



GIUSO

PANNAGUSTO

**UNA LINEA PER OGNI
UNIVERSO DEL DOLCE**

Sono le nuove **paste aromatizzanti** concentrate di Giuso, **a basso livello di acidità**, create per insaporire ogni tua ricetta, anche le più delicate, **senza alterarne equilibrio e consistenza.**

Dieci referenze che portano nel tuo laboratorio il gusto fresco di **arancia, fragola, lampone, mango e limone**; l'intensità di **nocciola, pistacchio e caffè**; la golosità del **tiramisù** e il tocco vellutato della **vaniglia**. Dal forno al sottozero, **garantiscono risultati costanti.**

Un concentrato di tecnica e gusto che amplia le tue possibilità e arricchisce le scelte dei tuoi clienti.



06. PASTICCERIA MODERNA

- Semifreddo cheesecake al lampone
- Mono nocciola praliné
- Semifreddo al pistacchio con glassa all'arancia
- Semifreddo alla vaniglia

10. PASTICCERIA DA FORNO

- Chiffon cake alla vaniglia
- Biscotti di frolla al limone
- Macaron al caffè con Dulce de Leche
- Cupcake allo yogurt con crema al burro al lampone

14. PASTICCERIA FRESCA

- Maritozzo con panna al pistacchio
- Tartelletta al cacao con crema pasticcera al mango
- Éclair con chantilly all'arancia e cover mandorla
- Cannolino di sfoglia con crema pasticcera alla vaniglia

18. HO.RE.CA

- Pannacotta alla fragola
- Tiramisù
- Bon Bon gelato
- Millefoglie alla nocciola

PASTICCERIA
MODERNA

C'È PIÙ *gusto*
A SPERIMENTARE.

TECNICA E CREATIVITÀ SI INCONTRANO. CON PANNAGUSTO,
OGNI DETTAGLIO DIVENTA LIBERTÀ ESPRESSIVA.



SEMIFREDDO CHEESECAKE AL LAMPONE

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Perfetto -18 200 g
- Gusto Cheesecake 50 g
- Pannagusto Lampone 80 g
- Frolla Magic q.b.
- Fruttea Lampone q.b.

PROCEDIMENTO

Stendere uno strato di Frolla Magic e abattere. Montare panna, Perfetto -18 e **Pannagusto Lampone** fino a ottenere una massa cremosa. Colare nello stampo e abattere. Terminare con Fruttea Lampone e decorare con lamponi freschi per un aspetto brillante e invitante.



MONO NOCCIOLA PRALINÉ

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Charm 200 g
- Latte 250 g
- Pannagusto Nocciola 100 g
- Pralinato di Nocciola q.b.
- Cover Choco Rock q.b.

PROCEDIMENTO

Scaldare metà del latte, aggiungere Charm e sciogliere bene. Unire l'altra metà di latte freddo con **Pannagusto Nocciola** e amalgamare con la panna. Colare negli stampi monoporzione, inserire un cuore di Pralinato di Nocciola e chiudere. Abattere e glassare con Cover Choco Rock.



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON GLASSA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Unico 2 200 g
- Zucchero invertito o miele 50 g
- Pannagusto Pistacchio 100 g
- Gelosa e Pannagusto Arancia q.b.

PROCEDIMENTO

Montare panna, Unico 2, zucchero invertito e **Pannagusto Pistacchio** fino a consistenza stabile. Disporre sul fondo di un bicchiere il Crumble al Limone Gluten Free e poi alternare gli strati di semifreddo pistacchio. Glassare con Gelosa e **Pannagusto Arancia** per una finitura lucida e profumata.



SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Perfetto -18 200 g
- Pannagusto Vaniglia 60 g
- Gelosa e Pannagusto Vaniglia q.b.

PROCEDIMENTO

Montare panna, Perfetto -18 e **Pannagusto Vaniglia** fino a consistenza cremosa. Colare negli stampi e abbattere. Glassare con Gelosa e **Pannagusto Vaniglia** per ottenere una superficie brillante e profumata.



PASTICCERIA
DA FORNO

Sapori SEMPRE ACCESI.

PROGETTATA
PER RESISTERE
ALLE ALTE TEMPERATURE,
PANNAGUSTO OFFRE
RISULTATI PIENI, DEFINITI
E DELIZIOSI.



CHIFFON CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

- Farina di riso 750 g
- Farina di mandorle 250 g
- Pannagusto Vaniglia 75 g
- Baking 80 g
- Zucchero semolato 500 g
- Tuorli 400 g
- Olio di semi 400 g
- Succo di arancia 600 g
- Pannagusto Arancia 50 g
- Albumi 800 g
- Zucchero semolato 500 g

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti incorporando la **Pannagusto Vaniglia** per aromatizzare l'impasto. A parte montare gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una massa lucida e stabile. Unire delicatamente i due composti e versare nello stampo da chiffon cake. Cuocere a 160 °C per circa 45 minuti, poi lasciar raffreddare capovolto per preservare la sofficità. Decorare con zucchero a velo o panna aromatizzata.



BISCOTTI DI FROLLA AL LIMONE

INGREDIENTI

- Farina 00 250 g
- Burro 125 g
- Zucchero di canna grezzo 100 g
- Uova 120 g
- Pannagusto Limone 40 g

PROCEDIMENTO

Montare il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare le uova e la **Pannagusto Limone** per donare freschezza e profumo all'impasto. Aggiungere la farina e impastare fino a ottenere una frolla liscia e omogenea. Dressare con sac à poche o formare dei biscotti e cuocere a 170 °C per 12-15 minuti, fino a doratura leggera.



MACARON AL CAFFÈ CON DULCE DE LECHE

INGREDIENTI

- Farina di mandorle 150 g
- Zucchero a velo 150 g
- Meringa italiana 340 g
- Dulce de Leche q.b.

PER REALIZZARE LA MERINGA ITALIANA:

- Meringa Top 210 g
- Acqua calda 130 g
- Pannagusto Caffè 60 g

PROCEDIMENTO

Procedere con un impasto tradizionale dei macaron, aggiungendo la **Pannagusto Caffè** per ottenere un gusto deciso.

Cuocere a 145 °C per 12-13 minuti.

Farcire con Dulce de Leche e lasciare maturare in frigorifero per 24 ore per una consistenza perfetta.



CUPCAKE ALLO YOGURT CON CREMA AL BURRO AL LAMPONE

INGREDIENTI

- Burro morbido 500 g
- Zucchero a velo 300 g
- Pannagusto Lampone 50 g

PROCEDIMENTO

Preparare i cupcake allo yogurt e lasciarli raffreddare completamente.

Montare il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia e soffice, poi incorporare la **Pannagusto Lampone** per aromatizzare. Riempire i cupcake con una piccola dose di crema e decorare la superficie con un ciuffo generoso, utilizzando una bocchetta rigata per un effetto visivo elegante.



PASTICCERIA
FRESCA

DELICATEZZA *decisa*

TRA PANNE, CREME E FARCITURE, PANNAGUSTO ASSICURA
EQUILIBRIO SENZA APPESANTIRE E ARRICCHISCE
OGNI CREAZIONE CON UN TOCCO UNICO.



MARITOLLO CON PANNA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Pannagusto Pistacchio 80 g
- Zucchero a velo 20 g

PROCEDIMENTO

Montare la panna con lo zucchero a velo e la **Pannagusto Pistacchio** fino a ottenere una consistenza soffice e stabile. Tagliare i maritozzi in superficie e farcirli generosamente con la panna al pistacchio. Lisciare con spatola o sac à poche per un risultato preciso. Conservare in frigorifero fino al servizio e decorare con granella di pistacchio, zucchero a velo o targhetta di cioccolato.



TARTELLETTA AL CACAO CON CREMA PASTICCERA AL MANGO

INGREDIENTI

- Prontacrema 400 g
- Latte 1000 g
- Pannagusto Mango 120 g
- Frolla Choco Magic q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare la base di frolla al cacao con la Frolla Choco Magic e cuocere fino a doratura. Montare in planetaria la Prontacrema con latte e **Pannagusto Mango** fino a ottenere una crema densa e vellutata. Riempire le tartellette con la crema al mango e decorare con frutta fresca o gelatina neutra per un effetto lucido. Conservare in frigorifero fino al servizio.



ÉCLAIR CON CHANTILLY ALL'ARANCIA E COVER MANDORLA

INGREDIENTI

- Prontacrema 400 g
 - Latte 1000 g
- Pannagusto Arancia 120 g
 - Panna 750 g
- Pasta Vaniglia Bianca 15 g
- Cover Mandorla Rock q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare la crema pasticcera unendo in planetaria Prontacrema, latte e **Pannagusto Arancia** fino a ottenere un composto vellutato. Montare la panna con la vaniglia e incorporarla delicatamente per creare la chantilly. Farcire gli éclair con sac à poche, poi glassarli con Cover Mandorla Rock per una finitura croccante e raffinata.



CANNOLINO DI SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

- Prontacrema 400 g
- Latte 1000 g
- Pannagusto Vaniglia 120 g
- Pasta sfoglia q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocere i cannolini di sfoglia dorandoli uniformemente in forno a 180 °C.

Preparare la crema montando Prontacrema, latte e **Pannagusto Vaniglia** fino a ottenere una consistenza liscia e corposa.

Riempire i cannolini ancora freddi con la crema alla vaniglia e spolverare con zucchero a velo o granella per un tocco decorativo.



HO.RE.CA.

LA VERSATILITÀ È *servita*

DAI BON BON AI DESSERT
AL CUCCHIAIO, PANNAGUSTO
VALORIZZA OGNI
PROPOSTA CON PRECISIONE
E CARATTERE. UNA LINEA
PENSATA PER MOLTIPLICARE
LE ESPERIENZE A TAVOLA.



PANNACOTTA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

- Panna liquida 1 l
- Zucchero 200 g
- Unico 1 60 g
- Pannagusto Fragola 75 g

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione panna, zucchero e Unico 1 mescolando costantemente. Aggiungere **Pannagusto Fragola** e amalgamare. Colare negli stampi e raffreddare in frigorifero. Servire con coulis di fragole o frutta fresca.



TIRAMISÙ

INGREDIENTI

- Panna 1000 g
- Pannagusto Tiramisù 70 g
- Zucchero 30 g
- Savoiardi q.b.
- Caffè q.b.
- Cacao in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

Montare la crema con panna, **Pannagusto Tiramisù** e zucchero fino a ottenere una consistenza soffice. Alternare strati di savoiardi imbevuti nel caffè con crema e spolverate di cacao. Lasciar riposare in frigorifero almeno 4 ore prima del servizio per una struttura stabile e cremosa.





MILLEFOGLIE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

- Prontacrema Giuso 400 g
- Latte 1000 g
- Pannagusto Nocciola 120 g
- Pasta sfoglia cotta q.b.

PROCEDIMENTO

Montare Prontacrema, latte e **Pannagusto Nocciola** fino a ottenere una crema liscia. Assemblare alternando strati di sfoglia e crema. Refinire la superficie con zucchero a velo o decorazioni a base di nocciola.



BON BON GELATO

INGREDIENTI

- Latte 2330 g
- Saccarosio 580 g
- Destrosio 60 g
- Latte magro spray 80 g
- Base Briogel 100 S.A. 280 g
- Panna 35% m.g. 600 g
- Pannagusto
Vaniglia/Fragola/Pistacchio 160 g
- Cover Rock
Caramello/Pistacchio/Mandorla q.b.

PROCEDIMENTO

Emulsionare gli ingredienti e pastorizzare a 65 °C. Mantecare e dressare in stampi a sfera. Abbatte rapidamente, poi glassare con Cover Rock a piacere, per una finitura lucida e croccante.





CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
00704115	PANNAGUSTO VANIGLIA	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓
00705115	PANNAGUSTO TIRAMISÙ	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	
00706115	PANNAGUSTO PISTACCHIO	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓
00707115	PANNAGUSTO NOCCIOLA	40 - 70 g per kg di miscela	1,5	2	✓	✓	✓
00708115	PANNAGUSTO MANGO	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓
00709115	PANNAGUSTO LIMONE	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓
00710115	PANNAGUSTO LAMPONE	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	
00711115	PANNAGUSTO FRAGOLA	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	
00712115	PANNAGUSTO CAFFÈ	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓
00713115	PANNAGUSTO ARANCIA	40 - 70 g per kg di miscela	1,65	2	✓	✓	✓



Giuso Guido Spa con unico socio

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Cone Investment UK Ltd
 Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it