

RICETTARIO

# FOOD SERVICE

IL DOLCE É SERVITO



# Linea FoodService

## Il FoodService secondo Cresco

I preparati per Pasticceria e Gelateria di qualità sono disponibili al settore ho.re.ca., attraverso centri di distribuzione per professionisti, con pronta consegna. Con la Linea Food Service di oltre 60 prodotti, Cresco Italia si propone di servire tempestivamente il professionista della ristorazione, consentendo elevata economia di scala nella produzione, senza rinunciare alla qualità.

Per la Linea Food Service sono state studiate apposite confezioni per ottimizzare sia la scelta allo scaffale, sia la convenienza d'acquisto con il sistema distributivo, che permette di usufruire di un prodotto-servizio ad elevata competitività in linea con le necessità del settore.

### INDICE

Tortino Banana	pag. 1	Piccolo cake ai cereali	pag. 10
Pannacotta speziata e fruttata	pag. 2	Piccolo cake al grano saraceno	pag. 11
Crème caramel e mele	pag. 3	Piccolo cake al farro	pag. 12
Crema Catalana agro esotica	pag. 4	Piccolo cake al mais	pag. 13
Fondale di lago	pag. 5	Ciambellina vaniglia e mele	pag. 14
Tiramisù on the way	pag. 6	Ciambellina cioccolato e fragole	pag. 15
Moon Cheesecake	pag. 7		
Semisfera yogurt e mirtillo	pag. 8		
Semisfera cacao e lampone	pag. 9		



## Tortino Banana

GELATINA AL MANGO:  
1000 g **Confrutti natur mango**  
400 g **Alaska express neutra**

Sciogliere l'alaska express neutra nel confrutti Natur mango sotto costante agitazione.  
Colare la gelatina ottenuta sul fondo del bicchiere e lasciar rassodare.

BANANE FRESCHE:  
Tagliare le banane a fette in senso obliquo e adagiare sul fondo del bicchiere.

TORINO CUORE MORBIDO:  
1000 g **Tortino**  
700 g uova intere  
500 g crema di cioccolato

Montare in planetaria per 5 minuti le uova con il tortino.  
Aggiungere la crema di cioccolato e mescolare brevemente.  
Colare negli stampi unti con Formstac e cuocere a 230°C per 9 minuti.  
Raffreddare e comporre il dolce come da fotografia.



## *Pannacotta speziata e fruttata*

### PANNACOTTA SPEZIATA:

200 g **Mix Panna cotta**  
500 g panna  
500 g latte  
5 scorze di lime  
2 g pepe bianco

Portare a bollire il latte e la panna con il pepe bianco e le bucce del lime. Filtrare il liquido, aggiungere il Mix panna cotta e riportare a bollire. Colare sul fondo dei bicchieri e lasciar raffreddare.

### GELÉE AI FRUTTI ROSSI:

1000 g **Confrutti Natur frutti rossi**  
400 g **Alaska express neutra**

Sciogliere l'Alaska express neutra nel Confrutti natur frutti rossi sotto costante agitazione. Colare la gelatina ottenuta sulla panna cotta speziata e lasciar rassodare.

### CRUMBLE AL COCCO:

1000 g **Murbella**  
500 g burro freddo a pezzi  
100 g cocco rapè

Impastare in impastatrice con il gancio tutti gli ingredienti. Quando iniziano a sabbicare, fermare la macchina e sgranare a mano su una teglia. Congelare e cuocere da congelati a 150-160°C in forno ad aria 1e a 180°C in forno statico. A completo raffreddamento usare come decorazione.



## *Crème caramel e mele*

### MELE ALLE SPEZIE:

1000 g **Fruchti-Top Apfel**  
3 g cannella in polvere  
2 scorze di arancio grattate  
10 g rhum

Mescolare tutti gli ingredienti assieme e stendere sul fondo del bicchiere.

### CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE:

1000 g **Murbella**  
500 g burro freddo a pezzi  
100 g nocciole in granella  
100 g **Cacao Noblesse**

Impastare in impastatrice con il gancio tutti gli ingredienti. Quando iniziano a sabbicare, fermare la macchina e sgranare a mano su una teglia. Congelare e cuocere da congelati a 150-160°C in forno ad aria 1e a 180°C in forno statico. Quando freddi, adagiare sulle mele.

### CRÈME CARAMEL:

1000 g latte  
200 g **Mix Crème caramel**

Portare ad ebollizione il latte. Mescolare il Mix crème caramel e riportare ad ebollizione. Versare negli stampi di silicone a sfera e abbattere. Quando freddo, sformare e comporre il dolce.





## Crema Catalana agro esotica

### GELATINA AGRO ESOTICA:

250 g **Confrutti Natur mango**  
 250 g **Confrutti Natur frutto della passione**  
 500 g **Confrutti Natur banana**  
 400 g **Alaska express neutra**

Sciogliere l'Alaska express neutra nei Confrutti natur, sotto costante agitazione. Colare la gelatina ottenuta sul fondo del piatto e lasciar rassodare.

### CREMA CATALANA:

200 g **Mix crema catalana**  
 500 g panna  
 500 g latte

Portare a bollire il latte e la panna.  
 Aggiungere il Mix crema catalana e riportare a bollire.  
 Colare negli stampi a sfera e abbattere.  
 Quando freddo, sformare, cospargere di zucchero di canna e caramellare.  
 Comporre il dolce come da fotografia.



## Fondale di lago

### MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO:

400 g **Alaska royal frutti di bosco**  
 400 g acqua 25°C  
 1000 g panna montata  
 Sciogliere l'Alaska royal nell'acqua sotto costante agitazione. Aggiungere la panna montata morbida e mescolare bene. Formare delle kenelle e congelare.

### GELATINA ALL'ALBICOCCA:

1000 g **Confrutti Natur albicocca**  
 400 g **Alaska express neutra**

### GELATINA AI FRUTTI ROSSI:

1000 g **Confrutti Natur frutti rossi**  
 400 g **Alaska express neutra**

Sciogliere l'Alaska express neutra nei Confrutti Natur, sotto costante agitazione. Colare la gelatina ottenuta negli stampi di silicone e abbattere.

### PANNA COTTA SPEZIATA:

200 g **Mix Pannacotta**  
 500 g panna  
 500 g latte  
 5 scorze di lime  
 2 g pepe bianco

Portare a bollire il latte e la panna con il pepe bianco e le bucce del lime. Filtrare il liquido, aggiungere il Mix panna cotta e riportare a bollire. Colare negli stampi di silicone e abbattere.

### CRUMBLE AL COCCO:

1000 g **Murbella**  
 500 g burro freddo a pezzi  
 100 g cocco rapè

### CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE:

1000 g **Murbella**  
 500 g burro freddo a pezzi  
 100 g nocciole in granella  
 100 g **Cacao Noblesse**

Impastare in impastatrice con il gancio tutti gli ingredienti. Quando iniziano a sabbare, fermare la macchina e sgranare a mano su una teglia. Congelare e cuocere da congelati a 150-160°C in forno ad aria 1e a 180°C in forno statico. A completo raffreddamento, usare come decorazione. Comporre il piatto come da fotografia.



## *Tiramisù on the way*

### CREMA TIRAMISÙ:

500 g **Crema tiramisù**

500 g acqua fredda

500 g panna fresca fredda

Montare in planetaria a forte velocità tutti gli ingredienti per 4 minuti. Colare con boccchetta liscia a spuntone sul piatto di portata distanziati tra loro.

### GELATINA DI CAFFÈ:

1000 g caffè espresso freddo

400 g **Alaska express neutra**

Miscelare l'Alaska express neutra nel caffè sotto costante agitazione. Colare negli stampi di silicone e abbattere.

### PAN DI SPAGNA AL CAFFÈ:

1000 g **Bisquit**

600g uova intere

200 g acqua

10 g **Cresco caffè**

Montare tutti gli ingredienti per 5 minuti a forte velocità in planetaria. Cuocere 180-190°C per 25 minuti (di cui 10 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 15 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Sformare appena cotti e raffreddare. Comporre il piatto come da fotografia.

### PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO:

1000 g **Bisco**

600g uova intere

200 g acqua



## *Moon Cheesecake*

### GELATINA AL LAMPONE:

1000 g **Confrutti Natur lampone**

400 g **Alaska express neutra**

Sciogliere l'Alaska express neutra nel Confrutti Natur lampone sotto costante agitazione.

Colare la gelatina ottenuta sul fondo del piatto e lasciar rassodare.

### CHEESE CAKE:

400 g **Torta cheesecake**

500 g acqua fredda

500 g panna fresca fredda

Stemperare la torta cheesecake con l'acqua e la panna in planetaria con frusta a palla, fino a completo scioglimento. Colare negli stampi di silicone a sfera e abbattere.

### CRUMBLE VARIEGATO:

1000 g **Murbella**

500 g burro freddo a pezzi

100 g nocciole in granella

Q.B. **colore rosso idrosolubile Cresco**

Impastare in impastatrice con il gancio tutti gli ingredienti. Quando iniziano a sabbare, fermare la macchina e sgranare a mano su una teglia. Congelare e cuocere da congelati a 150-160°C in forno ad aria 1e a 180°C in forno statico. Quando freddi, usare come decorazione. Comporre il piatto come da foto.



*Semisfera yogurt e mirtillo*

BONCAKE YOGURT PER 24 MONOPORZIONI SEMISFERA

1000 g **Boncake yogurt**  
 350 g olio di semi di mais/girasole  
 100 g latte  
 500 g uova intere

1000 g **Confrutti mirtillo**

Q.B. **Braungel F**

Q.B. frutti di bosco freschi

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.

Colare l'impasto fino a metà negli stampi a semisfera.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

Farcire al cuore ad estrazione del forno con Confrutti mirtillo.

Abbatte e successivamente sformare.

Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con frutti di bosco freschi.



*Semisfera cacao e lampone*

BONCAKE CACAO PER 24 MONOPORZIONI SEMISFERA

1000 g **Boncake cacao**  
 300 g olio di semi di mais/girasole  
 100 g latte  
 500 g uova intere

1000 g **Confrutti lampone**

Q.B. **Braungel F.**

Q.B. **Nevella**

Q.B. lamponi freschi

Q.B. decorazioni cioccolato

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.

Colare l'impasto fino a metà negli stampi a semisfera.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

Farcire al cuore ad estrazione del forno con Confrutti lampone, abbatte e successivamente sformare. Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con lamponi freschi, Nevella e cioccolato.



## *Piccolo cake ai cereali*

BONCAKE CEREALI PER 24 MONOPORZIONI SVASATE

1000 g **Boncake cereali**

350 g burro

450 g uova intere

1000 g **Confrutti albicocca**

Q.B. **Braungel F**

Q.B. albicocche disidratate

Q.B. lime fresco

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.

Colare l'impasto fino a metà negli stampi svasati.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

Farcire al cuore ad estrazione del forno con Confrutti albicocca.

Abbatte e successivamente sformare.

Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con albicocche disidratate e lime fresco.



## *Piccolo cake al grano saraceno*

BONCAKE GRANO SARACENO PER 24 MONOPORZIONI SVASATE

1000 g **Boncake grano saraceno**

350 g burro

500 g uova intere

100 g latte

1000 g **Confrutti lampone**

Q.B. **Braungel F**

Q.B. lamponi freschi

Q.B. scorza di lime

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.

Colare l'impasto fino a metà negli stampi svasati.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

Farcire al cuore ad estrazione del forno con confrutti lampone, abbattere e successivamente sformare. Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con lamponi freschi e scorza di lime grattata.



*Piccolo cake al farro*

BONCAKE FARRO PER 24 MONOPORZIONI SVASATE

1000 g **Boncake farro**  
350 g burro  
500 g uova intere  
100 g latte

1000 g **Boncrem vaniglia**

Q.B. **Braungel F**

Q.B. **Nevella**

Q.B. more fresche

Q.B. cocco rapè

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti. Colare l'impasto fino a metà negli stampi svasati.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Farcire al cuore ad estrazione del forno con Boncrem vaniglia.

Abbatte e successivamente sformare. Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con more, Nevella e cocco rapè.



*Piccolo cake al mais*

BONCAKE MAIS PER 24 MONOPORZIONI SVASATE

1000 g **Boncake mais**  
350 g burro  
450 g uova intere

1000 g **Boncrem limone**

Q.B. **Braungel F**

Q.B. zenzero candito

Q.B. alkikenger

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti. Colare l'impasto fino a metà negli stampi svasati.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

Farcire al cuore ad estrazione del forno con Boncrem limone, abbatte e successivamente sformare. Gelatinare con Braungel F e decorare come da foto con zenzero candito e alkikenger.



*Ciambellina vaniglia e mele*

BONVANILL PER 24 CIAMBELLINE

1200 g **Bonvanill**  
700 g uova intere  
600 g olio di mais

1000 g **Fruchti-Top Apfel**

Q.B. **Braungel F**  
Q.B. mandorle a filetti

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti. Colare l'impasto fino a metà negli stampi a ciambellina. Colare un giro di Fruchti-Top Apfel. Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Abbattere e sformare successivamente. Gelatinare con Braungel F e cospargere con mandorle a filetti.



*Ciambellina cioccolato e fragole*

BONCIOCK PER 24 CIAMBELLINE

1200 g **Bonciock**  
550 g acqua  
550 g olio di mais

1000 g **Confrutti fragola**

Q.B. **Braungel F**  
Q.B. fragole fresche  
Q.B. cocco rapè

Q.B. mandorle a filetti

Impastare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti. Colare l'impasto fino a metà negli stampi a ciambellina. Colare un giro di Confrutti fragola. Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusa e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Abbattere e sformare successivamente. Gelatinare con Braungel F, adagiare le fragole ed il cocco rapè.



**Cresco Spa – Preparati per Pasticceria e Gelateria**

**Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy**

**Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187 - [cresco@cresco.it](mailto:cresco@cresco.it) - [www.cresco.it](http://www.cresco.it)**