

Gelateria e Pasticceria

I dolci e gelati, difficile trovare qualcuno che non li ami o che sappia resistere alla tentazione di assaggiarli.

Ultima portata di un pranzo o di una cena, intermezzo pomeridiano ma anche piacevole inizio di una giornata: le occasioni per degustarli sono molte.

Come molte sono le ricette di un piatto capace di soddisfare tutti i gusti e le età.

Semplici o complessi che siano, richiedono grande attenzione e cura del particolare in tutte le fasi della preparazione; materie prime di qualità ed ingredienti freschi combinati nel giusto dosaggio.



Gelateria e Pasticceria

CREMINI



- | | | |
|-----|--|-------------|
| 834 | GRAN CAPPUCCINO preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al gusto cappuccino" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 3 scremato, Panna gr 750, Gran Cappuccino gr. 1500. | 10 x 1,5 kg |
| 911 | GRAN CAFFÈ preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al caffè freddo" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 1, Gran Caffè gr. 500. Per esaltare il gusto si può aggiungere caffè espresso a discrezione. | 20 x 1 kg |
| 847 | GRAN YOGA 500 preparato in polvere
Prodotto con una nuova struttura per gelato classico e gelato soft al gusto yogurt. Dose di impiego: Latte lt.1, Gran Yoga 500 gr. 500. | 10 x 1,5 kg |
| 092 | BASE CREMINO preparato in polvere
Prodotto in polvere già zuccherato può essere utilizzato per ottenere un "Cremino" dolce e vellutato. Il gusto del "Cremino" può essere personalizzato (es. Pistacchio, Nocciole). Per arricchire il prodotto "Cremino" aggiungere del Latte fresco o della Panna. Dose di impiego: Base Cremino gr. 500, Latte intero o Acqua 1 lt., mescolare e versare nella macchina per il Cremino. | 20 x 1,5 kg |



UGOLINI MT1 MINI

Granitore a 1 vasca
 art. **OMRG**

capacità vasca: 6 lt.
 dimensioni: cm. 18x47x65
 Peso: 22 Kg.

Gelateria e Pasticceria

TOPPING

Preparati semidensi da impiegare per decorare il gelato, arricchire di gusto e di colori coppe, gelati in vaschetta, gelato dessert ecc. Presentati nei vari gusti e colori, hanno la caratteristica di rimanere ben ancorati sul gelato, e sottoposti a basse temperature, non solidificano.



AMARENA



CARAMELLO



CAFFÈ



CIOCCOLATO



WHISKY



VANIGLIA



FRAGOLA



FRUTTO SOMALO



KIWI



LIMONCELLO



SEASALT CREAM



SAMBUCA



NOCCIOLA



PISTACCHIO



STACCANTE SPRAY IDEALE PER UNGERE IN MODO PRATICO VELOCE ED IGIENICO





CIOQUICK FONDENTE

Gelato al cioccolato extra fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
700 gr. GOCCINE DI CIOCCOLATO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Gelato al cioccolato fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Gelato al cioccolato al latte



2400 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C, aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Ciocolata calda



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.

Granita al cioccolato



4 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
200 gr. DI ZUCCHERO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, fare raffreddare, poi gelare nel mantecatore o nel granitore. *Per i golosi, servire con panna montata.*

Bevanda al cioccolato



5 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.*



CIOQUICK BIANCO

Gelato al cioccolato bianco



2800 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.

Gelato al cioccolato al latte Più



2800 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C.

Ciocolata calda bianca



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.





metti le ali
alla tua
creatività

Otella



COD.	PRODOTTO		 PKG x KG
856	CLASSICA / CACAO E NOCCIOLE		4 x 3
0115	BIANCA / CIOCCOLATO BIANCO		
1056	FONDENTE		
0123	NOCCIOLA		
0156	ARACHIDE		
0153	ROSA / NOTE DI FRUTTI ROSSI		
0154	MANDORLA		
0155	MANDORLA CROCK / CON GRANELLA DI MANDORLE		

