



## CROCCANTE ALLE MANDORLE

Prodotti da forno



**Croccante alle mandorle (cod. 09-125)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: sec. uso  
Cartone: 6 Bs da 500 g - Tmc: 24 mesi. - **Modi d'uso:** Distribuire il prodotto su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 minuti. Il prodotto immediatamente dopo la cottura si presta ad essere modellato.

## CROCCANTE AL PISTACCHIO



**Croccante ai pistacchi (cod. 09-133)** Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: sec. uso  
Cartone: 6 Bs da 500 g - Tmc: 24 mesi. - **Modi d'uso:** Distribuire il prodotto su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 5-6 minuti. Il prodotto immediatamente dopo la cottura si presta ad essere modellato.

## PAN DI SPAGNA



**Pan di Spagna (cod. 09-126)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 48 porzioni /Bs  
Cartone: 4 Bs da 850 g - Tmc: 24 mesi. - **Modi d'uso:** Versare in planetaria 500 ml di acqua, una busta di preparato e montare ad alta velocità per 10 minuti. Ungere le tortiere e versarvi il composto. Cuocere in forno statico a 180° per circa 25-30 min.

## TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Prodotti da forno



**Tortino al cioccolato (cod. 09-127)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 10-12 porzioni /Bs  
Cartone: 4 Bs da 650 g - Tmc: 24 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere una busta di preparato in 250 ml di latte.  
Versare negli stampini già imburattati. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 7 minuti.

## TORTINO AL GIANDUIA



**Tortino al gianduja (cod. 09-129)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 10-12 porzioni /Bs  
Cartone: 4 Bs da 650 g - Tmc: 24 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere una busta di preparato in 250 ml di latte.  
Versare negli stampini già imburattati. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 7 minuti.

## TORTA ALLE NOCCIOLE



**Torta alle nocciole (cod. 09-124)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 16 porzioni /Bs  
Cartone: 4 Bs da 750 g - Tmc: 24 mesi. **Modi d'uso:** In un recipiente versare 220 ml di latte, una busta di prodotto e mescolare con una frusta elettrica per 3 minuti. Versare nella tortiera. Cuocere in forno ventilato e già riscaldato a 190° per 20-25 minuti.

## SEMIFREDDO BIANCO FIOCCO

Dessert a freddo



**Semifreddo bianco fiocco (cod. 09-112)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 13-15 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 250 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere il contenuto di una busta in **500 ml di latte freddo** e montare la miscela con un mixer ad immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°C) per almeno 3 ore.

## SEMIFREDDO AL CAFFÈ



**Semifreddo al caffè (cod. 09-110)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 13-15 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 250 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere il contenuto di una busta in **500 ml di latte freddo** e montare la miscela con un mixer ad immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°C) per almeno 3 ore.

## SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO



**Semifreddo al cioccolato (cod. 09-111)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 12/15 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 250 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere il contenuto di una busta in **500 ml di latte freddo** e montare la miscela con un mixer ad immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°C) per almeno 3 ore.

## CREMA CATALANA

Dessert a freddo



**Crema catalana (cod. 09-018)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 13 porzioni /Bs  
Cartone: 16 Bs da 180 g - Tmc: 36 mesi. - **Modi d'uso:** Diluire il contenuto di una busta in 500 g di panna e 500 g di latte **freddi**. Miscelare il composto con un mixer ad immersione per 1 minuto. Versare la crema in apposite coppette e lasciare raffreddare almeno due ore in frigo (+4°C). Prima di servire cospargere con zucchero e caramellare con fiamma / cannello.

## CHEESECAKE



**Cheesecake (cod. 09-131)** Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 16 porzioni /Bs - Cartone: 8 Bs da 400 g  
Tmc: 36 mesi. - **Ricetta:** Diluire il contenuto di una busta in 1 litro e mezzo di latte (temp. ambiente) mescolando vigorosamente per 3 minuti con una frusta a mano. Aggiungere 500 ml di formaggio cremoso (tipo Philadelphia) e mescolare per altri 2 minuti. Sul fondo di una tortiera (diametro 28 cm) preparare una base di circa mezzo centimetro composta da 250g di burro fuso e 250g di biscotti frullati, dove andremo a versare il composto, e porre in frigorifero (-4°C). Dopo tre ore la cheesecake sarà pronta per essere servita. Guarnire a piacere con i Mangiatutto Ginos e servire.

## MOUSSE BIANCA



**Mousse bianca (cod. 09-107)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 20 porzioni /Bs  
Cartone: 8 Bs da 300 g - Tmc: 36 mesi. - **Modi d'uso:** Diluire il contenuto di una busta in **1 litro di latte freddo** oppure in **500 ml di latte e 500 ml di panna freschi e freddi** (+4°C) e montare la miscela con un mixer ad immersione per 3 minuti. Versare negli stampi e porli in frigorifero a +4°C per 3-4 ore.

## BAVARESE AL LIMONE

Dessert a freddo



**Bavaresse al limone (cod. 09-120)** Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 13 porzioni / Bs Cartone: 16 Bs da 150 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Diluire il contenuto di una busta in 500 ml di latte (temperatura ambiente) mescolando vigorosamente per 2 minuti. Aggiungere 500 ml di panna fresca amalgamando per altri 5 minuti. Versare il composto in coppette e lasciare raffreddare in frigo a +4°C per almeno 3 ore.

## BAVARESE ALLO YOGURT



**Bavaresse allo yogurt (cod. 09-119)** Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 13 porzioni / Bs Cartone da 16 Bs da 180 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Diluire il contenuto di una busta in 500 ml di latte e 500 ml di panna entrambi freschi e freddi di frigorifero e montare il composto con un mixer ad immersione per circa 2 minuti. Versare negli stampi e porli in frigorifero a +4°C per 3-4 ore.

## TIRAMISÚ CLASSICO

Dessert a freddo



**Tiramisú classico (cod. 09-104)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 15 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 240 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Diluire 1 busta di prodotto in **1 litro di panna fresca e fredda**. Montare il composto con un mixer ad immersione per circa 2 minuti. Alternare alla crema degli strati di savoiardi bagnati con caffè. Dopo circa 3-4 ore di frigorifero a +4°C il tiramisú è pronto. Spolverare con cacao, porzionare, guarnire a piacere e servire.

## TIRAMISÚ CREMA GIALLA



**Tiramisú giallo (cod. 09-118)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: 15 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 200 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Diluire una busta di preparato in **1/2 litro di panna e 1/2 litro di latte freddi**. Montare il composto con un mixer ad immersione per circa 2 minuti. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.

## BUDINO AL CIOCCOLATO

Dessert a caldo



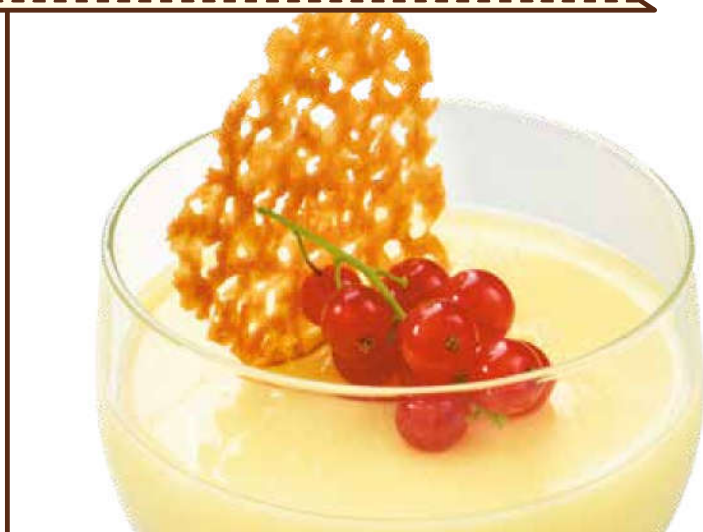
**Budino al cioccolato (cod. 09-102)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 14 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 200 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.

## Ricetta Top

### Crema Bavarese

Portare il latte ad ebollizione e toglierlo dal fuoco, diluirvi il preparato per budino al cioccolato o alla vaniglia mescolando il tutto con una frusta. A composto tiepido inserire 100 grammi di Ovobontà per ogni litro di preparato, mescolando energicamente per 2/3 minuti. Versare in coppette e porre in frigorifero a +4°C per 3/4 ore prima di servire.

## BUDINO ALLA VANIGLIA



**Budino alla vaniglia (cod. 09-101)** Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 14 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 200 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.



## PANNA COTTA

## Dessert a caldo



**Panna cotta (cod. 09-106)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 12 porzioni / Bs  
Cartone: 18 Bs da 100 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Portare ad ebollizione 1/2 litro di latte e 1/2 litro di panna fresca, diluirvi il contenuto di una busta mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.  
**P.S. Volendo ottenere una panna cotta ancora più ricca e golosa "alla piemontese" si consiglia lo sviluppo del prodotto con sola panna fresca (1 litro per busta).**

**Per un Creme Caramel eccezionale** sviluppare il prodotto e quando il composto è tiepido aggiungere 100 grammi di **Ovobontà** per ogni litro di preparato, miscelare bene e porzionare.

*Per un Creme Caramel eccezionale....*

## CREME CARAMEL



**Creme Caramel (cod. 09-103)** - Preparato in polvere - Sviluppo a caldo - Resa: 14 porzioni / Bs  
Cartone: 12 Bs da 200 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta di preparato mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.  
**Ovobontà (cod. 09-105)**

## CREMA PASTICCERA

Sviluppo a freddo



**Crema pasticcera (cod. 09-108)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: sec. uso  
Cartone: 8 Bs da 400 g - Tmc: 24 mesi. **Modi d'uso:** Diluire il contenuto di una busta in 1 litro di acqua o di latte (temperatura ambiente), mescolando con una frusta per 3 minuti. Lasciare riposare qualche minuto. Mescolare per altri 2 minuti e quindi servire.

## CREMA INGLESE



**Crema Inglese (cod 09-109)** - Preparato in polvere - Sviluppo a freddo - Resa: sec. uso  
Cartone: 12 Bs da 200 g - Tmc: 36 mesi. **Modi d'uso:** Disperdere il contenuto di una busta in 1 litro di latte (temp. ambiente) mescolando con una frusta per 3 minuti. Lasciare riposare qualche minuto. Mescolare per altri 2 minuti e quindi servire.

## CIOCCO IDEA



**Ciocco Idea (cod. 09-211)** - Semilavorato in pasta - utilizzo sia a freddo che a caldo - Resa: sec. uso  
Cartone: 2 conf. da 5 kg - Tmc: 18 mesi. **Modi d'uso:** Ideale per glassare torte, gelati e frutta fresca fredda, per farcire crepes, brioches e torte. Prima dell'uso si raccomanda di mescolare con cura il prodotto.

## Le doppie creme



Cod. 09-202



Cod. 09-204



Cod. 09-201



Cod. 09-213



### **Doppie creme**

Preparati in pasta - Resa: 100 grammi / litro - Cartone: 2 confezioni da 1000g - Tmc: 36 mesi.

Le "Doppie creme" sono insaporitori a base cremosa da usare per realizzare mousse, semifreddi, gelati e per caratterizzare la panna cotta.

Se diluite con mousse bianca Ginos sono un'ottima farcia per Pan di Spagna e crepes. La loro bontà e concentrazione le rendono un prodotto di eccelsa qualità.

Per l'uso si consiglia di attenersi al dosaggio indicato sulle singole confezioni.

# i Sorbetti



Codice 09-403

SENZA GLUTINE



Codice 09-404

SENZA GLUTINE



Codice 09-402

SENZA GLUTINE



Codice 09-401

SENZA GLUTINE



**Preparati per sorbetto**  
Preparato in polvere  
Sviluppo a freddo  
Resa: 50 porzioni / Bs  
Cartone: 14 Bs da 1000g  
Tmc: 36 mesi.

**Modi d'uso:**  
Ricetta standard:  
versare nella  
sorbettiera  
- 1 busta di preparato  
- 2,5 litri di acqua

**RICETTA TOP**  
Per un sorbetto ancora più cremoso,  
aggiungere a piacere: 200 ml di vodka bianca,  
lasciando mantecare per altri 20 minuti.



VODKA

# Base universale

## **Base universale**

Preparato in polvere  
Sviluppo a freddo  
Resa: sec. uso  
Cartone: 16 Bs da 750g  
Tmc: 36 mesi.

Base naturale al 100% ricca di fibre e proteine vegetali dalla duttilità estrema in quanto si può sviluppare con qualsiasi tipo di frutta fresca finemente frullata. Si realizza così una vastissima gamma di preparati a base di frutta di qualità eccezionale quali: smoothies, frozen, sorbetti e gelati naturali al 100%.

**Modi d'uso:** Preparare gli ingredienti necessari per la ricetta e versarli in un recipiente miscelando con una frusta ad immersione per 2 minuti. Inserire la miscela nella frozen machine, mantecare per il tempo necessario. Spinare quindi negli appositi bicchieri o coppe; guarnire e completare a piacere.

SENZA  
GLUTINE



### **Sviluppo Sorbetti:**

1 busta di Base universale da 750g  
1 litro di acqua  
1,5 kg di purea di frutta fresca



### **Sviluppo Frozen:**

1 busta di Base universale da 750g  
1,5 litri di acqua  
1,5 kg di purea di frutta fresca



### **Sviluppo Smoothies:**

1 busta di Base universale da 750g  
1 litro di latte intero  
2 kg di purea di frutta fresca



### **Sviluppo Gelati:**

1 busta di Base universale da 750g  
1 litro di latte intero  
1,5 kg di purea di frutta fresca

# Topping



cod. 09-301



cod. 09-302



cod. 09-313



cod. 09-310



cod. 09-312



cod. 09-305



cod. 09-304



cod. 09-307



cod. 09-309



cod. 09-303

## STACCANTE SPRAY



### STACCANTE SPRAY cod. 02-214

Cartone: 6 pezzi

Tmc: 18 mesi.

Resa: sec. uso

Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo ad una distanza di 25/30 cm dalla superficie dello stampo. Questa operazione permette il facile distacco dei diversi impasti da qualunque tipo di superficie.

Solo per uso professionale



### I FILI DA DECORO

Preparati in pasta - Resa: sec. uso - Cartone: 6 bottiglie - Tmc: 24-48 mesi.

Topping pronti all'uso, indispensabili per variegare ed impreziosire di gusto e colore dessert, gelati, mousse, panna cotta, tortini e semifreddi.

## I piccoli frutti del bosco

Linea di prodotti di alta gamma qualitativa realizzati con frutta fresca.  
I "Mangiatutto" sono composti per il 60% da frutti interi e per il restante 40% da una base cremosa ottenuta frullando i frutti stessi, **garantendo così una resa elevatissima**  
Ideali come guarnizione per gelati, torte, dessert oppure da soli con panna montata o yogurt bianco. Ottimi per decorare mousse, panna cotta e semifreddi.



### **CASTAGNE AL MIELE** (cod. 09-001)

Castagne di origine italiana di qualità extra, attentamente selezionate, sbucciate e lessate. La lavorazione viene effettuata in modo attento e preciso al fine di ottenere un prodotto integro di consistenza croccante, dal sapore genuino e naturale.

Modi d'uso: le castagne Ginos sono un perfetto abbinamento a taglieri di salumi e formaggi, diventano golose come dessert, affogate nel rum o immerse nel cioccolato caldo e servite con zabaione o crema inglese.

Eccellenti per realizzare semifreddi, Montebianco e torte senza glutine.

## ***IL DOLCE MOMENTO GINOS***

Una linea completa ed innovativa di preparati in polvere per dessert, di pronto utilizzo, proposti in pratiche buste predosate base litro per una facile realizzazione.

Ricerca e sviluppo d'avanguardia, tecnologie di ultima generazione, materie prime selezionatissime, zuccheri nobili, aromi naturali, passione e oltre vent'anni di esperienza, garantiscono una qualità senza pari e non ultimo un costo porzione certo. Da oggi tutti grandi pasticceri con dolci facili Ginos!

***GRANDESSERT PROTAGONISTI DI FINE PASTO***

Seguici sui social!



[www.ginos.it](http://www.ginos.it)

