

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF PER CARTONE
C0212204	Cuzcomousse	2	4 sacchetti
C0221204	Cuzcomousse Bianco	2	4 sacchetti
C0243204	UNICO 2	2	4 sacchetti
C00EH250	Morbidò	2,5	6 sacchetti
C1118225	Pasta Nocciola IGP Gold	2,5	2 secchielli
C1151225	Pasta Pistacchio Sicilia Gold	2,5	2 secchielli
C2003052	Amarena Tantofrutto	5,5	2 latte
C0907115	Glassa Splendidee Amarena	1,5	4 secchielli
C0903115	Glassa Splendidee Cioccolato	1,5	4 secchielli
C1415012	Cioccocereali	1	3 sacchetti
C1410012	Cioccocereali bianchi	1	3 sacchetti
C1138018	Nocciole intere tostate	2	3 sacchetti
C1442012	Granella di amaretto	1	3 sacchetti



Giuso Guido S.p.A. Reg.Cartesio 15012 Bistagno (AL)
giuso.it

#CONGIUSOPUOI

INGOLOSIRE I TUOI CLIENTI CON MOUSSE E SEMIFREDDI IRRESISTIBILI.



PASTICCERIA MODERNA



MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI NOCCIOLOSA

PRODOTTI GIUSO UTILIZZATI

CUZCOMOUSSE E CUZCOMOUSSE BIANCO

Contengono vero cioccolato sprayzzato, senza grassi aggiunti. Ideali per la realizzazione di mousse (0°C / 4°C) soffici e cremose, dal gusto equilibrato. Lavorazione a freddo.

UNICO 2

Stabilizzante e strutturante per panna, è arricchito con fibre vegetali e proteine del latte. Contiene zucchero d'uva ed è senza aromi. Lavorazione a freddo.

PASTA NOCCIOLA IGP GOLD

Realizzata esclusivamente con Nocciole Piemonte IGP delicatamente tostate e raffinate. Si presenta chiara e dal sapore delicato ma ben definito. Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti.

GLASSE SPLENDIDEE

Utilizzabili sia a temperatura positiva (+2°/+4°) che negativa (-15°/-18°), si caratterizzano per l'importante effetto coprente, i colori lucidi e brillanti, il sapore delicato.

GRANELLOSI

Un'ampia gamma di prodotti per decorare e guarnire dolci e gelati: impreziosiscono il dolce in vetrina migliorandone l'impatto estetico.

INGREDIENTI

Panna 35% 3 lt • Cuzcomousse 350g • Cuzcomousse bianco 350g • UNICO 2 200g • Zucchero 100g • Pasta Nocciola IGP Gold 130g • Bisquit classico q.b. • Glassa Splendidee Cioccolato q.b. • Cioccocereali latte e bianchi q.b. • Nocciole intere tostate q.b.



Per la massa al cioccolato fondente unire direttamente in planetaria 1lt di panna e Cuzcomousse (nel caso della massa al cioccolato bianco unire alla panna il Cuzcomousse Bianco), mixare e montare il composto al 60%.



Per la massa alla nocciola unire direttamente in planetaria 1lt di panna, zucchero e UNICO 2; mixare e montare il composto al 60%. Incorporare delicatamente la Pasta Nocciola IGP Gold, dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



Inserire in un anello con acetato un fondo di Bisquit classico bagnato al rum. Colare le tre masse (dal basso verso l'alto: fondente, nocciola, cioccolato bianco) in tre strati di uguale altezza, stabilizzando ogni strato per 5 minuti in abbattitore.



Dopo almeno 30 minuti in abbattitore decorare la mousse, solo in superficie, con la Glassa Splendidee al Cioccolato. Smodellare e decorare con Cioccocereali al latte e bianchi, meringhette, nocciole intere tostate.

SEMIFREDDO PISTACCHIO E AMARENA

PRODOTTI GIUSO UTILIZZATI

UNICO 2

Stabilizzante e strutturante per panna, è arricchito con fibre vegetali e proteine del latte. Contiene zucchero d'uva ed è senza aromi. Lavorazione a freddo.

MORBIDÒ

Miscela di zuccheri anticongelanti adatta a migliorare la cremosità di tutti i tipi di dolci a temperatura negativa evitandone l'indurimento.

PASTA PISTACCHIO SICILIA GOLD

Realizzata esclusivamente con i migliori pistacchi scelti di provenienza Sicilia, si caratterizza per un tenue colore verde e per un sapore intenso e persistente. Senza conservanti, senza aromi, senza olii aggiunti, con soli coloranti naturali.

AMARENA TANTOFRUTTO

Vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20.

GLASSE SPLENDIDEE

Utilizzabili sia a temperatura positiva (+2°/+4°) che negativa (-15°/-18°), si caratterizzano per l'importante effetto coprente, i colori lucidi e brillanti, il sapore delicato.

GRANELLOSI

Un'ampia gamma di prodotti per decorare e guarnire dolci e gelati: impreziosiscono il dolce in vetrina migliorandone l'impatto estetico.

INGREDIENTI

Panna 35% 1lt • UNICO 2 150g • Zucchero 50g • Morbidò 100g • Pasta Pistacchio Sicilia Gold 150g • Amarene Tantofrutto q.b. • Granella di Amaretto q.b. • Bisquit classico q.b. • Glassa Splendidee Amarena q.b. • Granella di Pistacchio q.b.



Unire direttamente in planetaria 1lt di panna, UNICO 2, zucchero e Morbidò; mixare e montare il composto al 60%.



Incorporare delicatamente la Pasta Pistacchio, dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



Inserire in un anello con acetato un fondo di bisquit classico bagnato con lo sciroppo di amarene. Riempire metà dello stampo con la massa al pistacchio su cui distribuire abbondanti amarene e granella di amaretto. Chiudere lo stampo con la restante massa al pistacchio.



Dopo almeno 30 minuti in abbattitore smodellare dallo stampo e glassare con la Glassa Splendidee Amarena. Decorare con amarene, granella di amaretto e di pistacchio, meringhette.