



# RI CET TAT RIO







## SOMMARIO

<b>TROPICALCHEESE AL MANGO</b>	<b>4</b>
<b>CREMISSIMA "CATALANA"</b>	<b>5</b>
<b>CREMISSIMA "BRÛLÉE"</b>	<b>6</b>
<b>IL CREMINO DI TORINO IN BICCHIERE</b>	<b>7</b>
<b>LIMONCÌ - Cremoso al limone</b>	<b>8</b>
<b>LA NOSTRA PANNA COTTA</b>	<b>9</b>
<b>CUOR DI PISTACCHIO – Mousse al Pistacchio</b>	<b>10</b>
<b>PASSIONE FONDENTE - Profiterol</b>	<b>11</b>
<b>SEMIFREDDO YOGOLOSO</b>	<b>12</b>
<b>TARTUFO BACIO DEL PIEMONTE</b>	<b>13</b>
<b>"TIRAMINUT"</b>	<b>14</b>





# TROPICAL CHEESE AL MANGO

## Ingredienti Nutman

Aladin Mousse  
Pasta Mascarpone  
Crumble al Burro Gluten Free  
Crumble al Pistacchio Gluten Free  
Crumble ai Frutti di Bosco Gluten Free  
Variegato Mango



## Mousse al Mascarpone

### Ingredienti

Panna fresca 35% m.g.	gr	1000
<b>Aladin Mousse</b>	<b>gr</b>	<b>200</b>
Acqua calda	gr	100
<b>Pasta Mascarpone</b>	<b>gr</b>	<b>130</b>

## Procedimento

Stemperare Aladin Mousse con acqua calda.  
Incorporare la panna (fredda) e la pasta Mascarpone.  
Montare in planetaria fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

## Montaggio del dolce

Comporre i bicchierini disponendo, sul fondo, uno strato di Crumble (in un primo bicchiere al Burro, in un secondo bicchiere al Pistacchio, in un terzo bicchiere ai Frutti di Bosco).

Ricoprire con un secondo strato di Mousse al Mascarpone ed ultimare con un velo di variegato Mango.





# CREMISSIMA “CATALANA”

## Ingredienti Nutman

Cremissima Pasticcera  
NutOvo  
Pasta Vaniglia Bourbon



## Crema Catalana Ingredienti

Cremissima Pasticcera	gr	300
NutOvo	gr	150
Pasta Vaniglia Bourbon	gr	25
Latte	gr	1000

## Montaggio del dolce

Trasferire la crema nelle apposite coppette in terracotta, ricoprire con pellicola e far raffreddare in frigorifero.

Prima di servire, cospargere la superficie di zucchero di canna e fiammeggiare con il cannello fino a quando non si sarà caramellato, formando la tipica crosticina croccante.

## Procedimento

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto montato.





# CREMISSIMA “BRÛLÉE”

## Ingredienti Nutman

Cremissima Pasticcera  
Pasta Vaniglia Bourbon



## Crème Brûlée Ingredienti

<b>Cremissima Pasticcera</b>	<b>gr</b>	<b>300</b>
Latte	gr	800
Panna	gr	200
<b>Pasta Vaniglia Bourbon</b>	<b>gr</b>	<b>20</b>

## Procedimento

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto montato.

## Montaggio del dolce

Trasferire la crema nelle apposite coppette (capacità di gr.120 circa), ricoprire con pellicola e far raffreddare in frigorifero. Prima di servire, cospargere la superficie di zucchero di canna e fiammeggiare con il cannello fino a quando non si sarà caramellato, formando la tipica crosticina croccante.





# IL CREMINO DI TORINO in bicchiere



## Ingredienti Nutman

**Base Semplice**  
**Pasta Nocciola Preliba**  
**Pasta Tradicao**  
**Crumble alla Nocciola Gluten Free**  
**Crumble al Cacao Gluten Free**  
**Crumble al Caramello Gluten Free**

## Semifreddo Cremino al Cacao Ingredienti

<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	gr	500
<b>Pasta Tradicao</b>	gr	60
<b>Base Semplice</b>	gr	150

## Procedimento

Montare la Base Semplice, la panna e la pasta Tradicao in planetaria fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

## Semifreddo Cremino alla Nocciola Ingredienti

<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	gr	500
<b>Pasta Nocciola Preliba</b>	gr	70
<b>Base Semplice</b>	gr	150

## Procedimento

Montare la Base Semplice, la panna e la pasta Nocciola Preliba in planetaria fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

## Montaggio del dolce

Trasferire il semifreddo cremino al cacao e quello cremino alla nocciola in sac à poche, poi iniziare a comporre il bicchierino con un primo strato di semifreddo al cacao. Proseguire con un secondo strato di semifreddo alla nocciola ed ultimare con uno strato di crumble Gluten Free (gusto a piacere tra Nocciola, Cacao e Caramello).





# LIMONCÌ

## Cremoso al limone

### Ingredienti Nutman

Aladin Mousse  
Patarome Limone  
Varicream Biscolimone  
Miroir Giallo



### Mousse al Limone

#### Ingredienti

Panna fresca 35% m.g.	gr	1000
<b>Aladin Mousse</b>	<b>gr</b>	<b>200</b>
Acqua calda	gr	100
<b>Patarome Limone</b>	<b>gr</b>	<b>30</b>

### Procedimento

Stemperare Aladin Mousse in acqua calda.  
Incorporare la panna (fredda) e il Patarome al Limone. Lavorare in planetaria fino al raggiungimento di un composto semimontato.

### Montaggio del dolce

Prendere lo stampo selezionato. Colare la mousse al Limone fino al riempimento di metà stampo. Stendere uno strato di Varicream Biscolimone e abbatte. Proseguire con uno strato di mousse al Limone e chiudere con pan di spagna. Abbatte nuovamente. Sformare e glassare con Miroir Gialla. Decorare a piacere.







# LA NOSTRA PANNA COTTA



## Ingredienti Nutman

**Nutfix**  
**Pasta Vaniglia Bourbon**  
**Variegato Caramellate**  
**Variegato Frutti di Bosco**  
**Varicream Cioccolato fondente**

## Panna Cotta Ingredienti

Zucchero	gr	125
Panna fresca 35% m.g.	gr	500
Acqua	gr	30
<b>Nutfix</b>	<b>gr</b>	<b>6</b>
<b>Pasta Vaniglia Bourbon</b>	<b>gr</b>	<b>10</b>

## Montaggio del dolce

Versare il composto in bicchierini, poi far riposare in frigorifero. Prima di servire, variegare in superficie con variegato Caramellate, variegato Frutti di Bosco, Varicream Cioccolato fondente per tre varianti golose.

## Procedimento

Idratare il Nutfix in acqua. Mescolare e scaldare al microonde fino a completo scioglimento della gelatina. Versare la panna in un pentolino insieme allo zucchero ed alla pasta Vaniglia, far cuocere a fuoco lento sino a bollore. Unire la gelatina al composto di panna, zucchero e pasta Vaniglia. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



# CUOR DI PISTACCHIO

## Mousse al Pistacchio

### Ingredienti Nutman

**Aladin Mousse**  
**Pasta Pistacchio Puro Sicilia**  
**Varicream Pistacchio**  
**Miroir Verde**  
**Crumble al Pistacchio Gluten Free**



### Mousse al Pistacchio

#### Ingredienti

<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	<i>gr</i>	<i>1000</i>
<b>Aladin Mousse</b>	<b>gr</b>	<b>200</b>
<i>Acqua calda</i>	<i>gr</i>	<i>100</i>
<b>Pasta Pistacchio Puro Sicilia</b>	<b>gr</b>	<b>130</b>

### Procedimento

Stemperare Aladin Mousse in acqua calda.  
 Incorporare la panna (fredda) e la pasta Pistacchio.  
 Lavorare in planetaria fino al raggiungimento di un composto semimontato.

### Montaggio del dolce

In uno stampo (precedentemente raffreddato in congelatore), colare una prima parte di mousse al Pistacchio. Proseguire con un inserto di Varicream al Pistacchio e crumble al Pistacchio Gluten Free, per un tocco piacevolmente croccante, e chiudere con uno strato di mousse. Ultimare con un dischetto sottile di pan di spagna. Abbattere. Sformare e glassare con Miroir Verde. Decorare a piacere.

# PASSIONE FONDENTE

## Profiterol



### Montaggio del dolce

Una volta raffreddati, farcire i bigné con la crema pasticcera. Glassare i bigné farciti con la copertura Profiterol fondente.



### Ingredienti Nutman

**Cremissima Pasticcera**  
**Pasta Vaniglia Bourbon**  
**Copertura Profiterol fondente**

### Bigné Ingredienti

Acqua	gr	300
Latte	gr	200
Burro	gr	200
Sale	gr	5
Zucchero	gr	10
Farina 00	gr	300
Uova	gr	480

### Procedimento

In un pentolino, portare a bollire l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero. Raggiunto il bollore, unire la farina mescolando con un cucchiaio e cuocere finché il composto risulterà ben asciutto. Versare il composto in planetaria, lavorare per qualche minuto inserendo poco alla volta le uova. Trasferire il composto ben omogeneo in un sac à poche, formare i bigné su di una teglia. Cuocere a 180°C per 12 minuti circa.

### Crema Pasticcera Ingredienti

<b>Cremissima Pasticcera</b>	<b>gr</b>	<b>400</b>
Latte	gr	1000
Pasta Vaniglia Bourbon	gr	15

### Procedimento

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una crema montata e liscia.



# SEMIFREDDO YOGOLOSO

## Ingredienti Nutman

**Aladin**  
**Jogy**  
**Variegato Fragola**  
**Crumble al Burro Gluten Free**  
**Crumble al Pistacchio Gluten Free**  
**Crumble al Cacao Gluten Free**



## Semifreddo allo Yogurt

### Ingredienti

<b>Aladin</b>	<b>gr</b>	<b>300</b>
<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	<i>gr</i>	<i>1000</i>
<b>Jogy</b>	<b>gr</b>	<b>35</b>

## Procedimento

Montare Aladin, la panna e Jogy in planetaria fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

## Montaggio del dolce

In un bicchierino, disporre un primo strato di crumble Gluten Free (gusto a piacere tra Burro, Pistacchio e Cacao), proseguire con uno strato di semifreddo allo Yogurt ed ultimare con un velo di variegato Fragola.



# TARTUFO BACIO DEL PIEMONTE



## Ingredienti Nutman

**Aladin Mousse**  
**Pasta Bacio del Piemonte**  
**Nocciole Piemonte I.G.P. Tostate Sgusciate**  
**Varicream Gianduia**  
**Granelлона di Nocciola T.G.T.**

## Mousse Bacio del Piemonte Ingredienti

<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	<i>gr</i>	<i>1000</i>
<b>Aladin Mousse</b>	<b>gr</b>	<b>200</b>
<i>Acqua calda</i>	<i>gr</i>	<i>100</i>
<b>Pasta Bacio del Piemonte</b>	<b>gr</b>	<b>180</b>

## Montaggio del dolce

In uno stampo (precedentemente raffreddato in congelatore), colare una prima parte di mousse Bacio del Piemonte sino a riempimento di metà stampo. Proseguire con un inserto di Varicream Gianduia e Nocciole Piemonte I.G.P. Tostate Sgusciate per un tocco piacevolmente croccante, e chiudere con uno strato di mousse. Ultimare con un dischetto sottile di pan di spagna. Abattere. Sformare e glassare con Varicream Gianduia precedentemente miscelato con granelлона di nocciola T.G.T. Decorare a piacere.

## Procedimento

Stemperare Aladin Mousse in acqua calda. Incorporare la panna (fredda) e la pasta Bacio del Piemonte. Lavorare in planetaria fino al raggiungimento di un composto semimontato.



# “TIRAMINUT”

## Ingredienti Nutman

Aladin Mousse  
 Pasta Tiramisù  
 Variegato Tiramisù  
 Cacao 22/24  
 Gli Analcolici Caffé



### Mousse al Tiramisù

#### Ingredienti

<i>Panna fresca 35% m.g.</i>	<i>gr</i>	<i>1000</i>
<b>Aladin Mousse</b>	<b>gr</b>	<b>200</b>
<i>Acqua calda</i>	<i>gr</i>	<i>100</i>
<b>Pasta Tiramisù</b>	<b>gr</b>	<b>120</b>

### Procedimento

Stemperare Aladin Mousse in acqua calda.  
 Incorporare la panna (fredda) e la pasta Tiramisù.  
 Lavorare in planetaria fino al raggiungimento di un composto semimontato.

### Montaggio del dolce

In un bicchierino, disporre un primo strato di pan di spagna precedentemente inzuppato nell'Analcolico Caffé, proseguire con uno strato di mousse al Tiramisù e a seguire un velo di variegato Tiramisù. Ultimare con mousse al Tiramisù ed una spolverata finale di cacao. Decorare con biscotti savoiardi.







Ci sono tanti gusti, uno solo è Nutman



INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA  
Nutman Group S.r.l. - Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225  
[www.nutman-group.com](http://www.nutman-group.com) - [info@nutman-group.com](mailto:info@nutman-group.com)

