

Dolci al  
Bicchiere



## **Giuso Spa**

via Soprano 107, Acqui Terme (AL)

t. +39 0144 359411 - f. +39 0144 322964

[www.giuso.it](http://www.giuso.it) [info@giuso.it](mailto:info@giuso.it)

**design** hstudio + antonio gardoni

**foto** Ottavio Tomasini

# Piccole ed innocenti gratificazioni

Esiste oggi nei consumatori un forte interesse verso l'autogrificazione, poiché l'atto di consumare non soddisfa più solo bisogni primari, ma investe sempre di più la sfera del benessere personale.

In questo ambito si può collocare l'interesse dei consumatori verso i piccoli dessert al bicchiere, ideali per rinnovare l'asporto del gelato ma validi anche come momenti di consumo di impulso legati ad una pausa gustosa o ad uno sfizioso snack.

Giuso ha voluto dare nuova eleganza e nobiltà a questa emergente esperienza di consumo, attraverso la creazione di ricette assolutamente innovative.

In particolare le ricette proposte sono state pensate sia per mousse cremose che per gelato a strati.

Entrambe le proposte, completate con salse e solidi, offrono una gamma di cromatismi e sapori a cui è difficile resistere.



# Mousse cremose per dessert al bicchiere

Per realizzare dei dolci al bicchiere di alta qualità e finitura è fondamentale l'impiego di prodotti che garantiscano la sofficità, la tenuta e la struttura della parte cremosa, elemento fondante nella preparazione di questi elaborati. Per questo Giuso con **PerMousse**, **Charm** e **CuczcoMousse** ha creato una linea di prodotti capaci di soddisfare le esigenze di ogni artigiano.



# PerMousse

È la base Giuso per la realizzazione con latte in planetaria/sbattitore di mousse cremose al cucchiaino da temperatura positiva (frigo), adatte anche alla conservazione in vetrina gelato.

Le mousse ottenute con dosaggio 400-500g/litro latte hanno consistenza molto morbida e sono particolarmente adatte all'impiego in bicchiere/coppa. Non induriscono in vetrina freezer e si mantengono stabilmente cremose a temperatura positiva.

In tutte le applicazioni PerMousse si caratterizza per la leggerezza e neutralità di sapore.

## **Ricettazione/modo d'uso**

latte intero freddo	700g
PerMousse	300g

## **Indicazioni**

Mettere in planetaria al massimo della velocità per circa 2 minuti. La montata deve inglobare aria fino a diventare cremosa (montatura al 60%).

Il risultato sarà una mousse quasi liquida ottima per realizzare strati saporiti e colorati all'interno dei bicchieri. Montando più a lungo (4 min) la consistenza cambia fino ad ottenere una mousse più compatta e asciutta con cui realizzare vere e proprie decorazioni.

Una volta preparata può essere aromatizzata con Paste Classiche per i gusti alla crema (nocciola, pistacchio, zabaione...) o con la linea Farcitop e Pannagusto per i gusti alla frutta.

# Charm

Prodotto che consente la facile realizzazione di mousse e cremosi a base di Panna fresca, ideali per la produzione di dolci al bicchiere, che abbinano la tradizione pasticceria alla facilità d'esecuzione.

Per mousse si intende un prodotto soffice e delicato che mantiene forma e struttura ideale anche per guarnizioni e decorazioni. Per cremoso invece si intende un composto sempre a base di panna ma meno montato, più liquido ideale per realizzare strati saporigi e colorati all'interno dei bicchieri.

## **Ricettazione/modo d'uso**

panna	1000g
charm	200g
latte	250g

## **Indicazioni mousse**

Versare la panna nella planetaria e montarla leggermente, preparare una pastella di Charm con il latte e unirla alla panna mescolando rapidamente, fino ad ottenere un composto ben spumoso. Unire un eventuale sapore e miscelare il tutto delicatamente.

## **Indicazioni cremoso**

Versare la panna in una bastardella, preparare una pastella con Charm e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento. È possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria.

Con Charm si ottiene un prodotto neutro e facile da insaporire, con Paste Classiche per i gusti alla crema (nocciola, pistacchio, zabaione...) o con la linea Farcitop e Pannagusto per i gusti alla frutta.

# CuzcoMousse

Con Cuzcomousse i migliori cioccolati e le più moderne tecnologie si fondono insieme per la realizzazione di un prodotto esclusivo, perfetto per la preparazione di mousse e cremosi con puro cioccolato fondente.

## **Ricettazione/modo d'uso**

panna	1000g
CuzcoMousse	300-350g
latte	250g

## **Indicazioni mousse**

Versare la panna nella planetaria e montarla leggermente, preparare una pastella di Cuzcomousse con il latte e unirla alla panna mescolando rapidamente, fino ad ottenere un composto ben spumoso.

## **Indicazioni cremoso**

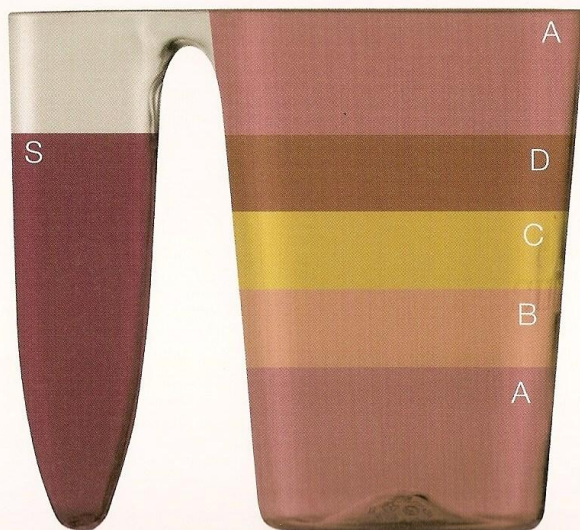
Versare la panna in una bastardella, preparare una pastella con Cuzcomousse e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento. È possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria.



# Mousse 120cc: costruzione per fasi

1. alla base della coppa **suite**® si posizionano 25/30g di mousse cremosa alla crema o alla frutta **(A)**
2. si aggiungono la granella e il biscuit che formerà uno strato impermeabile **(B/C)**
3. si farcisce con uno strato di topping di circa 6 gr **(D)**
4. dopo queste prime fasi si abbatte o si congela **suite**
5. si mette un secondo strato, 25/30g di strato cremoso alla frutta o alle creme **(A)**
6. si aggiunge il topping nel manico **(S)**
7. si guarnisce a piacere

**salsa**  
elemento decorativo  
del bicchiere da inserire  
all'interno del manico



**mousse cremosa**  
al gusto selezionato

**coulis**  
topping o Farcitop 🍌

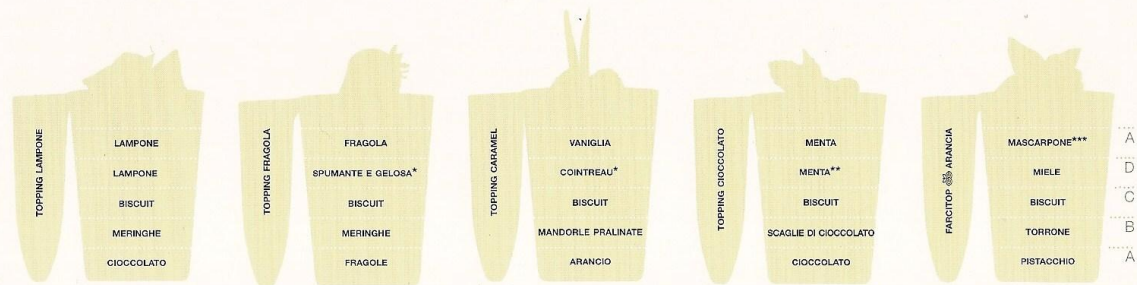
**biscuit**  
pan di spagna tipo basso

**croccante**  
tipo di granella

**mousse cremosa**  
al gusto selezionato





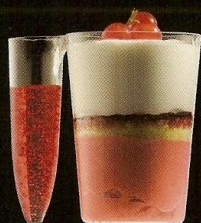


\* 25 g di vino spumante/cointreau; 75g di gelatina Gelosa

\*\* 50 g di pasta di menta; 50 g di gelatina Gelosa

\*\*\* perMousse® e pasta Mascotta





YOGURT FRUTTI DI BOSCO



COCCO & FRAGOLA



ZABAIONE & CAFFÈ



VANIGLIA & NOCCIOLA



SACHER



CIOCCOLATO E LAMPONE



FRAGOLA



ARANCIA & VANIGLIA



CIOCCOLATO & MENTA



PISTACCHIO & MASCARPONE

# Gelato 120cc: costruzione per fasi

1. alla base della coppa **suite**® si posiziona con una sacca per crema uno strato di gelato **(A)**
2. si mette il topping **(B)**
3. si aggiunge un altro strato di gelato **(A)**
4. si decora a piacere
5. si aggiunge il topping nel manico **(S)**
6. si guarnisce a piacere

**salsa**  
elemento decorativo  
del bicchiere da inserire  
all'interno del manico



**gelato**  
gelato al gusto selezionato

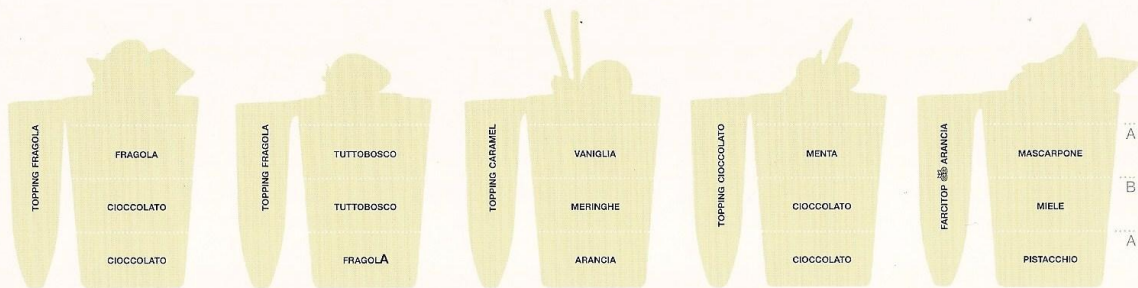
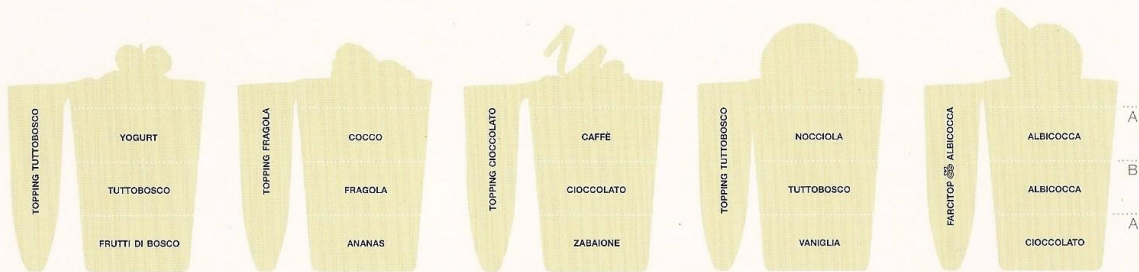
**coulis**  
topping o Farcitop 🍌

**gelato**  
gelato al gusto selezionato











YOGURT FRUTTI DI BOSCO



COCCO & ANANAS



ZABAIONE & CAFFÈ



NOCCIOLA & VANIGLIA



SACHER



CIOCCOLATO & FRAGOLA



FRAGOLA



ARANCIA & VANIGLIA



CIOCCOLATO & MENTA



PISTACCHIO & MASCARPONE



# Mousse 60cc: costruzione per fasi

La costruzione di piccole mousse può essere semplicissima, caratterizzata da soli due strati più la decorazione.

Si consigliano le varianti:

cremoso + cremoso + decorazione

cremoso + mousse + decorazione

granelle/guarnizioni + mousse + decorazione



decorazione

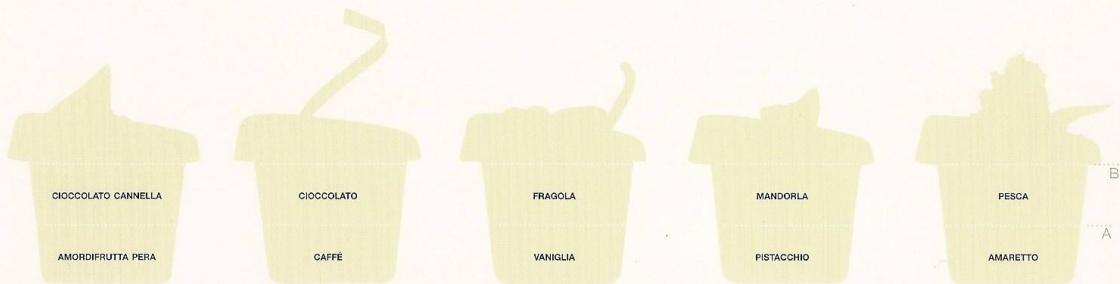
cremoso o mousse

cremoso o granelle/guarnizioni











CIOCCOLATO E PERA



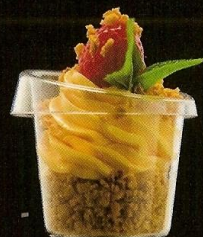
CIOCCOLATO E CAFFÈ



VANIGLIA E FRAGOLA



MANDORLA E PISTACCHIO



PESCA E AMARETTO



CAFFÈ E MASCOTTA



PINOLI E ARANCIO



CIOCCOLATO E VANIGLIA



ANANAS E COCCO



ALBICOCCA E MERINGA



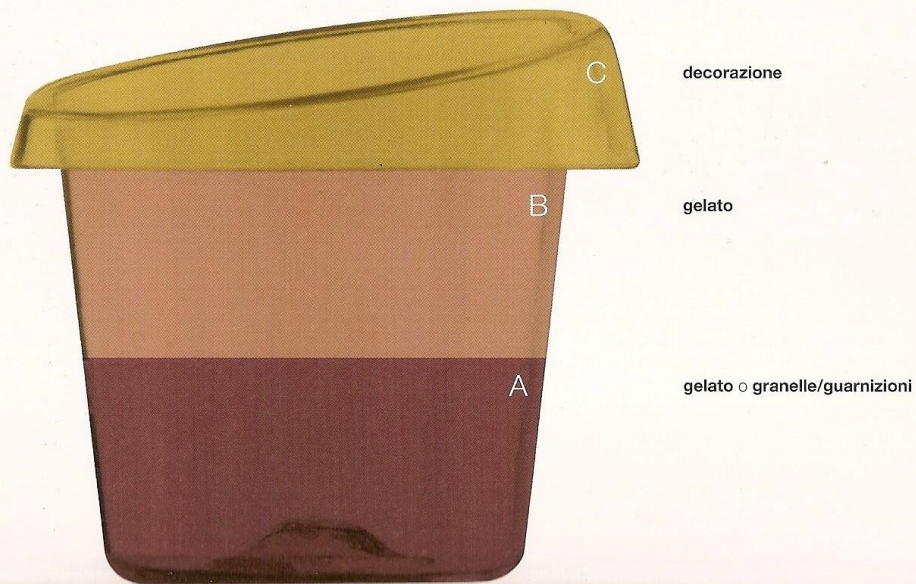
# Gelato 60cc: costruzione per fasi

Anche la costruzione di piccoli dessert al gelato in bicchiere può essere caratterizzata dalla semplicità di due strati più la decorazione.

Si consigliano le varianti:

gelato + gelato + decorazione

granelle / guarnizioni + gelato + decorazioni













CIOCCOLATO E PERA



CIOCCOLATO E CAFFÈ



VANIGLIA E FRAGOLA



MANDORLA E PISTACCHIO



PESCA E AMARETTO



CAFFÈ E MASCOTTA



PINOLI E ARANCIO



CIOCCOLATO E VANIGLIA



ANANAS E COCCO



ALBICOCCA E MERINGA





## PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE-BASE

Charm  
CuzcoMousse  
PerMousse

## PRODOTTI PER INSAPORIRE

### Paste Gold: le pure

Cocco  
Gianduja  
Mandorla  
Nocciola Piemonte  
Nocciola Piemonte Crema  
Pinolo  
Pistacchio Bronte  
Vaniglia

### Paste Superpremium: le selezionate

Marron Glacé  
Nocciola Premium Acqui  
Nocciola Premium Acqui Crema  
Tiramisu  
Vaniglia Classica  
Zabaglione "G"  
Zabaglione "P"

### Paste Classiche

Amaretto  
Biscotto  
Cacao  
Caffè Gelateria  
Caffè  
Caramel  
Cocco  
Crema Fiordiriso  
Cremino  
Croccantino al Rhum  
Fiocco Azzurro  
Gianduja  
Ice Bubble  
Latte Panna  
Liquirizia  
Malaga  
Mandorla  
Mascotta  
Menta  
Noce  
Panna Cotta  
Pinolada  
Pistacchio  
Torronecino  
Vaniglia Gialla  
Wafer Loacker  
Zuppa Inglese

### Pannagusto

Albicocca  
Arancia  
Fragola  
Limone  
Pesca  
Tuttobosco

## PRODOTTI PER GLASSARE E DECORARE

### Farcitop

Albicocca  
Ananas  
Arancia  
Bianco  
Caramel  
Fragola  
Limone  
Pesca  
Tuttobosco  
Gelosa (glassa neutra)

### Topping

Ace  
Amarena  
Azzurro  
Banana  
Caffè  
Caramel  
Cioccolato  
Fragola  
Kiwi  
Lampone  
Lime  
Mirtillo  
Nocciola  
Pesca  
Tropical  
Tuttobosco


### Isomalto

### Granelle, Granellosi e Nocciole

### PerMeringhe

### Caffè Liofilizzato 100% Arabica



The logo for 'suite' features the word in a white, lowercase, sans-serif font. Above the 'i' are two blue circles of different sizes, with the larger one positioned above the 's' and the smaller one above the 'i'. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word.

suite®

Per realizzare il presente ricettario sono state utilizzate le Coppe Suite da 120 cc e 60 cc.

Realizzate in PS alimentare trasparente, le coppe Suite valorizzano al massimo l'esposizione dei dolci al bicchiere grazie all'eleganza, all'innovatività ed alla sinuosità delle loro forme.

Tali coppe sono inoltre dotate di pratici strumenti di supporto alla lavorazione in laboratorio, che possono essere reperiti all'interno del catalogo **Spazi** di Giuso Spa.





### **suite120**

**MATERIALE** PS Alimentare  
**CAPACITÀ** 120cc coppa + 20cc manico  
**COLORE** coppa trasparente, cucchiaino arancio trasparente  
**CONFEZIONE** 250 set (250 coppe + 250 cucchiaini)



### **suite60**

**MATERIALE** PS Alimentare  
**CAPACITÀ** 60cc  
**COLORE** trasparente  
**CONFEZIONE** 500 pezzi