



BASE PER SEMIFREDDI ALLA
PANNA IN VASCHETTA




Qualità Naturale Giuso





Qualità Naturale Giuso



- 
- Vuoi realizzare irresistibili semifreddi alla panna in vaschetta ?
 - Vuoi realizzare semifreddi in torta facili da tagliare e consumare anche appena uscite dalla vetrina verticale ?
 - Vuoi ottimizzare la tua produzione di semifreddi in vaschetta riutilizzando le eventuali rimanenze in gustose monoporzioni ?

BASE SEMIFREDDO: LA NUOVA BASE PER SEMIFREDDI IN VASCHETTA ALLA PANNA



Base
Semifreddo





Base Semifreddo

BASE SEMIFREDDO

E' 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 1.50 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 notevole eccellenza qualitativa essendo realizzata:

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

RICETTA E DOSAGGI

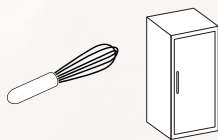
BASE SEMIFREDDO 1.50g

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. Le paste insaporenti zuccherine possono essere introdotte prima della montata, per le paste grasse si consiglia l'aggiunta per mescolamento 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.

LE TORTE TRADIZIONALI IN VASCHETTA

BASE SEMIFREDDO

è perfetta per proporre in vaschetta semifreddi ispirati alle più famose torte della tradizione pasticceria italiana ed internazionale.

La struttura di **BASE SEMIFREDDO** permette di presentare i semifreddi in modo da suscitare l'idea di una torta da porzionare proposta in vaschetta.

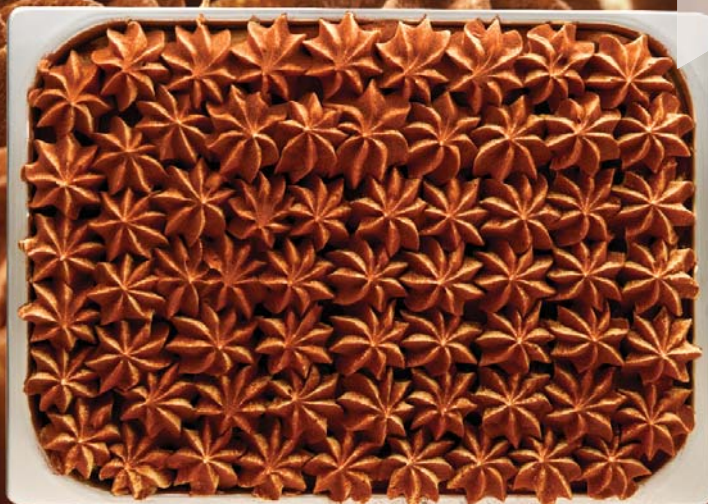


BASE SEMIFREDDO TIRAMISU'

<i>Voluttuosa</i>	<i>g. 100</i>
<i>Destrosio</i>	<i>g. 250</i>
<i>Panna</i>	<i>g. 1000</i>
<i>GG ovo</i>	<i>g. 160</i>
<i>Pasta Tiramisù</i>	<i>g. 50</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme al GG Ovo Giuso e alla Pasta Tiramisù Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta alternando con strati di Crema Napolitaner Giuso, gocce di cioccolato fondente e savoiardi inzuppati con bagna al caffè. Ultimare la vaschetta con ciuffi di Base Semifreddo spolverati con cacao in polvere.



TIRAMISU'

ZUPPA INGLESE



BASE SEMIFREDDO ZUPPA INGLESE

<i>Voluttuosa</i>	g. 100
<i>Destrosio</i>	g. 250
<i>Panna</i>	g. 1000
<i>Pasta Zuppa Inglese</i>	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla pasta Zuppa Inglese Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta alternando con strati di crema Nocciocao Giuso e pan di spagna inzuppato con alkermes. Guarnire con pezzetti di croccante alle mandorle oppure briciole di pan di spagna inzuppate con alkermes.

BASE SEMIFREDDO FORESTA NERA

<i>Voluttuosa</i>	g. 100
<i>Destrosio</i>	g. 250
<i>Panna</i>	g. 1000
<i>Vaniglia Gold</i>	g. 10

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Vaniglia Gold Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta alternando con strati di pan di spagna al cioccolato inzuppato con kirsch e Ciliegie Cocktail Giuso. Guarnire con riccioli di cioccolato fondente e Ciliegie Cocktail.



FORESTA NERA

MERINGATA AI FRUTTI ROSSI



BASE SEMIFREDDO MERINGATA AI FRUTTI ROSSI

<i>Voluttuosa</i>	g. 100
<i>Destrosio</i>	g. 250
<i>Panna</i>	g. 1000
<i>Vaniglia Gold</i>	g. 10

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Vaniglia Gold Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta alternando con strati di Variegato Lovers Giuso e Variegato Fragola Giuso. Guarnire con frutti rossi freschi (lamponi, fragole, ribes ecc), cubetti di meringa cotta al forno e Variegato Lovers/Fragola.

BASE SEMIFREDDO MONT BLANC

<i>Voluttuosa</i>	g. 100
<i>Destrosio</i>	g. 250
<i>Panna</i>	g. 1000
<i>Crema di marroni</i>	g. 160
<i>Rum 70°</i>	g. 30

Procedimento:

Miscelare la voluttuosa con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Crema di Marroni, precedentemente ammorbidita con il rum a 70°, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Voluttuosa all'interno della vaschetta alternando con strati di pan di spagna al cioccolato inzuppato con rum e rottami di marroni. Guarnire con pezzetti di marroni e una spolverata di cacao.



MONT BLANC

ZUCCOTTO AL TORRONCINO



BASE SEMIFREDDO ZUCCOTTO AL TORRONCINO

<i>Voluttuosa</i>	<i>g. 100</i>
<i>Destrosio</i>	<i>g. 250</i>
<i>Panna</i>	<i>g. 1000</i>
<i>Pasta Torroncino</i>	<i>g. 100</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla pasta Torroncino e alla panna, montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta alternando quella al cacao con quella al torroncino e inserendo del pan di Spagna inzuppato con alkermes. Guarnire la superficie con Granella di Torrone Giuso.

BASE SEMIFREDDO "PANE E CIOCCOLATA"

<i>Voluttuosa</i>	<i>g. 100</i>
<i>Destrosio</i>	<i>g. 250</i>
<i>Panna</i>	<i>g. 1000</i>
<i>GG ovo</i>	<i>g. 100</i>
<i>Pasta Gianduja Gold</i>	<i>g. 100</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla pasta Gianduja Gold Giuso ed il GG Ovo Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta. Guarnire con pane ai cereali bagnato con sciroppo di zucchero e Nocciocao Giuso.



PANE E CIOCCOLATA

BASE SEMIFREDDO: L'ABBINAMENTO CON CREME VOLUTTUOSE

I semifreddi in vaschetta realizzati con **BASE SEMIFREDDO** possono essere abbinati con le **CREME VOLUTTUOSE** Giuso per creare combinazioni ricche ed accattivanti.

Le **CREME VOLUTTUOSE** Giuso sono speciali composte di frutta appositamente pensate per creare golosi abbinamenti con semifreddi alla panna, permettendo così di offrire in modo diverso e nuovo la frutta durante i mesi non estivi dell'anno.

Le **CREME VOLUTTUOSE** sono disponibili nelle seguenti referenze:

- **STRUDEL**: con mela, uvetta, pinoli, cannella
- **PESCHE & BRACHETTO**: 50% pesche e 50% mosto di uva Brachetto
- **TORTA DI MELE**: con 60% di mele e burro
- **FICHI & RHUM**: con il 90% di fichi
- **COTOGNATA**: con 30% di mele cotogne, con essenze ed aromi naturali di agrumi e cannella



+



BASE SEMIFREDDO E CREMA VOLUTTUOSA STRUDEL

<i>Base Semifreddo</i>	<i>g. 100</i>
<i>Destrosio</i>	<i>g. 250</i>
<i>Panna</i>	<i>g.1000</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Strudel.



STRUDEL

FICHI E RHUM



BASE SEMIFREDDO E CREMA VOLUTTUOSA FICHI E RHUM

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
Crema Voluttuosa Fichi & Rum	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Crema Voluttuosa Fichi & Rum, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Fichi & Rum.

BASE SEMIFREDDO E CREMA VOLUTTUOSA TORTA DI MELE

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
Crema Voluttuosa Torta di Mele	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla pasta Tarte Tatin, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa crema Base Semifreddo.



TORTA DI MELE

COTOGNATA



BASE SEMIFREDDO E CREMA VOLUTTUOSA COTOGNATA

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
GG ovo	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme al GG Ovo Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Cotognata.

BASE SEMIFREDDO E CREMA VOLUTTUOSA PESCHE E BRACHETTO

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
GG Ovo	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme al GG Ovo Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno della vaschetta e guarnire con la relativa Crema Voluttuosa Pesche & Brachetto.



PESCHE E BRACHETTO

BASE SEMIFREDDO: L'UTILIZZO IN TORTE

BASE SEMIFREDDO può essere usata anche per realizzare ottime torte semifreddo che, grazie alla particolare composizione della base, possono inoltre garantire importanti vantaggi per il consumatore finale risultando:

- facili da tagliare
- immediatamente pronte per il consumo anche appena uscite dalla vetrina verticale negativa.



BASE SEMIFREDDO ZUCCOTTO

<i>Base Semifreddo</i>	<i>g. 50</i>
<i>Destrosio</i>	<i>g.300</i>
<i>Panna</i>	<i>g.800</i>
<i>Latte</i>	<i>g.200</i>
<i>Cacao in polvere</i>	<i>g. 80</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio ed il cacao. Mettere in planetaria assieme al latte e alla panna, montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa).



ZUCCOTTO

MERINGATA CLASSICA

BASE SEMIFREDDO MERINGATA CLASSICA

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
Vaniglia Gold	g. 10
Granella d'amaretto	g. 75
Gocce di cioccolato	g. 75

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Vaniglia Gold Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). A questo punto è possibile inserire gli inerti: granella d'amaretto e gocce di cioccolato fondente.

Costruzione del dolce:

Mettere all'interno dell'anello per torte il disco di meringa. Adagiare la massa Base Semifreddo arricchita con gli inerti e chiudere con un altro disco di meringa. Abbattere di temperatura. Spatolare la torta con della panna montata e ricoprire con della granella di meringa. Decorare con fiori in zucchero.



BASE SEMIFREDDO MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
GG Ovo	g. 160

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla Pasta Zabaglione Giuso, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). A questo punto inserire la Pasta Tuttobosco Giuso e variegare leggermente la massa.

Costruzione del dolce:

Mettere all'interno dell'anello per torte il disco di meringa. Adagiare la massa Base Semifreddo allo zabaglione variegata con la Pasta Tuttobosco. Chiudere con un altro disco di meringa e abbattere di temperatura. Spatolare la torta con della panna montata e ricoprire con della granella di meringa. Decorare con un cestino realizzato con Isomalto Giuso e frutti di bosco freschi.



MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO

RICOTTA E PERE

BASE SEMIFREDDO RICOTTA E PERE

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
Ricotta pecora	g. 200
Anice 70°	g. 60
Gocce di cioccolato fondente	g. 140

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla ricotta e all'anice, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa). A questo punto è possibile aggiungere le gocce di cioccolato fondente delicatamente con una spatola. Sistemare la massa Base Semifreddo all'interno dell'anello per torte direttamente sul disco di amaretto miele& noci ricoperto con cubetti di pera Amordifrutta Giuso. Chiudere con un altro disco di amaretto e mettere in abbattitore. Sformare, spolverare la superficie con zucchero a velo e decorare con una pera intera candita.



BASE SEMIFREDDO AGRUMETTO

Base Semifreddo	g. 100
Destrosio	g. 250
Panna	g. 1000
Cuzco Cioccolato bianco	g. 100
Latte intero	g. 200

Procedimento:

Miscelare la Base Semifreddo con il destrosio. Mettere in planetaria assieme alla pastella ottenuta con Cuzco Cioccolato Bianco Giuso e latte, aggiungere la panna e montare a media velocità sino ad ottenere la giusta consistenza (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa).

CREMA AL LIMONE

Crema base neutra	g. 180
Destrosio	g. 200
Succo di limone	g. 800
Purea agrumaria	g. 30
GG ovo	g. 450

Procedimento:

Miscelare la crema base neutra con il destrosio. Aggiungere il GG Ovo Giuso, la purea agrumaria ed il succo di limone. Frustare energicamente e lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti.

Costruzione del dolce:

Mettere all'interno dell'anello per torte il disco di amaretto. Stendere la marmellata agli agrumi e colare la crema al limone. Abbattere di temperatura. Ultimare con la massa Base Semifreddo al cioccolato bianco e abbattere nuovamente di temperatura. Smodellare e ricoprire con meringa all'italiana. Guarnire con frutta candita intera (clementina a metà, kumquat e filetti sottili di scorza di limone).



AGRUMETTO

BASE SEMIFREDDO: IL RIUTILIZZO IN MONOPORZIONI

Le eventuali rimanenze dei semifreddi realizzati con BASE SEMIFREDDO possono facilmente essere riutilizzate per la realizzazione monoporzioni accattivanti e golose.

Le monoporzioni realizzate con Base Semifreddo risultano:

- facili da tagliare
- immediatamente pronte per il consumo anche appena uscite dalla vetrina verticale.

I semifreddi da vaschetta ottenuti con BASE SEMIFREDDO possono essere infine rilavorati, qualora non avessero all'interno troppe farciture o inclusioni solide, con altra panna (e gli altri ingredienti previsti in ricetta) fino al 50% sul totale semifreddo.



MONOPORZIONI CON BASE SEMIFREDDO INVENDUTA (Prodotto da riciclare)

Utilizzare le masse Voluttuose, rimaste invendute a fine giornata, per realizzare delle monoporzioni accattivanti. Spatolare la massa all'interno di stampi per monoporzione in silicone alimentare. Livellare e abbattere di temperatura. Smodellare e ricoprire con gelatina aromatizzata (gusti frutta) o con crema al cioccolato (gusti crema):

- Gelatina Gelosa 80%+Variegato frutta 20%
- Crema Nocciocao (oppure Napolitaner) 90%+Olio di Girasole 10%

Decorare a piacere.



MONOPORZIONI

DATI TECNICI



Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio
C0214200	Base Semifreddo	2,00	4 sacchetti	150 gr/l



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	Torta di Mele	3,00	2 secchielli	q.b.
C1378130	Pesche & Brachetto	3,00	2 secchielli	q.b.
C1379130	Strudel	3,00	2 secchielli	q.b.

ACCORGIMENTI TECNICI

E' molto importante, specialmente in estate, che la vaschetta della planetaria ed il composto da montare siano ben freddi (4°C circa). Se si vuole ottenere un composto perfettamente montato e soffice, consiglio di preparare tutta la ricetta all'interno della vaschetta della planetaria e metterla in abbattitore per 5 minuti. In questo modo risolviamo qualsiasi problema di montaggio e pesantezza di massa.

Solamente nel caso della crema Strudel sconsiglio di inserirla nella massa Base Semifreddo da montare per via dei pezzettoni che limitano l'inglobamento di aria dando luogo ad una struttura più compatta.

Tutti i gusti preparati con le ricette di Base Semifreddo si possono conservare a -12/-14°C assieme al gelato.

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

I semifreddi da vaschetta ottenuti con Base Semifreddo possono essere rilavorati con altra panna (e gli altri ingredienti previsti in ricetta) nella misura del 50% sul totale del semifreddo e messi nuovamente in vaschetta.

Il semifreddo invenduto può anche essere utilizzato per realizzare torte, monoporzioni o dolci da asporto in modo da ridurre al minimo il prodotto eventualmente da scartare.

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

