



SPECIALI COMPOSTE DI FRUTTA PER GOLOSI
ABBINAMENTI CON SEMIFREDDO
ALLA PANNA E CON GELATO





- VUOI AVERE IN VETRINA VASCHEFFE RICCHE, ATTRAENTI ED INNOVATIVE ?
- STAI RICERCANDO GUSTI DELLA TRADIZIONE ANTICA ?
- VUOI OFFRIRE AI TUOI CLIENTI LA FRUTTA ANCHE NEI MESI NON ESTIVI ?

CREME VOLUTTUOSE: LE NUOVE
COMPOSTE DI FRUTTA PER PROPORRE
LA FRUTTA TUTTO L'ANNO



Le **Crema Voluttuose** sono speciali composte di frutta per la creazione di golosi abbinamenti con semifreddi alla panna e gelato.

Le Crema Voluttuose permettono di presentare in modo nuovo la frutta nella vetrina del gelato, soprattutto in tutti quei mesi non estivi quando il consumo dei tradizionali gelati alla frutta tende a calare.

Le particolari caratteristiche di consistenza e sapore delle **Crema Voluttuose** consentono il loro utilizzo sia con semifreddi alla panna che con gelato, ottenendo vaschette ricche, innovative ed accattivanti sia da un punto di vista estetico che palatale.

Le **Crema Voluttuose** sono disponibili nelle seguenti referenze tutte con aromi **NATURALI**:

_COTOGNATA: con 30% di mele cotogne

_FICHI & RHUM: con ben il 90% di fichi e con vero rhum

_TARTE TATIN (Torta di Mele): con 60% di mele e burro

_STRUDEL: con 60 % di mele e uvetta, con burro e cannella

_PESCHE & BRACHETTO: con 50% di pesche e 50% di mosto di uva Brachetto

Crema
Voluttuosa





CREME VOLUTTUOSE:

- CON SEMIFREDDI ALLA PANNA IN VASCETTA
- CON GELATO
- PER VASCLETTE RICCHE ED ATTRAENTI
- PER PRESENTARE IN VETRINA LA FRUTTA NEI MESI NON ESTIVI

PROPOSTE D'USO CON SEMIFREDDI ALLA PANNA

GIUSO CONSIGLIA

Per questa tipologia di utilizzo Giuso suggerisce l'uso di **Base Semifreddo**, una nuova base altamente innovativa e qualificante in grado di ottimizzare la resa, la struttura e la tenuta dei semifreddi in vaschetta da banco (vetrina gelato).

A basso dosaggio, con soli 150 g per litro di panna consente di realizzare facilmente in planetaria una panna morbida, cremosa e dal sapore delicato.

Base Semifreddo può inoltre vantare una eccellenza qualitativa essendo realizzata:

- **senza** grassi
- **senza** emulsionanti
- **con soli** aromi naturali

RICETTA E DOSAGGI

Base Semifreddo 150g
Panna fresca 1000 g
Zucchero 170g



+



SUGGERIMENTI PER UNA RESA OTTIMALE

PRODUZIONE



Montare in planetaria a velocità medio-bassa fino ad ottenere una montata sostenuta (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa).

Le paste insaporenti zuccherine possono essere introdotte prima della montata, per le paste grasse si consiglia di incorporarle delicatamente nella montata finita.

Se desiderato, per l'esposizione immediata, indurire in freezer a -18°C per raggiungere immediatamente la consistenza ideale.

SERVIZIO AL BANCO



I semifreddi in vaschetta realizzati con **Base Semifreddo** sono facilmente porzionabili per la somministrazione in coppetta o su cialda. Per non compromettere la struttura del semifreddo si consiglia di non spatolare il prodotto sul bordo della vaschetta per servirlo in cono.

CONSERVAZIONE



Tutti i prodotti preparati in vaschetta con le ricette di **Base Semifreddo** si possono conservare a $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$ assieme al gelato.

Se si desidera stoccare le vaschette di semifreddo in freezer a -18°C , si consiglia di riporle un paio di ore in frigorifero prima della successiva esposizione in vetrina.



BASE SEMIFREDDO + CREMA VOLUTTUOSA STRUDEL

Base Semifreddo	g. 150
Zucchero	g. 170
Panna	g.1000

Procedimento:

Miscelare la **Base Semifreddo** con lo zucchero. Mettere in planetaria, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Strudel.



STRUDEL

FICHI E RHUM



BASE SEMIFREDDO + CREMA VOLUTTUOSA FICHI E RHUM

Base Semifreddo	g. 150
Zucchero	g. 170
Panna	g. 1000
Crema Voluttuosa Fichi & Rum	g. 160

Procedimento:

Miscelare la **Base Semifreddo** con lo zucchero. Mettere in planetaria assieme alla Crema Voluttuosa Fichi & Rum, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Fichi & Rum.

BASE SEMIFREDDO + CREMA VOLUTTUOSA TARTE TATIN (Torta di Mele)

Base Semifreddo	g. 150
Zucchero	g. 170
Panna	g. 1000
Crema Voluttuosa Tarte Tatin	g. 160

Procedimento:

Miscelare la **Base Semifreddo** con lo zucchero. Mettere in planetaria assieme alla Crema Voluttuosa Tarte Tatin, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Tarte Tatin



TARTE TATIN (Torta di Mele)

COTOGNATA



BASE SEMIFREDDO + CREMA VOLUTTUOSA COTOGNATA

Base Semifreddo	g. 150
Zucchero	g. 170
Panna	g. 1000
GG ovo	g. 160

Procedimento:

Miscelare la **Base Semifreddo** con lo zucchero. Mettere in planetaria assieme al GG Ovo Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Cotognata.

BASE SEMIFREDDO + CREMA VOLUTTUOSA PESCHE E BRACHETTO

Base Semifreddo	g. 150
Zucchero	g. 170
Panna	g. 1000
GG Ovo	g. 160

Procedimento:

Miscelare la **Base Semifreddo** con lo zucchero. Mettere in planetaria assieme al GG Ovo Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Pesche & Brachetto.



PESCHE E BRACHETTO

CREME VOLUTTUOSE: PROPOSTE DI ABBINAMENTO CON GELATO

La struttura ed il gusto delle Creme Voluttuose ne permettono un efficace utilizzo in abbinamento al gelato, per creare golose ed accattivanti combinazioni di sapori. L'abbinamento di Creme Voluttuose con gelato permette di offrire ai clienti vaschette innovative, ricche ed appaganti, sia per la vista che per il palato.

Si consiglia di completare sempre la guarnizione del gelato con pezzi di biscotto, sfoglia o altre inclusioni in grado di valorizzare ancora di più il gusto di Creme Voluttuose.

Crema
Voluttuosa



GELATO AL BISCOTTO CON CREMA VOLUTTUOSA ALLO STRUDEL

Vaschetta di gelato al biscotto (con Pasta Biscotto Giuso) con Crema Voluttuosa Strudel, decorata con uvetta cilena, cubetti di mela Amor di Frutta Giuso e pinoli



STRUDEL

COTOGNATA



GELATO ALLO YOGURT CON COTOGNATA

Vaschetta di gelato allo yogurt realizzato con Peryò Giuso, con Crema Voluttuosa Cotognata, decorata con noci di Pecan e riccioli di cioccolato bianco

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO CON FICHI E RHUM

Vaschetta di gelato Cuzco Cioccolato Bianco Giuso con Crema Voluttuosa Fichi e Rhum Giuso, decorata con Fichi Piccoli Canditi Giuso, mandorle intere con buccia e affettate



FICHI E RHUM

TARTE TATIN (Torta di Mele)



GELATO ALLA VANIGLIA CON TARTE TATIN (Torta di Mele)

Vaschetta di gelato alla Vaniglia (con Pasta Vaniglia Classica Giuso) con Crema Voluttuosa Tarte Tatin, decorata con sfoglie intere e sbriciolate

GELATO AL PISTACCHIO CON PESCHE E BRACHETTO

Vaschetta di gelato al Pistacchio con crema Pesche & Brachetto, decorata con frutta fresca, granella di pistacchi e riccioli di zucchero realizzati con Isomalto Giuso.



PESCHE E BRACHETTO



**CREME VOLUTTUOSE:
GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
CON I GUSTI CLASSICI DI GELATO**

	Cotognata	Tarte Tatin	Strudel	Fichi e Rhum	Pesche e Brachetto
Amaretto					X
Biscotto	X	X	X		
Caffè			X		
Caramel			X	X	
Cioccolato Bianco	X	X			X
Cioccolato al latte					
Cioccolato Fondente			X	X	
Cocco	X	X			
Crema	X	X	X	X	X
Fiordilatte	X	X	X	X	X
Gianduja			X	X	
Malaga					
Mandorla	X	X	X	X	X
Nocciola					
Noce			X	X	
Panna Cotta			X		X
Pinolo			X		
Pistacchio			X		X
Torroncino				X	
Vaniglia	X	X	X	X	X
Yogurt	X	X	X		X
Zabaione			X		X

DATI TECNICI



Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio
C1374130	Cotognata	3,00	2 secchielli	q.b.
C1376130	Fichi & Rhum	3,00	2 secchielli	q.b.
C1377130	Tarte Tatin	3,00	2 secchielli	q.b.
C1378130	Strudel	3,00	2 secchielli	q.b.
C1379130	Pesche & Brachetto	3,00	2 secchielli	q.b.



Si ringrazia il Maestro Omar Busi per la sua fondamentale collaborazione, fatta non solo di grande professionalità e competenza, ma anche di disponibilità e cortesia personale.

Guido Giuso SpA
via Soprano 107 | 15011 Acqui Terme (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it

Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) |
Italy
www.giuso.it | info@giuso.it

