

Cioccolato





Glassatura
Frutta Candita

Frutta Candita intera glassata

FASI DI LAVORAZIONE

1. Colare bene la *Frutta Candita Giuso* ripulendola dallo zucchero in eccesso.
2. Preparare della copertura temperata (al latte, bianca, fondente) in un recipiente e immergere completamente o in parte la frutta, utilizzando l'apposita forchetta per glassature.
3. Sgrondare bene la *Frutta Candita* mentre la si estrae dal recipiente in modo da poter eliminare la copertura in eccesso.
4. Depositare la frutta glassata su delle teglie coperte da carta antiaderente.
5. Far cristallizzare a 15°C con umidità relativa non superiore al 65%.



Filetti d'Arancia canditi e ricoperti

FASI DI LAVORAZIONE

1. Colare bene i *Filetti d'Arancia Candita Giuso* ripulendoli dallo zucchero rimasto sul frutto.
2. Versare della copertura temperata in un recipiente e procedere alla glassatura dei filetti. Di norma vengono glassati a metà, fatti sgrondare in modo da eliminare gli eccessi di copertura e tirati sul bordo del recipiente per non avere sbavature di cioccolato sui lati.
3. Depositare i filetti in una teglia ricoperta da carta antiaderente e far cristallizzare a 15°C con umidità relativa non superiore al 65%.
4. Se si desidera la glassatura totale, munirsi dell'apposita forchetta per glassare in cioccolato e immergere completamente il filetto procedendo come nel punto 2.





Monte Bianco

Monte Bianco

FASI DI LAVORAZIONE

1. Formare dei dischetti di 3 cm di diametro con la copertura fondente temperata.
2. Far cristallizzare a 15°C con umidità relativa non superiore al 65%.
3. Nel frattempo passare nel cutter i *Fottami di Marroni Giuso* ottenendo un impasto cremoso e consistente; se necessario usare lo stesso sciroppo dei marroni per ammorbidire il composto.
4. Mettere la crema di marroni così ottenuta in uno schiaccia aglio e dressarla sopra i dischi di copertura fondente preparati in precedenza.
5. Decorare i dischetti guarniti con degli spuntoncini di crema chantilly (panna montata zuccherata) o con *Granella di Meringa Giuso*.



The image displays several round chocolate discs, each topped with a different variety of candied fruit. One disc features a slice of candied orange, another has a candied cherry, and others are topped with candied almonds or other fruits. The discs are arranged on a dark, reflective surface, creating a sophisticated and appetizing presentation.

Dischi di Cioccolato
con Frutta Candita

Dischi di Cioccolato guarniti con Frutta Candita e Frutta Secca

FASI DI LAVORAZIONE

1. Temperare la copertura (bianca, al latte, fondente) e formare con questa dei dischi utilizzando degli chablon o formandoli con una sac a poche a mano libera.
2. Prima che la copertura cristallizzi, inserire sulla superficie dei cubetti vari tipi di *Frutta Candita Giuso* e frutta secca a piacere.
3. Far cristallizzare a 15°C con umidità relativa non superiore al 65%.





Praline

Praline al Caramello e Vaniglia

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

zucchero	180 g
panna	200 g
sale	2 g
Vaniglia Gold	2 g
miele	60 g
sciroppo di glucosio	60 g
copertura al latte	120 g
burro	40 g

PROCEDIMENTO

Preparare un caramello a secco con lo zucchero e nel frattempo scaldare assieme la panna il sale e *Vaniglia Gold*. Versare questo composto nel caramello per fermare la cottura. Unire il miele e lo sciroppo di glucosio e scaldare il tutto a 103°C. Versare poi nella copertura al latte sminuzzata. Emulsionare nel cutter fino a quando la temperatura della ganache sarà attorno ai 40°C e poi inserire il burro. In fase di raffreddamento, intorno ai 30°C, colare la ganache negli stampi con camicia preparati in precedenza. Far cristallizzare per dodici ore alla temperatura di 15°C; chiudere poi gli stampi con la stessa copertura utilizzata per le camicie. Togliere dagli stampi e conservare a 18°C con umidità del 65%.



Praline alle Mandorle

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

Pasta Mandorla Gold	360 g
copertura bianca	200 g
burro in pomata	70 g
paillette feuilletine	110 g

PROCEDIMENTO

Scaldare insieme tutti gli ingredienti per poi inserirli nel cutter. Mixare ed emulsionare ottenendo una ganache liscia e cremosa. Raffreddare a 30°C circa e riempire le camicie di copertura preparate in precedenza. Far cristallizzare per 12 ore a 15°C con umidità del 65%.

Chiudere poi gli stampi con la stessa copertura utilizzata per realizzare le camicie. Cristallizzare le chiusure, togliere dagli stampi e conservare a 18°C con umidità del 65%.





Praline al Cocco

Ricetta per 5 stampi in polycarbonato

INGREDIENTI

copertura al latte	300 g
burro di cacao	25 g
mandorle pralinate	600 g
pasta Cocco Gold	170 g

PROCEDIMENTO

Versare nel cutter la copertura al latte e il burro di cacao sciolti. Inserire le mandorle pralinate e la pasta *Cocco Gold*. Emulsionare per ottenere una ganache liscia ed omogenea.

Far raffreddare a 30°C e riempire delle camicie preparate in precedenza. Far cristallizzare per 12 ore alla temperatura di 15°C con umidità relativa del 65%.

Chiudere gli stampi con la stessa copertura utilizzata per realizzare le camicie.

Togliere le praline dagli stampi e conservarle alla temperatura di 18°C con umidità del 65%.



Praline al Pistacchio

Ricetta per 5 stampi in polycarbonato

INGREDIENTI

panna	250 g
pasta Pistacchio Gold	50 g
copertura bianca	500 g
burro in pomata	50 g

PROCEDIMENTO

Far bollire in un tegame o nel forno micro-onde la panna con la pasta *Pistacchio Gold*.

Versarla nel cutter dove abbiamo preparato in precedenza la copertura bianca sminuzzata.

Emulsionare in modo da poter ottenere una ganache liscia ed omogenea. Raffreddare a 40°C e inserire il burro. Riempire gli stampi dove in precedenza sono state realizzate delle camicie di copertura fonde. Cristallizzare per 12 ore a 15°C con umidità relativa del 65%.

Chiudere con la stessa copertura utilizzata per realizzare le camicie. Lasciar indurire, togliere dagli stampi e conservare a 18°C con umidità del 65%.

Praline ai Pinoli e Vaniglia

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

panna	230 g
burro	30 g
sorbitolo liquido	25 g
Vaniglia Gold	2 g
copertura al latte	350 g
pasta Pinolo Gold	200 g

PROCEDIMENTO

Far bollire in una casseruola o al micro-onde la panna, il burro, il sorbitolo e *Vaniglia Gold*.

Versare nel cutter, dove abbiamo preparato in precedenza la copertura al latte sminuzzata, emulsionare in modo da ottenere una ganache liscia ed omogenea, inserire infine la pasta *Pinolo Gold*. Riempire con la ganache le camicie preparate in precedenza e far cristallizzare per 12 ore alla temperatura di 30°C con umidità relativa del 65%. Chiudere gli stampi con la stessa copertura utilizzata per le camicie.

Far indurire, togliere dagli stampi e conservare alla temperatura di 18°C con umidità del 65%.



Praline Cremino alla Nocciola

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

pasta Nocciola Gold	500 g
copertura fondente	200 g
bagna alla nocciola 70° gradi	30 g

PROCEDIMENTO

Inserire nel cutter la pasta *Nocciola Gold* e il cioccolato fondente sciolto a 45°C. Emulsionare ed aggiungere la bagna alla nocciola 70°C. Far cristallizzare il cremino spatolandolo su un piano di marmo per poi stenderlo in un quadro precedentemente chablonato. Far cristallizzare per 12 ore a 18°C, con umidità relativa 65%. Tagliare alla chitarra e ricoprire con copertura gianduja.





Praline al Caffè Espresso

Ricetta per 5 stampi in polycarbonato

INGREDIENTI

panna	400 g
zucchero invertito	40 g
Espresso 100% Arabica Giuso	40 g
copertura al latte	500 g

PROCEDIMENTO

Far bollire in un tegame o al micro-onde la panna, lo zucchero invertito ed *Espresso 100% Arabica Giuso*; versare poi nella copertura al latte sminuzzata. Emulsionare il tutto nel cutter in modo da poter ottenere una ganache liscia e omogenea.

Raffreddare a 28°C e riempire delle camicie di copertura al latte preparate in precedenza. Far cristallizzare per 12 ore a 15°C con umidità relativa del 65%. Chiudere gli stampi con la stessa copertura al latte utilizzata per le camicie. Far indurire, togliere dagli stampi e conservare alla temperatura di 18°C con umidità del 65%.



Praline con Pannagusto

Ricetta per 5 stampi in polycarbonato

INGREDIENTI

panna	230 g
burro	30 g
sorbitolo liquido	25 g
copertura bianca	350 g
Pannagusto Giuso	60 g

PROCEDIMENTO

Far bollire assieme in una casseruola o al micro-onde la panna, il sorbitolo ed il burro. Versare poi nel cutter dove è stata inserita in precedenza la copertura bianca sminuzzata. Mixare in modo da poter ottenere un composto cremoso ed infine inserire *Pannagusto Giuso*. Continuare a mescolare fino a quando il preparato non sia perfettamente amalgamato. Quando la ganache avrà raggiunto i 32°C inserirla nelle camicie di copertura preparate in precedenza. Far cristallizzare la ganache per 12 ore alla temperatura di 18°C con umidità relativa del 65%. Togliere gli stampi dal frigo, portarli a temperatura di 20°C circa e chiudere gli stessi con la stessa copertura con cui si sono realizzate le camicie. Lasciar cristallizzare la chiusura degli stampi, poi smodellare e mettere in conservazione a 18°C.

CONSIGLI D'USO: La ricetta può essere utilizzata per tutta la gamma *Pannagusto Giuso*. Le percentuali di prodotto possono essere variate in funzione dei gusti e sapori locali.

Praline Croccanti con Cioccocereali in copertura bianca

INGREDIENTI

copertura bianca	700 g
burro di cacao	50 g
mandorle a bastoncino caramellate	400 g
Cioccocereali Giuso	150 g
paillete feuilletine	150 g
Ciliegge Equimea Becher Giuso	100 g

PROCEDIMENTO

Fondere e unire insieme la copertura ed il burro di cacao. Incorporare gli altri ingredienti e passarli attraverso l'apposito attrezzo per Grignotine e far indurire in frigorifero a 15°C.



Praline Croccanti di Torrone e Amaretto in copertura fondente

INGREDIENTI

copertura fondente	700 g
burro di cacao	50 g
Granella di Torrone asciutta Giuso	200 g
granella di amaretto	50 g
mandorle a bastoncino caramellate	600 g

PROCEDIMENTO

Fondere ed unire insieme la copertura ed il burro di cacao. Incorporare gli altri ingredienti e passarli attraverso l'apposito attrezzo per Grignotine e far indurire in frigorifero a 15°C.





Barrette

Barrette al Pinolo e Vaniglia con copertura bianca e Confettura di Lamponi

Ricetta per 5 stampi in polycarbonato

INGREDIENTI

panna	230 g
burro	30 g
sorbitolo liquido	25 g
Vaniglia Gold	2 g
copertura al latte	350 g
Pasta Pinolo Gold	200 g
Confettura di Lamponi Giuso	600 g
copertura bianca	600 g

PROCEDIMENTO

Far bollire in una casseruola o al micro-onde la panna, il burro, il sorbitolo e la *Vaniglia Gold*.

Versare nel cutter dove abbiamo preparato in precedenza la copertura al latte sminuzzata, emulsionare in modo da ottenere una ganache liscia ed omogenea, inserire infine la pasta *Pinolo Gold*. Riempire con la ganache le camicie preparate in precedenza e far cristallizzare per 12 ore alla temperatura di 30°C con umidità relativa del 65%. Foderare gli stampi per tavolette da ripieno con la copertura. Inserire un sottile strato di *Confettura di Lamponi* e coprire con la ganache. Chiudere gli stampi con la stessa copertura utilizzata per le camicie.

Far indurire, togliere dagli stampi e conservare alla temperatura di 18°C con umidità del 65%.





Barrette con copertura al Latte e Vaniglia farcite con Passata di More

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

zucchero	180 g
panna	200 g
sale	2 g
Vaniglia Gold	2 g
miele	60 g
sciroppo di glucosio	60 g
copertura al latte	120 g
burro	40 g
Passata di More Giuso	600 g
copertura al latte	600 g

PROCEDIMENTO

Preparare un caramello a secco con lo zucchero e nel frattempo scaldare assieme la panna, il sale e *Vaniglia Gold*. Versare questo composto nel caramello per fermare la cottura.

Unire il miele e lo sciroppo di glucosio e scaldare il tutto a 103 °C. Versare poi nella copertura al latte sminuzzata. Emulsionare nel cutter fino a quando la temperatura della ganache sarà attorno ai 40°C e poi inserire il burro. In fase di raffreddamento, intorno ai 30°C, colare la ganache negli stampi con camicia preparati in precedenza. Far cristallizzare per dodici ore alla temperatura di 15°C. Inserire un sottile strato di *Passata di More Giuso* e coprire con la ganache. Chiudere poi gli stampi con la stessa copertura utilizzata per le camicie. Togliere dagli stampi e conservare a 18°C con umidità del 65%.

Barrette al Pistacchio e copertura fondente farcite con Marmellata di Arance

Ricetta per 5 stampi in policarbonato

INGREDIENTI

panna	250 g
pasta Pistacchio Gold	50 g
copertura bianca	500 g
burro in pomata	50 g
Marmellata di Arance Giuso	600 g
copertura fondente	600 g

PROCEDIMENTO

Far bollire in un tegame o nel forno micro-onde la panna con la pasta *Pistacchio Gold*.

Versarla nel cutter dove, in precedenza, abbiamo preparato la copertura bianca sminuzzata.

Emulsionare in modo da poter ottenere una ganache liscia ed omogenea. Raffreddare a 40°C e inserire il burro. Riempire gli stampi in cui, in precedenza, sono state realizzate delle camicie di copertura fondente.

Cristallizzare per 12 ore a 15°C con umidità relativa del 65%.

Inserire un sottile strato di *Marmellata di Arance* e coprire con la ganache. Chiudere con la stessa copertura utilizzata per realizzare le camicie.

Lasciar indurire, togliere dagli stampi e conservare a 18°C con umidità del 65%.



Giuso Spa

via Soprano 107, Acqui Terme (AL)

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

www.giuso.it info@giuso.it

Giuso Spa ringrazia per i magnifici elaborati e per la preziosa
collaborazione il Maestro **Danilo Freguja**

design hatudio + antonio gardoni

foto Ottavio Tomasini