

Cremini di frutta



Ricette per palee di frutta nel gelato



GUSTI	CONFRUTTI NATUR	SMUTER	ALASKA EX. NEUTRA	CRE FIBRA	PASTA DI FRUTTA (facoltativa)
Mela verde	1.000	300	120		50
Limone	1.000	300	150	70	50
Amarena	1.000	300	150		50
Albicocca	1.000	300	150		50
Pera	1.000	300	150		50
Mandarino	1.000	300	150	70	50
Ananas	1.000	300	150		50
Banana	1.000	300	150		50
Fragola	1.000	300	120		50
Mango	1.000	300	120		50
Frutti rossi	1.000	300	120		50
Passion Fruit	1.000	300	150	70	50
Lampone	1.000	300	120		50
Pesca bianca	1.000	300	150		50

Prodotti utilizzati:



CONFRUTTI NATUR
Puree con 90% di frutta, in confezioni asettiche 1 kg x5.



SMUTER
Anticongelante e anticristallizzante. Mantiene morbido, cremoso e spatolabile il gelato. In confezioni 1,2 kg x 6.



ALASKA EX. NEUTRA
Preparato in polvere stabilizzante, in confezioni 1 kg x 5.



CRE FIBRA
Miglioratore di struttura per base gelato frutta. Lavorazione a freddo e a caldo. Gelato più stabile, aumento dei solidi. eliminazione dell'effetto a pozzetto. In confezioni 1 kg x 10.

Procedimento uguale per tutti:

Mescolare la purea di frutta (e la Pasta di frutta se inserita) con lo Smuter e riscaldare a 40°, 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 minuti, ripetere l'operazione per ogni strato desiderato.



Cremino Classico
Gelato Ready line Yogurt
& Palee Amarena



Cremino Tropic
Gelato Fiordilatte
& Palee Passion fruit



Cremino Fior di Sicilia
Gelato Pistacchio Kerman
& Palee Mandarino



Cremino black&white

Gelato Ciobar fondente,
Ciobar Crunchy bianco con granella
di mandorle & Palee Pera



Cremino i frutti dell'amore

Gelato Cocco di Sulù & Palee Lampone



CRESCO SPA
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it
A company of

MARTIN BRAUN GRUPPE

