DAL 1860

PERNIGOTTI

MAESTRI GELATIERI ITALIANI

L'ARMONIA IN VETRINA DEI SEMIFREDDI: TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE.

INDICE

PEPITA 4-5

- PEPITINA
- GRAN PETITA

GIANDUIOTTI 6-7

- GIANDUIOTTINO
- GIANDUIOTTONE

CREMINI 8-9

- BARATTOLINO CREMINO
- TORTA CREMINO

PROFUMO DI SICILIA 10-11

- BARATTOLINO PROFUMO DI SICILIA
- TORTA PROFUMO DI SICILIA

PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 12-13

- BARATTOLINO PROFUMO COSTIERA AMALFITANA
- TORTA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

TORRONE RUSTICO 14-15

- VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO
- TORRONCINI SEMIFREDDO

PEPITINA

PEPITINA GIANDUIA

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *1 L* LATTE
- *Q.B.* PASTA NOCCIOLA MAESTRO
  12112006
- *700 GR* MORETTINA PEPITA
  12093050A
- *300 GR* STRACCIATELLA FLUIDA
  12093061B

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) E LATTE FREDDO, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA DI NOCCIOLA.

INSERIRE NEL CUORE DELLO STAMPO UN CUCCHIAIO DI MORETTINA PEPITA E CHIUDERE CON IL SEMIFREDDO.

ABBATTERE E SFORMARE.

DECORARE CON SPRAY EFFETTO VELLUTO O POLVERI DECORATIVE A PIACERE.

GRAN PEPITA

GRAN PEPITA

GRAN PEPITA BIANCA

GRAN PEPITA GIANDUIA

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *1 L* LATTE
- *Q.B.* PASTA NOCCIOLA MAESTRO
  12112006
- *700 GR* MORETTINA PEPITA
  12093050A
- *300 GR* STRACCIATELLA FLUIDA
  12093061B
- *800 GR* VARIEGATO AMORE NOCCIOLA
  12092010A
- *200 GR* STRACCIATELLA FLUIDA
  12093061B

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) E LATTE FREDDO, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA NOCCIOLA.

INSERIRE NEL CUORE DELLO STAMPO UN CUCCHIAIO DI MORETTINA PEPITA E CHIUDERE CON IL SEMIFREDDO.

POSARE IL FONDO TORTA A CHIUSURA DEL DOLCE.
ABBATTERE E SFORMARE.

FONDO TORTA

MESCOLARE VARIEGATO AMORE NOCCIOLA E STRACCIATELLA FLUIDA. FORMARE UNA BASE CON UNO STAMPO INOX TONDO RIGIDO.

DECORARE CON SPRAY EFFETTO VELLUTO O POLVERI DECORATIVE A PIACERE.

GIANDUIOTTINO

GIANDUIOTTINO PISTACCHIO

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *1 L* LATTE
- PASTA PISTACCHIO SICILIA PLATINO
  12092441
- *700 GR* MORETTINA PISTACCHIO
  12093045
- *300 GR* STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI
  12093227

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) E LATTE FREDDO, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA PISTACCHIO.

ABBATTERE E SFORMARE.

GLASSARE CON UNA MISCELA DI STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI E MORETTINA PISTACCHIO.

PER UNA VETRINA COMPLETA PROVA ANCHE LA SUA VERSIONE FONDENTE E RINASCIMENTO.

GIANDUIOTTINO FONDENTE

GIANDUIOTTINO RINASCIMENTO

GIANDUIOTTONE

GIANDUIOTTONE RINASCIMENTO

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *1 L* LATTE
- *Q.B.* PASTA COCCO
  12094571A
- *700 GR* MORETTINA BIANCA
  12093034A
- *300 GR* STRACCIATELLA RINASCIMENTO
  120933226
- *700 GR* VARIEGATO LAMPONE
  12095872A

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) E LATTE FREDDO, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA COCCO.

VERSARE IL SEMIFREDDO PER I 2/3 CIRCA DELLO STAMPO E CREARE L'INSERTO CON IL VARIEGATO LAMPONE. SUCCESSIVAMENTE COMPLETARE CON IL RESTANTE SEMIFREDDO.

ABBATTERE E SFORMARE.

GLASSARE CON UNA MISCELA DI STRACCIATELLA RINASCIMENTO E MORETTINA BIANCA.

PER UNA VETRINA COMPLETA PROVA ANCHE LA SUA VERSIONE FONDENTE E AL PISTACCHIO.

BARATTOLINO CREMINO

BARATTOLINO CARAMELLO

INGREDIENTI

- *700 GR* MORETTINA CLASSIC
  12093027A
- *300 GR* STRACCIATELLA FLUIDA
  12093061B
- *700 GR* MORETTINA CARAMELLO
  12093046
- *300 GR* RICOPERTURA PINGUINI BIANCA
  12093020

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MISCELA DI MORETTINA CLASSIC E STRACCIATELLA FLUIDA.

PREPARARE UNA MISCELA DI MORETTINA CARAMELLO E RICOPERTURA PINGUINI BIANCA.

ALTERNARE I 4 STRATI DELLE DUE MISCELE ABATTENDOLI UNO A UNO.

PER UNA VETRINA ANCORA PIÙ GOLOSA REALIZZA INFINITE RICETTE CON TUTTE LE NOSTRE MORETTINE.

TORTA CREMINO

CREMINO PISTACCHIO

INGREDIENTI

- *700 GR* MORETTINA PISTACCHIO
  12093045
- *300 GR* RICOPERTURA PINGUINI BIANCA
  12093020
- *700 GR* MORETTINA CHIARA
  12093029A
- *300 GR* RICOPERTURA PINGUINI BIANCA
  12093020

CREMINO FONDENTE

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MISCELA DI MORETTINA PISTACCHIO E RICOPERTURA PINGUINI BIANCA.

PREPARARE UNA MISCELA DI MORETTINA CHIARA E RICOPERTURA PINGUINI BIANCA.

ALTERNARE I 3 STRATI DELLE DUE MISCELE ABATTENDOLI UNO A UNO IN UNO STAMPO INOX QUADRATO.

SFORMARE.

PER UNA VETRINA COMPLETA PROVA ANCHE LA SUA VERSIONE FONDENTE E MANDORLA.

BARATTOLINO PROFUMO DI SICILIA

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *500 GR* LATTE
- *500 GR* PANNA
- KIT PROFUMO DI SICILIA
  12108382B

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18), LATTE E PANNA FREDDI, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA PROFUMO DI SICILIA.

SUL FONDO DEL BARATTOLINO CREARE UNO STRATO CON GRANELLA PROFUMO DI SICILIA.

AGGIUNGERE IL SEMIFREDDO PREPARATO LASCIANDO 3 CM DAL BORDO.

VERSARE UN ULTIMO STRATO DI MORETTINA PROFUMO DI SICILIA E DECORARE A PIACERE CON LA GRANELLA.

IDEA TAKE AWAY

TORTA PROFUMO DI SICILIA

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18), LATTE E PANNA FREDDI, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA PROFUMO DI SICILIA.

SUL FONDO DI UNO STAMPO INOX CREARE UNO STRATO CON GRANELLA PROFUMO DI SICILIA.

AGGIUNGERE IL SEMIFREDDO PREPARATO LASCIANDO QUALCHE MM DAL BORDO.

VERSARE UN ULTIMO STRATO DI MORETTINA PROFUMO DI SICILIA E DECORARE A PIACERE.

BARATTOLINO PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *500 GR* LATTE
- *500 GR* PANNA
- KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA
  121088386

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18), LATTE E PANNA FREDDI, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA.

SUL FONDO DEL BARATTOLINO CREARE UNO STRATO CON GRANELLA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA.

AGGIUNGERE IL SEMIFREDDO PREPARATO LASCIANDO 3 CM DAL BORDO.

VERSARE UN ULTIMO STRATO DI MORETTINA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA E DECORARE A PIACERE CON LA GRANELLA.

TORTA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18), LATTE E PANNA FREDDI, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON PASTA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA.

SUL FONDO DI UNO STAMPO INOX CREARE UNO STRATO CON GRANELLA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA.

AGGIUNGERE IL SEMIFREDDO PREPARATO LASCIANDO QUALCHE MM DAL BORDO.

VERSARE UN ULTIMO STRATO DI MORETTINA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA E DECORARE A PIACERE.

VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO

Di tanta bontà è impossibile non innamorarsi. Uno dei dolci tradizionali del Bel Paese si trasforma in un variegato cremoso e croccante al gusto di pistacchio ricco di granella del nostro Torrone Rustico.

NOVITÀ

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO 12092013	Un nuovo e cremoso variegato con il 20% di pistacchio e granella di Torrone Rustico caratterizzata dalla presenza di mandorle, nocciole e miele. Croccante, unico e incredibilmente goloso.	Secondo usi e preferenze.	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE

TORRONCINI SEMIFREDDO

TORRONCINO CLASSICO

INGREDIENTI

- *500 GR* BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18)
  12107011A
- *1 L* LATTE
- *100 GR* VARIEGATO TORRONE RUSTICO CLASSICO
  12092008B

PREPARAZIONE

PREPARARE UNA MOUSSE CON BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) E IL LATTE FREDDO, LAVORATA AL LUCIDO.

AROMATIZZARE CON IL VARIEGATO TORRONE RUSTICO CLASSICO.

VERSARE NELLO STAMPO TORRONE.

ABBATTERE E SFORMARE.

DECORARE A PIACERE CON GRANELLA DI TORRONE RUSTICO E NOCCIOLE INTERE.

PER UNA VETRINA GOLOSA PROPONI ANCHE LA NOVITÀ AL PISTACCHIO OPPURE AL CACAO.

TORRONCINO PISTACCHIO

TORRONCINO CACAO

189008831
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
www.pernigottigelatieri.com