

# CREMINO

*Freddo*

*Dalla tradizione  
cioccolatiera piemontese*



*L'unico cremino freddo a strati !!*

# CREMINO

## Freddo



Identificato universalmente per la caratteristica forma a cubo, il Cremino è un particolare tipo di cioccolatino, realizzato per la prima volta a Torino nella seconda metà del diciannovesimo secolo e da allora diffusosi nel mondo come testimone privilegiato della tradizione cioccolatiera Piemontese.

Il Cremino è caratterizzato anche dalla particolare struttura a tre strati; quelli esterni di cioccolato gianduia e quello interno di pasta di cioccolato alla nocciola.

Giuso, aderendo a questa particolare tradizione cioccolatiera del proprio territorio, ha voluto proporre in vaschetta gelato un vero Cremino Freddo, che mantenesse la tipica struttura a tre strati e che si differenziasse in modo netto rispetto a tutte le proposte "monostrato" presenti sul mercato.

Il Cremino Freddo a strati di Giuso può essere facilmente realizzato utilizzando le nuove creme fredde, Chiara e Nerella, poiché:

- \_ **Chiara** è una crema a base di Nocciola e Latte, ideale per lo strato interno
- \_ **Nerella** è una crema a base di Nocciola e Cacao, perfetta per gli strati esterni



Chiara



Nerella

Il procedimento per la realizzazione del Cremino Freddo è molto semplice e veloce e permette di realizzare una proposta davvero unica, attraente ed estremamente gratificante ed appagante dal punto di vista palatale.

E' possibile, infine, reinterpretare con creatività la ricetta del Cremino Freddo classico, proponendo varianti con lo strato interno aromatizzato o con inserti solidi.

# CREMINO




## Freddo

### PROCEDIMENTO

Unire e mescolare con una frusta gli ingredienti per lo strato interno con il latte intero e versare in mantecatore.

Stendere sul fondo della vaschetta 300 g della crema fredda usata per gli strati esterni ed abbattere per dieci minuti.

Quando lo strato interno e' pronto estrarlo dal mantecatore, appiattendolo nella vaschetta posta in precedenza in abbattitore e aggiungere l'altra parte di crema fredda per realizzare lo strato esterno superiore (450 gr).

<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 2000 g Chiara 2000 g	<b>CREMINO NOCCIOLA</b> 	<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 2000 g Nerella 2000 g
<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g		<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Chiara 750 g
<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 1950 g Chiara 1950 g Espresso 50 g	<b>CREMINO CAFFE'</b> 	<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 2000 g Chiara 1630 g Zabaglione G 350 g
<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g		<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g
<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 2000 g Chiara 1650 g Cocco Superpremium 350 g	<b>CREMINO COCCO</b> 	<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 2000 g Chiara 1650 g Pasta Torroncino 350 g
<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g		<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g
<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 1950 g Chiara 1850 g Vaniglia Lovers 100 g	<b>CREMINO VANIGLIA E CARMELLO</b> 	<b>INGREDIENTI strato interno:</b> Latte intero 1950 g Chiara 1550 g Pasta Pistacchio Gold 380 g
<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g		<b>INGREDIENTI strati esterni:</b> Nerella 750 g

\* La stessa ricetta può essere utilizzata per realizzare un Cremino alla Mandorla utilizzando la Pasta Mandorla Gold al posto della Pasta Pistacchio Gold

# CREMINO Freddo

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONE (kg)	CONF. PER CARTONE
C1193155	Cremino Freddo (1 conf. Chiara + 1 conf. Nerella + 1 Kit Segnagusti)	5,50	2

**Attenzione:** la composizione del cartone Cremino Freddo è stata pensata per ottimizzare la realizzazione di 2 vaschette gelato con Cremino alla Nocciola e 2 vaschette gelato con Cremino al Gianduia secondo le ricette riportate nella pagina precedente.

## KIT SEGNAGUSTI CREMINO FREDDO ( Totale 10 Pezzi )\*



- \*\_ 1 segnagusto dedicato per ogni variante proposta: Nocciola, Gianduia, Cocco, Torroncino, Caffè, Pistacchio, Vaniglia e Caramello, Zabaglione
- \_ 2 segnagusti anonimi e personalizzabili

