SEMIMOU

è una base neutra per preparare **SEMIFREDDI** e **MOUSSE**
La preparazione è la stessa, la temperatura di stoccaggio crea la differenza tra Semifreddi e Mousse.

PREPARAZIONE
- Montare in planetaria (o con frusta) SemiMou per 2/3 min.
- Aggiungere gli ingredienti e montare per altri 2/3 min.
- Colare negli appositi recipienti
- Il preparato e gli altri ingredienti devono essere utilizzati a 5°C

STOCCAGGIO
SEMIFREDDI: in congelatore a -20°C (o nel frigo gelati a -8°C)
MOUSSE: in frigorifero a 0/5°C

*TIPOLOGIE DI RICETTE
- ***Frutta***: fresca o congelata, purea o frullata
- ***Alcolici*** (ideale): Marsala, Grand Manier, Whisky, Champagne
- ***Paste gelato***: preferibilmente quelle concentrate (con dose dal 6 al 10%)

*SEMIFREDDI
La formulazione è stata studiata per garantire la massima qualità (ricchi di panna) e praticità di gestione
- I semifreddi possono essere serviti appena tolti dal congelatore
- Tolti dal congelatore mantengono a lungo la compattezza prima di iniziare a sciogliersi
- Non si formano cristalli di ghiaccio

x4 | 0,8Kg | 3,6Kg
CHEESECAKE CREAM
Per realizzare innumerevoli varianti di CheeseCake al bicchiere.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA AL CIOCCOLATO
Crema pasticcera al Cioccolato, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

x8 | 0,8Kg | 6,6Kg
CRÈME BRÛLÉE
Preparato per Crème Brûlée realizzato secondo la ricetta tradizionale di un maître pâtissier.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA CATALANA
Per realizzare il dessert della cucina iberica rispettando la ricetta tradizionale.

x4 | 1Kg | 4Kg
CREMA PASTICCERA
Crema pasticcera tradizionale, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

x4 | 1Kg | 4Kg
CUORE DI CIOCCOLATO
Impasto a base di cioccolato per la realizzazione di soufflè.

x8 | 0,5Kg | 4,32Kg
MASCARPONE CRUMBLE
Crema a base di mascarpone per la preparazione di dessert al bicchiere.

x4 | 1Kg | 4Kg
PANNA COTTA
Per realizzare tutte le varianti di uno dei dessert italiani più tradizionali.

x4 | 1Kg | 4Kg
SEMIMOU
Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

x4 | 1Kg | 4Kg
TIRAMISU
Crema a base di mascarpone per il dessert italiano più famoso nel mondo.

Materie prime di qualità e ingredienti freschi

Veloci da preparare

Prodotti pastorizzati e sicuri

Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti artificiali

SCELGO UN'AZIENDA ITALIANA

12 mesi -18C | scongelamento in frigorifero 6 ore **-18C + 4C** | **4 / 7 gg shelf life**

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

LE CREME DESSERT

Surgelate in Sac à Poche

MEZZA PENSIONE

Linea Estate

7chef

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
	SEMIMOU x4 · 1Kg · 4Kg	**CREMA TIRAMISÙ** x4 · 1Kg · 4Kg	**SEMIMOU** x4 · 1Kg · 4Kg	**CHEESECAKE CREAM** x4 · 0,8Kg · Crumble 5 x 80g · 3,6Kg	**CRÈME BRÛLÉE** x8 · 0,8Kg · Caramello in grani 10 x 20g · 6,6Kg	**CREMA TIRAMISÙ** x4 · 1Kg · 4Kg	**CHEESECAKE CREAM** x4 · 0,8Kg · Crumble 5 x 80g · 3,6Kg
PROPOSTA							
	Semifreddo allo zabajone	**Tiramisù** classico	**Semifreddo** alle fragole	**CheeseCake** alle fragole	**Crème Brûlée** tradizionale	**Tiramisù** Mojito	**CheeseCake** classica
ISTRUZIONI	1.000g **SemiMou** 150g Marsala 50g Tuorlo d'uovo Per la ricetta vedi dietro	70g **Tiramisù** 20g Savoiardi 10g Caffè Spolverata di cacao	1.000g **SemiMou** 300g Fragole o purea 12g Succo di limone Per la ricetta vedi dietro	70g **CheeseCake** 30g Crumble 20g Topping di fragole	• Portare a ebollizione la **Crème Brûlée** • Porzionare • Raffreddare • Spargere il caramello	70g **Tiramisù** 10g Zucchero di canna 5g Rum 1 Biscotto Savoiardo Per lo sciroppo: far bollire l'acqua con lo zucchero di canna e qualche fettina di lime, raffreddare e aggiungere il rum	70g **CheeseCake** 30g Crumble
SUPPORTI							
PORZIONI	da **40g** a **60g**	da **50g** a **100g**	da **40g** a **60g**	da **60g** a **120g**	da **80g** a **120g**	da **60g** a **90g**	da **50g** a **100g**
FOOD COST	da **0,32€** a **0,62€**	da **0,35€** a **0,70€**	da **0,32€** a **0,62€**	da **0,56€** a **1,12€**	da **0,56€** a **1,12€**	da **0,74€** a **1,50€**	da **0,50€** a **1,0€**