

#CONGIUSOPUOI

SORPRENDERE CON IL GOLOSO INCONTRO DI FRUTTA E CIOCCOLATO.

LINEA GOLOSINTESE





GOLOSINTESE

LA FARCITURA CHE NON C'ERA PER RENDERE UNICHE LE TUE CREAZIONI.



Un'esperienza tutta nuova di profumi e sapori,
la **linea di farciture Golosintese** è l'incontro perfetto
ed esclusivo **tra la freschezza della frutta e l'irresistibile
e corposa golosità del cioccolato** in un'esplosione di colori
vivaci e invitanti.

Abbinamenti originali, pensati per esaltare al massimo le **note
aromatiche del frutto** e le **fragranze del cioccolato**,
utilizzando con creatività la ricchezza botanica del mondo
vegetale nelle sue componenti più dolci, per sperimentare **nuove
combinazioni estetiche e di sapore** nei dolci tradizionali
o per innovare con nuove ricette creative.

CARATTERISTICHE

Struttura **morbida** ma **cremosa e consistente**
Lisce e brillanti alla vista

Realizzate con **materie prime attentamente selezionate**

Senza conservanti e coloranti

Preservano intatte le **caratteristiche organolettiche** di frutta e cioccolato

IDEALI PER I SEGUENTI UTILIZZI:

LIEVITATI DA COLAZIONE
PASTICCERIA TRADIZIONALE DA FORNO
BISCOTTERIA
MACARON
PASTICCERIA FRESCA
PASTICCERIA MODERNA

L'ASSORTIMENTO

A base di amarene (50% di frutta) e gocce di cioccolato fondente che si fondono in una farcitura dal sapore intenso e leggermente acidulo tipico del frutto, caratterizzata dalle note piacevolmente amarognole del cioccolato fondente.

AMARENA DARK



LAMPONE RUBY



A base di lamponi (50% di frutta) e gocce di cioccolato da fave di cacao Ruby che si fondono in una farcitura dal sapore fresco e dolcemente acidulo tipico del frutto, caratterizzata dalle note delicatamente fruttate del cioccolato.

A base di pere (60% di frutta) e gocce di cioccolato al latte che si fondono in una farcitura dal sapore deliziosamente succoso tipico del frutto maturo, caratterizzata dalle note corpose e avvolgenti del cioccolato al latte.

PERA MILKY



TROPICAL BIANCO



A base di mango (50% di frutta) e gocce di cioccolato bianco che si fondono in una farcitura dal sapore persistente e dolce con sentori fruttati, caratterizzata dalle note dolcemente vanigliate del cioccolato bianco.

TRASVERSALITÀ DI UTILIZZO

Garantiscono eccellenti performance in tutte le tipologie di impiego:

Tenuta perfetta in **fase di cottura**,
si mantengono cremose
e non formano sgradevoli bolle
superficiali.

Non opacizzano né cristallizzano
a **temperature negative**,
garantendo una perfetta
porzionabilità del dolce e
gradevolezza al palato.

Facile lavorabilità in **farciture a freddo**,
sia con sac à poche che con spatola,
ottima tenuta e pulizia al taglio.

Il **sapore** e il **colore** si
mantengono freschi, intensi
e vivaci in tutte le tipologie
di applicazione.





MONTAGGIO DEL DOLCE:

All'interno di stampi rettangolari versare 1 cm di cremoso al gianduia e mettere in abbattitore. Inserire il rettangolo di biscuit spalmato con la farcitura **GOLOSINTESE AMARENA DARK**, bagnare poi versare 1 cm di cremoso al gianduia e posizionare immediatamente il secondo strato di biscuit con farcitura. Portare il cremoso al livello del biscuit poi abbattere in negativo. Smodellare e glassare con glassa rocher. Realizzare sulla superficie del semifreddo glassato un decoro con la namelaka montata usando la bocchetta St.Honorè. Mettere in frigo a stabilizzare poi lucidare con Giusogel pronta all'uso. Riempire le varie onde di namelaka con delle piccole gocce di farcitura **GOLOSINTESE AMARENA DARK**.

Armani

ONDA PERFETTA

FARCITURA GOLOSINTESE AMARENA DARK

BISCUIT AL CACAO: ZUCCHERO A VELO 240 G • MANDORLE IN POLVERE 240 G • UOVA INTERE 205 G • TUORLI 130 G • FARINA 220 G • SALE 5 G • CACAO IN POLVERE 25 G • ACQUA 62 G • ALBUMI 370 G • ZUCCHERO SEMOLATO 165 G

Idratare il cacao in polvere con l'acqua. Unire alla crema di cacao i primi 6 ingredienti e rimescolare in planetaria con foglia sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Aggiungere un po' di albumi alla prima montata in modo da alleggerirla, quindi gli albumi rimasti. Risultano n°3 stese da 550 g l'una. Cuocere per 10-12 minuti a 200°C valvola aperta.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO & MASCARPONE: LATTE INTERO A.Q. 350 G • PANNA FRESCA 35% M.G. 940 G • LATTE CONDENSATO 295 G • GELATINA IN POLVERE 19 G • ACQUA 95 G • CIOCCOLATO BIANCO 410 G • MASCARPONE 295 G • BACCELLO DI VANIGLIA 2 NR
Fare una ganache con il latte caldo e il cioccolato bianco, aggiungere il mascarpone miscelato con il latte condensato; idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la polpa della vaniglia e la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare una notte in frigo. Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

BAGNA ALLA VANIGLIA

CREMA INGLESE: LATTE INTERO FRESCO 560 G • PANNA FRESCA 35% M.G. 240 G • TUORLI 240 G • ZUCCHERO SEMOLATO 240 G • BUCCE DI LIMONE 1 NR • BACCELLO DI VANIGLIA 1 NR
Miscelare tutti gli ingredienti e cuocere, rimescolando di tanto in tanto, in microonde portando la crema a 82°C.

CREMOSO AL GIANDUIA: CREMA INGLESE 1050 G • CIOCCOLATO AL LATTE 300 G • CIOCCOLATO FONDENTE 64% 210 G • BURRO DI CACAO 42 G • **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP GOLD** 135 G • GELATINA IN POLVERE 15 G • ACQUA 75 G

Versare la gelatina reidratata nella crema inglese calda poi sul cioccolato e burro di cacao, attendere due minuti poi inserire la pasta nocciola e mixare per un minuto. Colare negli stampi rettangolari.

GLASSA ROCHER: **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP GOLD** 200 G • COPERTURA FONDENTE 500 G • BURRO DI CACAO 100 G • OLIO DI SEMI VARI 50 G • **GRANELLA DI NOCCIOLA** 200 G
Sciogliere la copertura ed il burro di cacao, unire la pasta nocciola, l'olio e mixare molto bene. Inserire la granella di nocciola. Utilizzare alla temperatura di 30/35°C.

GIUSOGEL PRONTA ALL'USO



CROSTATA ISIDE

FARCITURA GOLOSINTESE LAMPONE RUBY

BISCUIT AL PISTACCHIO: ZUCCHERO A VELO 240 G • MANDORLE IN POLVERE 240 G • UOVA INTERE 205 G • TUORLI 130 G • FARINA 220 G • SALE 5 G • **PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD** 125 G • ACQUA 125 G • ALBUMI 370 G • ZUCCHERO SEMOLATO 165 G
Idratare la pasta pistacchio con l'acqua. Unire al pistacchio i primi 6 ingredienti e rimescolare in planetaria con foglia sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi con lo zucchero sino a neve ferma. Aggiungere un po' di albumi alla prima montata in modo da alleggerirla, quindi gli albumi rimasti. Risultano n°3 stese da 600 g l'una. Cuocere per 10-12 minuti a 200°C valvola aperta.

FROLLA PER FONDI: FARINA DEBOLE PER FROLLA 500 G • BURRO FRESCO 250 G • ZUCCHERO A VELO 250 G • UOVA INTERE 110 G • SALE 5 G • BACCELLO DI VANIGLIA 1 NR
È fondamentale eseguire la giusta sequenza di aggiunta degli ingredienti destinati a formare l'impasto: impastare burro e zucchero, poi aggiungere uova, sale, aromi e farina. Far raffreddare in frigo. Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare gli stampi per tartelletta, mettere in negativo. Cuocere a 165°C sino a colorazione.

CREMINO CROCCANTE AL PISTACCHIO: CIOCCOLATO BIANCO 180 G • **PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD** 180 G • PRALINATO NOCCIOLE MANDORLE 180 G • OLIO DI SEMI VARI 60 G • CORNFLAKES FINISSIMI 40 G
Fondere il cioccolato, inserire la pasta pistacchio e il pralinato a temperatura ambiente, aggiungere l'olio e mixare poi inserire i cornflakes sbriciolati finemente.

BAGNA AL KIRSCH

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO & YOGURT: LATTE INTERO A.Q. 300 G • PANNA FRESCA 35% M.G. 700 G • LATTE CONDENSATO 175 G • GELATINA IN POLVERE 16 G • ACQUA 80 G • CIOCCOLATO BIANCO 400 G • YOGURT INTERO NATURALE 250 G • BACCELLO DI VANIGLIA 2 NR
Fare una ganache con il latte e il cioccolato bianco fuso, idratare la gelatina con l'acqua quindi aggiungere alla ganache poi inserire lo yogurt miscelato con il latte condensato. In ultimo la polpa della vaniglia e la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da colare all'interno di stampi di silicone. Abbattere in negativo.

GLASSA CRYSTAL FRAGOLA



MONTAGGIO DEL DOLCE:

Cuocere la tartelletta. Una volta fredda colare sul fondo uno strato di farcitura **GOLOSINTESE LAMPONE RUBY**, appoggiare un disco di biscuit al pistacchio inumidito con bagna al kirsch. Colare direttamente sul biscuit il cremino croccante rimanendo al di sotto del bordo della tartelletta. Mettere in frigo. Smodellare la namelaka congelata nello stampo di silicone e ricoprirla con la Glassa Crystal Fragola. Prendere la namelaka e appoggiarla sulla tartelletta.

Ermete Perai

TORTA BELLA ELENA

FARCITURA GOLOSINTESE PERA MILKY

IMPASTO: BURRO FRESCO 300 G • ZUCCHERO A VELO 300 G • SALE 4 G • **AMORDIFRUTTA PASTA LIMONE** 8 G • UOVA INTERE 300 G • FARINA DI FARRO 330 G • BAKING 12 G • BACCELLI DI VANIGLIA 1 NR • **AMORDIFRUTTA PERE CUBETTI IN SCIROPPO** 230 G • GHERIGLI DI NOCI SPEZZETTATE 120 G

Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, lo zucchero a velo, il sale e la pasta limone. Aggiungere metà uova quindi metà delle polveri setacciate (farina e baking) poi le uova restanti e in ultimo le polveri rimaste. Inserire manualmente le pere cubetti in sciroppo e le noci.

CRUMBLE ALLE MANDORLE E CACAO: BURRO 200 G • ZUCCHERO DI CANNA GREZZO 200 G • FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE 200 G • CACAO IN POLVERE 20 G • FARINA DI MANDORLE 200 G • SALE 3 G

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.

FROLLA PER FONDI AL CACAO: FARINA DI FRUMENTO DEBOLE 550 G • FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE 350 G • CACAO IN POLVERE 100 G • BURRO FRESCO 500 G • ZUCCHERO A VELO 500 G • UOVA INTERE 200/240 G • SALE 8 G • BACCELLO DI VANIGLIA 1 NR

È fondamentale eseguire la giusta sequenza di aggiunta degli ingredienti destinati a formare l'impasto: impastare burro e zucchero, poi aggiungere uova, sale, aromi e le polveri setacciate. Mettere in frigo per 4 ore a ricristallizzare. Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Rivestire le tortiere con la pasta frolla. Versare sul fondo la farcitura **GOLOSINTESE PERA MILKY**. Riempire con la montata quindi ultimare con il crumble al cacao. Mettere in frigo a stabilizzare poi cuocere per un'ora partendo da 180°C e scendendo dopo 20 minuti a 160°C. Una volta raffreddata spolverare leggermente con zucchero a velo.

AmorDifrutta



SUMMERTIME

FARCITURA GOLOSINTESE TROPICAL BIANCO

CAKE ALLE CAROTE: BURRO FUSO 225 G • ZUCCHERO SEMOLATO 150 G • TUORLI 150 G • LATTE INTERO A.Q. 75 G • FARINA DEBOLE 320 G • BAKING 22 G • FARINA DI MANDORLE 150 G • CAROTE GRATTUGIATE 375 G • BACCELLI DI VANIGLIA 1 NR • **AMORDIFRUTTA PASTA LIMONE** 15 G • CANNELLA IN POLVERE 1 G • SALE 3 G • ALBUMI 150 G • ZUCCHERO SEMOLATO 75 G

In una caraffa mescolare con frusta il burro fuso, lo zucchero semolato, i tuorli ed il latte. Setacciare la farina con il baking e la farina di mandorle poi mettere in planetaria con foglia a girare con i liquidi, le carote grattugiate, le parti aromatiche ed il sale.

A parte montare in planetaria con frusta gli albumi e lo zucchero. Alleggerire il primo composto con un po' di meringa poi unire dolcemente il resto sino ad ottenere un composto omogeneo. Versare con una sac à poche all'interno di stampi a cilindro, mettere in frigo per 30 minuti circa poi cuocere a 200°C per 5 minuti poi abbassare a 170°C per altri 5-7 minuti. Sforare e, ancora caldi, farcire con farcitura **GOLOSINTESE TROPICAL BIANCO**.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO & YOGURT: LATTE INTERO A.Q. 300 G • PANNA FRESCA 35% M.G. 700 G • LATTE CONDENSATO 175 G • GELATINA IN POLVERE 16 G • ACQUA 80 G • CIOCCOLATO BIANCO 400 G • YOGURT INTERO NATURALE 250 G • BACCETTO DI VANIGLIA 2 NR
Fare una ganache con il latte e il cioccolato bianco fuso, idratare la gelatina con l'acqua quindi aggiungere alla ganache poi inserire lo yogurt miscelato con il latte condensato. In ultimo la polpa della vaniglia e la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da conservare in frigo per una notte. Il giorno seguente montare in planetaria con frusta.

GLASSA ROCHER AL LATTE: COPERTURA AL LATTE 500 G • OLIO DI RISO 70 G • BURRO DI CACAO 70 G • **GRANELLA DI NOCCIOLA** 140 G

Sciogliere la copertura ed il burro di cacao, unire l'olio e mixare molto bene. Inserire la granella di nocciola. Utilizzare alla temperatura di 30/35°C.

GIUSOGEL PRONTA ALL'USO



MONTAGGIO DEL DOLCE:

Una volta freddi, smodellare i cilindri farciti di cake alle carote e glassarli con una glassa rocher al cioccolato al latte. Mettere in frigo a stabilizzare. Nel frattempo, montare la namelaka con frusta e realizzare dei ciuffi con bocchetta liscia sulla cima dei cilindri glassati. Con uno scavino di metallo realizzare degli incavi sulla cima dei ciuffi. Mettere in frigo a stabilizzare poi spruzzare con Giusogel pronta all'uso. Riempire i buchi con farcitura **GOLOSINTESE TROPICAL BIANCO**.

Ermodia

SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO	VEGAN OK
C4080115	Golosintese Amarena Dark	1,50	4 secchielli	✓		
C4083115	Golosintese Lampone Ruby	1,50	4 secchielli	✓		
C4081115	Golosintese Pera Milky	1,50	4 secchielli	✓		
C4082115	Golosintese Tropical Bianco	1,50	4 secchielli	✓		



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