

SPIRITUALS
NOTE ALCOLICHE
PER ARMONIE DI FRUTTA
SEMICANDITA





Qualità Naturale Giuso



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 tecnologicamente avanzati 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 ed ospita reparti produttivi all'avanguardia con una capacità produttiva complessiva pari a 50 tons/giorno per turno di lavoro, oltre ad 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.

LA FRUTTA SEMICANDITA



Da quasi un secolo Giuso è sinonimo di eccellenza ed innovazione nella **lavorazione della frutta**.

Assecondando le mutevoli esigenze dei propri clienti artigiani, Giuso ha da tempo introdotto, accanto alla tradizionale produzione di frutta candita, nuove proposte di Frutta Semicandita in sciroppo. Queste referenze sono sottoposte, nella parte iniziale, allo stesso **processo produttivo** della frutta candita tradizionale: materia prima altamente selezionata, ciclo di canditura alla francese e colatura naturale dello sciroppo.

E' a questo punto che il processo diverge: la Frutta Semicandita viene sigillata in latte dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione zuccherina.

Successivamente le latte sono sottoposte a pastorizzazione. Questo processo conferisce eccezionali **qualità organolettiche** al prodotto; in particolare il frutto rimane più morbido e saporito, conservando in maniera marcata le sue caratteristiche naturali.

SPIRITUALS



E' una linea di frutta semicandita altamente innovativa, caratterizzata, oltre che dalla consueta elevata qualità della **materia prima selezionata**, dalla aromatizzazione con **vero liquore**. Tutto ciò conferisce alla frutta un sapore e un profumo unico e distinguibile, rendendola ingrediente prezioso per ricette uniche ed originali. Le **referenze** appartenenti alla nuova linea Spirituals sono:

- Uvetta Cilena al Rhum
- Filetti di Arancia al Cointreau
- Ciliegie al Maraschino
- Ciliegie al Marsala

Tutti questi prodotti si prestano ad essere utilizzati sia in **pasticceria** che in realizzazioni di alta **cioccolateria**.

In particolare, per il corretto utilizzo della frutta semicandita della linea Spirituals nei **lievitati** si consiglia di: colare la frutta dal proprio sciroppo di governo utilizzando un colino a maglia larga; lasciar riposare la frutta per almeno 2/3 ore circa prima dell'utilizzo negli impasti e, se necessario, usare un panno per asciugare ulteriormente.

Spirituals: per realizzare vere sinfonie di sapori e di profumi.

UVETTA CILENA AL RHUM

Frutto originario: Uva cilena gigante, dal colore ambrato con riflessi ramati e marroni e dal calibro ben più grande della più nota uvetta turca

Liquore: Rhum invecchiato tre anni

Rapporto frutta/sciroppo: 50% frutta e 50% sciroppo (da ricetta); per il processo osmotico le percentuali cambiano ottenendo un prodotto finito con 55% frutta e 45% sciroppo

Consistenza frutto semicandito: Uva reidratata in sciroppo. Croccante fuori ma morbida al suo interno

Sapore frutto semicandito: Dolce caratteristico del frutto con nota alcolica di Rhum. Il sapore dolce e speziato dell'uva cilena è evidenziato dalle note aromatiche del Rhum, ottenendo così un gusto intenso di caramello e spezie perfettamente integrato con il gusto fresco della frutta

Brix sciroppo: 65-67 brix, lo sciroppo può essere utilizzato per fare ottime bagne da pasticceria.



TORTA OVALE CON UVETTA CILENA AL RHUM

CREMA LEGGERA ALLA RICOTTA

Uvetta cilena al rhum	gr. 250
Acqua	gr. 50
Zucchero semolato	gr. 165
Tuorli	gr. 120
Ricotta misto pecora	gr. 500
Fogli di gelatina	gr. 10
Panna 35% m.g.	gr. 500

Procedimento:

Portare acqua e zucchero a 128°C e versare sui tuorli leggermente montati e lasciare girare in planetaria per 10 minuti circa. Aggiungere la gelatina idratata nell'acqua e sciolta, quindi la ricotta (un po' alla volta) ed infine la panna semimontata.

CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Latte	gr. 190
Tuorli	gr. 65
Zucchero	gr. 55
Copertura al latte	gr. 460
Panna 35% m.g.	gr. 460

Procedimento:

Portare ad ebollizione il latte e realizzare una crema inglese con i tuorli e lo zucchero. Versare sulla copertura al latte spezzettata e realizzare un'emulsione; infine aggiungere la panna semiliquida.

BISCOTTO LEGGERO CACAO E MANDORLE

Zucchero a velo	gr. 350
Mandorle in polvere	gr. 150
Cacao in polvere	gr. 200
Farina	gr. 175
Uova intere	gr. 495
Albumi	gr. 645
Zucchero semolato	gr. 280
Burro sciolto	gr. 105

Procedimento:

Montare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Unire il burro fuso alla prima montata, infine aggiungere gli albumi.

Risultano n°4 stese da 600 g. l'una. Cuocere per 9/10 minuti a 200°C valvola aperta.

PROCEDIMENTO FINALE

Comporre sul fondo di uno stampo ad anello ovale il biscotto leggero al cacao e mandorle, aggiungere, utilizzando un sacchetto, il primo strato di crema leggera al cioccolato al latte, completare il dolce con altro strato di crema leggera alla ricotta e Uvetta Cilena al Rhum.

Gelare in abbattitore per 20 min.

Smodellare il dolce e decorare con Granella di Amaretto, Gelosa, Farcitop Caramello e Uvetta Cilena al Rhum.

FILETTI DI ARANCIA AMORDIFRUTTA AL



Frutto originario: Arance di Sicilia, la qualità migliore per la canditura della frutta.

Liquore: Cointreau, famoso marchio francese che identifica l'omonimo liquore triple sec prodotto a Saint-Barthélemy-d'Anjou in Francia dalla azienda Rémy Cointreau. È un triple sec dall'aspetto perfettamente trasparente con riflessi opalescenti, dal profumo intenso di arancia e con gradazione alcolica pari a 40%.

Rapporto frutta/sciroppo: 48% frutta e 52% sciroppo (da ricetta).

Consistenza frutto semicandito: Crocanti e morbidi filetti di scorza di arancio.

Sapore frutto semicandito: Aroma intenso del frutto con leggera nota alcolica di Cointreau che conferisce freschezza al prodotto finito.

Brix sciroppo: 70-71 brix, lo sciroppo può essere utilizzato per fare ottime bagne da pasticceria.



TORTA TONDA CON FILETTI DI ARANCIA AL

CREMA LEGGERA AL MANGO

Polpa di mango	gr. 500
Succo di lime	gr. 150
Uova intere pastorizzate	gr. 665
Zucchero semolato	gr. 415
Vaniglia Gold	gr. 5
Fogli di gelatina	gr. 20
Panna 35% m.g.	gr. 850

Procedimento:

Fare una crema inglese con la polpa di mango, il succo di lime, lo zucchero e le uova intere. Raffreddare velocemente e aggiungere la vaniglia e la gelatina idratata e sciolta; in ultimo aggiungere la panna semimontata.

CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E TÈ AL BERGAMOTTO

Latte	gr. 100
Tè al bergamotto	gr. 10
Formaggio spalmabile	gr. 175
Fogli di gelatina	gr. 15
Copertura bianca	gr. 325
Panna 35% m.g.	gr. 900

Procedimento:

Fare un'infusione del tè nel latte. Miscelare il formaggio spalmabile con la copertura bianca sciolta. Aggiungere l'infusione di tè e la gelatina idratata e sciolta.

Infine incorporare delicatamente la panna semimontata.

FILETTI DI ARANCIA AL COINTREAU

adagiati sulla confettura extra di albicocche.

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHES

BISCOTTO LEGGERO ALLE MANDORLE E AGRUMI

Zucchero a velo	gr. 345
Mandorle in polvere	gr. 345
Purea agrumaria	gr. 200
Uova intere	gr. 295
Tuorli	gr. 185
Farina	gr. 285
Albumi	gr. 525
Zucchero semolato	gr. 130

Procedimento:

Montare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Aggiungere un po' di albumi alla prima montata, quindi la farina infine gli albumi rimasti. Risultano n°4 stese da 550 g. l'una. Cuocere per 13 minuti a 180°C valvola aperta.

PROCEDIMENTO FINALE

Comporre sul fondo di un anello da inserimenti il biscotto alle mandorle e agrumi, spalmando sopra un abbondante strato di Confettura Extra di Albicocche e Filetti di Arancia al Cointreau, completando con la crema leggera al cioccolato bianco e tè al bergamotto.

Gelare per 20 min.

Foderare per intero uno stampo in silicone o acetato con la crema leggera al mango, smodellare e aggiungere, chiudendo il dolce, l'inserimento al cioccolato bianco e tè al bergamotto.

Gelare in abbattitore per 20 min; smodellare e decorare.

CILIEGIE AL MARASCHINO

Frutto originario: Ciliegie rosse selezionate, calibro 20-22.

Liquore: Maraschino, liquore d'origine dalmata, dolce e incolore a base di un tipo particolare di ciliegia il Prunus cerasus, (conosciuto anche con il nome di visciola o amarena), avente un contenuto alcolico del 30% circa.

Rapporto frutta/sciropo: 62% frutta e 38% sciropo (da ricetta).

Consistenza frutto semicandito: Ciliegie in sciropo al maraschino, consistenza croccante del frutto.

Sapore frutto semicandito: Profumo tipico del distillato di marasca, gusto armonioso e deciso.

Brix sciropo: 59 brix, lo sciropo può essere utilizzato per fare ottime bagne da pasticceria.



TORTA RETTANGOLARE CON CILIEGIE AL MARASCHINO

CREMA AL LIMONE

Uova intere pastorizzate	gr. 250
Zucchero semolato	gr. 250
Succo di limone	gr. 250
Limone grattugiato	gr. 10
Fogli di gelatina	gr. 5

Procedimento:

Fare una crema inglese con il succo di limone, le uova e lo zucchero (cuocere a 82°C). Quindi aggiungere la scorza grattata ed i fogli di gelatina reidratati. Abbattere velocemente a temperatura positiva.

CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

Latte	gr. 250
Yogurt	gr. 500
Zucchero a velo	gr. 150
Limoni grattugiati	gr. 5
Fogli di gelatina	gr. 15
Copertura bianca	gr. 500
Panna 35% m.g.	gr. 800

Procedimento:

Realizzare una ganache con il latte e la copertura bianca, quindi aggiungere lo yogurt, le scorze grattate e la gelatina idratata e sciolta. In planetaria semimontare la panna con lo zucchero a velo ed aggiungere la massa alla ganache.

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

BISCOTTO LEGGERO ALLE MANDORLE E MENTA

Zucchero a velo	gr. 345
Mandorle in polvere	gr. 345
Foglie di menta piperita	gr. 25
Uova intere	gr. 295
Tuorli	gr. 185
Farina	gr. 285
Albumi	gr. 525
Zucchero semolato	gr. 230

Procedimento:

Passare al cutter la menta, lo zucchero e la farina di mandorle in modo da ottenere una polvere molto fine. Montare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Aggiungere un po' di albumi alla prima montata, quindi la farina infine gli albumi rimasti. Risultano n°4 stese da 550 g. l'una. Cuocere per 13 minuti a 180°C valvola aperta.

PROCEDIMENTO FINALE

Comporre sul fondo di uno stampo rettangolare il biscotto leggero di mandorle e menta, spalmando di abbondante crema al limone. Aggiungere un altro strato di crema leggera al cioccolato bianco e yogurt e chiudere con altro biscotto spalmato di Confettura Extra di Fragole, facendo attenzione di essere arrivati esattamente appena sopra la metà dello stampo.

Chiudere il dolce con altro strato di crema leggera al cioccolato bianco e yogurt e decorare con Ciliegie Rosse al Maraschino.

Gelare in abbattitore per 20 min; smodellare e decorare con Gelosa.

CILIEGIE AL MARSALA

Frutto originario: Le migliori Ciliegie nazionali selezionate, calibro 20-22

Liquore: Marsala, vino liquoroso a Denominazione di Origine Controllata (DOC) prodotto in Sicilia, nella provincia di Trapani.

Rapporto frutta/sciroppo: 60% frutta e 40% sciroppo (da ricetta).

Consistenza frutto semicandito: Ciliegie in sciroppo al Marsala. Consistenza soda e croccante.

Sapore frutto semicandito: Unico ed intenso del vino Marsala.

Brix sciroppo: 67 brix, lo sciroppo può essere utilizzato per fare ottime bagne da pasticceria.



TORTA TONDA CON CILIEGIE AL MARSALA

CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO E FORMAGGIO

Zucchero semolato	gr. 240
Vino bianco	gr. 80
Tuorli	gr. 120
Copertura fondente	gr. 250
Formaggio spalmabile	gr. 325
Mascarpone	gr. 325
Fogli di gelatina	gr. 18
Panna 35% m.g.	gr. 800

Procedimento:

Fare uno zabaione con il vino bianco, lo zucchero ed i tuorli, poi mettere in planetaria a montare. Realizzare una ganache con la copertura fondente, il mascarpone ed il formaggio spalmabile. Idratare e sciogliere la gelatina e aggiungerla allo zabaione. Aggiungere a questa massa la ganache ed infine la panna semimontata.

CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE

Marsala	gr. 250
Tuorli	gr. 150
Zucchero	gr. 150
Vaniglia Gold	gr. 5
Fogli di gelatina	gr. 10
Mascarpone	gr. 200
Panna 35% m.g.	gr. 350

Procedimento:

Fare uno zabaione con il Marsala, lo zucchero ed i tuorli, poi mettere in planetaria a montare. Idratare e sciogliere la gelatina e aggiungerla allo zabaione insieme alla vaniglia. Aggiungere a questa massa la panna semimontata con il mascarpone.

CILIEGIE AL MARSALA

BISCOTTO LEGGERO CACAO E MANDORLE

Zucchero a velo	gr. 350
Mandorle in polvere	gr. 150
Cacao in polvere	gr. 200
Farina	gr. 175
Uova intere	gr. 495
Albumi	gr. 645
Zucchero semolato	gr. 280
Burro sciolto	gr. 105

Procedimento:

Montare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Unire il burro fuso alla prima montata, infine aggiungere gli albumi. Risultano n°4 stese da 600 g. l'una. Cuocere per 9/10 minuti a 200°C valvola aperta.

PROCEDIMENTO FINALE

Comporre sul fondo di un anello da inserimenti il biscotto leggero al cacao, disponendo sopra un abbondante strato di Ciliegie al Marsala, completando con la crema leggera allo Zabaione.

Gelare per 20 min.

Federare per intero uno stampo in silicone o acetato con la crema leggera al cioccolato e formaggio, smodellare e aggiungere, chiudendo il dolce, l'inserimento allo zabaione e Ciliegie al Marsala.

Gelare in abbattitore per 20 min; smodellare e decorare.

PROPOSTE DI ALTA CIOCCOLATERIA



PRALINA DAIQUIRI

Gelée Daiquiri

Succo di lime	g. 20
Zucchero di canna	g. 30
Rum bianco	g. 100
Gelatina in fogli	g. 5
Uvetta Cilena al Rhum	g. q.b.

Procedimento:

Idratare il foglio di gelatina in acqua fredda (10 min.) quindi scioglierlo nel succo di lime tiepido poi aggiungere lo zucchero di canna ed infine miscelare il rum. Colare con un colino a pistone all'interno di uno stampo per praline dove precedentemente sono state fatte delle camicie di cioccolato fondente di 1 mm. e sono stati inseriti degli acini di Uvetta Cilena al Rhum. Attendere che la gelatina addensi leggermente il "cocktail" (6 ore in frigo a 12°C), quindi chiudere con copertura fondente e successivamente smodellare le praline dallo stampo.



PRALINA MARGARITA

Gelée Margarita

Succo di lime	g. 20
Cointreau	g. 60
Tequila	g. 120
Gelatina in fogli	g. 5
Filetti di Arancia al Cointreau	g. q.b.

Procedimento:

Idratare il foglio di gelatina in acqua fredda (10 min.) quindi scioglierlo nel succo di lime tiepido. Miscelare il Cointreau e la Tequila quindi aggiungere il succo di lime e colare con un colino a pistone all'interno di uno stampo per praline dove precedentemente sono state fatte delle camicie di cioccolato fondente di 1 mm. e sono state inseriti dei pezzetti di Filetti di Arancia al Cointreau. Attendere che la gelatina addensi leggermente il "cocktail" (6 ore in frigo a 12°C), quindi chiudere con copertura fondente e successivamente smodellare le praline dallo stampo.

PROPOSTE DI ALTA CIOCCOLATERIA



PRALINA MARY PICKFORD

Gelée Mary Pickford

Rhum	g. 70
Succo d'ananas	g. 70
Granatina	g. 5
Maraschino	g. 5
Gelatina in fogli	g. 5
Ciliegie al Maraschino	g. q.b.

Procedimento:

Idratare il foglio di gelatina in acqua fredda (10 min.) quindi scioglierlo nel succo d'ananas tiepido. Miscelare il Rhum, la Granatina ed il Maraschino quindi aggiungere il succo d'ananas e colare con un colino a pistone all'interno di uno stampo per praline dove precedentemente sono state fatte delle camicie di cioccolato fondente di 1 mm. e sono state inserite delle mezze Ciliegie al Maraschino. Attendere che la gelatina addensi leggermente il "cocktail" (6 ore in frigo a 12°C), quindi chiudere con copertura fondente e successivamente smodellare le praline dallo stampo.



PRALINA MARSALA

Crema di Zabaione

Marsala	g. 20
Tuorli	g. 60
Zucchero semolato	g. 120
Ciliegie al Marsala	g. q.b.

Procedimento:

Portare a bollire il marsala e versarlo sulla miscela di tuorli e zucchero. Cuocere a 82°/85°C. Raffreddare velocemente (magari utilizzando l'abbattitore) e, alla temperatura di 20°C, colare con l'aiuto di una sac a poche all'interno di uno stampo per praline dove precedentemente sono state fatte delle camicie di cioccolato fondente di 1 mm. e sono state inserite delle mezze Ciliegie al Marsala. Attendere che la crema si stabilizzi leggermente (4 ore in frigo a 12°C), quindi chiudere con copertura fondente e successivamente smodellare le praline dallo stampo.

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	CONF. (Kg)	CONF. per CARTONE
C2024052	Uvetta Cilena al Rhum	5,5	2
C2025052	Filetti di Arancia al Cointreau	5,5	2
C2026052	Ciliegie al Maraschino	5,5	2
C2027052	Ciliegie al Marsala	5,5	2

CREDITS

Si ringrazia per la collaborazione tecnica
ed ideativa: il Maestro Omar Busi
Fotografie: Ottavio Tomasini
Concept & Grafica: www.antonio gardoni.com



REGIONE CARTESIO
15012 BISTAGNO (AL) ITALY
t. +39 0144 359411 - f. +39 0144 322964
www.giuso.it - info@giuso.it