

I **Dessert Freddi**, per leggerezza e digeribilità, incontrano sempre di più i favori del grande pubblico. *Mousse, Charlottes, Parfait, Bavaresi, Bombe* sono prodotti artigianali di grande tendenza, richiesti sia in gelateria sia in pasticceria sia nella ristorazione di qualità. Questa grande varietà di specialità è presentata ai consumatori con un'unica definizione: **semifreddo** (alle creme, alla frutta, ai liquori, ecc.). Le numerose creazioni che si celano sotto il nome *semifreddo* consentono di diversificare e moltiplicare l'offerta, grazie alle molteplici ricettazioni possibili.

Componenti per la realizzazione dei dessert freddi

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

N.B. Le tendenze più attuali, che seguono una moderna alimentazione, hanno rivisitato il composto-base del "semifreddo" e prevedendo un bilanciamento che esclude l'utilizzo del tuorlo d'uovo.

Con questi componenti si possono realizzare:

- › *Semifreddi classici all'italiana* (temperatura di servizio -16/-18°C)
- › *Parfaits, Soufflés* (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 alle creme, Bavaresi* (fino a +4°C), in forma di pezzi "duri" (da stampo) oppure poco addensate, spume cucchiaibili particolarmente adatte all'impiego come dessert al bicchiere
- › *Charlottes e torte alla panna* (S. Honoré, Zuccotti, Profiteroles, Meringata, ecc.) (+4°C)

Giuso, presente con successo nel mondo della pasticceria e gelateria dal 1919, propone oggi un **pacchetto completo di soluzioni** di estrema efficacia per la produzione di tutti i molteplici prodotti della famiglia dessert freddi.

Le caratteristiche salienti sono l'estrema cura nella selezione delle materie prime e lo studio molto accurato della composizione ingredienti, al fine di ottenere prodotti che offrano la possibilità di interpretare le ultime e più moderne tendenze nel solco della grande tradizione pasticceria italiana.

Qualità ingredientistica, facilità di utilizzo, rapidità di esecuzione e sicurezza del risultato finale fanno di questi prodotti un aiuto estremamente valido per ogni professionista. L'ampia gamma di soluzioni permette di offrire ad ogni artigiano pasticciere e gelatiere il prodotto più confacente alle proprie peculiari esigenze.



struttura



sapori



glasse

Linea

Dessert Freddi



IT.ML.04.P37
UNI 11020:2002
rintracciabilità interna certificata in
conformità alla norma UNI 11020:2002



Giuso Guido SpA

Via Soprano 107, 15011 Acqui Terme (AL), Italy

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

info@giuso.it www.giuso.it



Prodotti per la preparazione di masse-base

DESCRIZIONE	IMPIEGHI	DA USARE CON	DOSAGGIO	CONF.	
L'AMERINGA	Prodotto derivato dalla grande tradizione pasticceria nazionale. È infatti un preparato per la produzione di una ottima meringa all'italiana, in modo pratico, sicuro e veloce.	<ul style="list-style-type: none"> per l'alleggerimento della panna produzione di semifreddi classici decorazioni (anche con l'utilizzo della fiamma) 	acqua	1:1 (una parte acqua e una parte l'ameringa)	sacchetti da 2 kg
PERFETTO -18°	Con questo prodotto si crea una miscela base per la realizzazione di semifreddi altamente qualitativi di facile utilizzo e di veloce realizzazione. Da utilizzare sia senza sia con uovo. Il semifreddo ottenuto si può consumare direttamente a temperatura negativa dopo l'estrazione dal congelatore.	<ul style="list-style-type: none"> semifreddo tradizionale decorazioni in planetaria in montapanna 	panna	200 g/litro	sacchetti da 2 kg
PREMIAPANNA	Miglioratore della panna (la mantiene soffice e con ottima struttura per molto tempo) di grande qualità e utilità. Risolve il problema della sineresi (separazione acqua/grasso). Ideale quando, nelle varie lavorazioni si renda necessaria una struttura della panna con buona e duratura tenuta.	<ul style="list-style-type: none"> panna per la produzione di semifreddi panna per la decorazione di torte panna per la guarnizione di coppe 	panna	40 g/litro in montapanna 80 g/litro in planetaria	sacchetti da 2 kg
CHARM	Prodotto che consente la facile, veloce e altamente qualitativa ricettazione di mousse, da consumare a temperatura positiva (0°C/4°C)	<ul style="list-style-type: none"> mousse (torte, monoporzioni e mignon) dessert al bicchiere dessert da vetrina dolci al piatto 	panna	200 g/litro	sacchetti da 2 kg
CUZCOMOUSSE	In questo prodotto si fondono i migliori cioccolati e le migliori materie prime con le più moderne tecnologie per la realizzazione di mousse di puro cioccolato. È la risposta più efficace agli ultimi trend di mercato che vedono il cioccolato puro come assoluto protagonista. È adatto a soddisfare la domanda di qualità dei pasticceri più esigenti e permette molteplici realizzazioni ed impieghi	<ul style="list-style-type: none"> mousse dessert al bicchiere dessert da vetrina dolci al piatto 	panna	300 g/litro	sacchetti da 2 kg
PERMOUSSE	Nel variegato mondo dei dessert freddi questo prodotto nasce per rispondere magnificamente a quella che oggi è forse l'esigenza di maggior impiego: quella delle mousse al bicchiere. La sua formula permette di ottenere in tempi rapidissimi (2 min) una soffice mousse neutra da poter aromatizzare in vario modo utilizzando ad esempio le Paste Classiche per i gusti alla crema o la linea Pannagusto per i gusti alla frutta. Inoltre la sua particolare e curata formulazione lo rende ideale nella produzione di gelato caldo. Per rispondere correttamente ad entrambe le applicazioni è ottimamente lavorabile e consumabile in un ampio range di temperature (-12°C/+4°C)	<ul style="list-style-type: none"> dessert al bicchiere gelato caldo 	latte mix gelato	400-450 g/litro 200-250 g/litro	sacchetti da 2 kg
BASECREMA NEUTRA	Le attuali tendenze nei dessert freddi richiedono sempre nuove risposte e prodotti/soluzioni per gli artigiani più accorti. Dall'esperienza e dalla tecnologia Giuso è nato questo prodotto che consente, in modo semplicissimo, di ottenere delle creme neutre, dalla struttura liscia e stabile che grazie all'assenza dell'uovo esaltano i sapori impiegati nella ricettazione utilizzando ad esempio le Paste Classiche per i gusti alla crema o la linea Pannagusto per i gusti alla frutta	<ul style="list-style-type: none"> creme per farciture crema per realizzazione di inserti in torte crema pasticcera a freddo (aggiungendo l'uovo) spendide creme alla frutta senza latte (per inserimenti) consente anche l'utilizzo di liquori 	latte purea di frutta	140-160 g/litro 120-160 g/litro	sacchetti da 2 kg
MATY	Innumerevoli applicazioni in gelateria e pasticceria per questo ottimo integratore di grassi. Infatti la sua caratteristica principale è quella di sostituire la panna in modo semplice ed efficace aumentando la cremosità e l'effetto "caldo" sul palato.	<ul style="list-style-type: none"> l'utilizzo di questo prodotto conferisce al gelato una particolare struttura cremosa e "calda" si utilizza per riprodurre la panna 	latte latte/panna mix gelato	500 g/litro 500 g/litro 30-50 g/kg	sacchetti da 2 kg
GG OVO	Le moderne legislazioni e le esigenze di costanza qualitativa e di igiene fanno di questo prodotto a base di tuorlo di uovo e zucchero un prezioso ingrediente per le ricettazioni di gelateria e di pasticceria. Il particolare processo di pastorizzazione con "mild tecnologies" preserva le naturali caratteristiche organolettiche dei tuorli d'uovo, di alta qualità, impiegati nella ricettazione.	<ul style="list-style-type: none"> tutti gli utilizzi di pasticceria e gelateria dove sia richiesta la presenza di tuorli d'uovo 		q.b.	Bottiglie in vetro da 1,25 kg

Prodotti per insaporire

Paste

Selezione di paste adatte all'impiego in masse montate, disponibili in secchielli da 2,5/3 e 5,5/6 kg.

PASTE GOLD: le pure	g/kg crema o panna montata
Cocco	60/70
Gianduja	60/70
Mandoria	60/70
Nocciola Piemonte	60/70
Nocciola Piemonte Crema	60/70
Pinolo	70/100
Pistacchio Bronte	70/80

PASTE SUPERPREMIUM: le selezionate	g/kg mix
Marron Glacé	60/70
Nocciola Premium Acqui	60/70
Nocciola Premium Acqui Crema	60/70
Tiramisù	60/70
Vaniglia Classica	25
Zabaglione "G"	60/70
Zabaglione "P"	60/70

PASTE CLASSICHE	g/kg mix
Amaretto	60/70
Biscotto	50
Cacao	70/100
Caffè Gelateria	35
Caffè	35
Caramel	60/70
Cocco	60/70
Crema Fiordiriso	100
Cremino	200
Croccantino Al Rhum	60/70
Fiocco Azzurro	60/70
Gianduja	60/70
Ice Bubble	60/70
Latte Panna	70/100
Liquirizia	60/70
Malaga	60/70
Mandoria	60/70
Mascotta	100/120
Menta	35
Noce	60/70
Panna Cotta	60/70
Pinolada	130
Pistacchio	60/70
Torroncino	60/70
Vaniglia Gialla	25/35
Wafer Loacker	100
Zuppa Inglese	60/70

Pannagusto

Speciali concentrati per l'aromatizzazione di masse montate, in pratica bottiglia da 600g con capsula tagliagoccia.

Pannagusto	g/kg crema o panna montata
Albicocca	25/35
Arancia	25/35
Fragola	25/35
Limone	25/35
Pesca	25/35
Tuttobosco	25/35

Prodotti per glassare e decorare

Farcitop

Per la glassatura dei dessert freddi (da -18°C a +4°C), facili da applicare con la spatola o per colatura; possono essere utilizzati anche per farcire. In lattine easy-open da 0,9 kg.

FARCITOP
Albicocca
Ananas
Arancia
Bianco
Caramel
Fragola
Limone
Pesca
Tuttobosco
Gelosa (Glassa Neutra)

Glassapiù

Per ottenere una glassatura coprente lucida e stabile a temperatura positiva. In secchielli da 5,5 kg.

GLASSAPIÙ	
Bianca	al latte, adatta anche ad essere insaporita con una pasta
Cioccolato	al cacao, scura

Isomalto

Per realizzare facilmente decorazioni di zucchero tirato, eccezionalmente trasparenti e resistenti all'umidità. In sacchetti da 2,5 kg.

Granelle, Granellosi e Nocciole

Nocciole, cereali e tutto ciò che serve per la decorazione e l'arricchimento delle realizzazioni di gelateria e pasticceria.

Granelle, Granellosi e Nocciole

PerMeringhe

Caffè Liofilizzato 100% Arabica