

Confrutti latur

Puree di Frutta \ Fruit Puree



90% frutta



ALCUNE RICETTE DI

Pasticceria

I NOSTRI PRODOTTI SONO INDICATI
PER LA PREPARAZIONE DI:

BIBITE
COCKTAIL
DOLCI
FROZEN YOGURT
FRULLATI
GELATI
GELATINE

GHIACCIOLI
GRANITE
MOUSSE DI
FRUTTA
SEMIFREDDI
SUCCHI
TORTE

ALCUNE RICETTE DI

Gelateria

Mousse

Gelatina per decorare e guarnire

Palet di frutta

Cremino di frutta

Gelato alla frutta

Frozen Yogurt

Ghiaccioli

Ricetta	Ricetta	Ricetta 1	Ricetta 2	Ricetta 3	Ricetta	Ricetta 1	Ricetta 2	Ricetta 1	Ricetta 2	Ricetta 1	Ricetta 2
400 g Alaska Express neutra 1200 g Panna montata 1000 g (1conf.) Confrutti Natur	4000 g Cristaline 1000 g (1conf.) Confrutti Natur	Per mousse e bavaresi:		Per semifreddi:	1000 g (1conf.) Confrutti Natur 300 g Smuter 120/150 g Alaska exp. neutra 70 g Cre Fibra (solo per limone, mandarino e passion fruit) 50 g Pasta frutta (facolt.)	200 g Base Lyra100 1000 g acqua 1000 g (1conf.) Confrutti Natur 350 g zucchero	500 g Base Naturae 100 g Smuter 1000 g (1conf.) Confrutti Natur 40-160 g zucchero 1000 g acqua	1000 g Arcoyog 3000 g latte 1000 g (1conf.) Confrutti Natur	1000 g Arcoyog 2000 g latte 1000 g Yogurt naturale 1000 g (1conf.) Confrutti Natur	50 g Base Lyra100 670 g acqua 185 g zucchero 1000 g (1conf.) Confrutti Natur	50 g Base Lyra100 670 g acqua 170 g zucchero 50 g pasta gelato 1000 g (1conf.) Confrutti Natur
Procedimento	Procedimento	Procedimento			Procedimento	Procedimento		Procedimento		Procedimento	
Riscaldare Confrutti Natur a 30°C, mescolare bene con Alaska Express neutra e amalgamare con la panna montata un poco alla volta.	Mescolare bene Confrutti Natur con il Cristaline e riscaldare leggermente nel forno a microonde. Applicare sulla superficie fredda del dolce da glassare, mousse e semifreddi.	Mescolare a secco Kobi + zucchero. Sciogliere il mix ottenuto nel Confrutti Natur. Versare negli stampi e abbattere.	Riscaldare Confrutti Natur a 30°C, mescolare bene con Alaska Express neutra. Versare negli stampi e abbattere.		Mescolare la purea di frutta (e la Pasta di frutta se inserita) con lo Smuter e riscaldare a 40°C, aggiungere l'Alaska Ex. Neutra (e Cre Fibra se presente) mescolando fino al completo scioglimento. Versare il tutto su uno strato di gelato congelato e abbattere per circa 30 min, ripetere l'operazione per ogni strato desiderato.	Preparazione a freddo. Miscelare nella caraffa acqua e Confrutti Natur, aggiungere e mixare la base in polvere, lo zucchero e la pasta gelato. Quando è tutto omogeneo, lasciare riposare per 10 min. e mantecare.		Preparazione a freddo. Miscelare nella caraffa latte e Confrutti Natur, aggiungere e mixare la base in polvere, e l'eventuale yogurt. Quando è tutto omogeneo, lasciare riposare per 10 min. e inserire nell'apposito macchinario.		Sciogliere tutti gli ingredienti con un mixer a immersione. Versare nell'apposito stampino e congelare in abbattitore utilizzando l'apposita griglia in dotazione. Togliere dopo circa 30 min. quando saranno completamente ghiacciati.	



LA GAMMA DI PRODOTTI CONFRUTTI NATUR OFFRE UN'ALTERNATIVA,
DI ALTA QUALITÀ, ALLA FRUTTA FRESCA E CONGELATA.

Confrutti
natur

I vantaggi di CONFRUTTI NATUR:

- Tutte le puree contengono il 90% di frutta.
- Purea di frutta passata e setacciata senza semi o buccia.
- Approfondite analisi e rigoroso monitoraggio delle coltivazioni di frutta.
- Per pasticceria, dessert, gelateria, bevande alla frutta e molto altro ancora.
- Sicurezza sull'igiene garantita sia in produzione sia nello stoccaggio.
- Lunga durata della qualità del prodotto, confezione asettica e richiudibile.

TUTTI I FRUTTI DELLE NOSTRE PUREE



Albicocca\Apricot



Ananas\Pineapple



Banana\Banana



Fragola\Strawberry



Frutti Rossi\Red Fruits



Frutto della Passione\Passion Fruit



Lamponi\Raspberry



Mango\Mango



Pesca Bianca\White Peach



Pera\Pear Williams



Mandarino\Mandarin



Limone\Lemon



Amarena\Black cherry

90% frutta



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

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

