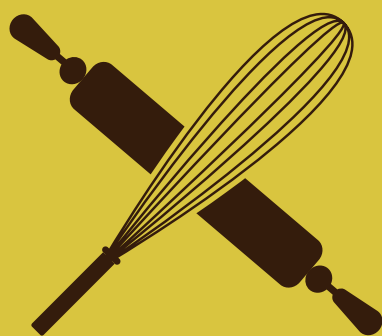




CUZCO

SAIMA



GRAN CIOCCOLATO



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Cuzco superior (1 sacchetto)</i>	1500 gr
<i>Louvre Barry</i>	400 gr
<i>Zucchero uva</i>	80 gr
<i>Acqua calda</i>	2800 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato in microonde, mescolare con l'acqua calda e mixare con cuzco zucchero d'uva ed il resto dell'acqua, mantecare.

APPLICAZIONI



PRALINCAFÈ

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco superior (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Acqua calda</i> 2800 gr <i>Espresso arabica colombia</i> 20 gr <i>Copertura ice fondente</i> q.b. <i>Topping caffè</i> q.b.	Mixare cuzco superior, espresso arabica con l'acqua calda e mantecare. Estrarrere il gelato e guarnire con ice fondente e topping caffè.

CHOCOCHERRY

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco superior (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Acqua calda</i> 2800 gr <i>Variegato cherry</i> q.b. <i>Copertura ice fondente</i> q.b.	Mixare cuzco superior con l'acqua calda e mantecare. Estrarrere il gelato e guarnire con ice fondente e variegato cherry.

TORTA SACHER

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco superior (1 sacchetto) 1200 gr
Acqua calda 2800 gr
Confettura albicocca q.b.
Copertura ice fondente q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare cuzco superior con l'acqua calda e mantecare. Estrarrere il gelato, guarnire con ice fondente e confettura albicocca intervallare con strati di pan di spagna inibito con bagna all'albicocca fatta con la confettura.

MENTACIOCK

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco superior (1 sacchetto) 1200 gr
Acqua calda 2800 gr
Pasta menta 200 gr
Topping menta q.b.
Copertura ice fondente q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare cuzco superior con l'acqua calda e mantecare. Estrarrere il gelato, guarnire con ice fondente e variegare con pasta e topping alla menta.

GRAN CIOCCOLATO FONDENTE



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Cuzco sdi (1 sacchetto)</i>	1600 gr
<i>Acqua calda</i>	3100 gr
<i>Cioccolato 70% Ocoa Barry</i>	400 gr
<i>Zucchero uva</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato in microonde, mescolare con l'acqua calda e mixare con cuzco zucchero d'uva ed il resto dell'acqua, mantecare.

GRAN CIOCCOLATO FONDENTE SANTO DOMINGO



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Cuzco Santo Domingo</i> (1 sacchetto)	1600 gr
<i>Acqua</i>	3100 gr
<i>Cioccolato 70% Saint</i> <i>Domingue Barry</i>	400 gr
<i>Zucchero uva</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato origine in microonde, mescolare con l'acqua calda e mixare con cuzco, zucchero d'uva ed il resto dell'acqua, mantecare.

GRAN CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco (1 sacchetto)</i>	1200 gr
<i>Latte intero caldo</i>	3400 gr
<i>Cioccolato zephir Barry</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato in microonde, mescolare con latte caldo e mixare con cuzco ed il resto del latte, mantecare.

APPLICAZIONI



TORTINA WHITE

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco bianco (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Latte intero</i> 2800 gr <i>Crema napolitaner vaniglia</i> q.b.	Mixare il latte caldo con cuzco bianco poi mantecare. Estrarre il gelato e guarnire con napolitaner alla vainglia.

IL PINGUINO

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco bianco (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Latte intero</i> 2800 gr <i>Copertura ice fondente</i> q.b. <i>Pan di spagna cioccolato</i> q.b.	Mixare il latte caldo con cuzco bianco poi mantecare. Estrarre il gelato e guarnire con copertura ice inserire strato di pan di spagna al cioccolato e inbibire con bagna alla vaniglia, ripetere l'operazione e chiudere con copertura ice in superficie.

OVETTO

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco bianco (1 sacchetto) 1200 gr
Latte intero 2800 gr
Crema nerella classic q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con cuzco bianco poi mantecare.
Estrarre il gelato e guarnire con crema nerella.

BLACK & WHITE

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco bianco (1 sacchetto) 1200 gr
Latte intero 2800 gr
Crema chocorè q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con cuzco bianco e poi mantecare.
Estrarre il gelato e guarnire con crema chocorè.

CUORE DI SORRENTO

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco bianco (1 sacchetto) 1200 gr
Latte intero 3000 gr
Crema limone con pezzi 200 gr
nerella crispy
Crema limone con pezzi q.b.
nerella crispy (farcitura)

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con cuzco bianco, la crema limone con pezzi e poi mantecare. Estrarre il gelato e guarnire con crema limone con pezzi.

GRAN CIOCCOLATO AL LATTE



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Cuzco latte (1 sacchetto)</i>	1200 gr
<i>Latte intero</i>	3400 gr
<i>Cioccolato Lactee Barry</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato in microonde, mescolare con latte caldo e mixare con cuzco ed il resto del latte, mantecare.

APPLICAZIONI



CHOCOWAFER

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco latte (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Latte intero</i> 2800 gr <i>Crema chocowafer</i> q.b.	Mixare il latte caldo con cuzco latte poi mantecare. Estrarre il gelato e guarnire con crema chocowafer.

PANCIOK AL PROFUMO D'ARANCIA

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
INGREDIENTI <i>Cuzco latte (1 sacchetto)</i> 1200 gr <i>Latte intero</i> 2800 gr <i>Pan di spagna</i> q.b. <i>Bagna arancia</i> q.b. <i>Crema nerella classic</i> q.b.	Mixare il latte caldo con cuzco latte e poi mantecare. Estrarre il gelato e guarnire con ice fondente e pan di spagna inibito con bagna all'arancia, chiudere la superficie con crema nerella.

TORTINA

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco latte (1 sacchetto) 1200 gr
Latte intero 2800 gr
Crema napolitaner classica q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con cuzco latte poi mantecare.
Estrarre il gelato e guarnire con crema napolitaner.

CHOCOMOU

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Cuzco latte (1 sacchetto) 1200 gr
Latte intero 2800 gr
Copertura ice latte q.b.
Crema mou q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con cuzco bianco poi mantecare.
Estrarre il gelato e guarnire con copertura ice e crema mou.