



cresco
ITALIA



Unica Gourmet
E SE IL GELATO FOSSE SALATO?



...e se il gelato fosse salato?

In un mondo di idee e trend che cambiano velocemente,
abbiamo pensato al gelato in una veste nuova, "gourmet",
grazie ad una base speciale già bilanciata, a cui aggiungere liquidi e
ingredienti che ne caratterizzino il gusto a piacere
...una base davvero "unica"...

BASE UNICA GOURMET!

Pensata per gelati da ristorazione, da banqueting e perchè no?!
Per gelaterie che vogliono diversificare la propria proposta.



Cacio e pepe



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 1000 g latte intero
- 500 g sugo "cacio e pepe" pronto

Sciogliere la base nel latte e aggiungere il sugo. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con pecorino a scaglie tostato in forno e pepe in grani. Decorare a piacere.

Pesto e pomodorini



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 500 g latte intero
- 500 g acqua
- 200 g formaggio spalmabile
- 300 g pesto alla genovese

Sciogliere la base nell'acqua e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con pomodori secchi e crostini tostati. Decorare a piacere.

Burrata e basilico



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 1000 g latte intero
- 600 g burrata
- 150 g **SMUTER**
- 50 g basilico tritato

Sciogliere la base nel latte e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con basilico. Decorare a piacere.



*Proponilo con
l'insalata
per un'idea fresca
ed estiva!*

Gorgo, radicchio, noci



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 300 g latte intero
- 700 g acqua
- 150 g **SMUTER**
- 350 g gorgonzola

Sciogliere la base nell'acqua e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con julienne di radicchio e noci. Decorare a piacere.

Zucca e amaretti



Porcini e nocciola



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 500 g purea di zucca
- 500 g acqua
- 100 g **SMUTER**
- 150 g mostarda di mele
- 100 g formaggio spalmabile

Sciogliere la base nell'acqua, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con granella di amarettò e amaretti. Decorare a piacere.

BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 600 g latte intero
- 400 g porcini cotti al naturale
- 100 g **SMUTER**
- 200 g formaggio spalmabile

Sciogliere la base nel latte, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con **MACAO NEUTRO + PASTA NOCCIOLA IGP**. Decorare a piacere.

Pomodoro e taralli



BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 500 g passata di pomodoro
- 90 g concentrato triplo di pomodoro
- 500 g acqua
- 100 g formaggio spalmabile

Sciogliere la base nell'acqua, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con crumble di taralli e , se gradito, basilico tritato. Decorare a piacere.

Zafferano e bacon



BASE GELATO

- • 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- • 1000 g latte intero
- • 1 bustina zafferano
- • 200 g formaggio spalmabile

Sciogliere la base nel latte, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con bacon croccante tostato al forno. Decorare a piacere.



cresco
ITALIA

MARTIN BRAUN GRUPPE



Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611
info@martinbraungruppe.it
www.martinbraungruppe.it