



## Descrizione

Per incontrare i gusti del consumatore di oggi, apparentemente legato alle tradizioni classiche pasticciere, ma sempre più attratto dalle novità, risulta determinante rinnovarsi, proponendo continuamente idee in linea con le tendenze emergenti. Attraverso questa scheda, in linea con la richiesta del mercato di glassature eleganti per dolci freddi, suggeriamo di produrre una perfetta glassatura a specchio, facile da realizzare e dalle ottime qualità pasticciere.

### **Miruar Bianco** (Cod. P290.45):

Glassa lucida per semifreddi, resistente a -20°C.

### **Miruar Cioccolato** (Cod. P291.45):

Glassa lucida per semifreddi, resistente a -20°C, gusto cioccolato.

### **Miruar Pistacchio** (Cod. P615.45):

Glassa lucida per semifreddi, resistente a -20°C, gusto pistacchio (Azo free).

## Caratteristiche

- Miruar è semplice, veloce e sicuro nella preparazione.
- Ottimo sapore.
- Qualità costante grazie alle materie prime di 1ª scelta.
- Confezione idonea per il forno a microonde.
- Facile da sciogliere e riutilizzabile più volte dopo il raffreddamento.
- Lucida anche in congelatore, mantiene brillantezza e struttura a lungo.
- Pulita al taglio.
- Non cola sul semifreddo.
- Ottima capacità coprente.
- Impreziosisce, decora e preserva dall'ossidazione il dessert.

## Ricetta Base

Ricetta per glassatura di 1 torta Ø 24 cm, h 4 cm

- **Preparazione**  
g 0,500 di **Miruar**

- **Procedimento**

Rendere fluido in microonde o a bagno maria.

Glassare il dolce e mettere in congelatore.

**N.B.:** Se la glassatura risulta densa, aggiungere g 30-40 di acqua per Kg di prodotto.

## Packaging

- **Imballo:** Secchiello
- **Peso Netto:** 3 Kg
- **Conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto. Riporre in frigorifero dopo apertura.
- **Shelf-Life:** 18 mesi (In luogo asciutto, a max. 20°C, nell'imballo originale sigillato)





## → Divina

### • Preparazione (semifreddo allo Yogurt Greco)

g 0,500 di Sofficepanna  
g 0,600 di Latte freddo  
g 0,600 di Panna 35%  
g 0,150 di Yogurt Greco Cresco.

### • Preparazione (semifreddo ai Frutti di Bosco)

g 0,500 di Sofficepanna  
g 0,600 di Latte freddo  
g 0,600 di Panna 35%  
g 0,130 di Pasta Frutti di Bosco Cresco

Q.b. di **Miruar Bianco**.

### • Procedimento

Prendete 3 anelli di Ø20 cm e posizionateli su una teglia. Foderate il bordo dell'anello con la pellicola di acetato. Tagliate 3 dischi di pan di spagna fatto con Bisquisit di Ø20 e 3 di Ø18. Adagiate sul fondo di ciascun anello un disco di Ø20 cm, montate in planetaria con frusta a palla per 5 min. a forte velocità tutti gli ingredienti del semifreddo allo Yogurt Greco. Riempite metà di ciascun anello con il semifreddo, adagiatevi sopra un disco di Ø18 e riponete in congelatore. Montate in planetaria con frusta a palla per 5 min. a forte velocità tutti gli ingredienti per il semifreddo ai Frutti di Bosco, estraete dal congelatore gli anelli e colate con una sacca attrezzata di bocchetta media liscia, uno strato di Variègò Frutti di Bosco sul pan di spagna. Riempite gli anelli con il semifreddo e ponete in abbattitore con ciclo di abbattimento negativo fino a completo indurimento. Sformate il dolce dall'anello, togliete la pellicola, posizionatelo su una griglia da glassaggio e riponetelo in abbattitore. Prelevate il quantitativo desiderato di Miruar Bianco e scioglietelo in forno a microonde o a bagno maria fino ad una temperatura di 43°C mescolando il meno possibile. Glassate il dolce da -40°C e conservatelo a -20°C.



## → Preziosa

### • Preparazione (semifreddo al cioccolato)

g 0,500 di Sofficepanna  
g 0,600 di Latte freddo  
g 0,600 di Panna 35%  
g 0,130 di Pasta Cioccolato Cresco.

### • Preparazione (semifreddo al pistacchio)

g 0,500 di Sofficepanna  
g 0,600 di Latte freddo  
g 0,600 di Panna 35%  
g 0,130 di Pasta Pistacchio Kerman

Q.b. di **Miruar Pistacchio**.

### • Procedimento

Foderate l'interno di 3 stampi a semisfera Ø20 cm con il Formstac e lo zucchero a velo. Tagliate 3 dischi di pan di spagna fatto con Biscoo di Ø20 cm e 3 dischi di Ø16. Montate in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità tutti gli ingredienti del semifreddo al Cioccolato. Riempite fino a metà stampo con il semifreddo al Cioccolato. Adagiate un disco di pan di spagna di Ø16 cm e riponeteli in congelatore a rassodare. Montate in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità tutti gli ingredienti per il semifreddo al Pistacchio Kerman, estraete dal congelatore gli stampi e riempiteli fino 1 cm dal bordo con il semifreddo al Pistacchio Kerman. Adagiate un disco di pan di spagna di Ø20 cm e ponete in abbattitore con ciclo di abbattimento negativo fino a completo indurimento. Sformate il dolce, posizionatelo su una griglia da glassaggio e riponetelo in abbattitore. Prelevate il quantitativo desiderato di Miruar Pistacchio e scioglietelo in forno a microonde o a bagno maria fino ad una temperatura di 43°C mescolando il meno possibile. Estraete il dolce dall'abbattitore, glassatelo e conservatelo a -20°C.



## → Milleveli

### • Preparazione (mousse Cioccolato)

g 0,200 di Alaska Express Neutra  
g 0,300 di Latte 30°C  
g 0,200 di Pasta Cioccolato Cresco  
g 1,500 di Panna montata non zuccherata

### • Preparazione (mousse Nocciola IGP)

g 0,200 di Alaska Express Neutra  
g 0,300 di Latte 30°C  
g 0,200 di Pasta Nocciola IGP Cresco  
g 1,500 di Panna montata non zuccherata  
g 0,600 di Variègò Milleveli

Q.b. di **Miruar Cioccolato**.

### • Procedimento

Foderate l'interno di 3 stampi a semisfera Ø20 cm con il Formstac e lo zucchero a velo. Tagliate 3 dischi di pan di spagna fatto con Biscoo di Ø20 cm e 3 dischi di Ø16. Montate in planetaria con frusta a palla la panna al 70%. Sciogliete l'Alaska Express Neutra nel latte tiepido, unite la Pasta Cioccolato, mescolate bene ed infine unite la panna montata. Riempite fino a metà stampo con la Mousse al Cioccolato e colate uno strato di Variègò Milleveli sulla mousse e adagiate un disco di pan di spagna di Ø16. Riponeteli in congelatore a rassodare. Preparate la Mousse alla Nocciola IGP come per la Mousse al Cioccolato. Estraete dal congelatore gli stampi e riempiteli fino ad un centimetro dal bordo con la Mousse alla Nocciola IGP. Adagiate un disco di pan di spagna di Ø20. Ponete in abbattitore fino a completo indurimento. Sformate il dolce, posizionatelo su una griglia da glassaggio e riponetelo in abbattitore. Prelevate il quantitativo desiderato di Miruar Cioccolato e scioglietelo in forno a microonde o a bagno maria fino ad una temperatura di 43°C mescolando il meno possibile. Estraete il dolce dall'abbattitore, glassatelo e conservatelo a -20°C.

CRESCO SPA

Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italia  
Tel. +39 030 2685611 - Fax. +39 030 3582187  
www.cresco.it - cresco@cresco.it

A company of

**MARTIN BRAUN • GRUPPE**