

Insieme  
per passione



## CHANTILLY ALL'ITALIANA con crema vegetale

### INGREDIENTI

### PESO

#### **CREAM PLUS**

700g

Crema vegetale

300 g

#### **MAGIC**

30g

### PREPARAZIONE

In planetaria versare **CREAM PLUS**, crema vegetale e **MAGIC**. Con frusta in prima velocità per circa un minuto miscelare tutti gli ingredienti. Montare a velocità sostenuta fino ad avere la consistenza desiderata. È possibile dosare la quantità di crema vegetale a piacimento.



Insieme  
per passione



## CREMA AL CACAO a freddo

### INGREDIENTI

### PESO

#### CREAM PLUS

Panna

**MAGIC**

Cacao

200g

200g

80g

80g

### PREPARAZIONE

In planetaria versare **CREAM PLUS**, panna, **MAGIC** e cacao.

Con frusta in prima velocità per circa un minuto miscelare tutti gli ingredienti. Montare a velocità sostenuta fino ad avere una crema omogenea e ben liscia. Prima dell'utilizzo miscelare in planetaria con frusta.

Insieme  
per passione



## CREMA AL CIOCCOLATO CALDO

### INGREDIENTI

### PESO

<b>CREAM PLUS</b>	1l
<b>MAGIC</b>	100g
Cioccolato 55% in gocce	200g

### PREPARAZIONE

In una ciotola di plastica pesare **MAGIC** e cioccolato in gocce.  
A parte, in un pentolino, portare ad 80°C **CREAM PLUS** e versare direttamente sopra il cioccolato. Con frusta miscelare energicamente e coprire con pellicola a contatto.  
Prima dell'utilizzo miscelare in planetaria con frusta.



# BASE BIANCA (CON CIOCCOLATO BIANCO)



## INGREDIENTI

CREAM PLUS	750 g
Colla di pesce	20-22 g
Cioccolato bianco	500 g
Panna semi-montata	1 kg
Pasta aromatizzante (del gusto voluto)	100-150 g
Zucchero (facoltativo)	50 g

## PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare **CREAM PLUS** a circa 45°C e accorpare il cioccolato bianco sciolto e la colla di pesce fino a creare una miscela omogenea. Quindi aggiungere la panna semi-montata alla miscela e amalgamare. La base è pronta per essere utilizzata.

E' possibile aromatizzare con gusti a piacere.

### PLUS

- Processo produttivo più rapido (Crema Inglese già pronta)
- Facilità di preparazione rispetto a metodo classico
- Ingredienti già pastorizzati
- Bacca di vaniglia
- Temperatura di servizio ampia da +4 a -18 °C

## BASE PER SEMIFREDDO (MOUSSE) NEUTRA



### INGREDIENTI

CREAM PLUS	600 g
Colla di pesce	10-12 g
Panna semi-montata	400 g
Pasta aromatizzante (del gusto voluto)	100-150 g
Zucchero (facoltativo)	50 g

### PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare **CREAM PLUS** a circa 45°C e accorpore la colla di pesce dopo averla strizzata e la pasta aromatizzante fino a creare una miscela omogenea. Quindi aggiungere la panna semi-montata alla miscela e amalgamare. La base è pronta per essere utilizzata.

#### PLUS

- Processo produttivo più rapido (Crema Inglese già pronta)
- Facilità di preparazione rispetto a metodo classico
- Ingredienti già pastorizzati
- Bacca di vaniglia
- Temperatura di servizio ampia da +4 a -18 °C

# CRÈME CARAMEL



## INGREDIENTI

CREAM PLUS	700 g
Uova	200 g
Tuorlo	50 g
Liquore Grand Marnier	q.b.
Caramello in crema	q.b.

## PROCEDIMENTO

Scaldare a circa 35–40°C **CREAM PLUS** e versare nelle uova e tuorlo e miscelare il tutto. Dopo aver ottenuto un composto omogeneo versare negli appositi stampi da cottura, dopo averli foderati alla base con caramello.

Cottura a bagnomaria in forno per circa 60–75 minuti.

Forno statico 110–120°C

Forno ventilato circa 90–100°C

### PLUS

- Lavorazione con prodotto già pastorizzato
- Base di partenza già pronta e aromatizzata velocizza i tempi di preparazione
- Gusto più vellutato

# CRÈME BRÛLÉE



## INGREDIENTI

<b>CREAM PLUS</b>	700 g
Zucchero	20 g
Colla di pesce	10 g
Aroma arancio (facoltativo)	q.b.

## PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare a circa 35-40°C **CREAM PLUS** con zucchero e unire la colla di pesce dopo averla strizzata. Dopo aver ottenuto un composto omogeneo versare negli appositi stampi da cottura. Cottura a bagnomaria in forno per circa 60-75 minuti.

Forno statico 120°C

Forno ventilato circa 90-100°C

### PLUS

- Lavorazione con prodotto già pastorizzato
- Base di partenza già pronta e aromatizzata velocizza i tempi di preparazione
- Gusto più vellutato

# CHEESECAKE

## PER LA CHEESECAKE

### INGREDIENTI



CREAM PLUS	300 g
Philadelphia	1 kg
Zucchero	300 g
MAGIC	130 g
(possibile sostituire con 16-18 g di colla di pesce)	
Panna	1 kg
Limone grattugiato	q.b.

### PROCEDIMENTO

Semi-montare la panna con lo zucchero e il **MAGIC**. In planetaria attrezzata con foglia miscelare Philadelphia, **CREAM PLUS** e limone grattugiato. Accorpate gradualmente a più riprese la panna semi-montata in precedenza.

### PER LA BASE BISCOTTO

#### INGREDIENTI

Biscotti	500 g
Burro fuso	250 g
Sale	un pizzico



## PROCEDIMENTO

Amalgamare i biscotti sbriciolati in precedenza con il burro fuso e il pizzico di sale.

Una volta terminato adagiare la base biscotto in uno stampo e versare il composto cheesecake a piacere.

### PLUS

- Struttura interna del dolce più omogenea
- Facilità di preparazione
- Gusto più vellutato
- Estesa temperatura di servizio da +4 a -10°C

# BASE PER SEMIFREDDO (MOUSSE) AL CIOCCOLATO AL LATTE/BIANCO



## INGREDIENTI

<b>CREAM PLUS</b>	600 g
Cioccolato al latte/bianco	600 g
Colla di pesce	10-15 g
Panna semi-montata	900 g

## PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare **CREAM PLUS** e sciogliere il cioccolato a circa 45°C e accorpate la colla di pesce dopo averla strizzata e creare una miscela omogenea. Quindi aggiungere la panna semi-montata alla miscela e amalgamare. La base è pronta per essere utilizzata.

### PLUS

- Processo produttivo più rapido (Crema Inglese già pronta)
- Facilità di preparazione rispetto a metodo classico
- Ingredienti già pastorizzati
- Bacca di vaniglia
- Temperatura di servizio ampia da +4 a -18 °C

# TIRAMISÙ RIVISITATO



## INGREDIENTI

CREAM PLUS	500 g
Mascarpone	700 g
Panna	500 g
Zucchero	60 g
Colla di pesce	20-25 g
Pasta zabaione	20 g

## PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare **CREAM PLUS** e unire la colla di pesce dopo averla strizzata. In planetaria attrezzata con foglia, miscelare in prima velocità il mascarpone e accorpare gradualmente un po' per volta **CREAM PLUS** con la colla di pesce. Miscelare bene i due prodotti e infine unire la panna semi-montata a più riprese. Utilizzare a piacere per creare il vostro semifreddo.

### PLUS

- Lavorazione con prodotto già pastorizzato
- Facilità di preparazione
- Gusto più vellutato

## BASE PER SEMIFREDDO (MOUSSE) AL CIOCCOLATO FONDENTE



### INGREDIENTI

<b>CREAM PLUS</b>	600g
Cioccolato fondente al 60/70% cacao	600g
Panna semi-montata	900g

### PROCEDIMENTO

Scaldare **CREAM PLUS** e sciogliere il cioccolato a circa 45°C e creare una miscela omogenea tra i due prodotti. Quindi aggiungere la panna semi-montata alla miscela e amalgamare. La base è pronta per essere utilizzata.

#### PLUS

- Processo produttivo più rapido (Crema Inglese già pronta)
- Facilità di preparazione rispetto a metodo classico
- Ingredienti già pastorizzati
- Bacca di vaniglia
- Temperatura di servizio ampia da +4 a -18 °C

# CREMA PASTICCERA



## INGREDIENTI

Latte	10 l
Zucchero	3 kg
Amido	1,6 kg
Tuorli	1 kg
Aromi	q.b.

---

## RICETTA CREMA PASTICCERA ARRICCHITA E MIGLIORATA CON 20% CREAM PLUS

## INGREDIENTI

Latte	10 l
<b>CREAM PLUS</b>	2 kg
Zucchero	3 kg
Amido	1,8* kg
Tuorli	1 kg

---

## PROCEDIMENTO

Preparare la crema con metodo tradizionale a caldo come d'abitudine.

\* per ogni kg di Cream Plus aggiunta alla propria ricetta aggiungere anche 100 g di amido.

*Insieme  
per passione*



## PLUS

- Crema più vellutata al palato
- Maggiori prestazioni in congelamento e scongelamento
- Arricchimento aromatico da bacca di vaniglia