

Dessert Freddi



I Dessert Freddi per leggerezza e digeribilità incontrano sempre di più i favori del grande pubblico.

Mousse, Charlotte, Parfait, Bavaresi, Bombe sono prodotti artigianali di grande tendenza, richiesti sia alle gelaterie, sia alle pasticcerie, sia alla ristorazione di qualità.

Spesso, però, questa estesa varietà di specialità è presentata ai consumatori con l'unica definizione di Semifreddo.

Questo depliant mira a fornire qualche breve chiarificazione iniziale classificando le numerose creazioni che si celano sotto il nome di semifreddo, per introdurre con la varietà di linguaggio anche la possibilità di diversificare e moltiplicare l'offerta.

I Dessert Freddi tradizionalmente sono realizzati con i seguenti componenti:

- › Panna Montata, solitamente senza zucchero
- › Pate-à-bombe (composto d'uovo) che è uno degli elementi ricorrenti dei dessert freddi ed i cui ingredienti fondamentali sono: zucchero, acqua, tuorli d'uovo o uova.
- › Meringa cotta, preparata a caldo con albume e zuccheri

Con questi componenti si possono realizzare diverse tipologie di Dessert Freddi, tra cui:

- › Semifreddi classici all'italiana – temperatura di servizio -16/-18 °C
- › Parfaits, Soufflès – temperatura di servizio -16/-18 °C
- › Torte gelato con inserimento di semifreddo (bombe, a marmitta, a mezza sfera, a piramide, ecc.) – temperatura di servizio -12/-14 °C
- › Mousses alla frutta e mousses alla crema, Bavaresi – temperatura di servizio + 4°C
- › Charlottes e torte alla panna (S. Honorè, Zuccotti, Profiteroles, Meringata, ecc) – temperatura di servizio + 4°C

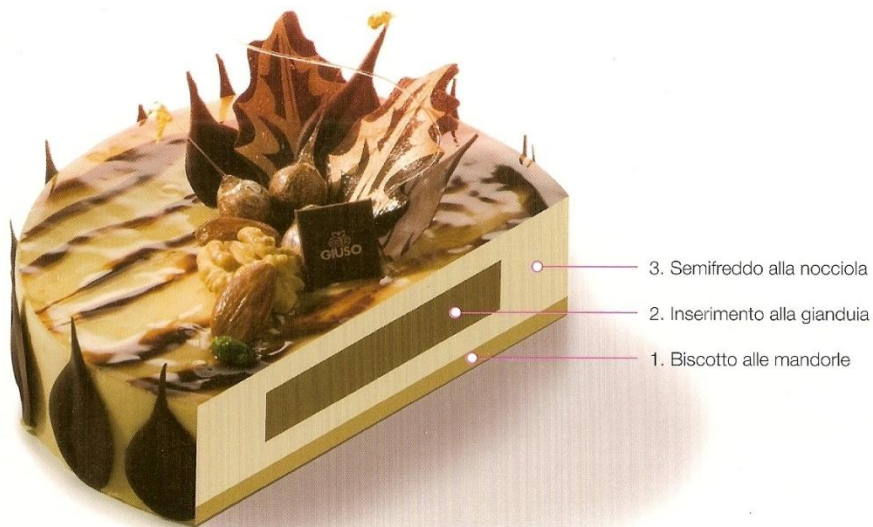
Un mondo ricco ed affascinante da iniziare ad esplorare con dodici nuove ricette sviluppate appositamente da Giuso con la collaborazione dei più prestigiosi Maestri Pasticceri.





Tondo alla nocciola
con inserimento alla crema gianduia





3. Semifreddo alla nocciola

2. Inserimento alla gianduia

1. Biscotto alle mandorle

INGREDIENTI

per l'inserimento alla gianduia (2)

Perfetto -18°C	200 g
Panna 35%	1000 g
Pasta Gianduia Gold	100 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%.
Unire la *Pasta Gianduia Gold* e miscelare il tutto delicatamente.
Riempire un anello da inserimento del diametro di 18 cm con il semifreddo alla gianduia e posizionare in freezer o in abbattitore.
Sformare e conservare in freezer a -18°C.

per il semifreddo alla nocciola (3)

Perfetto -18°C	200 g
----------------	-------

Panna 35%	1000 g
Pasta Nocciola Gold	100 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%.
Unire la *Pasta Nocciola Gold* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo di un anello del diametro 20 cm un disco di biscotto alle mandorle (1), riempire per metà con il semifreddo alla nocciola, posizionare al centro l'inserimento di gianduia e ultimare lo stampo con il restante semifreddo, posizionare in freezer o abbattitore.

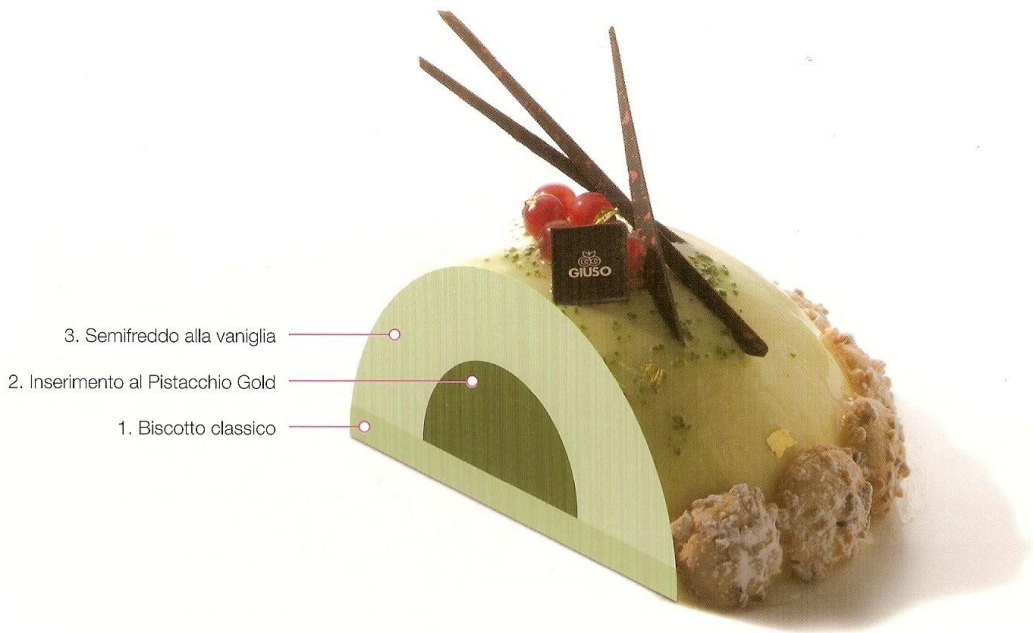
Decorare con *Gelosa* e *Farcitop Cioccolato*, sformare e guarnire con nocciole caramellate e foglie di cioccolato fondente





Bomba alla vaniglia
con cuore di pistacchio siciliano





3. Semifreddo alla vaniglia

2. Inserimento al Pistacchio Gold

1. Biscotto classico

INGREDIENTI

per l'inserimento al pistacchio gold (2)

Perfetto -18°C	200 g
Panna 35%	1000 g
Pasta Pistacchio Gold	100 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%. Unire la *Pasta Pistacchio Gold*, pistacchi tostati e miscelare il tutto delicatamente. Riempire una semisfera in flexipan o acciaio da 10 cm diam. con il semifreddo al *Pistacchio Gold* e posizionare in freezer o in abbattitore. Sformare e conservare in freezer a -18°C.

per il semifreddo alla vaniglia (3)

Perfetto -18°C	200 g
----------------	-------

Panna 35%	1000 g
Pasta Vaniglia Classica	35 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%. Unire la *Pasta Vaniglia Classica* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Riempire per metà con il semifreddo alla vaniglia una semisfera in flexipan o acciaio del diametro 16 cm, posizionare al centro l'inserimento al *Pistacchio Gold* e ultimare lo stampo con il restante semifreddo, chiudere lo stampo con del biscotto classico (1), posizionare in freezer o abbattitore. Sformare e glassare con *Gelosa*, guarnire con pistacchi, cioccolato, ribes e biscotto classico tagliato tondo arricchito di granella di mandorla.





Tondo di mousse lampone e cioccolato



- 3. Mousse al Cioccolato
- 2. Inserimento Lampone
- 1. Biscotto classico



INGREDIENTI

per l'inserimento (palet) lampone (2)

Base Crema Neutra	150 g
Lamponi freschi o surgelati frullati	1000 g
Zucchero a velo	300 g

Versare nella planetaria i lamponi frullati e aggiungere *Base Crema Neutra* mescolata con lo zucchero a velo. Dopo un minuto a velocità massima togliere la crema prodotta, riempire un anello da inserimento del diametro di 18 cm e posizionare in freezer o in abbattitore. Sformare e conservare in freezer a -18°C.

per la mousse al cioccolato (3)

CuzcoMousse	500 g
-------------	-------

Latte intero	400 g
Panna	1000 g

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.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo di un anello del diametro 20 cm un disco di biscotto classico (1), riempire per metà con la mousse al cioccolato, posizionare al centro l'inserimento di lampone e ultimare lo stampo con la restante mousse, posizionare in freezer o abbattitore. Sformare e decorare con *L'Ameringa* al cioccolato sfiammata, lamponi freschi e gelosa. Sui bordi guarnire con macaron al cioccolato.





Mattonella di Semifreddo classico allo
zabaione con cuore al torroncino





3. Semifreddo allo zabaione

2. Inserimento al torrone

1. Biscotto alle mandorle

INGREDIENTI

per l'inserimento al torrone (2)

L'Ameringa	80g
Acqua	80g
Panna 35%	500g
Premiapanna	20g
Zucchero	50g
Pasta Torroncino	60g
Granella di Torrone Asciutta	20g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* e lo zucchero al 70%. Mescolare insieme le due montate, la *Pasta Torroncino*, la *Granella di Torrone Asciutta* e miscelare il tutto delicatamente. Riempire uno stampo da inserimento rettangolare e posizionare in freezer o in abbattitore.

per il semifreddo allo zabaione (3)

L'Ameringa	80g
Acqua	80g

Panna 35%	500g
Premiapanna	20g
Pasta Zabaione	50g
GG Ovo	150g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* al 70%. Mescolare insieme le due montate e unire il *GG Ovo*, la *Pasta Zabaione* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

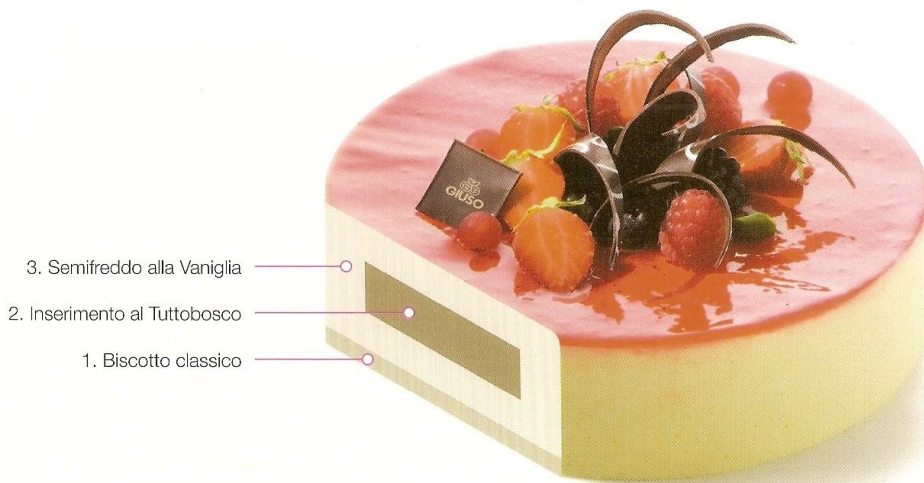
Mettere sul fondo di uno stampo rettangolare del biscotto alle mandorle (1), riempire per metà con il semifreddo allo zabaione, posizionare al centro l'inserimento al torrone e ultimare lo stampo con il restante semifreddo allo zabaione. Sformare e glassare con *Glassa Più Bianca*, guarnire in superficie con cioccolato, frutta e fili di zucchero ed in parte con macaron spolverato leggermente di cacao.





Semifreddo veloce alla vaniglia
con inserimento al Tuttobosco





- 3. Semifreddo alla Vaniglia
- 2. Inserimento al Tuttobosco
- 1. Biscotto classico

INGREDIENTI

per l'inserimento al Tuttobosco (2)

Perfetto -18°C	200 g
Panna 35%	1000 g
Pannagusto Tuttobosco	35 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%.
Unire il *Pannagusto Tuttobosco* e miscelare il tutto delicatamente.
Riempire un anello da inserimento del diametro di 18 cm con il semifreddo al Tutti-Bosco e posizionare in freezer o in abbattitore.
Sfornare e conservare in freezer a -18°C.

per il semifreddo alla vaniglia (3)

Perfetto -18°C	200 g
----------------	-------

Panna 35%	1000 g
Pasta Vaniglia Classica	30 g

Versare la panna e il *Perfetto* -18°C in planetaria, montare al 70%.
Unire la *Pasta Vaniglia Classica* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo di un anello del diametro 20 cm un disco di biscotto classico (1), riempire per metà con il semifreddo alla vaniglia, posizionare al centro l'inserimento al Tutti-Bosco e ultimare lo stampo con il restante semifreddo, posizionare in freezer o abbattitore.
Decorare con *Farcitop*, sfornare e guarnire in superficie con frutta fresca.





Quadrato di mousse albicocca
con inserimento tondo alla fragola



- 3. Mousse all'albicocca
- 2. Inserimento alla fragola
- 1. Biscotto classico



INGREDIENTI

per l'inserimento alla fragola (2)

Charm	200 g
Latte intero	250 g
Panna	1000 g
Pannagusto Fragola	50 g

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 il *Pannagusto Fragola* e miscelare il tutto delicatamente.

Riempire un anello da inserimento del diametro di 20 cm con la mousse alla fragola e posizionare in freezer o in abbattitore. Sformare e conservare in freezer a -18°C.

per la mousse all'albicocca (3)

Charm	200 g
-------	-------

Latte intero	250 g
Panna	1000 g
Pannagusto Albicocca	50 g

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 il *Pannagusto Albicocca* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo di uno stampo quadrato misura lato 22 cm uno strato di biscotto classico (1), riempire per metà con la mousse all'albicocca, posizionare al centro il tondo di fragola e ultimare lo stampo con la restante mousse, posizionare in freezer o abbattitore.

Glassare con *Farcitop Albicocca*, sformare e guarnire con frutta, zucchero bollè e sui lati con cioccolato fondente.





Semifreddo classico al cioccolato con cuore di pera al calvados



3. Semifreddo al Cioccolato

2. Inserimento alla pera

1. Biscotto classico



INGREDIENTI

per l'inserimento (palet) alla pera (2)

Base Crema Neutra	150 g
Pere fresche o surgelate con buccia frullate	1000 g
Zucchero a velo	300 g

Versare nella planetaria le pere frullate, un tappo di Calvados e aggiungere *Base Crema Neutra* mescolata con lo zucchero a velo. Dopo un minuto a velocità massima togliere la crema prodotta, riempire un anello da inserimento del diametro di 18 cm cospargere di *Amordifrutta Pera* e posizionare in freezer o in abbattitore. Sformare e conservare in freezer a -18°C.

per il semifreddo al cioccolato (3)

L'Ameringa	80 g
Acqua	80 g

Panna 35%	500 g
Premiapanna	20 g
Pasta Cacao	70 g
GG Ovo	150 g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* al 70%. Mescolare insieme le due montate e unire il *GG Ovo*, la *Pasta Cacao* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo dello stampo del biscotto classico (1), riempire per metà con il semifreddo al cioccolato, posizionare al centro l'inserimento alla pera e ultimare lo stampo con il restante semifreddo al cioccolato. Sformare e glassare con *Farcitop Cioccolato*, *Pere Candite* e guarnire con macaron sempre al cioccolato.





Meringata alla vaniglia e rhum con
pezzi di marroni alla piemontese





3. Semifreddo alla vaniglia

2. Inserimento ai marroni

1. Meringa

INGREDIENTI

per l'inserimento di marroni (2)

L'Ameringa	80 g
Acqua	80 g
Panna 35%	500 g
Premiapanna	20 g
Zucchero	50 g
Pasta Marron Glacè	50 g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* e lo zucchero al 70%. Mescolare insieme le due montate, la *Pasta Marron Glacè* e miscelare il tutto delicatamente. Riempire un anello da inserimento del diametro di 18 cm e posizionare in freezer o in abbattitore.

per il semifreddo alla vaniglia (3)

L'Ameringa	80g
Acqua	80g

Panna 35%	500g
Premiapanna	20g
Pasta Vaniglia Classica	35g
GG Ovo	150g
Rhum	5g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* al 70%. Mescolare insieme le due montate e unire il *GG Ovo*, la *Pasta Vaniglia Classica* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo di uno stampo tondo della meringa (1), riempire per metà con il semifreddo alla vaniglia, posizionare al centro l'inserimento ai marroni, cospargere di rottami di marroni e ultimare lo stampo con il restante semifreddo alla vaniglia. Sformare e decorare con *L'Ameringa* sfiammata, guarnizioni di cioccolato e *Marroni Piemonte Giganti*.





Triangolo al miele croccante e noci



3. semifreddo al miele croccante
 2. inserimento alle noci
 1. biscotto alle mandorle



INGREDIENTI

per l'inserimento alle noci (2)

L'Ameringa	80 g
acqua	80 g
panna 35%	500 g
Premiapanna	20 g
zucchero	50 g
Pasta Noce	50 g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il *Premiapanna* e lo zucchero al 70%. Mescolare insieme le due montate, la *Pasta Noce* e miscelare il tutto delicatamente. Riempire un anello da inserimento del diametro di 16 cm e posizionare in freezer o in abbattitore.

per il semifreddo al miele croccante (3)

L'Ameringa	80 g
acqua	80 g

panna 35%	500 g
Premiapanna	20 g
miele di castagna	40 g
GG Ovo	100 g
noci spezzettate	q.b.

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna con il miele e il *Premiapanna* al 70%. Mescolare insieme le due montate, unire il *GG Ovo*, le noci spezzettate e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

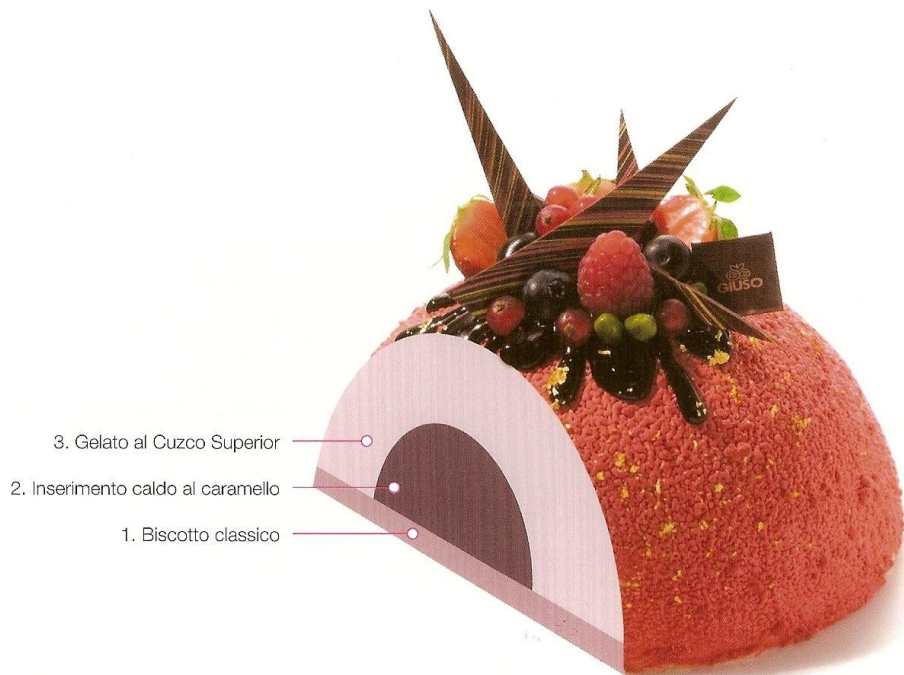
Mettere sul fondo di uno stampo triangolare del biscotto alle mandorle (1), riempire per metà con il semifreddo al miele croccante, posizionare al centro l'inserimento alle noci, cospargere e ultimare lo stampo con il restante semifreddo al miele croccante. Glassare con *Gelosa*, sfornare e guarnire con frutta secca, fili di caramello e sui lati della *Granella di Amaretto*.





Bomba gelato al Cuzco Superior
con cuore "caldo" al caramello





3. Gelato al Cuzco Superior

2. Inserimento caldo al caramello

1. Biscotto classico

INGREDIENTI

per l'inserimento caldo al caramello (2)

L'ameringa	80 g
Acqua	80 g
Panna 35%	500g
Premiapanna	20 g
Pasta Caramel	50g
GG Ovo	120 g

Montare prima *L'Ameringa* con l'acqua per circa 4 min poi la panna e il *Premiapanna* al 70%. Mescolare insieme le due montate e unire il *GG Ovo*, la *Pasta Caramel* e miscelare il tutto delicatamente.

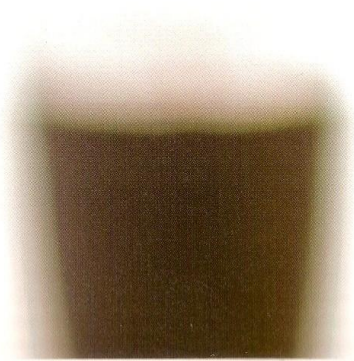
per il gelato al cuzco superior (3)

Acqua	2500 g
Cioccolato Cuzco Fondente Superior	1500 g

Frullare e mantecare.

ALLESTIMENTO

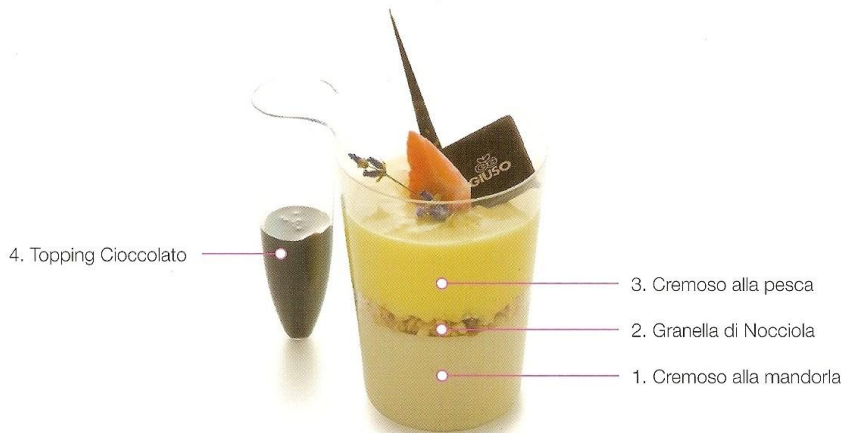
Mettere sul fondo e sui bordi di uno stampo in acciaio o in flexipan di forma semisferica il gelato di cioccolato *Cuzco Fondente Superior* e con un mestolo fare aderire su tutta la superficie. Lasciare indurire. Quindi riempire con l'inserimento caldo al caramello e chiudere il fondo con il biscotto classico (1). Indurire in abbattitore o freezer. Sformare e spruzzare con una pistola ad aria compressa, burro di cacao e cioccolato colorato a piacere per creare l'effetto velluto. Guarnire con *Farcitop Cioccolato*, frutta e decorazioni varie.





Suite dessert mandorla pesca





INGREDIENTI

per il cremoso alla mandorla (1)

Permousse	200 g
Latte freddo	500 g
Pasta Mandorla Gold	50 g

Versare il latte freddo e la *Permousse* in planetaria, montare al 70%.
Unire la *Pasta Mandorla Gold* e miscelare il tutto delicatamente

per il cremoso alla pesca (3)

Permousse	200 g
Latte freddo	500 g
Pannagusto Pesca	25 g

Versare il latte freddo e la *Permousse* in planetaria, montare al 70%.
Unire il *Pannagusto Pesca* e miscelare il tutto delicatamente.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo della *Suite* uno strato di cremoso alla mandorla, aggiungere la *Granella di Nocciola* (2) e completare con un altro strato di cremoso alla pesca. Guarnire la superficie con serigrafia in cioccolato e mandorle. Aggiungere il *Topping al Cioccolato* (4) nel manico e servire a temperatura -12°C/+4°C





Il dessert cioccomousse vaniglia bianca





INGREDIENTI

per il cremoso al cioccolato (1)

CuzcoMousse	300 g
Latte intero	250 g
Panna	1000 g

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.

per il cremoso alla vaniglia bianca (3)

Charm	100 g
Latte intero	250 g
Panna	1000 g
Pasta Vaniglia Gold	3/4 g

Versare la panna e la *Pasta Vaniglia Gold* 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.

ALLESTIMENTO

Mettere sul fondo della *Suite* uno strato di cremoso al cioccolato, aggiungere la *Granella di Amaretto* (2) e completare con un altro strato di cremoso alla vaniglia bianca. Guarnire la superficie con se-rigrafia in cioccolato e amarene. Aggiungere il *Topping all'Amarena* (4) nel manico e servire a temp. +4°C

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE-BASE

L'amerlinga
Perfetto -18°
Premiapanna
Charm
CuzcoMousse
PerMousse
Basecrema Neutra
Maty
GG Ovo

PRODOTTI PER INSAPORIRE

Paste Gold: le pure

Cocco
Gianduja
Mandoria
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
Mandoria
Mascotta
Menta
Noce
Panna Cotta
Pinolada
Pistacchio
Torrone
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)

Glassapiù

Bianca (al latte, adatta anche ad essere insaporita con una pasta)
Cioccolato (al cacao; scura)

Isomalto

Granelle, Granellosi e Nocciole

PerMeringhe

Caffè Liofilizzato 100% Arabica