



*ricettario*  
**GELATERIA**  
**ISPIRAZIONI 2022**

I GUSTI FRESCI



# I GUSTI FRESCI



## KEFIR, MENTA & ZENZERO

- 1000 g base bianca
- 70 g **KEFIR**
- 10 g **PASTA MENTA**
- q.b. **VARIEGÒ ZENZERO** (in estrazione)



## ANANAS, COCCO & SPEZIE

- 100 g **LYRA 100**
- 1000 g acqua
- 150 g zucchero
- 90 g **COCCO DI SULÚ 100**
- 20 g **PASTA ANANAS**
- q.b. **KRANFIL'S COCONUT & ALMOND**
- q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**
- q.b. coriandolo e cannella

*In estrazione aggiungere Kranfil's Cocco e decorare con Schokobella Bianco unito a coriandolo e cannella.*



## LIMONE DI SICILIA, BASILICO & MANGO

- 100 g **LIMONE DI SICILIA**
- 300 g zucchero
- 500 g acqua
- 500 g **CONFRUTTI NATUR MANGO**
- q.b. basilico tritato (in estrazione)
- q.b. **KRANFIL'S COCONUT & ALMOND** (in estrazione)

# I GUSTI FRESCI



## RICOTTA, TIMO & MIELE

- 1000 g base bianca
- 100 g **RICOTTINA**
- q.b. **TOPPING MIELE**
- q.b. timo tritato

*In estrazione aggiungere il timo tritato e decorare con Topping Miele.*



## BANANA, LAMPONE & LIME

- 100 g **LYRA 100**
- 1000 g acqua
- 200 g zucchero
- 30 g **SMUTER**
- 80 g **PASTA BANANA**
- 50 g succo di lime
- 60 g **PASTA LAMPONE**
- q.b. **CHOCOOKIES** (per decorare)

# I CLASSICI CON STILE



# I CLASSICI CON STILE



## LIQUIRIZIA & CAFFÈ CROCCANTE

- 1000 g base bianca
- 80 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**
- 20 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**
- q.b. **KRANFIL'S MOCCA** (in estrazione)



## ZABAIONE & CAFFÈ

- 1000 g base bianca
- 100 g **PASTA ZABAIONE**
- 10 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**
- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLCAO** (in estrazione)



## CREMA PASTICCERA & FROLLA

- 1000 g base bianca
- 60 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
- 20 g **AROMA BURRO**
- q.b. crumble preparato con **MURBELLA**

*Variegare e decorare in estrazione con il crumble di frolla.*

# I CLASSICI CON STILE



## CREMA, LIMONE & ROSMARINO

- 1000 g base bianca
- 70 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
- 15 g **AROMA BURRO**
- 100 g **FRUCHTI-TOP LEMON**
- 40 g **SMUTER**
- q.b. rosmarino tritato
- q.b. crumble preparato con **MURBELLA**

*In estrazione aggiungere il rosmarino tritato e il crumble di frolla. Rendere piatta la vaschetta. Abbattere per 2-3 minuti e aggiungere Fructhi-top Lemon miscelato in precedenza con Smuter coprendo tutta la vaschetta. Decorare con crumble e rosmarino.*



## MASCARPONE, FRAGOLA & MENTA

- 1000 g base bianca
- 100 g **PASTA MASCARPONE**
- q.b. **VARIEGÒ FRAGOLA**
- q.b. menta tritata

*In estrazione aggiungere la menta tritata e variegare con Variegò.*

I SENZA ZUCCHERO





# I SENZA ZUCCHERO



## LIMONE, BERGAMOTTO & MENTA

- 1 busta **BASE UNICA ZERO LIMONE**
- 1 lt succo di bergamotto senza zucchero
- 1,5 lt acqua
- q.b. menta tritata (in estrazione)



## CIOCCOLATO, LIME & ROSMARINO

- 1 busta **BASE UNICA ZERO CHOCOLATE**
- 2 lt latte
- 1 lt succo di lime senza zucchero
- q.b. rosmarino tritato (in estrazione)



## ARACHIDE

- 1 busta **BASE UNICA ZERO**
- 2,5 lt latte
- 300 g **PASTA ARACHIDE**
- 15 g sale
- q.b. arachidi tostate salate (in estrazione)



Sapevi che puoi utilizzare **PASTA ARACHIDE** anche per realizzare il gelato proteico? Provala in abbinata a **BASE UNICA +PROTEIN**

#CHOCOLOVERS



# #CHOCOLOVERS



## CIOCCOLATO BIANCO, LIQUIRIZIA & PEPE ROSA

- 1 busta **READY CHOCO BIANCO**
- 3 lt latte intero caldo
- 1000 g **SCHOK WEISS CHIPS LUBECA**
- 80 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**
- 5 g pepe rosa (+ q.b. per decorare)

*Miscelare tutti gli ingredienti, compreso il pepe. Frullare. In estrazione decorare con pepe rosa intero.*



## CIOCCOLATO, LIME & CURCUMA

- 1 busta **READY CHOCO CLASSICO**
- 2,5 lt latte caldo
- 1000 g **IVORY COAST CHIPS LUBECA**
- 80 g succo di lime
- 100 g curcuma



## CIOCCOLATO FONDENTE, PASSION FRUIT & CANNELLA

- 1 busta **READY CHOCO FONDENTE**
- 2 lt acqua bollente
- 900 g **RATZEBURG CHIPS LUBECA**
- 20 g cannella in polvere
- 100 g **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**
- 100 g **SCHOKOBELLA BIANCO**

*In estrazione decorare con Kranfil's miscelato a Schokobella.*



MARTIN BRAUN GRUPPE

**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