

# #CONGIUSOPUOI

PREOBLIKOVATI ZNANE SLADICE V SLADOLED.



OKUSNI RECEPTI

  
**GIUSO**  
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

## NA KAJ VAS SPOMINJAJO TI OKUSI?

Prepričani smo, da vas bo vsak od receptov, ko ga boste poskusili, spomnil na nekaj.

**Okusi se zgledujejo po kombinacijah sestavin, ki ste jih zagotovo že okušali v drugih oblikah in teksturah**, ne pa kot sladoled. Ne vemo, koliko jih boste prepoznali, vemo pa, da vas bodo po njih vprašale vaše stranke.

## OKUSI, KI IZHAJAJO IZ SLAŠČIČARSTVA

Eden od največjih izzivov je za sladoledarje zagotovo kreiranje novih okusov z gotovostjo, da bodo izpolnili pričakovanja strank.

Z **recepti**, ki so predstavljeni tukaj, boste šli po varni poti: vsi se **zgledujejo po znanih in priljubljenih slaščicah**, preoblikovani pa so v okusen sladoled. Pripravili in prodali jih boste v trenutku.

### ROCKET COFFEE

#### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo s 40g **Espresso 100 % Arabica Colombia**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo z 250g **Kavnega Preliva** in s 300g **Choconoble Dark**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **Choconoble Dark** in s **koščki karameliziranega sladkorja**.



### BUONTY

#### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo z 280g **Pasta Kokos Superpremium**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Chocococco**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **Chocococco** in **belimi čokožitaricami**.



## MON CHERRY

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 1500g **Cuzco Fondente** z 2500g tople vode in vlijemo v sladodetni stroj. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **preliva Cherry Amordifrutta**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo s **češnjami v Marsali** in **Choconoble Dark**.



## SNICKY

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo s 400g **Pasta Arašidi**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladodetnem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 300g **Chocopeanut** in 300g **Crema Mou**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **Chocopeanut** in **Crema Mou**.



## LELLO

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 1200g **Cuzco bela čokolada** s 3100g polnomastnega mleka in z 280g **Pasta Kokos Superpremium**; vlijemo v sladodetni stroj. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Chocobello**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo s praženimi mandlji in kokosom.



## ROCHEN'ROLL

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 1200g **Cuzco al latte Fine** z 2800g polnomastnega mleka; vlijemo v sladodetni stroj. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Crema Napolitaner**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatno **Crema Napolitaner**, s **karameliziranimi lešnikovimi drobci** in **celimi lešniki**.



## ORFEO

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo s 120g **Mascarpone 30**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Chocorè**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **Chocorè**.



## SLANI KARMEL

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo z 200g **Pasta Karamel** in s 5g soli; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 300g **Bianca** in z 200g **Crema Mou**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatno **Bianca**, **Crema Mou** in **drobci karameliziranih piškotov**.



## CRONKY

### POSTOPEK PRIPRAVE:

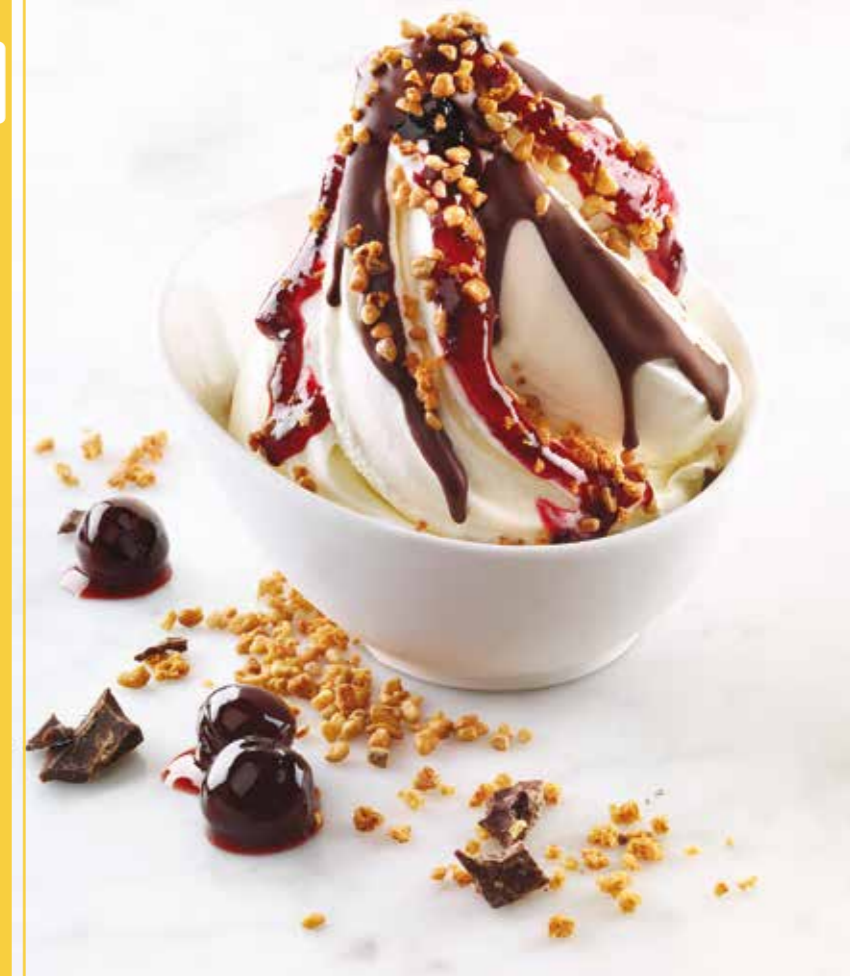
Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo s 320g **lešnikove paste Piemonte IGP Gold**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 300g **Crema Napolitaner** in z 200g **Chiara**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **Crema Napolitaner** in **Chiara**.



## HRUSTLJAVA AMARENA

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo s 100g **Latte&Panna**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **preliva amarena**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatno **Choconoble Dark**, s **karameliziranimi lešnikovimi drobci** in z **drobci amaretta**.



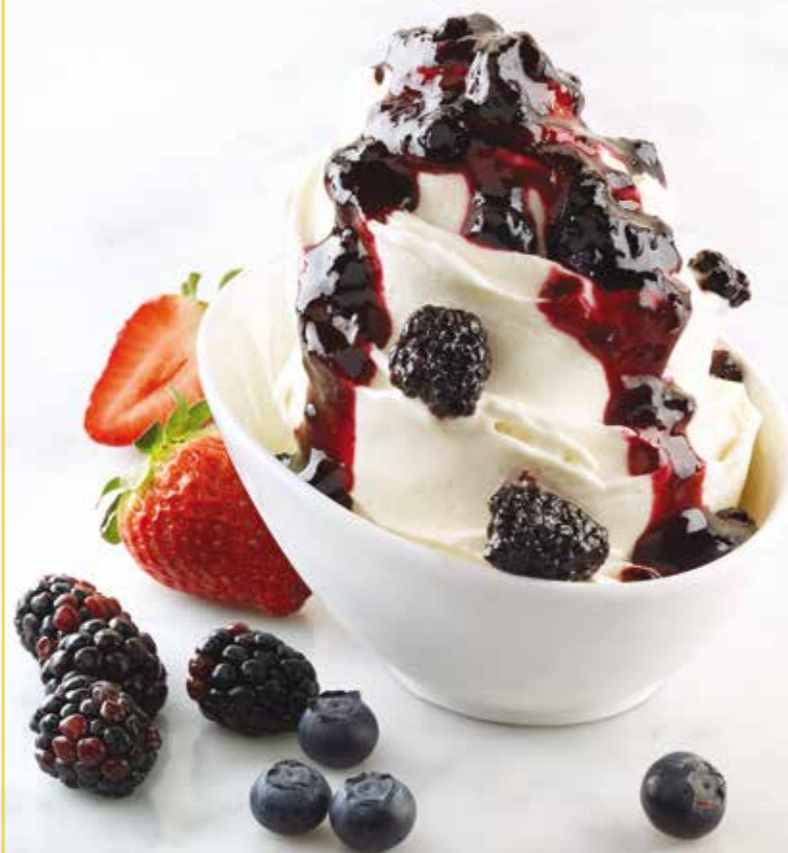
## BLANC MANGER Z GOZDNIMI SADEŽI

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo z 200g **Pasta Panna Cotta** in 200g **Pasta Mandelj Gold**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju.

V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **preliva gozdni sadeži**.

Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **prelivom gozdni sadeži** in s **polkandiranimi gozdnimi sadeži Amordifrutta**.



## HRUŠKE IN ČOKOLADA

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 1200g **Cuzco bela čokolada** z 2800g polnomastnega mleka; vlijemo v sladoledni stroj.

V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Nerella**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatno **Nerella**, s **koščki polkandirane hruške Amordifrutta** in z **drobci karameliziranih piškotov**.



## MERINGATA Z JAGODAMI

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 1200g **Cuzco bela čokolada** z 2800g polnomastnega mleka in s 40g **Pasta Vanilija Madagaskar Gold**; vlijemo v sladoledni stroj.

V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **preliva jagoda**.

Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatnim **prelivom jagoda** in **drobci meringe**.



## GRDI, A DOBRI

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 4Kg bele osnove in jo aromatiziramo z 80g **Pasta Karamel** in 240g **Pasta Lešnik Premium**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju.

V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Chiara**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z dodatno **Chiara** in s **karameliziranimi lešnikovimi drobci**.



## MONT BLANC

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo sestavine za pripravo 2Kg bele osnove, ki ji dodamo 1000g polnomastnega mleka in 1000g **kostanjeve kreme**; dobro premešamo. Pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju in izmečemo v banjico. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo s **Choconoble beli**, z **drobci meringe** in s **kandiranimi kostanji**.



# GIUSO

## STOLETJE INOVACIJ.

**Od leta 1919** Giuso sledi svojemu poslanstvu "proizvajati sestavine in polproizvode za obrtniške slaščičarne in majhne industrije, se strastno posvečati nenehni raziskavi inovativnih rešitev ter imeti interese strank za podlago vsakega ukrepa in pobude".

Ta dolga pot se vije skozi temeljne vrednote, ki se jih spoštuje vsakodnevno že skoraj **100 let**:

- **kakovost**; razumemo jo kot skrbno izbiro surovin, kot proizvodne procese, ki so pod stalnim nadzorom, in kot posebne linije izdelkov, katere označuje odsotnost konzervansov, umetnih arom, barvil in dodatnih olj;
- **inovacija**;
- **tradicija**;
- **celovitost in preglednost**;
- **strast**.

Pripravljeni smo za novo stoletje inovacij.

## ZABAIONE Z VINOM

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Zmešamo 2300g vode, 600g suhega vina, 300g **BASE DOC**, 700 g sladkorja in 100 g **Pasta Zabaione G**; pasteriziramo in/ali zmešamo v sladolednem stroju. V fazi izmeta sladoleda iz stroja prelijemo s 500g **Nerella**. Postavimo v šoker za 2-3 minute. Dekoracijo dokončamo z Nerello in **drobci karameliziranih piškotov**.





**Giuso Guido S.p.A. Reg.Cartesio 15012 Bistagno (AL)**

**[giuso.it](http://giuso.it)**