

CREMINI




SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

CHOCOMANGO



INGREDIENTI

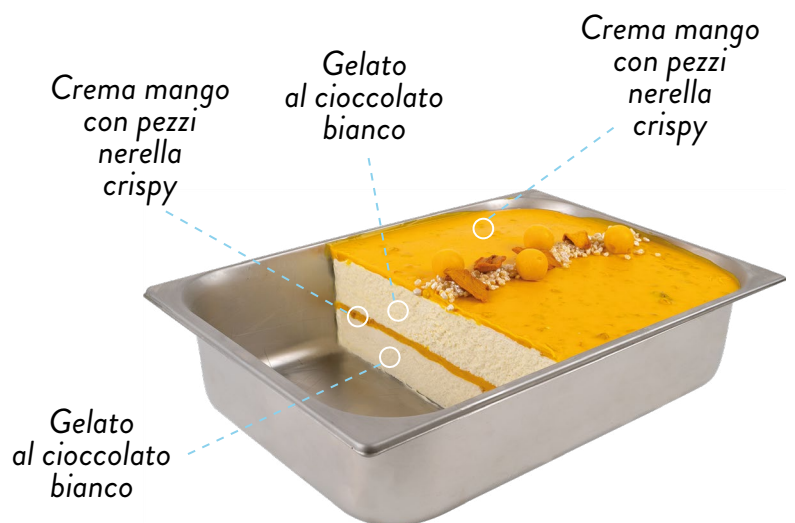
INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1 sacchetto
<i>Latte caldo</i>	2800 gr
<i>Crema mango con pezzi nerella crispy (farcitura)</i>	1000 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare il cuzco con il latte caldo e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato al cioccolato bianco mantecato e livellare, colare uno strato di crema mango e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



TRADIZIONALE



INGREDIENTI

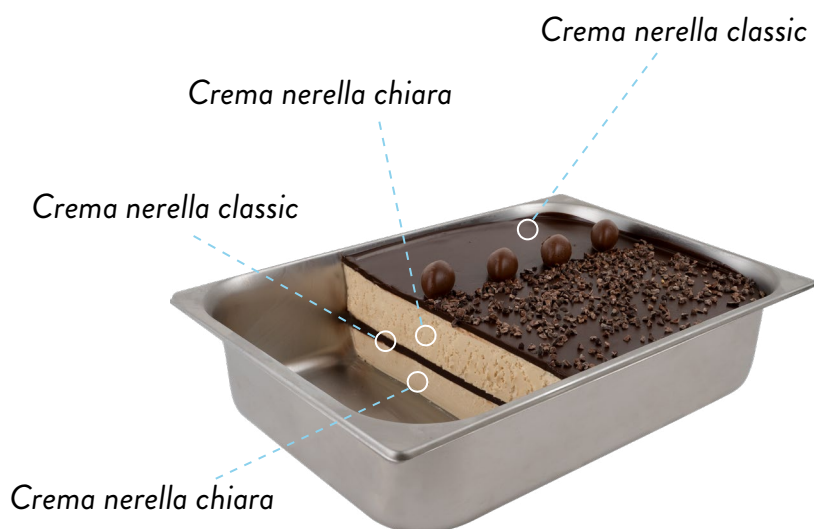
INGREDIENTI

<i>Crema nerella chiara</i>	1000 gr
<i>Latte intero</i>	1000 gr
<i>Crema nerella classic</i> (farcitura)	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare chiara con il latte e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il cremino mantecato e livellare, colare uno strato di crema nerella e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



FRAGOLA E CREMA LIMONE



INGREDIENTI

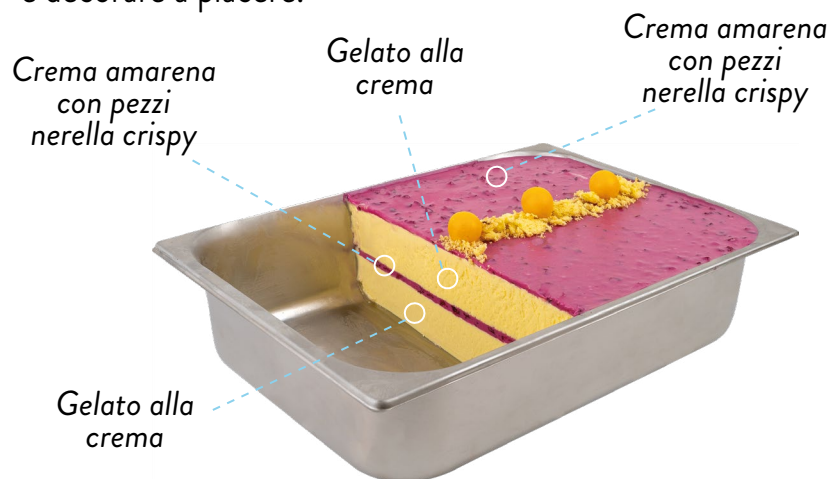
INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Tuorlo d'uovo</i>	100 gr
<i>Pasta vaniglia gialla</i>	20 gr
<i>Crema amarena con pezzi nerella crispy (farcitura)</i>	250 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con il tuorlo e la pasta vaniglia gialla e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato alla crema mantecato e livellare, colare uno strato di crema amarena con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



VANIGLIA CRUNCHY



INGREDIENTI

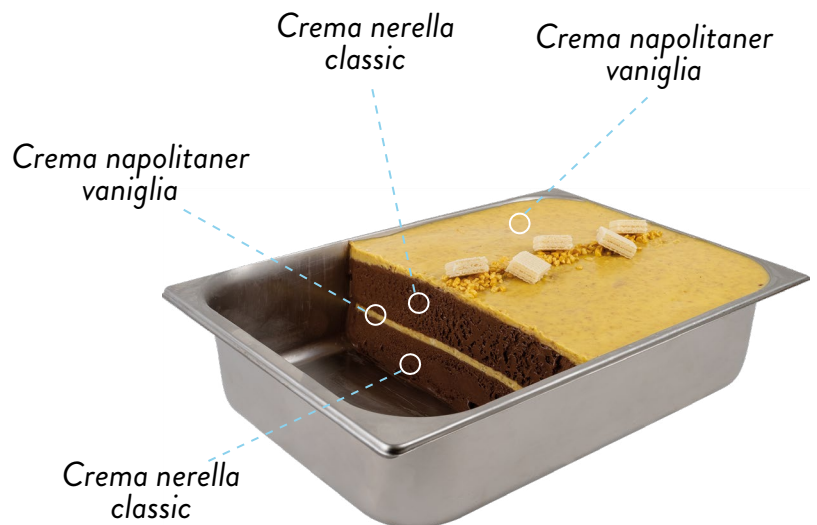
INGREDIENTI

<i>Crema nerella classic</i>	800 gr
<i>Latte intero</i>	1200 gr
<i>Crema napolitaner vaniglia</i> (farcitura)	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare nerella con il latte e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il cremo nerella mantecato e livellare, colare uno strato di crema napolitaner e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



NAPOLITANER NOIR



INGREDIENTI

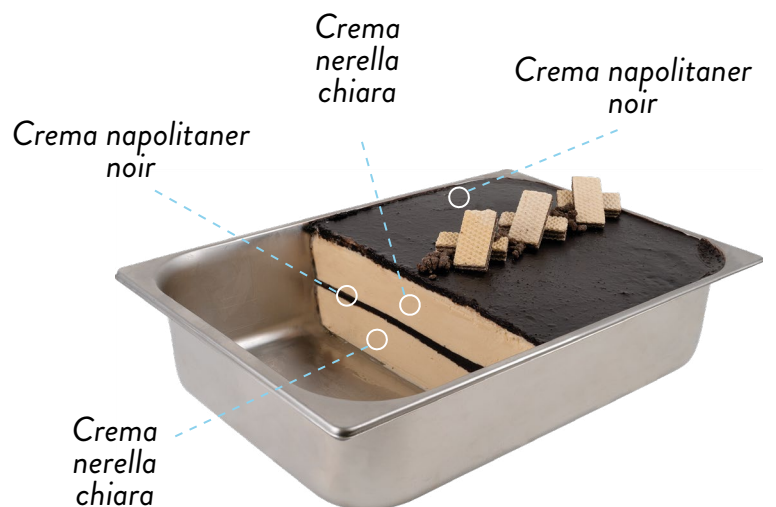
INGREDIENTI

<i>Crema nerella chiara</i>	1000 gr
<i>Latte intero</i>	1000 gr
<i>Crema napolitaner noir</i> (farcitura)	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare chiara con il latte e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il cremino chiara mantecato e livellare, colare uno strato di crema napolitaner noir e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



INVERSO



INGREDIENTI

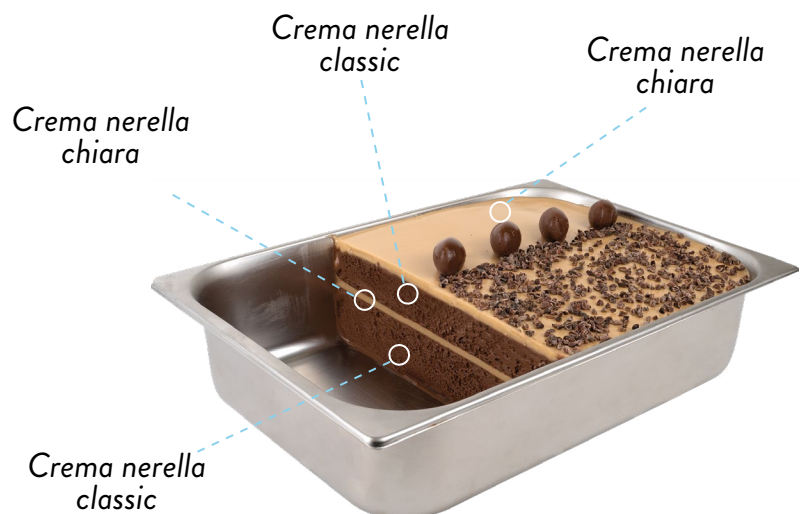
INGREDIENTI

<i>Crema nerella classic</i>	800 gr
<i>Latte intero</i>	1200 gr
<i>Crema nerella chiara</i> (farcitura)	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare nerella con il latte e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il cremino nerella mantecato e livellare, colare uno strato di crema chiara e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



FIORDIFRAGOLA CRUNCHY



INGREDIENTI

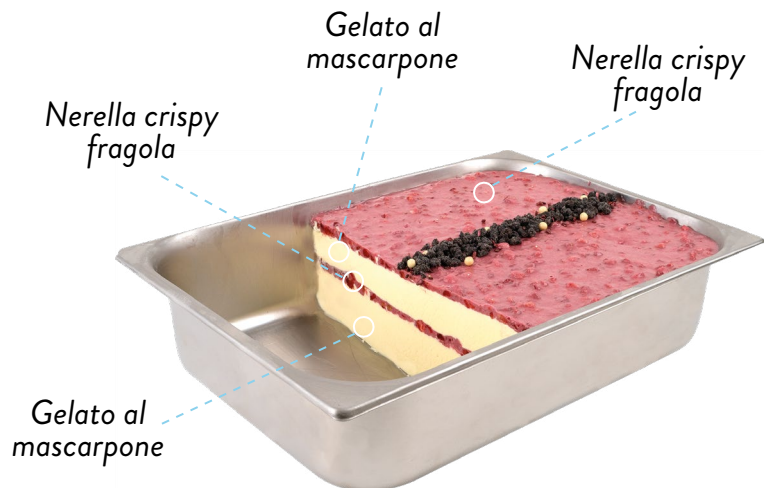
INGREDIENTI

Base bianca	1000 gr
Base mascarpone 30	30 gr
Nerella crispy fragola (farcitura)	250 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con la base mascarpone e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato al mascarpone mantecato e livellare, colare uno strato di crema fragola con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



FRAGOLA E CREMA LIMONE



INGREDIENTI

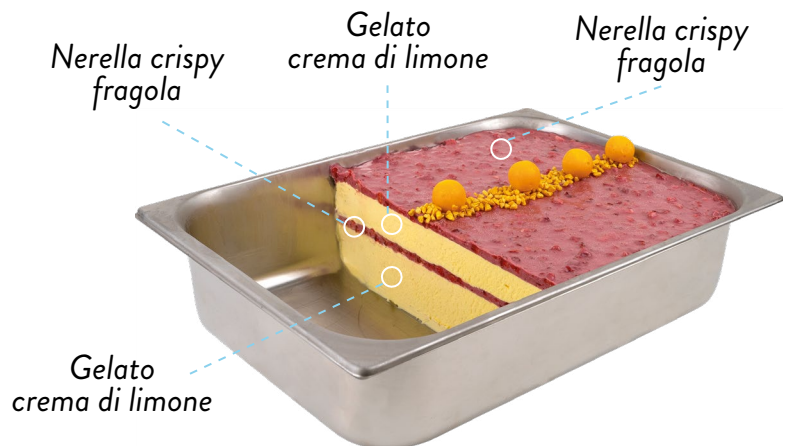
INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Tuorlo pastorizzato</i>	80 gr
<i>Crema limone con pezzi nerella crispy</i>	60 gr
<i>Nerella crispy fragola (farcitura)</i>	250 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con il tuorlo e la crema di limone con pezzi e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato crema di limone mantecato e livellare, colare uno strato di crema fragola con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



DELIZIA AL LIMONE



INGREDIENTI

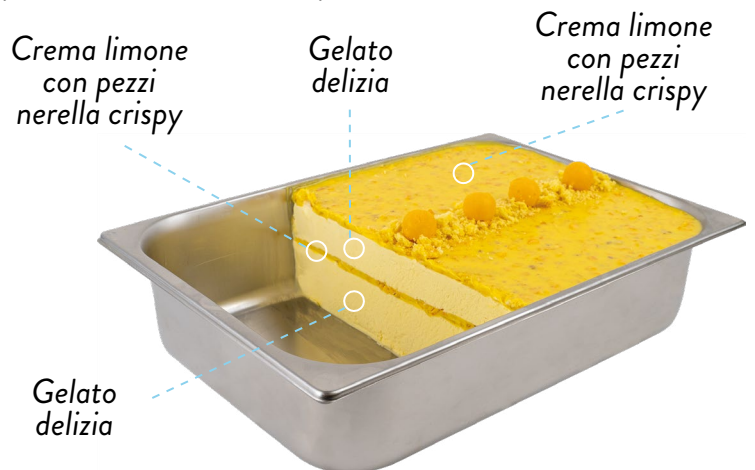
INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta biscotto</i>	30 gr
<i>Crema limone con pezzi nerella crispy</i>	50 gr
<i>Crema limone con pezzi nerella crispy (farcitura)</i>	250 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con la pasta biscotto e la crema di limone con pezzi e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato delizia mantecato e livellare, colare uno strato di crema limone con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



CHOCOAMARENA



INGREDIENTI

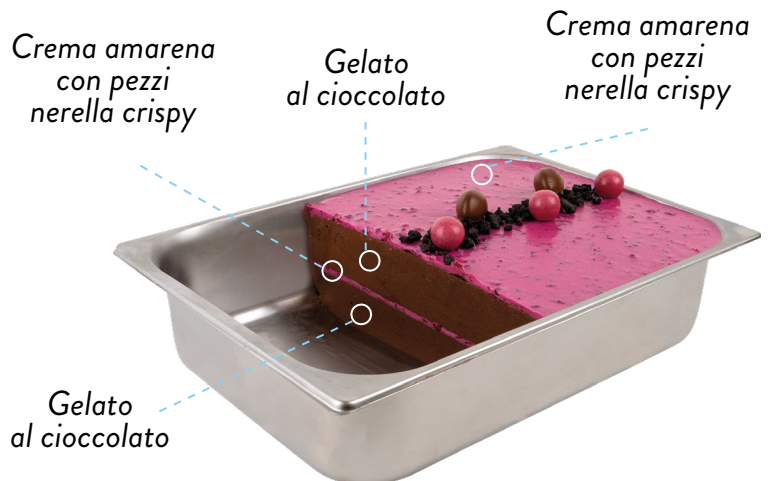
INGREDIENTI

<i>Cuzco superior</i>	1 sacchetto
<i>Acqua calda</i>	2500 gr
<i>Crema amarena con pezzi nerella crispy (farcitura)</i>	1000 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare il cuzco con l'acqua calda e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato al cioccolato mantecato e livellare, colare uno strato di crema amarena con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



NAPOLITANER



INGREDIENTI

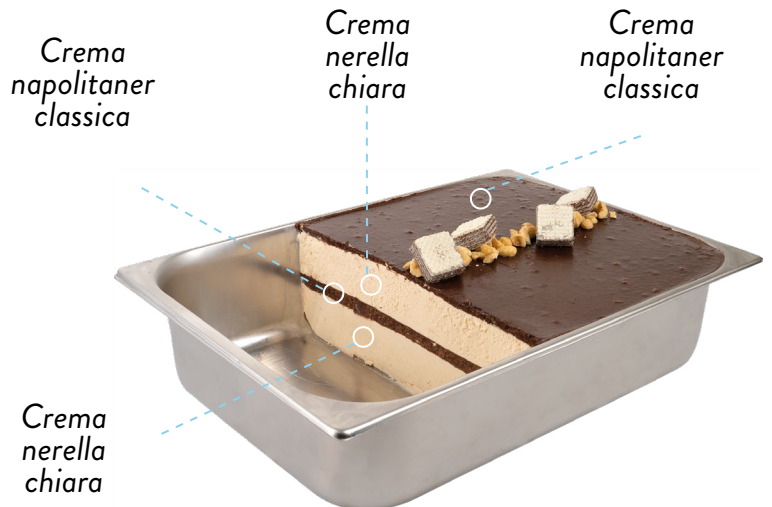
INGREDIENTI

<i>Crema nerella chiara</i>	1000 gr
<i>Latte intero</i>	1000 gr
<i>Crema napolitaner classica</i> (farcitura)	500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare chiara con il latte e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il cremino chiara mantecato e livellare, colare uno strato di crema napolitaner e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.



TROPICAL CRUNCHY



INGREDIENTI

INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Cocco superpremium</i>	100 gr
<i>Crema mango con pezzi nerella crispy (farcitura)</i>	250 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con il cocco superpremium e mantecare. Spatolare sul fondo della vaschetta il gelato al cocco thailandese mantecato e livellare, colare uno strato di crema mango con pezzi e abbattere. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.

*Crema mango
con pezzi
nerella crispy*

*Gelato al cocco
superpremium*

*Crema mango
con pezzi
nerella crispy*

*Gelato al cocco
superpremium*

