT immaginiamo e creiamo un gelato migliore e memorabile per **un'esperienza gelato**, finalmente e veramente, **superiore**.

Per questo preciso motivo **N3xT** rappresenta una spinta evolutiva che trasforma il vecchio concetto di basi e neutri in un **SISTEMA INNOVATIVO PER GELATO ARTIGIANALE**, fatto solo di tecnologia alimentare naturale e sapere artigiano, uniti per un unico scopo: offrire una palatabilità superiore nel gelato artigianale, accessibile a tutti.

Tutto questo noi lo chiamiamo: **Intelligenza Artigianale per Gelato**.

“
Ognuno su
questa terra merita
un gelato **3><**
più buono!
”

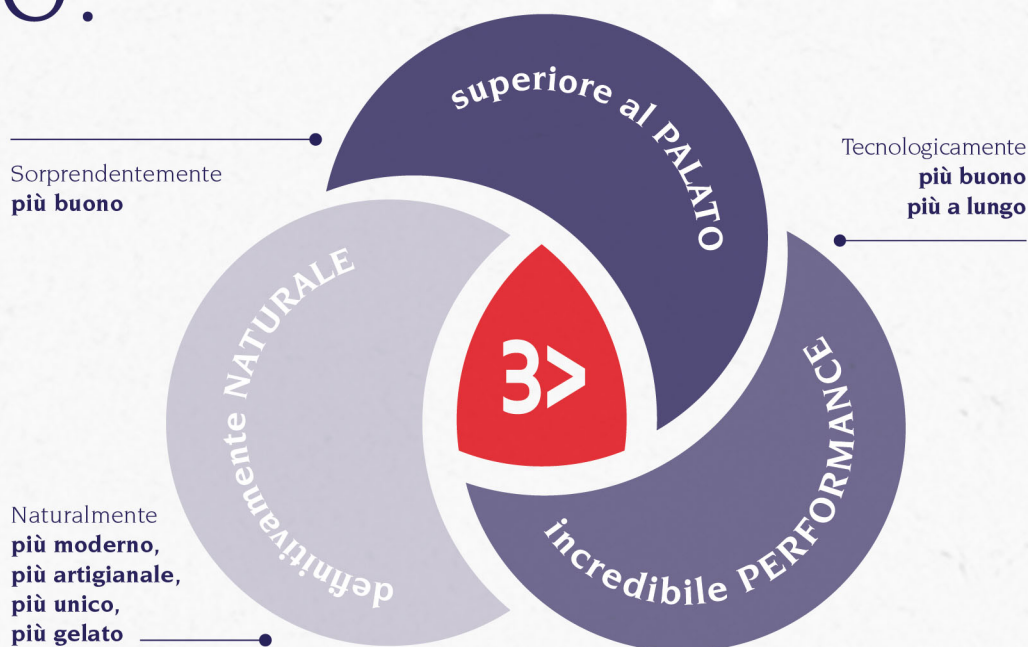
Gian Maria Emendatori with 



Perché N3><T è unico:

IL TRIPLE PERFECTION SYSTEM

The Intelligent
Perfection.
Il sistema unico
di E&V1905
per creare il
gelato perfetto.



1. IL GELATO PERFETTO

Con N3xT il gelato è perfetto per **3 evidenti motivi**:

1. Superiore al Palato: sorprendentemente più buono. Un giusto equilibrio tra calore, dolcezza e neutralità delle note aromatiche per esaltare e dare l'assoluta nettezza ai sapori caratteristici. Infatti, anche con un dosaggio delle paste grasse a 80g ne viene esaltato il sapore

2. Incredibilmente Performante: sorprendentemente più buono, incredibilmente più a lungo
Un gelato tecnologicamente innovativo capace di performare nel tempo, preservando le caratteristiche del "buono" per molto tempo, anche nelle vetrine con le peggiori condizioni

3. Definitivamente Pulito: più moderno, più artigianale, più unico, più gelato
Fatto al 100% di ingredienti di origine naturale per essere moderno, ha una struttura filante ed increspata che mette in evidenza l'originalità e l'artigianalità del gelato. Al palato, un equilibrio tra corpo e perfetta scioglievolezza che lo rende definitivamente unico.

2. LA TECNOLOGIA NATURALE

N3xT è creato con la **tecnologia naturale** che crea potenza mettendo in sinergia **3 sistemi**:

- **Un Sistema composto di Farina di semi di Carrube e Guar**, in grado di creare la struttura artigianale del gelato di una volta, il taglio filante e la perfetta spatolabilità
- **Un sistema di fibre vegetali**, in grado di conferire performance durante lo stazionamento in vetrina
- **Un sistema di proteine vegetali**, in grado di stabilizzare le caratteristiche di cremosità e overrun nel tempo

3. IL CENTRO DI CONTROLLO

N3xT è progettato per prendere il controllo dei **3 fondamentali di ogni struttura di gelato**:

- **Acqua**: lega l'acqua, stabilizza l'acqua libera, gestisce il rapporto tra acqua libera e acqua non disponibile, ma soprattutto prende il controllo dell'umidità totale della struttura del gelato
- **Emulsioni**: stabilizza le emulsioni, ma soprattutto le protegge dai continui stress termici della vetrina
- **Aria**: facilita l'introduzione della giusta quantità di aria nel gelato, ma soprattutto stabilizza e la trattiene all'interno della struttura.

PERFECT GELATO WHEEL

Lo strumento oggettivo per creare il gelato artigianale perfetto: **THE PERFECT GELATO WHEEL®**

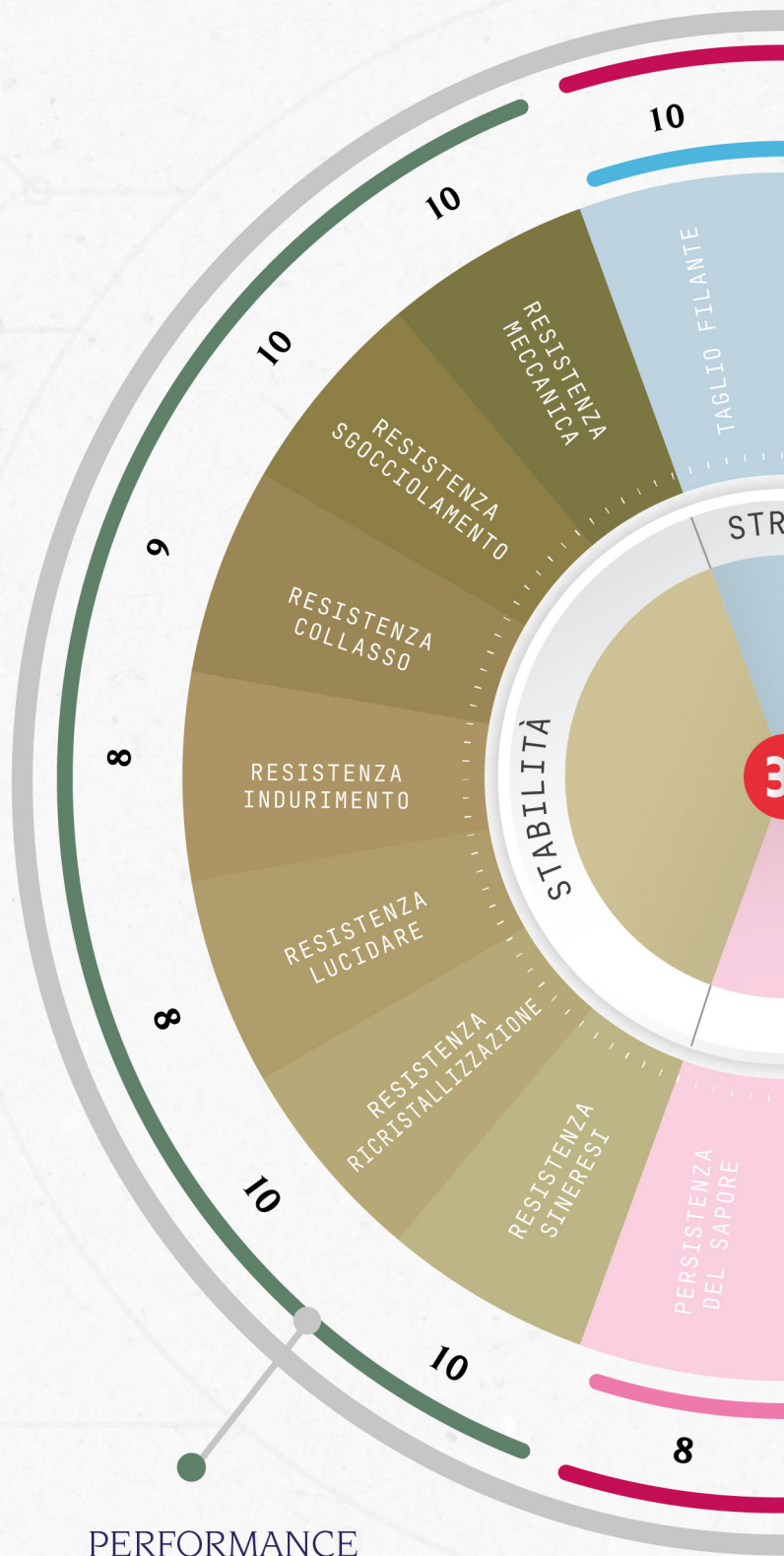
Ogni gelato artigianale è un linguaggio unico che appartiene al gelatiere. È il suo modo di esprimersi e di raccontarsi comunicando direttamente con il palato di ogni consumatore. È un linguaggio semplice per il palato, ma che va definito in maniera precisa e consapevole.

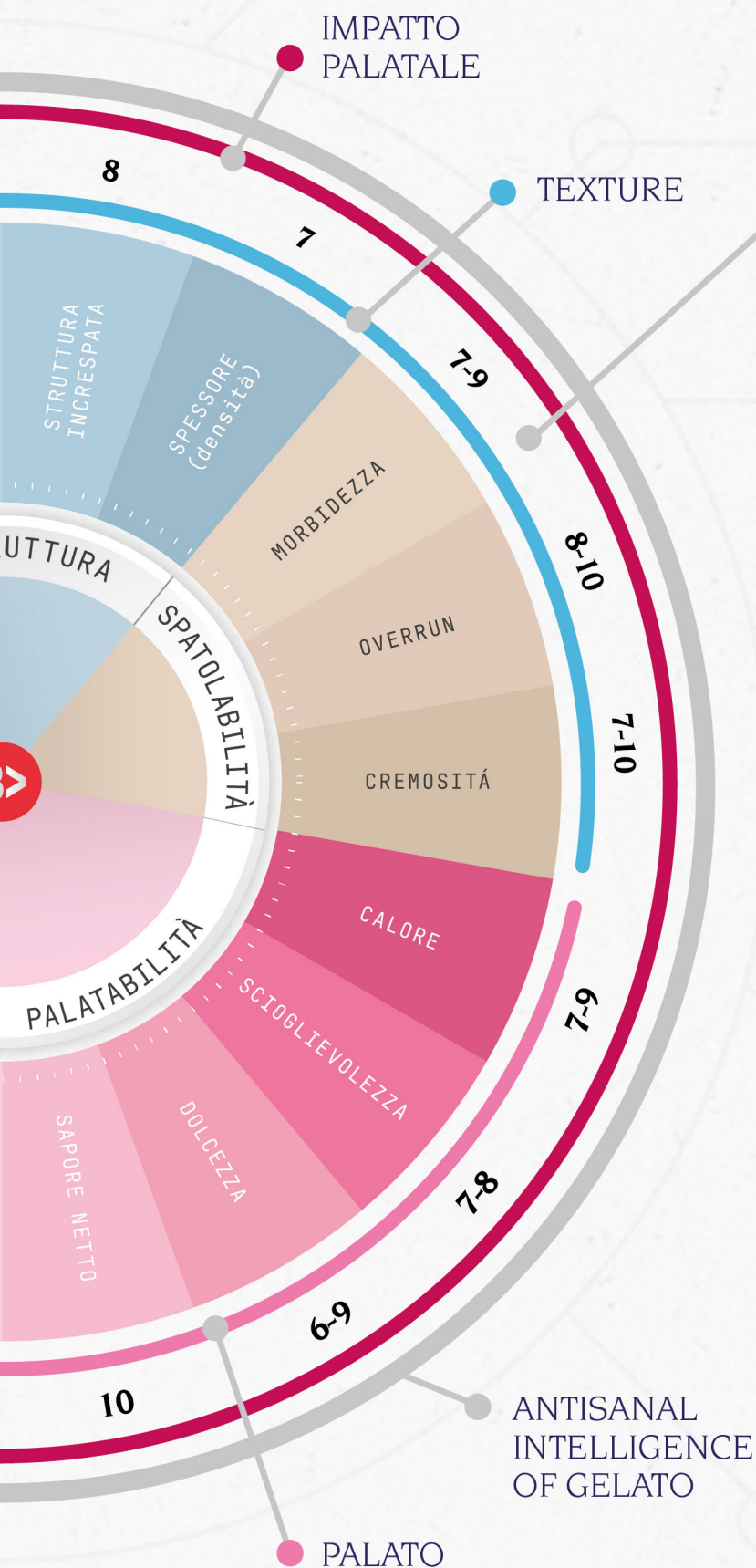
Perché non è fatto di parole, ma di percezioni precise che dipendono da scelte consapevoli. The Perfect Gelato Wheel del gelato è lo strumento che aiuta il gelatiere a costruire il suo gelato perfetto, in maniera consapevole, razionale ed immediata.

La PGW è il linguaggio semplice, ma tecnico, per raccontare N3xT, o qualsiasi gelato artigianale eccellente, utilizzando i suoi 4 attributi fondamentali:

- **Stabilità:** come il gelato si comporta in vetrina
- **Struttura:** quale struttura o texture ha o deve avere
- **Spatolabilità:** come si comporta alla spatola
- **Palatabilità:** quali sono le percezioni palatali

La PGW è anche lo strumento per definire il proprio gelato, per progettare in ogni attributo rilevante per ottenere l'impatto palatale memorabile.





LEGENDA

Rappresentazione delle caratteristiche di N3xT su una scala da 1 a 10, dove 1 è "poco", 10 è "molto"

Ogni paramentro nel dettaglio viene indicato all'interno della Wheel.

Il gelato perfetto non teme le vetrine nelle condizioni peggiori **3>**

Dizionario della WHEEL:

- **Stabilità:** definisce la "Performance" del gelato o capacità di resistere nel tempo a stress termici o meccanici; quindi, è la resistenza del gelato a: **Sineresi, accrescimento dei cristalli di ghiaccio, lucidare, indurire, collassare (capacità di mantenere la forma), sgocciolamento, manipolazione meccanica**
- **Struttura:** definisce le caratteristiche di base di un gelato o corpo del gelato: **Densità o Spessore, Taglio Filante o Netto, Struttura Interna Increspata o Liscia**
- **Spatolabilità:** definisce il "comportamento alla spatola" del gelato (quella resistenza piacevole che il gelato deve opporre alla spatola): **Morbidezza o durezza; Overrun o leggerezza della struttura; Cremosità o pienezza apparente che risulta invece perfettamente scorrevole al palato o alla spatola**
- **Palatabilità:** definisce le "percezioni principali" una volta portato il gelato al palato. **Grado di calore:** sensazione termica percepita, ovvero il grado di freddo percepito dal palato; **Scioglievolezza:** tempo di fusione del gelato nel palato; **Dolcezza:** misura il punto di dolce del gelato; **Sapori netti:** percezione "dritta" e netta ed intensa del sapore caratteristico, senza deviazioni aromatiche importanti; **Persistenza del Sapore:** durata del sapore nel palato.



I SISTEMI PER GELATO

N3xT è il gelato perfetto, tecnico e moderno, ma soprattutto autentico nei sapori, artigianale nella struttura, tecnologico nella performance

N3xT, i sistemi innovativi per gelato artigianale 100% clean label

TIPOLOGIA DI GELATO	SISTEMA N3xT	DESCRIZIONE	DOSAGGIO E UTILIZZO	CARATTERISTICHE
UNIVERSALE creme, frutta vegani e alcolici	N3xT	Nucleo Performante a bassissimo dosaggio	10g - 15 g/Kg Mix Utilizzo a freddo e a caldo	100% Clean label, vegano, senza lattosio, senza emulsionanti artificiali
	N3xT PLUS	Sistema gelato a bassa grammatura per creme, frutta, vegani e alcolici	35g - 50 g/Kg Mix 50g x 1lt di latte Utilizzo a freddo e a caldo	
GELATO CREMA	N3xT MORE CREME	Sistema gelato a medio dosaggio	120g/Kg Mix 210g + 1lt Latte + 310 Panna + 210g zucchero Utilizzo a freddo e a caldo	100% Clean label, senza emulsionanti artificiali
	N3xT MAX CREME	Sistema gelato a alto dosaggio	250g/Kg Mix 450g + 1lt Latte + 320 g di panna Utilizzo a freddo e a caldo	
SORBETTO FRUTTA	N3xT CREMOSO FRUTTA	Sistema sorbetto a medio dosaggio con struttura cremosa	130g/Kg Mix 450g + 1lt Acqua + 500g zucchero Utilizzo a freddo e a caldo	100% Clean label, vegano, senza lattosio, senza emulsionanti artificiali
	N3xT PURA FRUTTA	Sistema sorbetto a medio dosaggio con struttura più compatta e fredda senza "E"	130g/Kg Mix 400g + 1lt Acqua + 370g zucchero Utilizzo a freddo e a caldo	100% Clean label, vegano, senza lattosio, senza emulsionanti artificiali, senza "E"

TEXTURE BEST FOREVER

N3><T

PASTRY



È una nuova linea di basi di pasticceria progettata per avere un forte contenuto tecnico (palatabilità), tecnologico (prestazione) e clean label (pulizia).

POWERED BY 3>

TECNOLOGIA NATURALE DI NUOVA GENERAZIONE

Il cuore di N3xT è tecnologia pura. Un sistema di fibre e proteine vegetali che, insieme alla gelatina, gestiscono le strutture di pasticceria dall'interno, controllandone i fondamentali:

- 1. Acqua:** controllo dell'acqua per evitare disidratazione, sineresi e mantenere il prodotto sempre fresco e morbido
- 2. Emulsioni:** controllo delle emulsioni per aumentare la cremosità e la scioglievolezza al palato
- 3. Aria:** ottimizzazione dell'overrun e stabilizzazione dell'aria per garantire leggerezza

1. PALATABILITÀ PERFETTA: PIÙ BUONO, GRAZIE A CONSISTENZE TECNICHE

Strutture incredibilmente soffici, perfettamente cremose, immediatamente scioglievoli al palato ed esaltano i sapori caratterizzanti. Capaci di esaltare i sapori

2. PERFORMANCE PERFETTA: PIÙ BUONO, PIÙ A LUNGO

La preconditione per un'esperienza palatale straordinaria è una bontà che dura nel tempo. La stabilità della texture, quindi, è tutto:

- **SOFFICITÀ A LUNGO:** aumento naturale dell'overrun e della capacità della struttura di trattenerlo nel tempo, leggerezza a lungo.
- **CREMOSITÀ CHE DURA NEL TEMPO:** rafforzamento delle emulsioni contro stress termici, cremosità, scioglievolezza e porzionabilità a lungo.
- **IDRATAZIONE STABILE:** rallentamento della migrazione dell'acqua libera, anche nei cicli di congelamento e scongelamento, freschezza e morbidezza a lungo.
- **STABILITÀ A LUNGO:** perfetto controllo dell'acqua per una struttura stabile anche fuori dai range di temperatura, nessuna sineresi e mantenimento della forma a lungo.

N3xT Pastry gestisce le strutture di pasticceria anche nei cicli di congelamento e scongelamento

3. CLEAN LABEL PERFETTA: TECNOLOGIA PIÙ MODERNA E PIÙ ARTIGIANALE

Naturale e ad etichetta pulita, N3xT PASTRY è creata solo con ingredienti 100% di origine naturale.
Senza emulsionanti artificiali, senza lattosio, senza "E".

"Praticità di utilizzo, semplicità e velocità"

SEMIFREDDO

PREPARAZIONE A FREDDO

300g

di N3xT Pastry

1000g

di Panna 35%

100g

pasta grassa

50g

pasta frutta



Unire il mix della panna 35% MG direttamente nel caldaio della planetaria e disperdere leggermente.



Agitare fino a raggiungere il grado di incorporamento d'aria desiderato.



A fine montata, aggiungere la pasta e amalgamare delicatamente.



Colare in stampo, Abbattere e conservare a -18 gradi. Servire tra -12 e -14 gradi

I VANTAGGI PRATICI DEL PRODOTTO

Smodellabile a -40 -30 gradi.
Porzionabile e Morbida a -18 gradi, Stabile a -12 gradi
(sopporta i normali tempi dell'asporto).

MOUSSE

PREPARAZIONE A FREDDO

200g

di N3xT Pastry

1000g

di Panna 35%

100g

pasta grassa

50g

pasta frutta



Unire il mix della panna 35% MG direttamente nel caldaio della planetaria e disperdere leggermente.



Agitare fino a raggiungere il grado di incorporamento d'aria desiderato.



A fine montata, aggiungere la pasta e amalgamare delicatamente.



Colare in stampo, Abbattere e conservare a +4gradi. Servire a +4gradi

I VANTAGGI PRATICI DEL PRODOTTO

Smodellabile a -40 -30 gradi. Stabile a +4 gradi
(sopporta i normali tempi dell'asporto).