



NOVITÀ PASTICCERIA 2024-2025

LA QUALITÀ È SENZA TEMPO



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



*Sapore
di Tradizione,*
**visione
contemporanea**

Da oltre un secolo, Giuso è sinonimo di eccellenza e grazie all'impegno e alla passione del nostro gruppo offriamo **soluzioni versatili, facili da utilizzare**, caratterizzate da ingredienti di alta qualità che garantiscono un'offerta di livello.

La tradizione artigianale è il fondamento su cui costruiamo il nostro futuro, **abbracciando costantemente**

l'innovazione per sviluppare prodotti di qualità superiore. L'equilibrio tra passato e presente permette a Giuso di garantire quel tocco di modernità che oggi più che mai è essenziale nel mondo della **pasticceria e gelateria contemporanea**.

Scopri come Giuso può trasformare le tue creazioni in un'esperienza di gusto unica e memorabile.





Pasticceria Contemporanea

CREAZIONI IN CONTINUA EVOLUZIONE

La pasticceria contemporanea celebra l'innovazione e l'originalità, qui i tuoi dolci saranno più di semplici prelibatezze, con questi prodotti ogni preparazione diventerà **un'opera d'arte gastronomica che guarda al futuro.**

Realizza le Tue visioni contemporanee con:

Basi

Basi adatte a realizzare
**qualsiasi creazione
di pasticceria** moderna
e contemporanea.

La nostra linea si amplia e si
completa grazie all'inserimento di
proposte vegane e adatte a tutti.

Scopri tutte le basi a listino:

Unico 1

Unico 2

Unico 3

Perfetto -18

Base Charm

Linea Cuzco mousse

L'Ameringa

Base Semifreddo

NEW Base Meringa Top

NEW Perfetto -18 Vegan



Glasse Splendidee

Per glassare dolci ed altri
elaborati di pasticceria,
dal sapore delicato,
garantiscono un **effetto
coprente, colori lucidi**
e brillanti e un taglio pulito.
L'ampia gamma è in grado
di coprire qualsiasi esigenza
di gusto e di colore.

Cover

**Glasse anidre con
granelle ed inclusioni**
perfette per rendere unici
i tuoi dolci da forno
come panettone,
colomba, brioches
e cakes. Adatte anche in
gelateria per stracciatelle
e coperture di coni
e stecchi gelato.



Le Frolle Magic

La linea di **frolle pronte
all'uso e gluten free**
per realizzare dolci sia
a temperatura positiva che
negativa e stupire i tuoi
clienti sia in pasticceria
che in gelateria.

Base MERINGA TOP

Base in polvere per la preparazione di **meringa all'italiana**, **meringa alla francese** e strutturante per la **preparazione di mousse** e semifreddi. Ideale anche da unire alla panna montata per semifreddi tradizionali, come decorazione da fiammeggiare, per torte e meringhe da forno.

Perfetto -18 VEGAN

Strutturante e stabilizzante ideale per semifreddi altamente qualitativi e di veloce realizzazione. Perfetto il **taglio anche alla temperatura di -18° C**. Per dolci e realizzazioni vegane, dal sapore delicato e adatto a tutti.

Ricetta

PAVLOVA

180 g **Meringa Top** • 100 g acqua calda
80 g zucchero a velo • 150 g **Unico 2**
1000 g panna • 15 g **pasta vaniglia Madagascar Giuso**

PROCEDIMENTO

Montare la base Meringa Top, l'acqua calda e lo zucchero fino alla consistenza desiderata. Formare dei cilindri della forma desiderata e mettere in forno a 90°/100° C per circa 4 ore.

Per la farcitura montare insieme in planetaria Unico 2, panna e pasta vaniglia Madagascar. Poi farcire i cilindri di meringa precedentemente cotti e infine guarnire con **Amordifrutta semicandita Giuso** e frutta fresca.

Ricetta

MONO VEGANA FRUTTI DI BOSCO

Ricetta Base:

500 g **Perfetto -18 Vegan** • 1000 g acqua fredda • 60 g destrosio

Montare tutto in planetaria fino ad ottenere una consistenza compatta.

Ingredienti:

50 g **pasta frutti di bosco** (120 g variegato Amordifrutta frutti di bosco)
25 g **pasta Vaniglia Bianca Premium**
150 g corn flakes • 50 g **stracciatella**
• q.b **Nerella al burro di arachide**

PROCEDIMENTO

Mescolare dei corn flakes vegan con **copertura stracciatella**, stendere sulla base di uno stampo lasciando cristallizzare. Realizzare tre strati, alternando del semifreddo Vaniglia con semifreddo ai frutti di bosco mettendo al centro uno strato di **Nerella al burro di arachide**. Finire il dolce coprendo ancora con della Nerella al burro di arachide. Tagliare e decorare a piacere.



Splendidee

**LE GLASSE CHE
ACCENDONO**

la tua creatività

Illumina la tua pasticceria con le glasse Splendidee, **pronte all'uso, brillanti** e con una **significativa percentuale di frutta** che garantisce un'eccellenza senza pari. Con Splendidee sarà facile creare delizie che risplendono di gusto e qualità.

Glassa Splendidee

MANGO ALPHONSO

Nuova aggiunta alla linea Splendidee: la glassa idrata al gusto di tendenza **Mango**, arricchita con il 10% di purea di Mango Alphonso. Questa glassa cattura l'essenza del frutto tropicale, garantendo un'esperienza sensoriale completa che rispetta profumo, colore, sapore e aroma autentici. Perfetta per aggiungere un **tocco esotico e tropicale** alle tue creazioni in pasticceria e gelateria.



Glassa Splendidee

CARAMELLO AL BURRO SALATO

Nuova aggiunta alla linea Splendidee: la glassa idrata al gusto di **Caramello al burro salato**. Questa glassa unisce la dolcezza del caramello ad un pizzico di sale, creando un **equilibrio perfetto di sapori**, ideale per dare un tocco sofisticato ai dolci. La scelta perfetta per chi vuole offrire un sapore **contemporaneo e irresistibile**.



Glassa Splendidee FRAGOLA

Nuova aggiunta alla linea Splendidee: la glassa idrata al gusto di **Fragola**. Questa glassa si distingue non solo per il suo sapore ricco e autentico, ma anche per il suo colore vivace e la presenza di semi di fragola, rendendola una delle scelte **più accattivanti e apprezzate**.



Glassa Splendidee LAMPONE

Nuova aggiunta alla linea Splendidee: la glassa idrata al gusto di **Lampone**. Perfetta per aggiungere un tocco di eleganza e sapore, porta con sé il gusto intenso e la vivacità ideali per arricchire i dolci con **freschezza e colore**.

PASTICCERIA CONTEMPORANEA
SPLENDIDEE



Glassa Splendidee BIANCA

L'applicazione della **Glassa Splendidee Bianca** testimonia in modo inequivocabile la grande **coprenza** dei prodotti della linea, in grado di rivestire gli elaborati con uno **strato morbido di luce e bontà**. Il massimo per la vista ed il palato di chi la prova.



Glassa Splendidee GUSTO CIOCCOLATO

Una glassa avvolgente che unisce il gusto del cioccolato con una **texture liscia e brillante**, ideale per elevare qualsiasi preparazione. Perfetta per gli amanti del cioccolato, trasforma ogni dolce in un'esperienza gustativa intensa e memorabile.



Glassa Splendidee AMARENA

Questa glassa cattura l'essenza delle **sucrose amarene**, impreziosendo i tuoi dolci con un colore intenso e un **sapore molto delicato** che accompagna in modo armonioso il gusto del dolce, senza prevaricarlo o coprirlo.



Glassa Splendidee PISTACCHIO

Questa glassa esalta il sapore ricco e aromatico del **pistacchio** portando un **tocco di eleganza** e un colore vivace alle tue creazioni dolciarie. Trasforma ogni dolce in un capolavoro di gusto, aggiungendo una dimensione di sapore unica e irresistibile che delizierà gli amanti di questo pregiato frutto secco.



Cover CHOCO ROCK

Una nuova proposta nella gamma di glasse anidre.

Questo rivestimento al gusto di **cioccolato con una croccante granella di nocciola** è perfetto per coperture di dolci da forno come panettone e colomba, ma anche croissant e dolci da colazione. Grazie alla sua versatilità è ideale anche per ricoprire stecchi e coni gelato e da usare come stracciatella in vaschetta. Al gusto di cioccolato al latte con il 15% di nocciole, garantisce un'esperienza gustativa ricca e croccante. La sua facilità d'uso e la versatilità per applicazioni in pasticceria e gelateria la rendono un'**alternativa eccellente alle glasse tradizionali**.



Cover PISTACCHIO ROCK

Un'avanzata creazione nella gamma di glasse anidre.

Questa cover, dal **sapore esclusivo di Pistacchio**, è ideale per rivestire dolci da forno e da colazione, ma anche semifreddi e per aggiungere un tocco unico in gelateria usandola come stracciatella o copertura sui gelati. Realizzata con il 15% di pasta di pistacchi e il 13% di granella di pistacchi, offre una croccantezza irresistibile, un gusto intenso ed è **facile da utilizzare sia per la pasticceria che per la gelateria**.



Frolla Magic e Frolla Choco Magic

LE FROLLE PRONTE ALL'USO

Ideali per preparare **basi veloci** per ogni creazione di pasticceria classica e contemporanea, utilizzabili sia a temperatura positiva che negativa e **senza glutine**.

Espandiamo la nostra offerta con la **nuova frolla al cacao** progettata per catturare l'attenzione e rendere il prodotto ancora più unico con un boost di gusto e un nuovo colore.



Applicazioni

A Temperatura Negativa

Biscotto di frolla al burro perfetto per realizzare la base per torte cheesecake. Basta versare in uno stampo e raffreddare qualche minuto. Da usare anche per arricchire dolci al cucchiaio come Mousse, Semifreddi e Torte Gelato.

A Temperatura Positiva

Cuocere qualche minuto fino a doratura ottimale, per realizzare la base per tartellette alla frutta, mignon o monoporzioni al cucchiaio, oppure per creare il biscotto per realizzare sandwich gelato.



Pasticceria Tradizionale

INGREDIENTI DI QUALITÀ PER RICETTE SENZA TEMPO

Offriamo ingredienti e prodotti essenziali per **celebrare l'arte della pasticceria tradizionale**. Le nostre soluzioni rispettano le **ricette classiche e i metodi di preparazione** che si sono tramandati di generazione in generazione. Utilizziamo **solo ingredienti semplici e naturali** per garantire che ogni creazione sia non solo tradizionale ma anche immortale. I nostri prodotti sono perfetti per chi desidera **creare dolci autentici e di qualità** per celebrare momenti speciali.



**LO SPIRITO
DELL'ISPIRAZIONE,
PER ESPERIENZE**
sensoriali uniche.

Frutta semicandita con vero liquore, dal sapore e profumo unici e inconfondibili. L'ingrediente ideale per dare ad **ogni ricetta un tocco esclusivo, avvolgente e irresistibile, il tuo.**

Un'alchimia perfetta che si presta per essere utilizzata sia in **pasticceria** che in realizzazioni di **alta cioccolateria.**

Sperimenta il fascino unico di gusti come la **Ciliegia al Maraschino**, l'**Uvetta Cilena al Rum**, lo **Scorzone di Limone al Gin** e l'eleganza dell'**Arancia allo Strega.**



SPIRITUALS CILIEGIA COCKTAIL

L'ultima novità della linea Spirituals che unisce il sapore dolce delle ciliegie, al gusto del liquore Kirsch. Questa nuova referenza risponde alla richiesta di un prodotto distintivo, utilizzando **ciliegie scure e succose**, conservate senza nocciolo e con il loro picciolo nello sciroppo di Kirsch. L'aggiunta di **Spirituals Ciliegia Cocktail** arricchisce la nostra gamma con un tocco di eleganza e un sapore intensamente fruttato, perfetto per cocktail innovativi e creazioni di pasticceria raffinate.



Ricetta

MONOPORZIONE CUZCO BIANCO SPIRITUALS CILIEGIA COCKTAIL

Spirituals Ciliegia Cocktail • Frolla Magic
• Glassa Splendidee Amarena
• 1 l Panna fresca • 400 g Latte
• 600 g **Cuzcomousse Bianco**

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, dividere il latte in due parti uguali e scaldare la prima parte a 50° C. Aggiungere il Cuzcomousse Bianco, miscelare bene con un frustino e aggiungere la seconda parte del latte freddo. Versare il composto nella planetaria insieme alla panna e semimontare.

Con un sac à poche monouso riempire per metà uno stampo in silicone per **monoporzioni a forma di ciliegia**. Riporre in abbattitore. Sovrapporre un piccolo dischetto di biscuit con **bagna Spirituals Ciliegia Cocktail**, appoggiare la Ciliegia Spirituals colmando la cavità dello stampo con il Cuzcomousse Bianco. Riporre in abbattitore per 30 minuti. Completare il dolce glassandolo con la Glassa Splendidee Amarena, appoggiarlo su un dischetto di Frolla Magic e decorare a piacere.

AMOR^{di}FRUTTA

ALBICOCCHE CUBETTI 9X9 IN SCIROPPO

Le albicocche sono gioielli che vengono lavorati da Giuso con passione e delicatezza. Una nuova referenza Amordifrutta di **primissima scelta** dal calibro perfetto per panettoni, colombe e lievitati vari.

Cubetti regolari immersi nel nostro originale sciroppo di canditura, anch'esso utilizzabile in tante preparazioni di pasticceria.



PASTICCERIA TRADIZIONALE
AMORDIFRUTTA

Ricetta

TORTA BELLA ELENA CON CUBETTI DI ALBICOCCA

Pasta Frolla • Frangipane • Crumble
al cacao • **Amordifrutta albicocche
cubetti 9x9 in sciroppo**

PROCEDIMENTO

Preparare pasta frolla, frangipane e crumble al cacao. Una volta ultimate tutte le preparazioni, stendere un cerchio di frolla in un anello, **mettere i cubetti di albicocca all'interno**, riempire con il frangipane ed in fine coprire con il crumble. Cuocere il tutto a 175° C per circa 40 minuti.

UNICA FRUTTI ROSSI

La frutta nella sua versione **più cremosa, liscia e facilmente lavorabile**. Nella versione Unica, si caratterizza per l'uso trasversale, sia ante forno che post forno. Ampliamo la gamma inserendo una referenza caratterizzata dalla **presenza di soli frutti rossi** in elevate percentuali: fragole, lamponi e ciliegie.



Ricetta

MONO CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

1000 g farina • 600 g burro • 400 g
zucchero a velo • 200 g tuorli
1000 g panna • 150 g **Unico 2** • 50 g
cheesecake Giuso

PROCEDIMENTO

Stendere in un anello da mono la frolla e alternare la **Passata ai Frutti Rossi** con uno strato di bisquit.
Cuocere a 170° C per circa 15 minuti.
Montare il tutto e versare negli stampi desiderati per la mono, abbattere e finire spazzando con del color velvet Modacor, finire la mono ai frutti rossi chiudendo la tartelletta già cotta e raffreddata con la cheesecake.

My Farcy

MY FARCY MIELE

Ampliamo la gamma di **farciture cremose, dal sapore ricco e appagante**, per utilizzo in dispenser. Questa nuova varietà offre un gusto di **miele dolce e delicato**, caratterizzato da un invitante colore giallo tenue. Eleviamo il concetto di ripieno trasformandolo in una farcitura esclusiva Giuso.



PASTICCERIA TRADIZIONALE
MY FARCY

TUTTE LE GOLOSE FARCITURE DELLA LINEA MY FARCY

- Albicocca
- Frutti di bosco
- Pistacchio
- Gianduja

CODICE	Prodotto	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
000NP100	Base Meringa Top	1	10	✓	✓	
000NQ200	Perfetto -18 Vegan	2	4	✓	✓	✓
00909115	Glassa Splendidee Mango Alphonso	1,65	4	✓	✓	✓
00910115	Glassa Splendidee Caramello al Burro Salato	1,65	4	✓		
00904115C	Glassa Splendidee Fragola	1,65	4	✓	✓	✓
00916115	Glassa Splendidee Lampone	1,65	4	✓	✓	
00901115C	Glassa Splendidee Bianca	1,65	4	✓	✓	✓
00903115B	Glassa Splendidee Gusto Cioccolato	1,65	4	✓	✓	✓
00907115C	Glassa Splendidee Amarena	1,65	4	✓	✓	
00906115C	Glassa Splendidee Pistacchio	1,65	4	✓	✓	✓
011CN130	Cover Choco Rock	3	2	✓		
011CP130	Cover Pistacchio Rock	3	2	✓		
011FR130	Frolla Magic	3	2	✓		
011CF130	Frolla Choco Magic GF	3	2	✓		
020BK275	Spirituals Ciliegia Cocktail	2,75	2	✓	✓	✓
020BU275	Amordifrutta Albicocche Cub 9x9 in sciroppo	2,75	4	✓	✓	✓
04095160	Passata "Oro" Unica Frutti Rossi	6,5	2	✓	✓	
011FM008	My Farcy Miele	0,9	6	✓	✓	

096QF650



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