



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 glasse lucide ottimali per mousse e semifreddi, suggeriamo l'utilizzo della Linea Spiegel, adatta a svariati utilizzi in ambito pasticciere.

Caratteristiche

Spiegel Amarena (Cod. E134.V1):

Glasse lucida gusto amarena per mousse e semifreddi stabile da +4°C a -20°C.

- Per glassare o guarnire dolci da congelare tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.
- Lucida anche in congelatore e pulita al taglio
- Sul semifreddo e su superfici tonde non cola
- Copre perfettamente i bordi del dolce glassato

Spiegel Cioccolato (Cod. E137.V1):

Glasse lucida gusto cioccolato per mousse e semifreddi stabile da +4°C a -20°C.

- Per glassare o guarnire dolci da congelare tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.
- Lucida anche in congelatore e pulita al taglio
- Sul semifreddo e su superfici tonde non cola
- Copre perfettamente i bordi del dolce glassato

Spiegel Fragola (Cod. E135.V1):

Glasse lucida gusto fragola per mousse e semifreddi stabile da +4°C a -20°C.

- Per glassare o guarnire dolci da congelare tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.
- Lucida anche in congelatore e pulita al taglio
- Sul semifreddo e su superfici tonde non cola
- Copre perfettamente i bordi del dolce glassato

Spiegel Limone (Cod. E136.V1):

Glasse lucida gusto limone per mousse e semifreddi stabile da +4°C a -20°C.

- Per glassare o guarnire dolci da congelare tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.
- Lucida anche in congelatore e pulita al taglio
- Sul semifreddo e su superfici tonde non cola
- Copre perfettamente i bordi del dolce glassato

Spiegel Trasparente (Cod. E133.V1):

Glasse lucida per mousse e semifreddi stabile da +4°C a -20°C.

- Per glassare o guarnire dolci da congelare tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.
- Lucida anche in congelatore e pulita al taglio
- Sul semifreddo e su superfici tonde non cola
- Copre perfettamente i bordi del dolce glassato

Ricetta Base

- Preparazione
- Dosaggio a piacere
- Procedimento

Scaldare a microonde ad una temperatura tra 34°C-37°C, mescolare delicatamente facendo attenzione a non incamerare troppa aria e glassare il dolce congelato. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4°C-20°C.

Packaging

- Imballo: Secchiello
- Peso Netto: 3 Kg
- Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto (max. 20°C), nell'imballo originale chiuso
- Shelf-Life: 12 mesi (Conservare in luogo fresco e asciutto (max. 20°C), nell'imballo originale chiuso)



→ Muffin decorati

- **Preparazione**

Q.b. di **Spiegel** (Neutro, Limone, Fragola, Amarena o Cioccolato)
g 1000 di Maffy
g 0,300 di Olio di semi
g 0,300 di Acqua
g 0,200 di Uova intere
g 0,180 di Paradise arancio
g 0,180 di Paradise frutti di bosco

- **Procedimento**

Montare in planetaria attrezzata con frusta a farfalla, tutti gli ingredienti per 3 minuti a media velocità. Colare l'impasto ottenuto con l'ausilio di sacca attrezzata di bocchetta media liscia negli appositi stampi. Cuocete a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 15 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). A cottura avvenuta riporre in abbattitore a raffreddare. Sciogliete le Spiegel (Neutro, Limone, Fragola, Amarena, Cioccolato) ad una temperatura non superiore a i 35°C. A pieno raffreddamento sformate i muffin e glassateli nelle spiegel pronte. Lasciate indurire per qualche minuto in freezer negli appositi espositori i muffin. Decorate successivamente con granella di (nocciole, pistacchi, cioccolato, mandorle o cocco rapè). Ponete in vetrina espositiva a -15°C. Somministrate a 5°C.



→ Lollipop con Sofficepanna e gelato mantecato

- **Preparazione**

Q.b. di **Spiegel** (Neutro, Limone, Fragola, Amarena o Cioccolato)
g 0,150 di SofficePanna
g 0,600 di Gelato mantecato (gusti a piacere)
g 0,250 di Panna vaccina 35%

- **Procedimento**

Montare tutti gli ingredienti assieme in planetaria attrezzata con frusta a palla, per 5 minuti a forte velocità. Colate l'impasto ottenuto negli stampi di silicone per i lollipop. Ponete al centro il bastoncino di plastica o il legnetto di sostegno. Riporre in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete le Spiegel (Neutro, Limone, Fragola, Amarena, Cioccolato) ad una temperatura non superiore a i 35°C. A pieno raffreddamento sformate i lollipop e glassateli nelle spiegel pronte. Lasciate indurire per qualche minuto in freezer negli appositi espositori i lollipop. Decorate successivamente con granella di nocciole, pistacchi, cioccolato, mandorle o cocco rapè. Ponete in vetrina espositiva e di somministrazione a -15°C.

→ Biscotti con Sofficepanna e gelato mantecato Gusto Stracciatella

- **Preparazione**

Q.b. di **Spiegel** (Neutro, Limone, Fragola, Amarena o Cioccolato)
g 0,150 di SofficePanna
g 0,600 di Gelato mantecato (gusto stracciatella)
g 0,250 di Panna vaccina 35%

- **Procedimento**

Montare tutti gli ingredienti assieme in planetaria attrezzata con frusta a palla, per 5 minuti a forte velocità. Preparate gli stampi per i biscotti freddi, foderando lo stampo sul fondo con un biscotto. Colare fino al bordo il composto di gelato stabilizzato. Livellare con l'aiuto di una spatola e posizionare un secondo biscotto. Riporre in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete le Spiegel (Neutro, Limone, Fragola, Amarena, Cioccolato) ad una temperatura non superiore a i 35°C. A pieno raffreddamento sformate i biscotti e glassateli nelle Spiegel pronte. Lasciate indurire per qualche minuto in freezer negli appositi espositori i biscotti. Decorate successivamente con granella di (nocciole, pistacchi, cioccolato, mandorle o cocco rapè). Ponete in vetrina espositiva e di somministrazione a -15°C.



→ Under the Dome

- **Preparazione**

Q.b. di **Spiegel** (Neutro, Limone, Fragola, Amarena o Cioccolato)
g 0,500 di Mix panna cotta Cresco
g 0,500 di Latte
g 0,500 di Panna 35%

- **Procedimento**

Portare ad ebollizione il latte con la panna. Stemperare nel liquido in ebollizione il Mix panna cotta con l'ausilio di una frusta a mano. Riportare il tutto nuovamente a bollire. Versare nell'apposito imbuto dosatore e colare negli stampi a cupola. Riporre in abbattitore a rassodare. Sciogliete le spiegel (Neutro, Limone, Fragola, Amarena, Cioccolato) ad una temperatura non superiore a i 35°C. A pieno raffreddamento sformatele cupole e glassatele con le spiegel pronte. Decorate le cupole con frutta fresca gelatinata e motivi di cioccolato. Ponete in vetrina espositiva a -15°C. Somministrate a 5°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