



FRUIT PURÉE
TUTTO IL GUSTO DELLA FRUTTA

FRUIT PURÉE

LE PUREE PASTORIZZATE CON IL

90%

di frutta

- Passate e setacciate
- Senza semi o buccia
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Tutto il gusto della frutta
- Alta resa

PERFETTE PER...

- GELATI • GHIACCIOLI • GRANITE • FROZEN YOGURT • CREMINI DI FRUTTA
- PALET DI FRUTTA • GELATINE E GELÉE • MOUSSE • SEMIFREDDI • COCKTAIL
- FRULLATI • SUCCHI • SORBETTI



IN CONFEZIONE ASETTICA
PER PRESERVARE TUTTA LA BONTÀ DELLA FRUTTA!



PROVA TUTTI I GUSTI!



AMARENA



FRAGOLA



ANANAS



MANDARINO



LAMPONE



MANGO



**FRUTTO DELLA
PASSIONE**



LIMONE



FRUTTI ROSSI

SPUNTI PER L'UTILIZZO



MOUSSE

400 g **ALASKA EX. NEUTRO**
1200 g panna montata
1000 g **FRUIT PURÉE**

Riscaldare Fruit Purée a 30°C, mescolare bene con Alaska Ex. Neutro e amalgamare con la panna montata un poco alla volta.



PALET DI FRUTTA

RICETTA 1 (per mousse e bavaresi)

1000 g **FRUIT PURÉE**
50 g zucchero
100-125 g **KOBI**

Mescolare a secco Kobi e zucchero. Sciogliere il mix ottenuto nel Fruit Purée. Versare negli stampi e abbattere.

RICETTA 2 (per mousse e bavaresi)

1000 g **FRUIT PURÉE**
180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Riscaldare Fruit Purée a 30°C, mescolare bene con Alaska Ex. Neutro. Versare negli stampi e abbattere.

RICETTA 3 (per semifreddi)

1000 g **FRUIT PURÉE**
300 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Riscaldare Fruit Purée a 30°C, mescolare bene con Alaska Ex. Neutro. Versare negli stampi e abbattere.



GELATINA PER DECORARE

4000 g **CRISTALINE**
1000 g **FRUIT PURÉE**

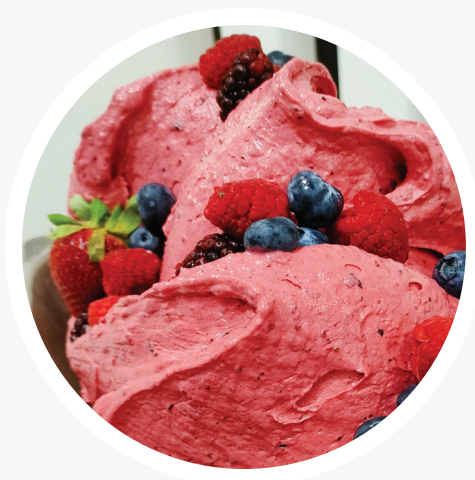
Mescolare bene Fruit Purée con il Cristaline e riscaldare leggermente nel forno a microonde. Applicare sulla superficie fredda del dolce da glassare.



CREMINO ALLA FRUTTA

1000 g **FRUIT PURÉE**
300 g **SMUTER**
120-150 g **ALASKA EX. NEUTRO**
50 g **PASTA FRUTTA CRESCO ITALIA** (facoltativa)

Mescolare la purea di frutta (e la Pasta di frutta se inserita) con lo Smuter e riscaldare a 40°C, aggiungere l'Alaska Ex. Neutro 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.



GELATO ALLA FRUTTA

RICETTA 1

200 g **BASE LYRA 100**
1000 g acqua
350 g zucchero
1000 g **FRUIT PURÉE**

RICETTA 2

200 g **BASE LYRA 100**
1000 g acqua
350 g zucchero
1000 g **FRUIT PURÉE**

Preparazione a freddo. Miscelare acqua e Fruit Purée nella caraffa, aggiungere e mixare la base in polvere, lo zucchero e la pasta gelato. Raggiunta una consistenza omogenea, lasciare riposare per 10 min. e mantecare.



FROZEN YOGURT

1000 g **FRUIT PURÉE**
3000 g latte
1200 g **READY LINE YOGURT**

Preparazione a freddo. Miscelare nella caraffa latte e Fruit Purée, 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.



GHIACCIOLI

RICETTA 1

50 g **BASE LYRA 100**
670 g acqua
185 g zucchero
1000 g **FRUIT PURÉE**

RICETTA 2

50 g **BASE LYRA 100**
670 g acqua
170 g zucchero
50 g **PASTA CRESCO ITALIA**
1000 g **FRUIT PURÉE**

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.



tutto il gusto



o della frutta

Capfruit è un'azienda francese, parte di Martin Braun-Gruppe, specializzata nella lavorazione della frutta. Con precisi criteri di coltivazione e selezione dei frutti, si pone come obiettivo di fornire ai propri clienti un prodotto controllato e sicuro.

Le puree di frutta vengono lavorate con un trattamento termico studiato appositamente per non ricorrere a conservanti. La padronanza tecnica dei processi di trasformazione e pastorizzazione flash, insieme alla selezione dei frutti (varietà, terreni, metodi di coltivazione e grado di maturazione) permettono non solo di offrire puree dalle eccezionali proprietà gustative, ma anche una facile conservazione del prodotto finito, sia in frigorifero che a un massimo di +15°C.



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