

ricettario



Gelateria

Il gelato in inverno

Il gelato in inverno non va in vacanza!

Il gelato non ha stagioni...è sufficiente creare l'assortimento giusto in vetrina, assecondando gli umori e i gusti che ogni periodo dell'anno porta. In questo breve ricettario vi daremo qualche spunto per l'autunno/inverno Cresco Italia.



CIOCCOLATO BIANCO

- 1 busta **READY CHOCO BIANCO**
- 2,5 kg latte intero caldo
- 1 kg chips cioccolato bianco
(per chi volesse **SCHOK WEISS CHIPS LUBECA**)



CIOCCOLATO CLASSICO

- 1 busta **READY CHOCO CLASSICO**
- 2,5 kg latte intero caldo
- 1 kg chips cioccolato al latte o fondente
(per chi volesse **GHANA SELECTION CHIPS LUBECA**)



CIOCCOLATO FONDENTE

- 1 busta **READY CHOCO FONDENTE**
- 2 kg acqua bollente
- 900 g chips fondenti senza latte
(per chi volesse **IVORY COAST CHIPS** o **RATZEBURG CHIPS**)



CREMA AL PISTACCHIO

2 kg acqua calda
1,6/1,8 kg **SPALMELLA PISTACCHIO**
50 g **IDRA 100**
30 g **ANTARES 5**



CREMA GIANDUIA SUPREMA

2 kg acqua calda
1,6/1,8 kg **BRAUNFILL PLUS**
50 g **IDRA 100**
30 g **ANTARES 5**
q.b. granella di nocciole
q.b. **CACAO NOBLESSE**



PANETTONE

1 kg base bianca
50 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
10-20 g **AROMA GUSTO BURRO NATURALE**
q.b. **VARIEGÒ ARANCIA**
q.b. mandorle tostate



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it