GIUSO

LA FRUTTA

Da sempre una parte di noi

Collezione Passate, Confetture Extra e Specialità di Frutta

GIUSO: UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso nasce nel **1919**, in un piccolo laboratorio artigianale.
Da allora ha vissuto, condiviso e raccontato una storia di successo, fino a diventare oggi una solida realtà industriale ed un punto di riferimento per il mercato nazionale ed internazionale.
In questo lungo percorso di sviluppo Giuso ha avuto sempre come guida e punto di riferimento la propria **mission**, ovvero "produrre ingredienti composti e semilavorati per gli artigiani dolciari e le piccole industrie, dedicandosi con passione alla costante ricerca di soluzioni innovative e ponendo gli interessi dei clienti alla base di ogni azione ed iniziativa."
Durante questo lungo cammino, Giuso ha consolidato ed interiorizzato alcuni **valori** chiave che ne guidano costantemente l'azione quotidiana ed il pensiero strategico; questi valori fondanti sono:
- **la qualità**, intesa come selezione accuratissima delle materie prime, processi produttivi consolidati e costantemente monitorati, e speciali linee di prodotto caratterizzate dall'assenza di conservanti, aromi, coloranti e olii aggiunti;
- **l'innovazione**;
- **la tradizione**;
- **l'integrità e la trasparenza**;
- **la passione**.

Oggi Giuso è un importante e qualificato esponente del **Made in Italy**, esportando in oltre 35 paesi in tutto il mondo, ed ha finalmente coronato un sogno lungamente inseguito, quello di costruire un nuovo complesso industriale che unisse ad un cuore tecnologico all'avanguardia una presenza non intrusiva, ma bensì rispettosa e valorizzante per il territorio che lo ospita.
La **nuova casa di Giuso** si sviluppa su una superficie coperta di circa 11.000 mq ca ed ospita reparti produttivi all'avanguardia ed un magazzino automatico unico nel settore, con una capacità di movimentazione di 700 colli all'ora.
Qui si scriverà la nuova storia di successo di Giuso; da qui partiranno i prossimi cento anni di innovazione e servizio.

GIUSO

GIUSO E LA FRUTTA: UNA LUNGA STORIA DI AMORE

L'amore di Giuso per la **frutta** viene da lontano.
Nell'archivio storico dell'azienda sono ben visibili i frutteti posseduti nel **1922** dalla famiglia nella frazione Abbadia, in regione Montaldo nel territorio di Spigno Monferrato, frutteti dai quali l'azienda traeva le materie prime per la lavorazione delle marmellate e dei preziosi canditi.
La **sapienza antica** nella coltivazione, scelta e lavorazione della frutta si è unita negli anni allo **sviluppo tecnologico**, ma sono rimasti saldi ed immutati i valori che solo chi ha una storia così importante può trasferire nei propri prodotti, con la consapevolezza che servano poche cose per raggiungere l'eccellenza e garantire prodotti unici e inimitabili.
In questa pubblicazione Giuso raccoglie con orgoglio alcuni dei più importanti prodotti a base di frutta presenti nel proprio assortimento.
In particolare vengono presentate la linea **Passata Oro**, le **Specialità a base di frutta**, **eccellenze territoriali** come la nuova **Prunellata Extra** e la nuova **Composta di Visciole**.
Una nota a parte meritano le **Confetture Extra**, appartenenti alla più ampia linea di prodotti **Amordifrutta**, un brand che da sempre vuole racchiudere nel nome stesso l'amore antico dell'azienda per la Frutta e la Natura.
Amordifrutta, da sempre, significa infatti:
- selezione delle **migliori cultivar**;
- rispetto delle qualità organolettiche della frutta, tramite l'adozione di **processi produttivi poco invasivi**;
- totale **assenza di coloranti, conservanti e aromi.**

Le Confetture Extra Amordifrutta sono state recentemente arricchite dalla nuova **Confettura Extra Amordifrutta di Arance Navel**, che va a completare e nobilitare una linea di prodotti che comprende anche referenze di frutta candita e variegati per gelateria.

PASSATA ORO

La ***Passata Oro*** è da sempre uno dei cavalli di battaglia Giuso.
Ciò che rende speciale questa linea è innanzitutto il processo produttivo: la passata viene realizzata concentrando il frutto sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla.
Questo procedimento garantisce infatti il massimo risultato in chiave sia organolettica che di struttura, rendendo le Passate Oro buone ed estremamente performanti.
La gamma di referenze disponibili comprende innanzitutto la ***Passata Oro Albicocca***, realizzata utilizzando solo albicocche fresche di origine campana o lucana.
Il prodotto viene arricchito e qualificato dall'alta percentuale di frutta (50%), dall'utilizzo dello zucchero di canna e dalla totale assenza di qualsiasi colorante.
La ***Passata Oro Albicocca*** si presenta di colore chiaro, ha una consistenza sempre lavorabile, si conserva a lungo nel tempo ed è disponibile in ben 3 diverse versioni:
_***Post forno*** - una passata particolarmente cremosa, perfetta per essere utilizzata con il sac à poche ed in grado di ottenere grandi risultati nelle farciture post-forno;
_***Forno*** - un prodotto dalla struttura densa, anche se facilmente lavorabile, capace di non perdere la forma in cottura e di non fuoriuscire quindi da brioches o biscotti;
_***Unica*** - una passata destinata ad un uso universale con elevate performance sia per farciture post-forno che per utilizzi pre forno: grande tenuta abbinata ad ottima lavorabilità.
La ***Passata Oro Mora Unica*** presenta una consistenza molto simile a quella delle confetture tradizionali e può essere impiegata sia pre che post forno. Ha una percentuale di frutta molto alta (35%) e non contiene conservanti.
Ultime referenze della linea *Passata Oro* sono ***Frutti di Bosco Unica e Ciliegia Unica***, impreziosite entrambe dall'alta percentuale di frutta (50%), dall'uso dello zucchero di canna e da grandi performance in applicazioni sia pre che post forno.

PASSATA ALBICOCCA FORNO

Colore	arancio, chiaro
Struttura	densa, ma facilmente lavorabile
Sapore	nota albicocca matura, fresca, leggermente acidula

PASSATA FRUTTI DI BOSCO UNICA

Colore	nero - rosso scuro intenso
Struttura	cremosa, lavorabile sia con sacca che con spatola
Sapore	nota frutti di bosco, con sfumature di lampone, molto profumata

PASSATA ALBICOCCA POST FORNO

Colore	arancio, chiaro
Struttura	particolarmente cremosa e facilmente lavorabile a crudo
Sapore	nota albicocca matura, fresca, leggermente acidula

PASSATA DI MORE UNICA

Colore	nero brillante
Struttura	cremosa, lavorabile sia con sacca che con spatola
Sapore	nota mora matura

PASSATA ALBICOCCA UNICA

Colore	arancio, chiaro
Struttura	ricca e consistente, ma facilmente lavorabile
Sapore	nota albicocca matura, fresca, leggermente acidula

PASSATA CILIEGIA UNICA

Colore	rosso intenso
Struttura	cremosa, lavorabile sia con sacca che con spatola
Sapore	nota ciliegia matura, nota succo, molto profumata

MILLE FROLLE

Pasta frolla cannella e limone:

Burro	gr.	1000
Zucchero a Velo	gr.	450
Tuorlo sodo	gr.	75
Farina 0	gr.	1260
Fecola	gr.	255
Cannella in polvere	gr.	30
Zest di limone fresco	gr.	25

Procedimento
Portare il burro a 25°, impastare quindi in planetaria il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo precedentemente setacciato. Setacciare insieme la farina, la fecola e la cannella. Aggiungere lo zest e impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far raffreddare in frigorifero almeno 8 ore.

Montaggio
Stendere la frolla cannella e limone in sfogliatrice ad un altezza di 3mm. Coppare tre dischi della misura desiderata e cuocere in forno a 160° per 8/10 min. All'uscita dal forno spennellare la superficie con del burro di cacao. Stendere, con l'aiuto di un sac à poche, uno strato sottile di ***Passata Oro Albicocca Unica***, poi sovrapporre un altro disco di frolla e ripetere l'operazione. Infine ricoprire con l'ultimo disco e decorare con crumble cotto, granella di pistacchio e 1 stecca di cannella.

L'ottima spatolabilità della ***Passata Oro Albicocca Unica*** ne favorisce l'applicazione a freddo sui dischi di frolla, mentre il sapore rotondo ed equilibrato rende gradevole la combinazione con l'aroma leggermente speziato della frolla.

La ***Passata Oro Albicocca Unica*** risulta brillante ed accattivante alla vista; oltre a garantire grande pulizia e tenuta al taglio.

AMOR DI CILIEGIA

Pasta frolla cannella e limone:

Burro	gr.	1000
Zucchero a Velo	gr.	450
Tuorlo sodo	gr.	75
Farina 0	gr.	1260
Fecola	gr.	255
Cannella in polvere	gr.	30
Zest di limone fresco	gr.	25

Procedimento

Portare il burro a 25°, impastare quindi in planetaria il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo precedentemente setacciato. Setacciare insieme la farina, la fecola e la cannella. Aggiungere lo zest e impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far raffreddare in frigorifero almeno 8 ore.

Crema pasticcera:

Latte intero	gr.	600
Panna Fresca	gr.	400
Scorzetta di limone (solo la parte gialla)	gr.	1
Bacca di vaniglia	n.	1
Tuorlo	gr.	250
Zucchero	gr.	250
Amido di riso	gr.	40

Procedimento

Bollire latte e panna con la scorzetta di limone e il baccello di vaniglia, mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido, incorporare il latte bollente e completare la cottura. Raffreddare velocemente per non far granire la crema.

Montaggio

Cuocere a 180° il fondo frolla. Una volta raffreddato stendere uno strato di ***Passata Oro Ciliegia Unica***. Con un sac à poche ricoprire la passata con della crema pasticcera. Con delle ciliege senza ceppo fare un girotorta, adagiarci sopra un disco sottile di cioccolato di diametro inferiore rispetto al fondo frolla. Decorare a piacere.

Il gusto marcato e fortemente identificativo della ***Passata Oro Ciliegia Unica*** si combina perfettamente con la tradizionale nota della crema pasticcera. La spatolabilità del prodotto ne favorisce l'utilizzo nella applicazione superficiale.

Il colore intenso della ***Passata Oro Ciliegia Unica*** offre un perfetto connubio cromatico con il cioccolato di decorazione e lo strato di crema pasticcera, creando un dolce semplice da realizzare, ma con un notevole impatto visivo. Sempre pulito il taglio della Passata.

ARROTOLATO AI FRUTTI DI BOSCO

Biscuit per Arrotolato:

Tuorli	gr.	300
Zucchero	gr.	150
Mandorle in polvere	gr.	300
Albumi	gr.	450
Zucchero	gr.	200
Farina 00	gr.	150

Procedimento
Montare i tuorli, lo zucchero e la polvere di mandorle. A parte montare a neve gli albumi con lo zucchero; unire le due masse ed infine inserire la farina. Stendere uno strato su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere a 230° valvola aperta per 4/5 minuti.

Pois di cioccolato colorati
Con un pennello in silicone stendere su un foglio di acetato del burro di cacao colorato sciolto ad una temperatura di 28°. Una volta cristallizzato stendere uno strato sottile di cioccolato fondente; quando inizia a cristallizzare coppare dei dischi del diametro desiderato.

Montaggio
Stendere, con l'aiuto di una spatola, uno strato leggero di ***Passata Oro Frutti di Bosco Unica*** sul biscuit, arrotolarlo stretto e abbatterlo. Una volta abbattuto tagliare la misura desiderata e spalmare l'arrotolato con della panna montata. Mettere i pois nei bordi e guarnire con frutti di bosco freschi.

Questa realizzazione esalta al massimo l'ottima spatolabilità della ***Passata Oro Frutti di Bosco Unica***, oltre che valorizzarne il colore intenso a contrasto con il biscuit e la panna montata. Il sapore fresco e naturale accompagna e valorizza la rotondità del biscuit e la dolcezza della panna.

Nonostante l'abbattimento durante la fase di lavorazione e la successiva conservazione a +4°, la ***Passata Oro Frutti di Bosco Unica*** mantiene un colore intenso, brillante e gradevole.

CROSTATA DI MORE

Pasta frolla cannella e limone:

Burro	gr.	1000
Zucchero a Velo	gr.	450
Tuorlo sodo	gr.	75
Farina 0	gr.	1260
Fecola	gr.	255
Cannella in polvere	gr.	30
Zest di limone fresco	gr.	25

Procedimento

Portare il burro a 25°, impastare quindi in planetaria il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo precedentemente setacciato. Setacciare insieme la farina, la fecola e la cannella. Aggiungere lo zest e impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far raffreddare in frigorifero almeno 8 ore.

Montaggio

Stendere la frolla a 3,5 mm, rivestire uno stampo, inserire la ***Passata Oro Mora Unica*** e sempre con la frolla fare le classiche righe in superficie. Cuocere in forno a 180° per 20/25 minuti c.a.

La ***Passata Oro Mora Unica*** garantisce una grande tenuta in cottura, evitando la formazione di bolle in superficie e mantenendo sempre un'eccellente cremosità.

La ***Passata Oro Mora Unica*** lascia la frolla perfettamente pulita dopo la cottura e la superficie rimane lucida ed uniforme.
Anche il gusto rimane fresco e gradevole, rendendo questa referenza particolarmente adatta ad un uso in cottura.

CROISSANT

Farina	kg. 3
Burro in placche	kg. 2
Latte	kg. 1,3
Uova	kg. 0,6
Zucchero	gr. 360
Lievito di birra	gr. 100
Sale	gr. 60

Procedimento
Mettere nell'impastatrice farina, latte, uova, zucchero, lievito e sale ed impastare fin quando non diventa una pastella liscia ed omogenea. Dividere in due la pastella ottenuta, metterla in due sacchetti di cellophan e riporle in frigorifero per 12 h. Passate le 12 h, togliere la pastella dal frigo, dividere il burro in 2 parti uguali e inserirlo nella pastella come una sfoglia, tirare 3 volte in 3 e lasciarla riposare 10 /15 minuti in frigo. A questo punto dividere il pannello in 3 pezzi da circa 20 cm l'uno; tirarla, facendola diventare alta circa 2.5/ 3 cm e tagliarla in triangoli uguali.

Montaggio
Con l'aiuto di un sac à poche inserire la ***Passata Oro Unica*** del gusto desiderato e, partendo dalla parte più larga del triangolo rigirarla su se stessa ottenendo così il cornetto.Lasciare lievitare 3 ore ad una temperatura di 25-27 gradi. Cuocere in forno a 170 gradi per 20/25 minuti c.a

L'intera gamma di referenze della linea ***Passata Oro Unica*** *(oltre che la Passata Oro Albicocca Forno)* è caratterizzata da una struttura in grado di non perdere la forma in cottura. Ciò ne consiglia l'utilizzo per la tradizionale produzione di croissant.
Il sapore fresco e naturale viene inoltre valorizzato all'interno di ogni tipo di lievitato da forno, a contrasto con la dolcezza di frolle o sfoglie di vario genere.

Le referenze della linea ***Passate Oro Unica***, utilizzate nei croissant e nei lievitati in generale, rimangono sempre compatte all'interno durante la fase di cottura, non fuoriuscendo dagli elaborati che rimangono così sempre puliti e belli da vedere.
Oltre che piacevoli e ricchi al palato per il mantenimento della giusta dose di Passata inserita al loro interno.

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA

Uno è l'*ingrediente base* nella ricetta delle ***Confetture Extra Amordifrutta***: la *frutta*. Tanta frutta, sempre sopra il 50% e addirittura al 70% per alcune referenze.
La concentrazione del prodotto viene realizzata a ***bassa temperatura***, senza shock termici, minimizzando in tal modo la distruzione delle vitamine, l'ossidazione del prodotto e la perdita delle note aromatiche più volatili.
Grazie all'impiego delle ***nuove tecnologie produttive,*** le confetture possono essere prodotte riducendo al minimo l'utilizzo di acqua in ricetta, limitando quindi i tempi necessari per la concentrazione della frutta.
Il risultato di questa combinazione di tanta frutta e concentrazione a bassa temperatura sono le ***Confetture Extra Amordifrutta*** che risultano:
- *polpose e ricche di frutta*
- *morbide*
- con un *sapore fresco e rispettoso del frutto orginale*
- con un *colore naturale e brillante.*

Le ***Confetture Extra Amordifrutta*** garantiscono inoltre ottime performance tecniche, tenuta alla cottura, struttura adatta a molteplici applicazioni in pasticceria, e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo.
La linea delle ***Confetture Extra Amordifrutta*** comprende al suo interno 6 referenze a ***minore contenuto di zuccheri totali*** in grado di garantire, rispetto alle tradizionali confetture, maggiore morbidezza e sapori e colori più naturali; a scapito di una inevitabile necessità di maggiore attenzione nella conservazione delle stesse.

Le ***Confetture Extra Amordifrutta "low brix"*** sono:
- ***Confettura Extra di Albicocche***, con il 70% di Albicocche della varietà Tonda di Castigliole;
- ***Confettura Extra di Mirtilli Neri***, con il 50% di frutta;
- ***Confettura Extra di Ciliegie***, con il 50% di frutta;
- ***Confetttura Extra di Fragole*** con il 50% di Fragole della varietà Senga Sengana;
- ***Confettura Extra di Lamponi***, con il 50% di Lamponi Willamette;
- ***Confettura Extra di Pesche***, con il 70% di Pesche della varietà Rome Star.

Nella linea sono inoltre presenti la ***Confettura Extra di Mirtillo Densa*** e la ***Confettura Extra di Lampone Densa***, con un grado zuccherino più elevato, in grado di garantire performance di colore, morbidezza e sapore costanti nello svolgersi del tempo. Entrambe queste referenze contengono il 50% di frutta e presentano una struttura densa con pezzi di frutta all'interno.

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI NERI

Colore	Blu-Viola scuro
Struttura	Polposa, densa ma spatolabile
Sapore	Fruttato, dolce e poco acido; tipico del frutto

CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI WILLAMETTE

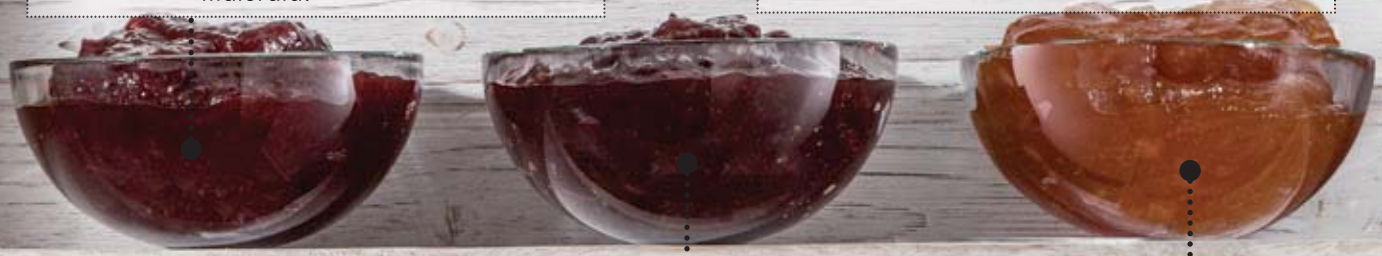
Colore	Rosso chiaro
Struttura	Polposa, morbida
Sapore	Fruttato, nota acidula e matura ben equilibrate

CONFETTURA EXTRA DI PESCHE ROME STAR

Colore	Giallo aranciato
Struttura	Polposa, morbida
Sapore	Profumo tipico del frutto; sapore fruttato e floreale tipico del frutto fresco

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

Colore	Rosso chiaro
Struttura	Polposa, morbida
Sapore	Fruttato, nota fresca, acidula e maturata.



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE SENGA SENGANA

Colore	Rosso scuro
Struttura	Polposa, densa ma spatolabile
Sapore	Fruttato, dolce e poco pungente; leggermente acidulo

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE TONDA DI COSTIGLIOLE

Colore	Giallo aranciato
Struttura	Polposa, morbida
Sapore	Rotondo ed intenso, tipico del frutto maturo, con note leggermente acidule.

CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI DENSA

Colore	Rosso intenso
Struttura	Densa e compatta
Sapore	Fruttato, nota acidula e matura ben equilibrate

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI DENSA

Colore	Nero-bluasto, intenso ed opaco
Struttura	Densa e compatta, ricca di pezzi di frutta
Sapore	Intenso di mirtillo, con equilibrio tra acido e dolce, molto rotondo

CROSTATA CON CREMA DI MANDORLE E PISTACCHI

Pasta frolla:

Burro	kg. 1
Zucchero	gr. 600
Tuorlo	gr. 120
Miele	gr. 10
Sale	gr. 10
Farina	kg. 1,5
Bacca di vaniglia	nr. 1/2
Limoni grattugiati (solo la parte gialla)	nr. 1
Arancio grattugiato (solo la parte arancio)	nr. 1

Procedimento

Impastare in planetaria il burro con lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi. Aggiungere i tuorli e quando la massa è omogenea inserire la farina. Far riposare in frigorifero.

Crema di mandorle e pistacchio

Burro	gr. 100
Mandorle	gr. 50
Pistacchi	gr. 50
Zucchero	gr. 100
Uova	gr. 60
Tuorli	gr. 30
Farina	gr. 50

Procedimento

Ridurre in polvere le mandorle con i pistacchi e lo zucchero; montare il burro ammorbito a 22°/24° ed aggiungere in modo graduale le polveri, le uova e i tuorli. Infine incorporare la farina.

Montaggio

Con l'aiuto di un sac à poche distribuire all'interno del guscio di pasta frolla la ***Confettura Extra di Albicocca***. Ricoprire, con l'aiuto di un altro sac à poche, con della crema di mandorle e pistacchi. Finire con le classiche "strisce" da crostata e cuocere in forno a 170°/180°per circa 40 minuti.

Il sapore rotondo ed intenso della ***Confettura Extra di Albicocche*** compone un delicato ed equilibrato contrasto aromatico con le note salate del pistacchio e della mandorla.

Il colore naturale e brillante della ***Confettura Extra di Albicocche*** viene esaltato dai toni caldi della frolla, creando un elaborato semplice ma di grande impatto estetico.
Il taglio della Confettura rimane sempre pulito.

CROSTATA MIRTILLO E CIOCCOLATO

Pasta frolla:

Burro	kg. 1
Zucchero	gr. 600
Tuorlo	gr. 120
Miele	gr. 10
Sale	gr. 10
Farina	kg. 1,5
Bacca di vaniglia	nr. 1/2
Limoni grattugiati (solo la parte gialla)	nr. 1
Arancio grattugiato (solo la parte arancio)	nr. 1

Procedimento

Impastare in planetaria il burro con lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi. Aggiungere i tuorli e quando la massa è omogenea inserire la farina. Far riposare in frigorifero.

Montaggio

Inserire all'interno del fondo di frolla la ***Confettura Extra di Mirtillo***, cospargere la superficie con delle fave di cioccolato al latte tagliato grossolanamente ed infornare a 180° per 25/30 minuti circa.
Una volta raffreddata ricoprire con mirtilli freschi e dare una leggera spolverata di zucchero a velo.

La grande tenuta in cottura della ***Confettura Extra di Mirtillo*** viene esaltata in questa lavorazione a caldo. Il gusto equilibrato e tipico del frutto sostiene e valorizza le note aromatiche del cioccolato.

Anche dopo la cottura la ***Confettura Extra di Mirtillo*** rimane brillante, uniforme ed offre una grande tenuta e pulizia al taglio.

CROSTATA CON CREMA LEGGERA AL MASCARPONE

Frolla al Pistacchio:

Burro	gr. 350
Zucchero a Velo	gr. 200
Albume	gr. 80
Sale	gr. 4
Pasta Pistacchio Sicilia Gold	gr. 120
Farina 00	gr. 600
Bacca di vaniglia	nr. 2

Procedimento
Portare il burro a 25°, Impastare in planetaria il burro con lo zucchero a velo, il sale e la bacca di vaniglia. Unire l'albume e quando la massa è omogenea unire la Pasta Pistacchio Sicilia Gold. Infine unire la farina e far stabilizzare in frigorifero.

Crema al Mascarpone

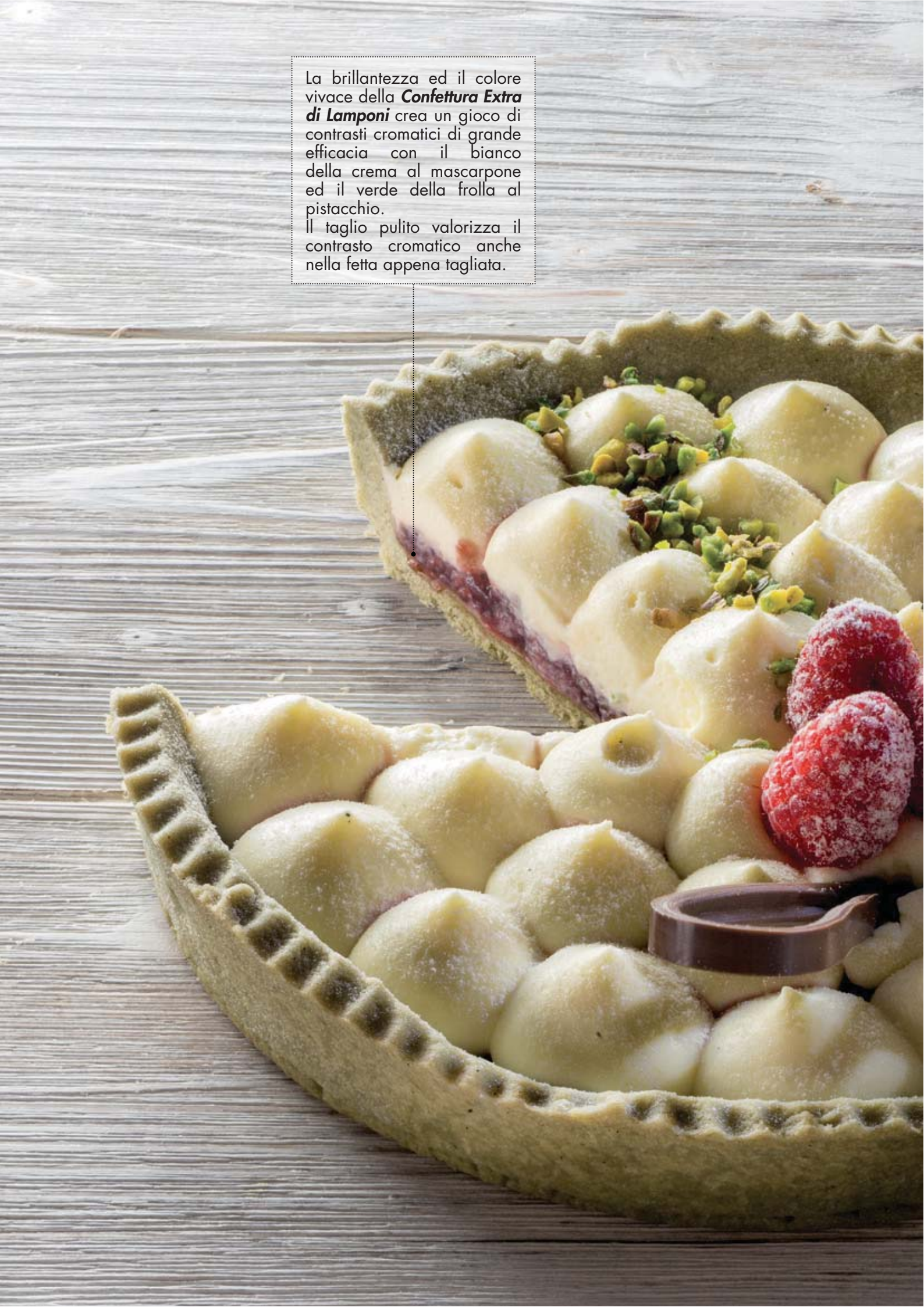
Crema Pasticcera	gr. 250
Panna Montata	gr. 250
Mascarpone	gr. 375

Procedimento
Unire al mascarpone, precedentemente lisciato, la crema pasticcera; quando la massa risulta omogenea unire la panna montata.

Montaggio
Cuocere il fondo frolla al pistacchio a 185°, una volta raffreddato stendere uno strato di ***Confettura Extra di Lamponi*** e cospargere con perle croccanti di cioccolato fondente. Con l'aiuto di un sac à poche formare degli spuntoncini di crema al mascarpone e decorare con lamponi freschi.

La nota acidula e fresca della ***Confettura Extra di Lamponi*** viene esaltata dalla morbida cremosità del mascarpone.
Il colore brillante della Confettura crea all'interno dell'elaborato un contrasto cromatico molto accattivante.

La brillantezza ed il colore vivace della ***Confettura Extra di Lamponi*** crea un gioco di contrasti cromatici di grande efficacia con il bianco della crema al mascarpone ed il verde della frolla al pistacchio.
Il taglio pulito valorizza il contrasto cromatico anche nella fetta appena tagliata.



SPECIALITA' ALLA FRUTTA

Da sempre vicina alle esigenze della propria clientela, Giuso ha raccolto ed interpretato nel corso degli anni le esigenze legate a particolari tradizioni pasticcere del territorio, sviluppando una linea di Specialità alla Frutta ispirate da vere eccellenze locali.

Da un punto di vista produttivo, il tratto distintivo di tutti i prodotti resta il particolare processo utilizzato, ovvero la concentrazione sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla.

Questo procedimento garantisce infatti il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura.

La ***Visciolata Puglia*** nasce per soddisfare le particolari esigenze dei pasticceri locali alla ricerca di un prodotto con una nota acidula piuttosto marcata. Le visciole, componente essenziale del prodotto, pur facendo parte della famiglia delle ciliegie, si caratterizzano, infatti, per il sapore leggermente acidulo che viene pienamente mantenuto ed espresso nel prodotto. Caratterizzata dall'elevato quantitativo di frutta utilizzato, ben il 125%, la Visciolata Puglia è ideale per tutti i pasticceri alla ricerca di un prodotto di forte personalità da accostare ad ingredienti grassi, come crema, ricotta o fritti.

La ***Visciolata Settecolli***, legata alla tradizione pasticcera laziale, pur condividendo lo stesso ingrediente di base, ha un gusto meno acidulo ed un contenuto di frutta del 45%.

La ***Composta di Amarene***, infine, viene prodotta solo con frutta IQF (Individually Quick Frozen) e si presenta ricchissima di frutta (oltre il 120% di quantitativo di frutta impiegato), con un gusto di amarena persistente e adatto ad innumerevoli abbinamenti.

VISCIOLATA PUGLIA

Colore	Ciliegia tendente al rosso
Struttura	Morbida ma asciutta con frutti poco macinati
Sapore	Tipico del frutto, con una nota acidula e moderata dolcezza

VISCIOLATA SETTECOLLI

Colore	Rosso acceso
Struttura	Morbida con pezzi di frutto interi
Sapore	Naturale e delicato, con leggera nota acidula

COMPOSTA DI AMARENE

Colore	Tendente al viola
Struttura	Morbida con pezzi di frutto interi
Sapore	Persistente e poco acido

CROSTATA CON CREMA E VISCIOLATA

Pasta frolla:

Burro	kg. 1
Zucchero	gr. 600
Tuorlo	gr. 120
Miele	gr. 10
Sale	gr. 10
Farina	kg. 1,5
Bacca di vaniglia	nr. 1/2
Limoni grattugiati (solo la parte gialla)	nr. 1
Arancio grattugiato (solo la parte arancio)	nr. 1

Procedimento
Impastare in planetaria il burro con lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi. Aggiungere i tuorli e quando la massa è omogenea inserire la farina. Far riposare in frigorifero.

Crema pasticcera:

Latte intero	gr. 600
Panna Fresca	gr. 400
Scorzetta di limone (solo la parte gialla)	nr. 1
Bacca di vaniglia	nr. 1
Tuorlo	gr. 250
Zucchero	gr. 250
Amido di riso	gr. 40

Procedimento
Bollire latte e panna con la scorzetta di limone e il baccello di vaniglia, mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido, incorporare il latte bollente e completare la cottura. Raffreddare velocemente per non far granire la crema.

Montaggio
Rivestire uno stampo con della pasta frolla, mettere della crema pasticcera sul fondo e ricoprire il tutto con della ***Visciolata Puglia***. Cuocere a 180° per 25 minuti c.a.

La nota marcatamente acidula della ***Visciolata Puglia*** viene esaltata nel contrasto con la ricchezza dolce della crema pasticcera. La presenza di frutti nella struttura rende accattivante la decorazione superficiale.

Il colore acceso della ***Visciolata Puglia*** si esalta nel confronto con le note cromatiche della crema pasticcera. La struttura morbida, ma asciutta, contrasta in modo armonico con la voluttuosità piena della crema pasticcera.
Il prodotto offre una buona pulizia e tenuta al taglio.

BAVARESE CON COMPOSTA DI AMARENE

Crumble

Zucchero di canna	gr. 600
Farina 0	gr. 600
Farina di mandorle	gr. 600
Burro	gr. 600

Procedimento
Tagliare a cubetti il burro freddo e mettere tutti gli ingredienti in planetaria o nel cutter. Una volta impastato il tutto, passare al setaccio di grana media in modo da ottenere delle "briciole". Abbattere e conservare fino al momento dell'uso.

Bavarese:

Crema pasticcera	gr. 500
Panna semimontata	gr. 550
Gelatina in fogli	gr. 12
Acqua	gr. 60

Procedimento
Far ammorbidire la gelatina nell'acqua; una volta reidratata, sciogliere al microonde la gelatina, unire alla crema e mixare. Aggiungere la panna semimontata.

Montaggio
All'interno di un anello alto 4 cm. cuocere a 170° un disco di crumble. Una volta raffreddato mettere sul disco uno strato di ***Composta di Amarene***. Versare la Bavarese fino a riempimento dell'anello ed abbattere. Sformare e decorare

L'ottima consistenza ed il sapore persistente della ***Composta di Amarene*** ne favoriscono l'abbinamento con diverse tipologie di sapori e di strutture. In questo caso la Composta di Amarene unisce ed armonizza la fragranza del crumble e la morbidezza della bavarese.

La nota cromatica accesa della ***Composta di Amarena*** ben si presta ad essere usata all'interno di questo elaborato che, una volta tagliato, offre alla vista una interessante ed accattivante stratificazione di colori e strutture.

NOVITA'

COMPOSTA DI VISCIOLE

E' una nuova composta caratterizzata dal gusto tipico delle Visciole, presenti in alta percentuale, fino al 100%.
La ***Composta di Visciole*** richiama, infatti, le note acidule, asprigne e poco dolci del frutto originario e, avendo un'ottima tenuta alla cottura, si presta molto bene ad essere usata sia per farciture pre forno sia a crudo; specialmente se inserita in prodotti con frolla o panna, laddove si riesce a creare un piacevole contrasto tra l'asprezza tipica delle Visciole e la dolcezza degli elaborati suggeriti.
La ***Composta di Visciole*** ha una struttura compatta, ma morbida ed è facilmente lavorabile sia con il sac à poche sia con la spatola.
Contiene al suo interno pezzi di frutta finemente tritati.

Colore	Ciliegia tendente al rosso
Struttura	Compatta, ma morbida e spatolabile
Sapore	Tipico del frutto, con note acidule, asprigne e poco dolci

CROSTATA ALLA RICOTTA E VISCIOLE

Pasta frolla:

Burro	kg. 1
Zucchero	gr. 600
Tuorlo	gr. 120
Miele	gr. 10
Sale	gr. 10
Farina	kg. 1,5
Bacca di vaniglia	nr. 1/2
Limoni grattugiati (solo la parte gialla)	nr. 1
Arancio grattugiato (solo la parte arancio)	nr. 1

Procedimento
Impastare in planetaria il burro con lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi. Aggiungere i tuorli e quando la massa è omogenea inserire la farina. Far riposare in frigorifero.

Montaggio
Foderare uno stampo con della pasta frolla, mettere sul fondo della ***Composta di Visciola*** e sovrapporre della ricotta con gocce di cioccolato precedentemente zuccherata. Mettere sul bordo torta delle briciole di crumble crudo ed infornare a 180° per 25/30 minuti c.a.

Questo elaborato mira a realizzare il perfetto connubio tra l'asprezza tipica della ***Composta di Visciole***, la dolce ricchezza della ricotta e la profumata friabilità della frolla.

La ***Composta di Visciole*** ha un'ottima tenuta alla cottura, mantenendo un colore brillante e garantendo sempre una grande pulizia al taglio.
I contrasti cromatici creati all'interno dell'elaborato lo rendono accattivante e di forte personalità.

PRUNELLATA EXTRA

La nuova ***Prunellata Extra Giuso*** è realizzata con un'altissima percentuale di frutta, che raggiunge addirittura il 200%, senza aromi.
La nuova ***Prunellata Extra*** è inoltre stabilizzata con pectina di mela ed ha un contenuto di zuccheri inferiori rispetto a formulazioni presenti sul mercato.
Tale caratteristica conferisce alla ***Prunellata Extra*** una maggior morbidezza, una minor dolcezza ed un sapore di prugna più fresco.
Il prodotto si presenta compatto ma morbido, facilmente lavorabile sia con spatola che con sac à poche ed ha elevate performance di tenuta al forno.

Colore	nero bluastro
Struttura	compatta ma morbida, lavorabile sia con sac à poche che con spatola
Sapore	nota prugna, acidula ed astringente, tipica della prugna "brusca"

CHARLOTTE CON PRUNELLATA

Pasta frolla:

Burro	kg. 1
Zucchero	gr. 600
Tuorlo	gr. 120
Miele	gr. 10
Sale	gr. 10
Farina	kg. 1,5
Bacca di vaniglia	nr. 1/2
Limoni grattugiati (solo la parte gialla)	nr. 1
Arancio grattugiato (solo la parte arancio)	nr. 1

Procedimento
Impastare in planetaria il burro con lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi. Aggiungere i tuorli e quando la massa è omogenea inserire la farina. Far riposare in frigorifero.

Montaggio
Foderare con della pasta frolla gli appositi stampini per Charlotte, riempire con della ***Prunellata Extra*** e chiudere con altra pasta frolla . Cuocere a 180°/190° per 20 minuti c.a.

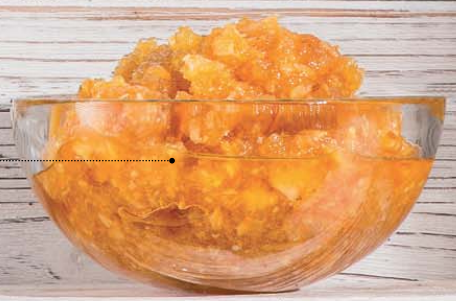
Le note acidule della ***Prunellata Extra*** sono avvolte ed esaltate dalla calda e morbida fragranza della pasta frolla.

La ***Prunellata Extra*** ha un'ottima tenuta alla cottura, mantenendo inalterati struttura, colore e fragranza. Il taglio è sempre pulito e valorizzante per l'elaborato, una volta che lo stesso viene porzionato.

CONFETTURA EXTRA AMORDIFRUTTA ARANCE NAVEL

La ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** contiene e sostiene tutti i plus correlati al brand Amordifrutta, primi tra tutti la selezione delle migliori materie prime, il rispetto delle qualità organolettiche della frutta e la totale assenza di coloranti, aromi e conservanti.
La ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** è inoltre realizzata con ben il 60% di frutta e con un minor contenuto di zuccheri totali, così da conferire alla marmellata minor dolcezza ed una più marcata nota di arancia amara.
Caratterizzata da una struttura compatta, ma morbida, è semplice da usare sia con la spatola che con il sac à poche.
La ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** contiene al suo interno piccoli pezzi di frutta tritata ed ha un ottima tenuta al forno, prestandosi così ad un uso trasversale, che va dalle brioches e torte da credenza fino ai più sofisticati elaborati di pasticceria moderna.

Colore	Arancio chiaro
Struttura	Polposa, compatta ma morbida
Sapore	Gusto di Arancia di Sicilia, ricco di note agrumate e fruttate



CROSTATA CREMOSA

Crumble

Zucchero di canna	gr. 600
Farina 0	gr. 600
Farina di mandorle	gr. 600
Burro	gr. 600

Procedimento
Tagliare a cubetti il burro freddo e mettere tutti gli ingredienti in planetaria o nel cutter. Una volta impastato il tutto, passare al setaccio di grana media in modo da ottenere delle "briciole". Abbattere e conservare fino al momento dell'uso.

Ganache

Panna	gr. 600
Zucchero invertito	gr. 100
Cioccolato fondente al 55%	gr. 600

Procedimento
Portare ad ebollizione la panna con lo zucchero invertito e versare in 5 volte sul cioccolato, creando una emulsione. Mixare il tutto facendo attenzione a non incorporare aria. Far cristallizzare una notte in frigorifero.

Montaggio
Disporre all'interno di un anello il crumble senza pressarlo troppo, cuocere a 180° per 15 minuti circa. Una volta raffreddato spennellare con del burro di cacao e lasciarlo all'interno dell'anello. Mettere uno strato di ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** rimanendo 1 cm all'interno del bordo. Colare uno strato sottile (max 2cm) di ganache ad una temperatura di circa 30/35° sopra la Confettura. Far cristallizzare la ganache ad una temperatura di 17° per 2/3 ore. Sformare e decorare.

La nota agrumata della ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** si esalta nel classico accostamento con il gusto pieno del cioccolato. Inoltre i pezzetti di frutto presenti nella Confettura, uniti alla cremosità della ganache, creano una sensazione di gradevole contrasto al palato.

Il colore brillante della ***Confettura Extra Amordifrutta Arance Navel*** si esalta a contrasto con l'opacità del cioccolato.
Il prodotto mantiene una perfetta tenuta al taglio che valorizza ogni singola fetta.

Dati Tecnici

PASSATA ORO

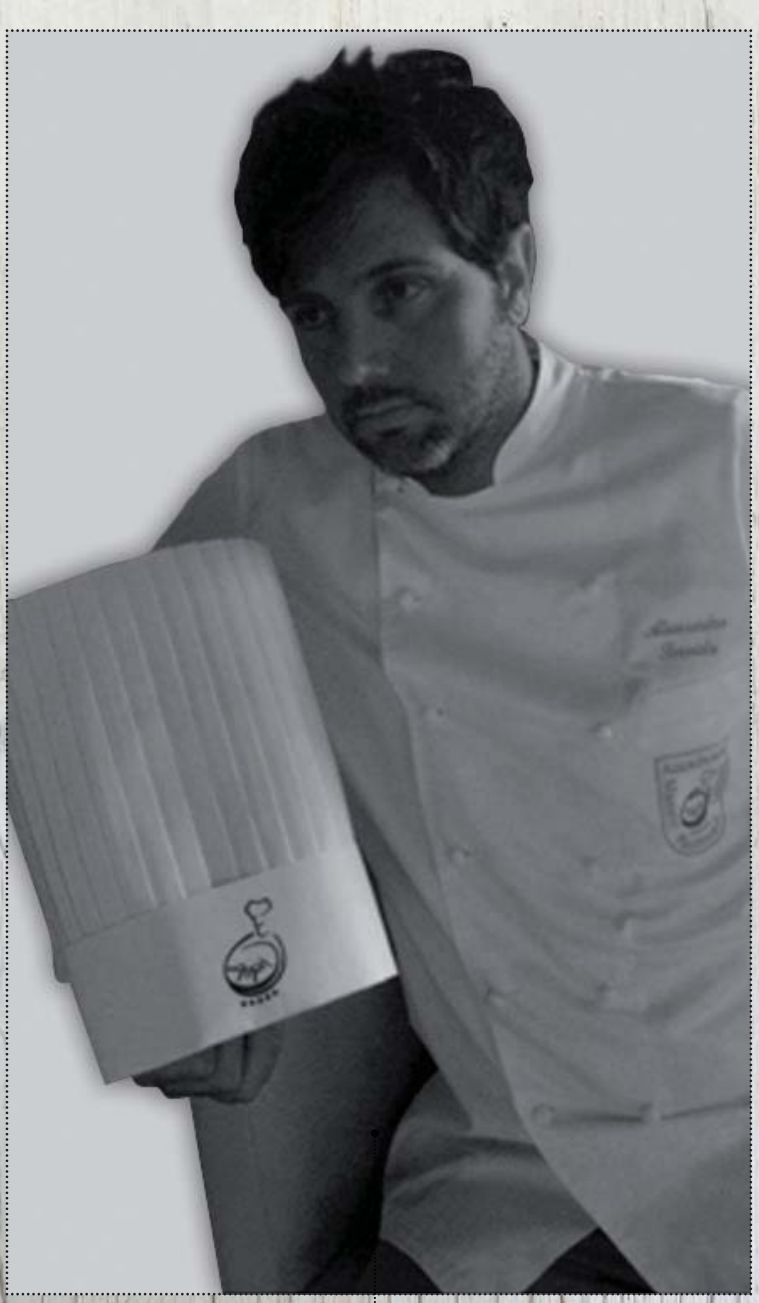
Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4008160	Passata Oro Albicocca Forno	6,00	2 secchielli
C4010160	Passata Oro Albicocca Post Forno	6,00	2 secchielli
C4052160	Passata Oro Albicocca Unica	6,00	2 secchielli
C4061160	Passata Oro Ciliegia Unica	6,00	2 secchielli
C4045160	Passata Oro Mora Unica	6,00	2 secchielli
C4062160	Passata Oro Frutti di Bosco Unica	6,00	2 secchielli

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4063115	Confettura Extra Mirtilli Neri	1,50	4 secchielli
C4064115	Confettura Extra Lamponi Willamette	1,50	4 secchielli
C4065115	Confettura Extra Fragole Senga Sengana	1,50	4 secchielli
C4066115	Confettura Extra Albicocche Tonda di Costigliole	1,50	4 secchielli
C4067115	Confettura Extra Ciliegie	1,50	4 secchielli
C4068115	Confettura Extra Pesche Rome Star	1,50	4 secchielli
C4043115	Confettura Extra Mirtilli Densa	1,50	4 secchielli
C4040115	Confettura Extra Lamponi Densa	1,50	4 secchielli
C4071115	Confettura Extra Arance Navel	1,50	4 secchielli

SPECIALITA' DI FRUTTA

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4032160	Visciolata Puglia	6,00	2 secchielli
C4033160	Visciolata Settecolli	6,00	2 secchielli
C4011160	Composta di Amarene	6,00	2 secchielli
C4070160	Composta di Visciole	6,00	2 secchielli
C4069160	Prunellata Extra	6,00	2 secchielli



Si ringrazia per l'ideazione e la realizzazione degli elaborati il Maestro Alessandro Servida, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Foto *Ottavio Tomasini* www.ottaviotomasini.it
Grafica *Bowerbird* www.bowerbird.it

SYSTEM CERTIFICATION
ISO 9001
SGS

SYSTEM CERTIFICATION
ISO 22000
SGS

Sistema di Rintracciabilità Interna in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso Guido SpA
Regione Cartesio
15012 Bistagno (AL)
t. +39 0144 359411
f. +39 0144 322964
www.giuso.it
info@giuso.it

WWW.GIUSO.IT