



CHOCOBUONI

**SAIMA**



CHOCOBELLO



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Cocco superpremium</i>	400 gr
<i>Crema chocobello</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la base e il cocco superpremium. Mantecare e variegare con crema chocobello.

CREMINO CHOCOBELLO

INGREDIENTI

<i>Nerella crispy cocco</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2000 gr
<i>Crema Chocobello</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

Mixare il latte con il cocco crispy e mantecare. Appiattire la superficie del cremino e versare la crema chocobello in superficie livellando il prodotto in vaschetta.

GOLD NUT



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta gianduia Giuso</i>	400 gr
<i>Crema napolitaner classic</i>	500 gr
<i>Nocciole intere</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la base, la gianduia e mantecare. Variiegare all'estrazione del gelato con crema napolitaner e nocciole intere.

CREMINO GOLD NUT

INGREDIENTI

<i>Crema nerella classic</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2000 gr
<i>Crema napolitaner classica</i>	600 gr
<i>Nocciole intere</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte con la crema nerella e mantecare. Appiattire la superficie del cremino e versare la crema napolitaner in superficie livellando il prodotto in vaschetta.

CHOCOPEANUT



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta arachide 100%</i>	400 gr
<i>Zucchero di uva</i>	60 gr
<i>Crema chocopecanut</i>	500 gr
<i>Crema mou</i>	300 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la base, la pasta arachide e lo zucchero d'uva. Mantecare e variegare con crema chocopecanut e crema mou decorando poi la vaschetta con granella di arachidi salate.

CREMINO CHOCOPEANUT

INGREDIENTI

<i>Nerella caramello</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2000 gr
<i>Crema sgranocchio</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

Frullare la nerella caramello con il latte e mantecare. Estrarre il cremino dalla macchina appiattire la superficie e versare la crema sgranocchio livellando il prodotto in vaschetta.

CHEESECAKE FRAGOLA/MIRTILLO



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	900 gr
<i>Cheesecake Giuso</i>	50 gr
<i>Panna</i>	50 gr
<i>Variegato fragola o mirtillo</i>	400 gr
<i>Crumble FB</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare la base, la panna e il gusto cheesecake poi mantecare. Sul fondo della vaschetta mettere uno strato di crumble, farcire con il gelato e il variegato alla frutta, pareggiare la superficie del gelato e ricoprire con variegato decorando con crumble.

CREMINO CHEESECAKE FRAGOLA/MIRTILLO

INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1200 gr
<i>Latte caldo</i>	2800 gr
<i>Cheesecake Giuso</i>	150 gr
<i>Variegato fragola o mirtillo</i>	300 gr
<i>Crumble FB</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte con il cuzco bianco, il gusto cheesecake e mantecare. Estrarre il gelato appiattare la superficie e versare il variegato alla frutta livellando il prodotto in vaschetta. Guarnire con crumble.

CHERRY LOVE



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Gianduia</i>	400 gr
<i>Ice fondente Callebaut</i>	400 gr
<i>Variegato cherry Giuso</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la gianduia e lo zucchero, mantecare. Estrarre il gelato e decorare con Ice fondente e variegato Cherry Giuso.

CREMINO CHERRY LOVE

INGREDIENTI

<i>Cuzco superior</i>	1500 gr
<i>Acqua</i>	2500 gr
<i>Variegato cherry</i>	600 gr
<i>Ice fondente Callebaut</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mixare l'acqua calda con il cuzco superior. Estrarre il gelato e farcire con variegato Cherry e Ice fondente Callebaut infine appiattare la superficie e versare il variegato cherry livellando il prodotto in vaschetta con la copertura ice fondente.

CREMA CATALANA



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta crema catalana Giuso</i>	200 gr
<i>Panna</i>	200 gr
<i>Variegato caramel Giuso</i>	300 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con la pasta crema catalana e la panna. All'uscita dal mantecatore guarnire con variegato caramel.

CREMINO CREMA CATALANA

INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1200 gr
<i>Latte caldo</i>	3000 gr
<i>Pasta crema catalana</i>	200 gr
<i>Crema nerella caramello</i>	600 gr
<i>Croccoloso granellone di mandorla pralinata</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con il cuzco bianco e la pasta crema catalana, mantecare. Estrarre il gelato e appiattare la superficie. Versare la crema nerella caramello livellando il prodotto in vaschetta e guarnire con croccoloso granellone di mandorla caramellata.

WAFER



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta nocciola Giuso</i>	360 gr
<i>Destrosio/ zucchero uva</i>	40 gr
<i>Chocowafer</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la nocciola e lo zucchero d'uva. Estrarre il gelato e guarnire con Chocowafer.

CREMINO WAFER

INGREDIENTI

<i>Crema chiara</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2000 gr
<i>Crema chocowafer</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

Frullare la crema chiara con il latte e mantecare. Estrarre il cremino dalla macchina appiattire la superficie e versare la crema chocowafer livellando il prodotto in vaschetta.

BUÈ



INGREDIENTI

<i>Crema Nerella Chiara</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2200 gr
<i>Crema napolitaner classica o chocowafer</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la crema chiara e il latte. Mantecare e variare con crema napolitaner o chocowafer.

BUÈ BLACK



INGREDIENTI

<i>Crema Nerella Chiara</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2200 gr
<i>Crema chocoà</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la crema chiara e il latte. Mantecare e variare con crema chocoà.

WAFER CIOK



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Crema napolitaner classica</i>	400 gr
<i>Crema chocowafer</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con il mixer la base con la crema napolitaner. Mantecare e variegare con crema chocowafer.

NERELLA



INGREDIENTI

<i>Crema nerella classica</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2200 gr
<i>Crema chocowafer</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con il mixer la crema nerella con il latte. Mantecare e variegare con crema chocowafer.

TRONK ROCK



INGREDIENTI

<i>Cuzco latte</i>	1 sacchetto
<i>Pasta nocciola</i>	250 gr
<i>Zucchero di uva</i>	40 gr
<i>Latte</i>	2800 gr
<i>Crema choco wafer</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Mixare il cuzco con il latte caldo, la nocciola e lo zucchero d'uva.
Mantecare e variegare con crema choco wafer.

COCCO BON



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Cocco superpremium</i>	400 gr
<i>Crema chocococco</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare la base con la pasta cocco superpremium, mantecare e variegare con crema chocococco.

COCCO BANANA



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3500 gr
<i>Pasta banana</i>	200 gr
<i>Latte</i>	300 gr
<i>Crema chocobello</i>	500 gr

PROCEDIMENTO

Frullare la base con la pasta banana. Mantecare e variegare con crema crema chocobello.

BISCOTTINO



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta biscotto</i>	50 gr
<i>Crema Bischoco</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la pasta biscotto, all'estrazione del gelato guarnire con crema Bischoco.

BLACK & WHITE



INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1 sacchetto
<i>Latte caldo</i>	2800 gr
<i>Crema Chocorè</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con 1 sacchetto di cuzco bianco.
All'estrosione del gelato guarnire con crema chocorè.

PRALINA



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta nocciola</i>	80 gr
<i>Variegato Chococrunch</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la pasta nocciola, all'estrazione del gelato guarnire con crema Chococrunch.

GIANDUIONE CROCK



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta gianduia</i>	100 gr
<i>Crema Napolitaner classica</i>	150 gr
<i>Ice fondente</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con la pasta gianduia, all'estrazione del gelato guarnire con crema napolitaner, copertura ice fondente, granella di nocciole e nocciole intere.

CHOCOBELLO



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Cocco superpremium</i>	100 gr
<i>Crema Chocobello</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con il cocco superpremium e mantecare, all'estrazione del gelato guarnire con crema Chocobello.

AMARENA CROCK



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Variegato amarena</i>	100 gr
<i>Amordifrutta</i>	
<i>Crema chococrokky</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mantecare la base, all'estrazione del gelato guarnire con crema chococrokky e variegato amarena amordifrutta.

CREMINO AMARENA CROCK

INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1200 gr
<i>Latte caldo</i>	2800 gr
<i>Variegato amarena</i>	300 gr
<i>Crema Chococrokky</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con il cuzco bianco e mantecare. Estrarre il gelato e farcire con variegato amarena e crema chococrokky infine appiattare la superficie e versare la crema chococrokky livellando il prodotto in vaschetta.

CHOCOPEANUT



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta arachide</i>	100 gr
<i>Crema Chocopeanut</i>	150 gr
<i>Crema Mou</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la pasta arachide, all'estrazione del gelato guarnire con crema Chocopeanut e crema Mou.

WAFER



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	1000 gr
<i>Pasta nocciola</i>	80 gr
<i>Variegato Chocowafer</i>	150 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la pasta nocciola, all'estrazione del gelato guarnire con crema Chocowafer.



SAIMA

www.saimaspa.com

