

Mousse e semifreddi



per la tua vetrina verticale



I dolci della vetrina verticale

Mousse

La mousse è un dolce di consistenza cremosa e leggera, che può assumere diversi sapori in base agli ingredienti utilizzati (si possono avere, ad esempio, mousse al cioccolato o ai vari tipi di frutta.) La parola, di origine francese, assume il significato di "schiuma" o "spuma".

La mousse è apparsa per la prima volta nel 1755 all'interno del ricettario "Les soupers de la cour" del cuoco francese Menon. Il cuoco descrisse quattro differenti mousse: alla crema, al caffè, al cioccolato e allo zafferano. Prima di servirle raccomandava di tenerle due ore in ghiaccio.

Bavarese

La crema bavarese, o più semplicemente bavarese, è un dessert che viene preparato a partire da una crema inglese cui si amalgama gelatina o colla di pesce e si aggiunge panna, che viene incorporata alla fine.

Il dessert prende il nome dalla regione tedesca della Baviera. Il termine deriva dal francese bavarois e perché potrebbe essere sottintesa la parola budino: budino bavarese. La bavarese vera e propria, però, non è un dolce, ma una bevanda di origine tedesca composta da tè, latte e liquore importata in Italia come bevanda all'inizio del 1700 dai cuochi francesi al servizio dei Wittelsbach, casa regnante di Baviera. Nel secolo successivo, in Francia, nacque il dolce bavarese, ispirato appunto alla bevanda bavarese.

Semifreddo

Il semifreddo è un dolce al cucchiaio servito ben freddo a -18°C , tipicamente composto miscelando della meringa italiana, della panna semimontata, e un gusto a piacere. Il semifreddo, con l'aggiunta di crema pasticcera, prende il nome di semifreddo all'italiana.

La meringa italiana è utilizzata per la realizzazione di cassate o semifreddi o come base per le creme al burro, insomma in tutte quelle preparazioni dove non è prevista la cottura.

La meringa all'italiana rispetto alla meringa francese, ha un procedimento di preparazione più elaborato, dopo aver montato gli albumi a neve ferma, verrà aggiunto a filo (sempre sbattendo) uno sciroppo di zucchero portato alla temperatura di 121°C , le fruste dovranno arrestarsi solo al completo raffreddamento del composto.

La mousse

PRODOTTO	RICETTA BASE	PROCEDIMENTO	DA POTER AGGIUNGERE ALLA RICETTA BASE		
			PASTE CREMA	PASTE FRUTTA	PUREE DI FRUTTA
ALASKA EXP. NEUTRA	200 g Alaska exp. neutra 200 g latte/acqua 1000 g panna montata non zuccherata	1- Sciogliere l'Alaska in acqua/latte. 2 - Montare la panna 3 - Incorporare la panna montata 4 - Incorporare la pasta aromatica	100 g	100 g	500 g da sostituire all'acqua
ALASKA ROYAL CIOCCOLATO	400 g Alaska Royal ciocc. 400 g acqua 1000 g panna montata non zuccherata	1- Sciogliere l'Alaska in acqua 2 - Montare la panna 3 - Incorporare la panna montata	Disponibile nel gusto cioccolato	Disponibile nei gusti: limone frutti di bosco	



La bavarese

PRODOTTO	RICETTA BASE	PROCEDIMENTO	DA POTER AGGIUNGERE ALLA RICETTA BASE	
			PASTE CREMA	PASTE FRUTTA
ALASKA EXP. NEUTRA	300/350 g Alaska exp. neutra 100 g acqua 1000 g panna montata non zuccherata 500 g crema pasticcera	1- Sciogliere l'Alaska in acqua 2 - Incorporare la pasta aromatica alla crema 3 - Mescolare tutto insieme 4 - Montare la panna ed incorporarla	100 g	100 g
BAVARESE	300 g Bavarese 500 g acqua fredda 1000 g panna liquida fredda	1- Sciogliere Bavarese in acqua 2 - Mescolare alla panna 3 - Montare in planetaria alla massima velocità per 3/4 min. 4 - Incorporare la pasta aromatica	100 g	100 g



Il semifreddo

PRODOTTO	RICETTA BASE	PROCEDIMENTO	DA POTER AGGIUNGERE ALLA RICETTA BASE		
			PASTE CREMA	PASTE FRUTTA	PUREE DI FRUTTA
ALASKA EXP. NEUTRA	50 g Ovosil 500 g acqua 250 g zucchero 150 g Alaska exp. neutra 2000 g panna montata non zuccherata	1- Scaldare in acqua l'Ovosil con lo zucchero fino a scioglimento 2 - Togliere dal fuoco ed aggiungere l'Alaska 3 - Montare a neve in planetaria 4 - Incorporare la pasta 5 - Montare la panna ed incorporarla	300 g	300 g	500 g da sostituire all'acqua + 100 g pasta gelateria (portare lo zucchero a 300 g)
SOFFICEPANNA	500 g Sofficepanna 600 g latte freddo 600 g panna liquida fredda	1- Sciogliere Sofficepanna 2 - Aggiungere la pasta aromatica 3 - Montare in planetaria alla massima velocità per 4/5 min.	130 g	130 g	600 g da sostituire al latte + 50 g pasta gelateria



Altre idee: pezzi duri e torte gelato

PRODOTTO

RICETTA BASE

PROCEDIMENTO

SOFFICEPANNA +
RECUPERO DEL GELATO

200 g **Sofficepanna**
300 g gelato gusti a piacere
500 g panna liquida fredda

1- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
2 - Mettere negli stampi
3 - Congelare



Torta fragola e vaniglia con recupero del gelato

Ricetta Soffice panna alla fragola:
250 g panna fresca non zuccherata
150 g **Soffice panna**
600 g gelato mantecato alla fragola
50 g **Pasta fragola matura**

Ricetta Soffice panna alla vaniglia:
250 g panna fresca non zuccherata
150 g **Soffice panna**
600 g gelato mantecato alla vaniglia
30 g **Pasta vaniglia classica**

Procedimento Soffice panna con gelato:
Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per 4/5 minuti.

Glassare con **Spiegel neutro**.



Gli inserti e le palet

DI FRUTTA

Per Mousse e Bavaresi

PRODOTTO	RICETTA BASE	PROCEDIMENTO
ALASKA EXP. NEUTRA	350/400 g Alaska exp. neutra 1000 g purea di frutta	1- Scaldare l'Alaska nella purea 2 - Versare negli stampi e abbattere
KOBI	100/125 g Kobi 1000 g purea di frutta 50 g zucchero	1- Mescolare a secco Kobi + zucchero 2 - Sciogliere il mix ottenuto nella purea di frutta 3 - Versare negli stampi e abbattere

Per Semifreddi

PRODOTTO	RICETTA BASE	PROCEDIMENTO
SMUTER	80/100 g Smuter 500 g purea di frutta 400 g gelato Fiordilatte	1- Sciogliere lo Smuter nella purea 2 - Amalgamare il gelato 3 - Versare negli stampi e abbattere



DI KRANFIL'S

Caramello



Pistacchio

**Cioccolato
bianco**



Cioccolato

Modo d'uso:

Kranfil's è pronto all'uso, da utilizzare a temperatura ambiente applicandolo direttamente sul dolce.

A seconda degli usi, per ammorbidire la texture, il prodotto può essere riscaldato in forno a microonde tra i 38° e i 43°C.



Kranfil's

Le couvertures

Miruar

Glassa lucida per semifreddi e mousse



3 KG

- Bianco
- Cioccolato
- Pistacchio

Procedimento:

Rendere fluido in microonde o a bagno maria. Glassare il dolce e mettere in congelatore.

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



Spiegel

Glassa brillante per semifreddi e mousse



3 KG

- Neutro
 - Cioccolato
 - Amarena
 - Fragola
 - Limone
- (Da aromatizzare a piacere con gli aromi in pasta Cresco)

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.



Cristaline

Lucidante per guarnizioni a specchio



3 KG

- Neutro
 - Cioccolato
 - Caramello
 - Fragola
 - Bianco
 - Maracuja
 - Limone
 - Mirtillo
- (Da aromatizzare a piacere con gli aromi in pasta Cresco)

Procedimento:

Pronto all'uso, da applicare direttamente sul dolce con l'utilizzo di una spatola. Resistente alla congelazione.



Decor

Gelatina concentrata per decorare e glassare



1,5 KG

- Gold
- Silver
- Bronze

Per glassare: 20g/100g di prodotto da mescolare (Spiegel/Cristaline)
Per decorare: uso diretto





*I classici
rivisitati*

Meringata



Ricetta cuore torta gelato di crema all'uovo:
600 g gelato mantecato gusto crema all'uovo
150 g **Sofficepanna**
250 g panna 35% liquida fredda

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità. Dressare la massa in uno stampo a semisfera di diametro inferiore allo stampo base, abbattere di temperatura.

Ricetta camicia di panna alla vaniglia:
500 g **Sofficepanna**
600 g latte freddo
600 g panna 35% liquida fredda
100 g **Pasta Vaniglia di Bacca Madagascar**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità. Dressare la massa, facendo una camicia, in uno stampo a semisfera di diametro superiore a quello dell'inserito.

Montaggio del dolce:

Inserire la semisfera di torta gelato alla crema abbattuta nella camicia di semifreddo alla panna e vaniglia. Chiudere il fondo dello stampo con un disco di meringa, abbattere di temperatura. Sformare, spatolare uno strato sottile di semifreddo alla panna e vaniglia su tutto il dolce e decorare con granella di meringhe. Completare con frutta fresca e Nevella. Riporre a -15°C.

Fondo di meringa cotta realizzata con **Ovosil**.
Decorazione di meringhe sbriciolate, realizzate con **Ovosil**.
Spolverizzare con **Nevella** e **Topping cioccolato Cresco**.

Tiramisù con cremoso al caffè



Ricetta mousse al tiramisù:
200 g acqua
150 g **Alaska exp. neutra**
1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata
130 g **Pasta tiramisù Cresco**

Ricetta cremoso al caffè:
120 g **Pasta caffè Arabica Colombia**
900 g latte
300 g **Alaska exp. neutra**

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquit** inzuppato di caffè.

Procedimento mousse al tiramisù:
Sciogliere l'Alaska exp. neutra nell'acqua, aggiungere la pasta tiramisù mescolando accuratamente, incorporare infine la panna semi montata.

Procedimento cremoso al caffè:
Riscaldare il latte e la Pasta caffè Arabica Colombia, aggiungere l'Alaska e sciogliere bene, colare su uno stampo da inserimento e lasciare indurire in abbattitore.

Finire il tiramisù con **Morella Top**.



St. Honoré



Ricetta semifreddo alla vaniglia classica:

500 g **Sofficepanna**
600 g latte freddo
600 g panna 35% fredda
100 g **Pasta vaniglia classica**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità.

Ricetta spuntoni di panna alla vaniglia:

500 g **Sofficepanna**
1000 g panna 35% fredda

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità.

Ricetta spuntoni di panna al cacao:

500 g **Sofficepanna**
1000 g panna 35% fredda
50 g **Cacao Noblesse**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità.

Montaggio del dolce:

Foderare il fondo di uno stampo rettangolare con uno strato di pan di spagna. Dressare il semifreddo alla vaniglia classica, arricchire il cuore con uno strato di Macao, chiudere lo stampo con il semifreddo alla vaniglia classica ed abbattere di temperatura. Sformare e decorare i lati con la sacripantina, la sommità con ciuffi di panna alla vaniglia e al cacao e bigné caramellati.

Base di pan di spagna con **Bisquisit**.

Sacripantina realizzata con **Bisquisit**.

Cuore con **Macao**.

Bigné realizzati con **Pronto Bigné** e caramellizzati con **Artistico** e colore **Giallo limone Cresco**.

Zuccotto



Ricetta base di torte gelato di crema all'uovo/cioccolato/vaniglia:
600 g gelato mantecato gusto crema all'uovo/cioccolato/vaniglia
150 g **Sofficepanna**
250 g panna 35% liquida fredda

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità. Dressare la massa in uno stampo a semisfera di diametro inferiore allo stampo centrale, abbattere di temperatura.

Montaggio del dolce:

Inserire la semisfera di gelato alla crema abbattuta nello stampo di gelato al cioccolato, abbattere di temperatura.

Inserire la semisfera di gelato al cioccolato e crema nello stampo camicia di gelato alla vaniglia, chiudere lo stampo con un disco di pan di spagna, abbattere di temperatura.


Sformare e decorare con Variègò ChochoMilky&cereal's riporre a -15°C.

Fondo di pan di spagna con **Bisquisit**.

Decorazione con **ChochoMilky&cereal's**.

**ChochoMilky
&cereal's**



A white silhouette of a person with a bun hairstyle, holding a spoon in their right hand. The person is facing forward, and the spoon is held vertically. The entire silhouette is set against a light blue background.

*Le ricette
dei nostri
maestri
pasticceri*

Bavaresi

*Bavarese alla vaniglia
con cremoso al pistacchio*



CONSUMO POSITIVO

Ricetta bavarese alla vaniglia:

150 g **Alaska exp. neutra**
200 g acqua
600 g crema pasticcera preparata con **KI** o **KLK Cresco**
1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata
50 g **Pasta vaniglia classica**

Ricetta cremoso al pistacchio:

250 g panna fresca 35% non zuccherata
250 g latte
100 g **Mix panna cotta**
50 g **Pasta pistacchio Kerman**

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquisit**.

Procedimento bavarese alla vaniglia:

Sciogliere l'Alaska exp. neutra nell'acqua tiepida, unire la crema pasticcera mescolando accuratamente. Unire infine la panna semi montata con la pasta vaniglia.

Procedimento cremoso al pistacchio:

Portare ad ebollizione il latte con la panna, aggiungere il mix panna cotta e la pasta pistacchio mescolando accuratamente. Riportare ad ebollizione, colare su uno stampo da inserimento e lasciare indurire in abbattitore.

Glassare con **Spiegel amarena**.



*Bavarese alla nocciola
con gelée passion fruit*



CONSUMO POSITIVO

Ricetta bavarese alla nocciola:

150 g **Alaska exp. neutra**
200 g acqua
600 g crema pasticcera preparata con **KI** o **KLK Cresco**
1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata
150 g **Pasta nocciola IGP**

Ricetta gelée al passion fruit:

300 g **Confrutti Natur passion fruit**
120 g **Alaska exp. neutra**

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquisit**.

Procedimento bavarese alla nocciola:

Sciogliere l'Alaska exp. neutra nell'acqua tiepida e aggiungere la pasta nocciola. Incorporare la crema pasticcera, infine unire la panna semi montata.

Procedimento per il gelée al passion fruit:

Portare alla temperatura di 35°C la purea di passion fruit, unire l'Alaska exp. neutra, sciogliere bene e colare nello stampo da inserimento. Porre in abbattitore.

Glassare con **Miruar bianco**.



Torta mousse al cioccolato e ricotta



CONSUMO POSITIVO

Ricetta mousse al cioccolato:
400 g **Alaska Royal cioccolato**
400 g acqua
1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata

Ricetta mousse alla ricotta:
300 g latte
200 g **Alaska exp. neutra**
400 g crema di ricotta già zuccherata
600 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquisit**.

Procedimento mousse al cioccolato:
Sciogliere l'Alaska Royal al cioccolato con l'acqua tiepida, incorporare la panna semi montata.

Procedimento mousse alla ricotta:
Sciogliere l'Alaska exp. neutra con il latte tiepido, aggiungere la crema di ricotta ed incorporare infine la panna semi montata.

Glassare con **Miruar pistacchio**.



Torta mousse allo yogurt con gelée frutti rossi



CONSUMO POSITIVO

Ricetta mousse allo yogurt:
300 g latte
150 g **Alaska exp. neutra**
1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata
100 g **Yogurt tipo greco 100 Cresco**

Ricetta gelée ai frutti rossi:
300 g **Confrutti Natur frutti rossi**
120 g **Alaska exp. neutra**

Fondo di pan di spagna preparato con **Biscao**.

Procedimento mousse allo yogurt:
Sciogliere l'Alaska exp. neutra nel latte tiepido, unire lo yogurt tipo greco ed incorporare la panna (la panna dovrà essere un pò meno montata del solito poichè la parte acida contenuta nello yogurt tende molto a stringere il composto)

Procedimento gelée ai frutti rossi:
Riscaldare la purea di frutti rossi a 35°C, unire l'Alaska exp. neutra mescolando accuratamente, colare su uno stampo da inserimento e lasciare indurire in abbattitore.

Glassare con **Spiegel fragola**.



usse

Torta mousse e cremoso al cioccolato



CONSUMO POSITIVO

Ricetta mousse alla nocciola:
150 g **Alaska exp. neutra**
200 g acqua
1000 g panna fresca 35%
semi montata
non zuccherata
130 g **Pasta nocciola extra**

Ricetta mousse al cioccolato:
400 g **Alaska Royal cioccolato**
400 g acqua
1000 g panna fresca 35%
semi montata
non zuccherata

Ricetta cremoso al cioccolato:
250 g panna fresca 35% non zuccherata
250 g latte
100 g mix panna cotta
50 g **Cacao Noblesse**

Q.b. **Variegò Milleveli**

Procedimento mousse alla nocciola:
Sciogliere l'Alaska exp. neutra nell'acqua, aggiungere la pasta nocciola extra ed infine incorporare la panna semi montata.

Procedimento mousse al cioccolato:
Sciogliere l'Alaska Royal cioccolato nell'acqua ed incorporare la panna semi montata.

Procedimento cremoso al cioccolato:
Portare ad ebollizione la panna con il latte, aggiungere il Mix panna cotta ed il Cacao Noblesse, riportare ad ebollizione. Colare su uno stampo da inserimento e lasciare indurire in abbattitore.

Fondo di pan di spagna preparato con **Biscoa**.

Composizione torta:
Foderare il fondo di un anello con Biscoa, adagiare sopra un leggero strato di Variegò Milleveli, colare sopra la mousse alla nocciola, sovrapporre un altro strato di Biscoa con il cremoso al cioccolato, colare un altro strato di mousse alla nocciola e chiudere l'anello con la mousse al cioccolato.

Sformare e glassare con **Miruar cioccolato**.

Torta mousse al cocco con gelée mango



CONSUMO POSITIVO

Ricetta per mousse al cocco:

150 g **Alaska exp. neutra**

200 g acqua

100 g **Cocco di Sulù**

1000 g panna fresca 35% semi montata non zuccherata

Ricetta gelée al mango:

200 g di **Confruttil Natur al mango**

80 g di **Alaska exp. neutra**

Fondo di pan di spagna preparato con **Biscoa**.

Procedimento mousse al cocco:

Sciogliere l'Alaska exp. neutra nell'acqua tiepida, unire il Cocco di Sulù, mescolare bene ed infine incorporare la panna semi montata.

Procedimento gelée al mango:

Riscaldare la purea di mango portandola a 35°C, unire l'Alaska exp. neutra e sciogliere bene. Colare su uno stampo da inserimento e lasciare indurire in abbattitore.

Glassare con **Spiegel limone**.



Semifreddi

*Cassata semifreddo
con cuore di mandorla*



CONSUMO NEGATIVO

Ricetta per semifreddo alla ricotta:

600 g **Sofficepanna**
500 g panna fresca 35% non zuccherata
200 g latte
300 g crema di ricotta zuccherata

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquisit** e granella di pistacchio.

Procedimento:

Montare inizialmente la panna, il latte ed il Sofficepanna per 2 minuti a media velocità, aggiungere successivamente la crema di ricotta.

Procedimento cuore di mandorla:

Stendere uno strato di **Base marzapane standard** allo spessore di 2 mm

Glassare con **Spiegel neutro**.



*Semifreddo fragola
e vaniglia*



CONSUMO NEGATIVO

Ricetta semifreddo fragola:

500 g **Sofficepanna**
600 g latte
600 g panna fresca 35% non zuccherata
130 g **Pasta fragola matura**

Ricetta semifreddo alla vaniglia:

250 g **Sofficepanna**
300 g latte
300 g panna fresca 35%
75 g **Pasta vaniglia classica**

Fondo di pan di spagna preparato con **Bisquisit** e granella di pistacchio.

Procedimento semifreddo alla vaniglia e fragola:

Inserire in planetaria latte, panna e Sofficepanna montare per un paio di minuti a media velocità con frusta a palla; aggiungere poi la pasta gelateria (fragola matura, vaniglia classica). Colare nello stampo il semifreddo alla fragola e inserire in uno stampo da inserimento il semifreddo alla vaniglia e porre in abbattitore.

Glassare con **Spiegel fragola**.



BRAUN

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