



Mousse & Semifríos

Técnicas de elaboración



Recetas base

Pronto Mousse base (1558)

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Pronto Mousse base

Procedimiento:

Montar todo en la planetaria

Conservación -20°

Consumo $+3^{\circ}/+5^{\circ}$



Pronto Soffice Dry (2864)

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Procedimiento:

Montar todo en la planetaria

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$



Pronto Charlotte (639)

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Leche entera fría

Gr 200 Pronto Charlotte base

Procedimiento:

Montar todo en la planetaria

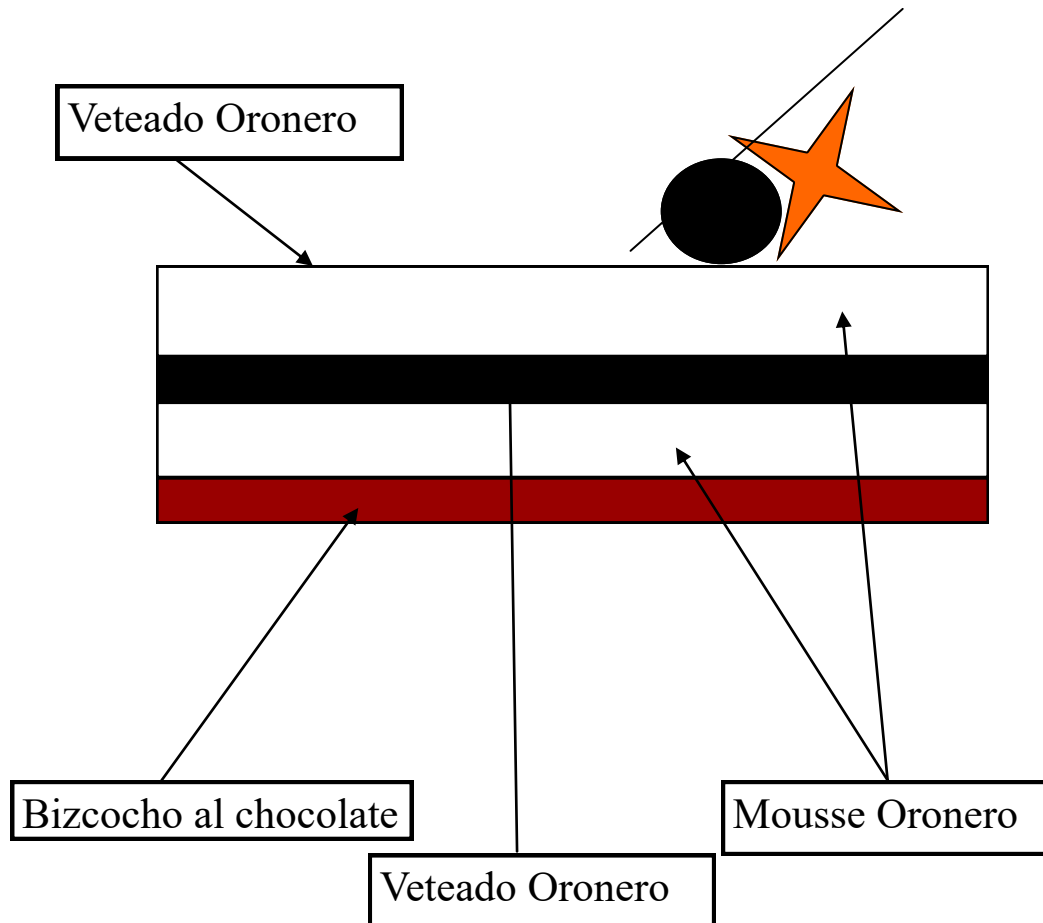
Conservación -20°

Consumo $+3^{\circ}/+5^{\circ}$



Mousse Oronero

Para consumo temperatura positiva



Pronto Mousse Base

Lt 1 leche entera fría

Gr 450 Pronto mousse base

Gr 80 Pasta Oronero

Procedimiento:

Montar la leche y el prantomousse en la planetaria

Al final agregar la Pasta Oronero

Conservación -20°

Consumo $+3/+5^{\circ}$

Productos utilizados

Pronto mousse base

Pasta Oronero

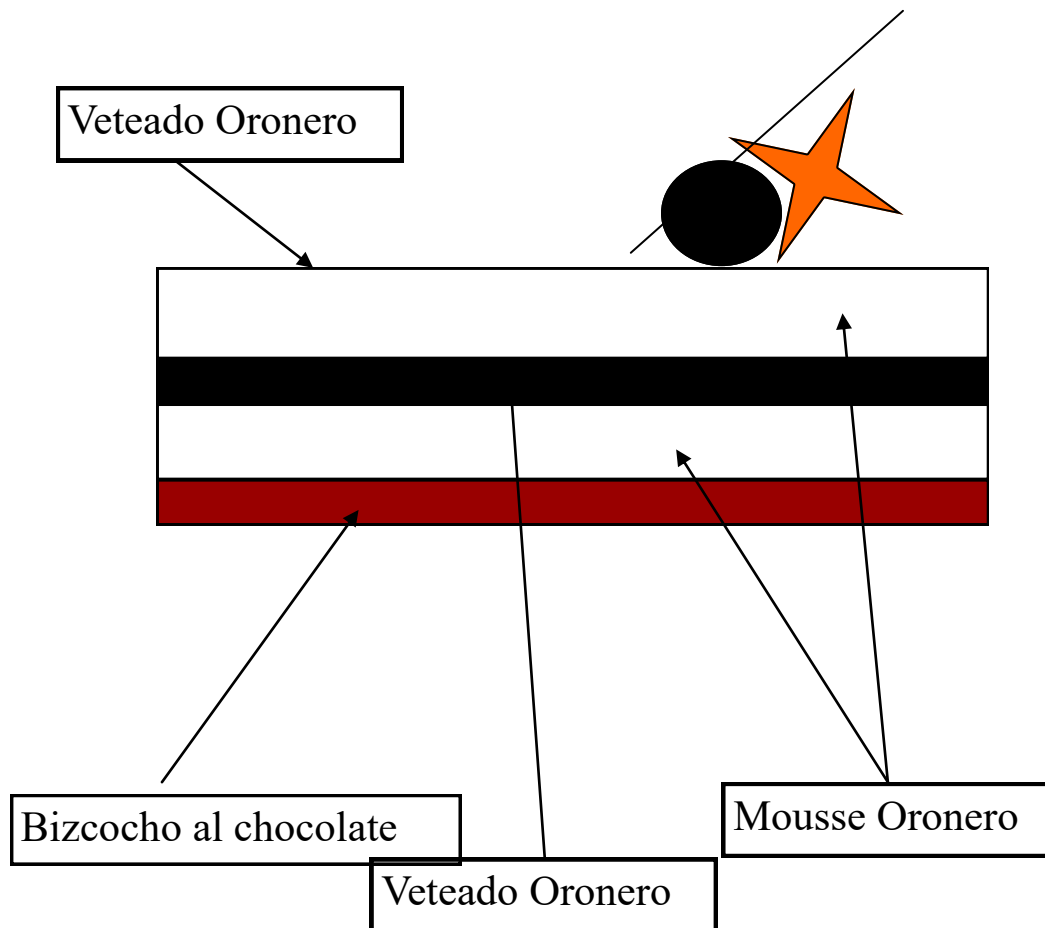
Veteado Oronero

Conservación -20°

Consumo $+3/+5^{\circ}$

Mousse Oronero

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 80 Pasta Oronero

Procedimiento:

Montar la Nata y el Pronto Soffice Dry en la planetaria

Al final agregar la Pasta Oronero

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Productos utilizados

nata 35%

Pronto Soffice dry

Pasta Oronero

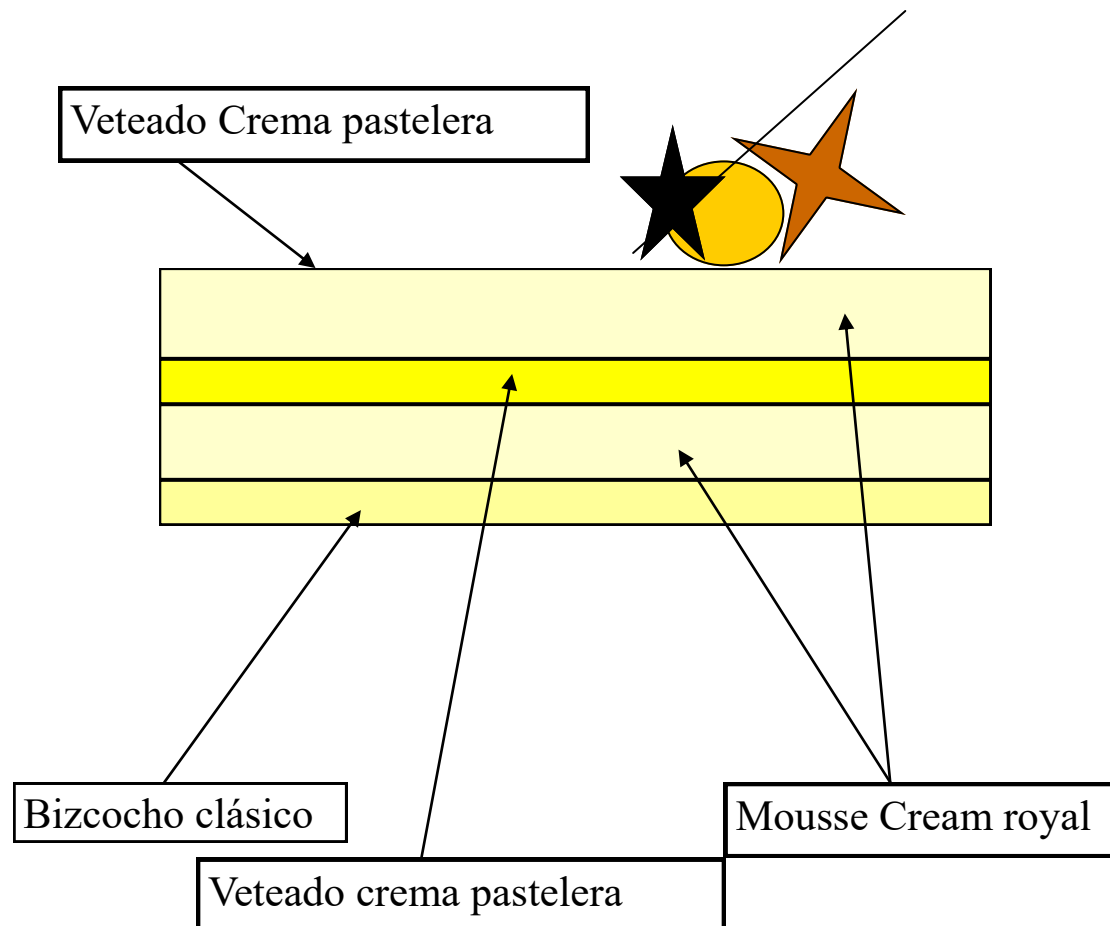
Vaeteado Oronero

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Mousse Cream Royal

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 120 Pasta Cream royal

Procedimiento:

Montar la Nata y el Pronto Soffice Dry en la planetaria

Al final agregar la Pasta Cream Royal

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Productos utilizados

Pronto Soffice dry

Pasta Cream royal

Veteado Crema pastelera

Conservazione -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Veteado Crema pastelera

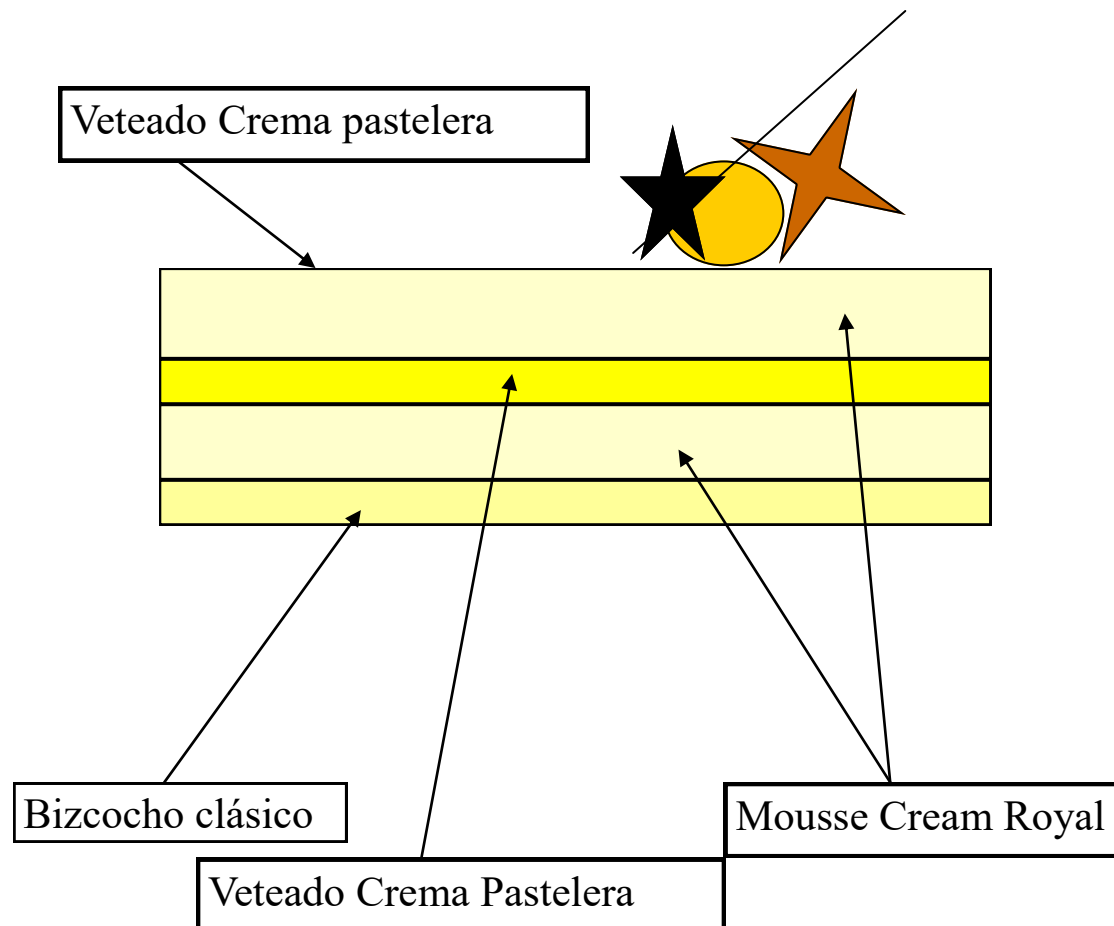
Mezclar:

Dos partes de veteado Crema Pastelera

Una parte de Nata líquida.

Mousse Cream Royal

Para consumo temperatura positiva



Pronto Mousse Base

Lt 1 leche entera fría

Gr 450 Prontomousse base

Gr 120 Pasta Cream royal

Procedimiento:

Montar la leche y el Prontomousse en la planetaria

Al final agregar la Pasta Cream royal

Conservazione -20°

Consumo $+3 / +5^{\circ}$

Productos utilizados

Prontomousse base

Pasta Cream royal

Vaeteado Creama pastelera

Conservación -20°

Consumo $+3 / +5^{\circ}$

Veteado Crema pasticcera

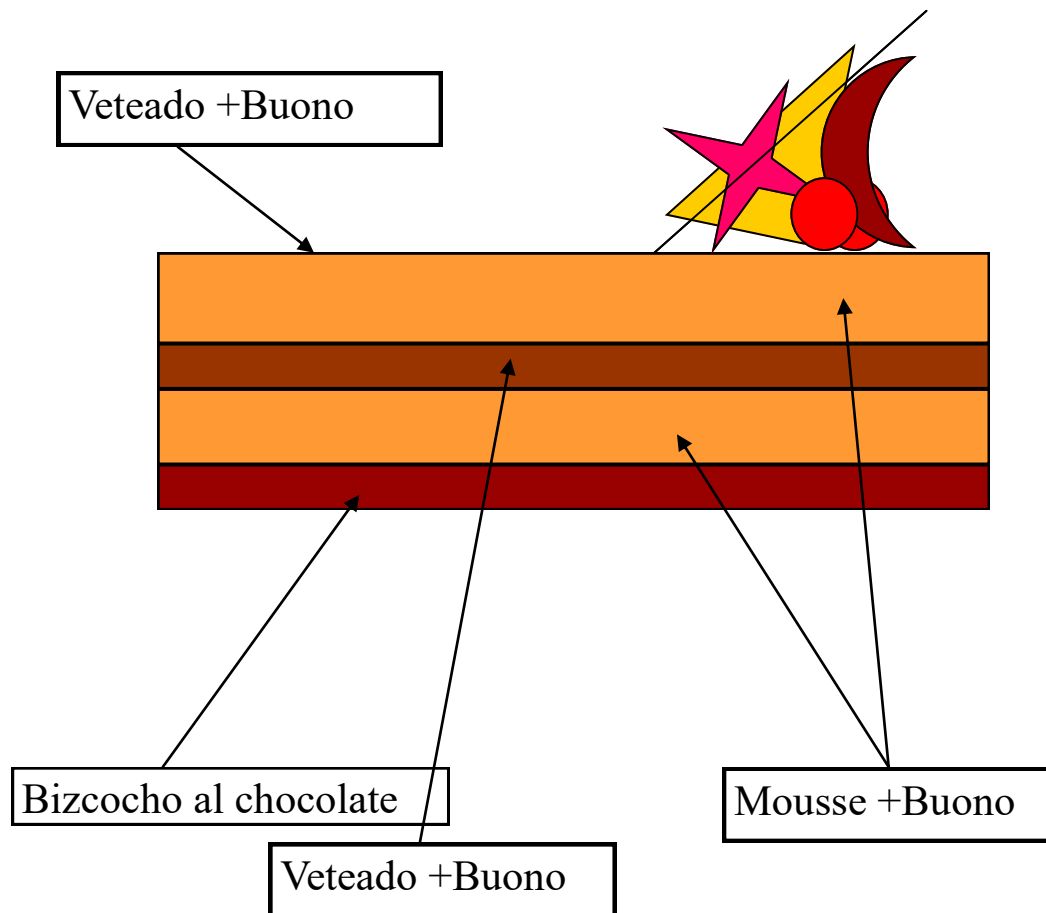
Mezclar:

Dos partes de veteado Crema Pastelera

Una parte de Nata líquida.

Mousse +Buono

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 120 Pasta +Buono

Procedimiento:

Montar la nNata y el Pronto Soffice

Dry en la planetaria

Al final agregar la Pasta +Buono

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Productos utilizados

Nata 35%

Pronto Soffice dry

Pasta +Buono

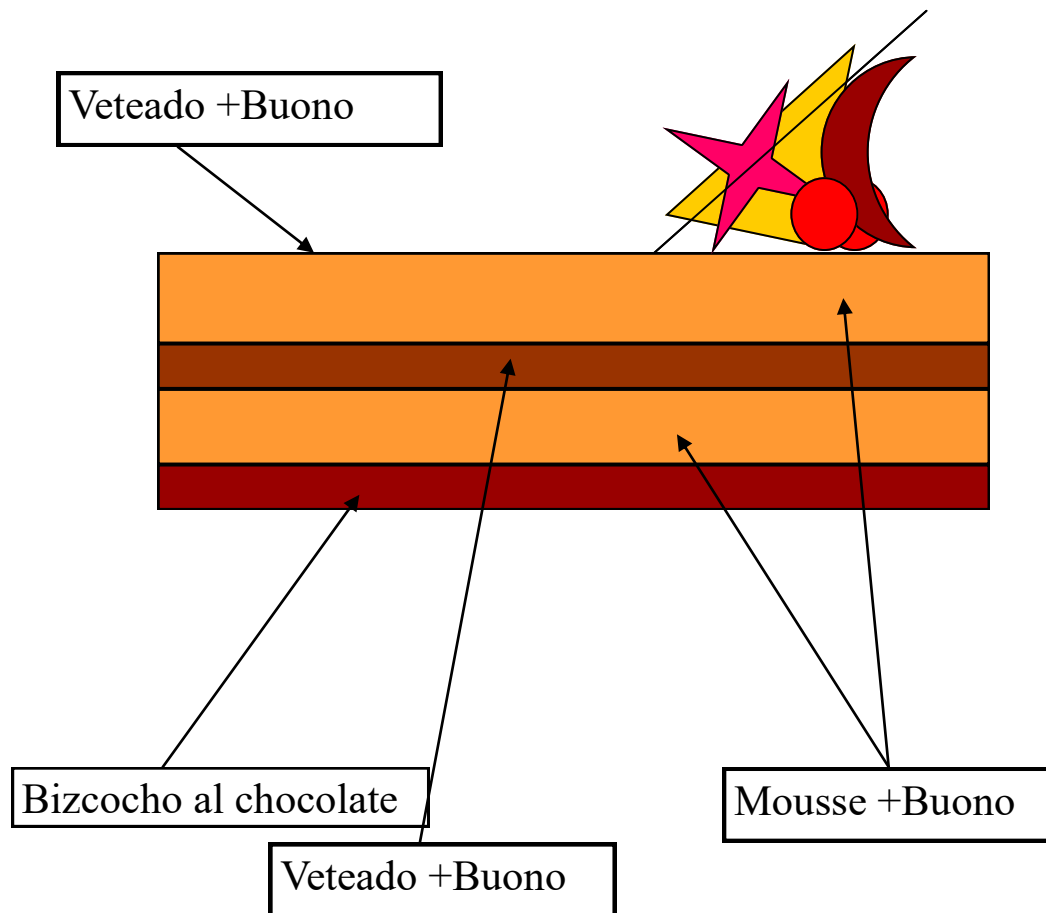
Veteado +Buono

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Mousse +Buono

Para consumo temperatura positiva



Pronto Mousse Base

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Prontomousse base

Gr 120 Pasta +Buono

Procedimiento:

Montar la leche y el prontomousse en la planetaria

Al final agregar la Pasta +Buono

Conservación -20°

Consumo +3/+5

Productos utilizados

Pronto Mousse base

Pasta +Buono

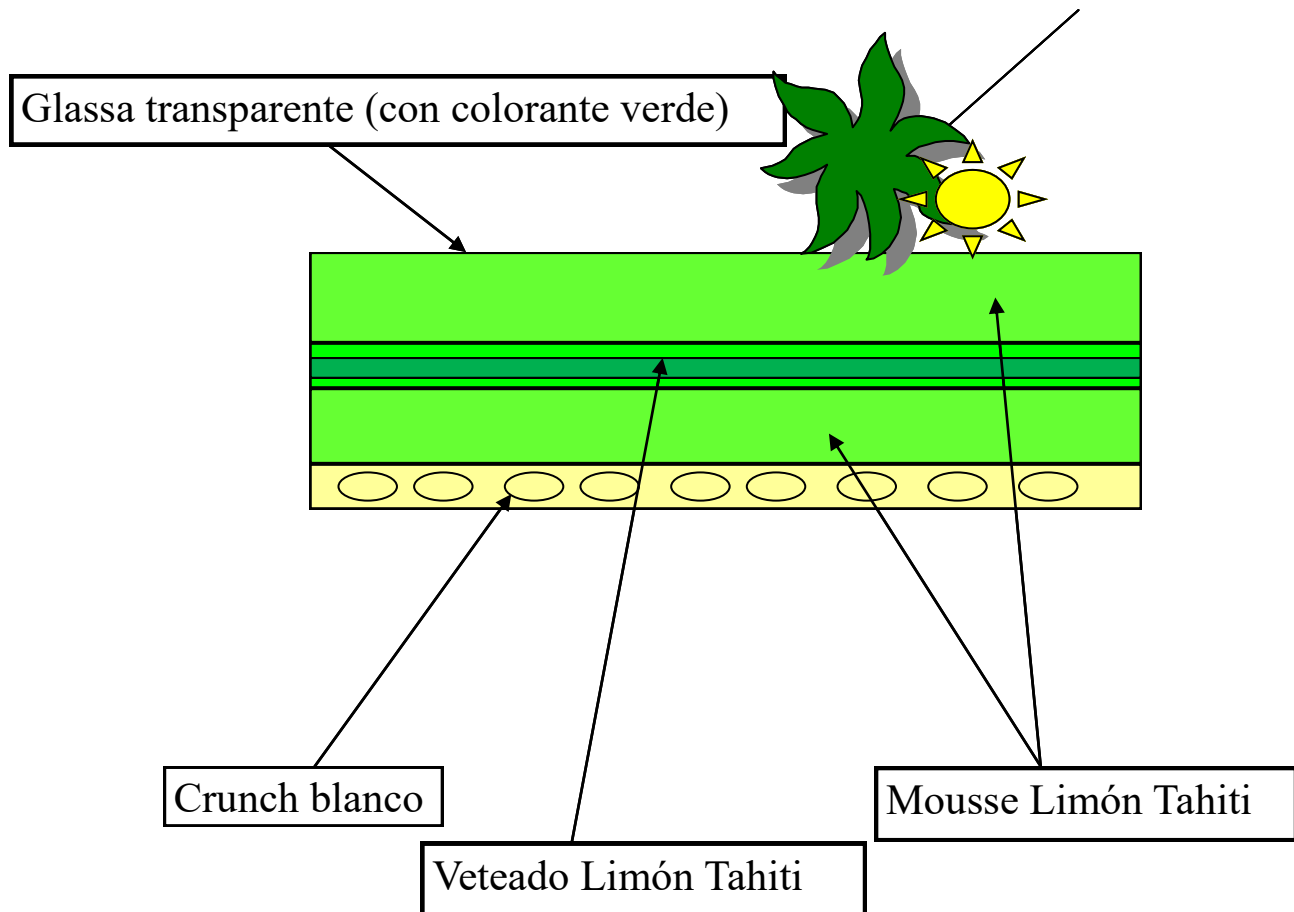
Veteado +Buono

Conservación -20°

Consumo +3 /+5 $^{\circ}$

Mousse Limón Tahiti

Para consumo temperatura positiva



Pronto Mousse Base

Lt 1 Leche entera fría
Gr 450 Pronto mousse base
Gr 80 Veteado Limón Tahiti
Procedimiento:
Montar la Leche y el Pronto Mousse en la planetaria
Al final agregar veteado Limón Tahiti.
Conservación -20°
Consumo +3/+5

Productos utilizados

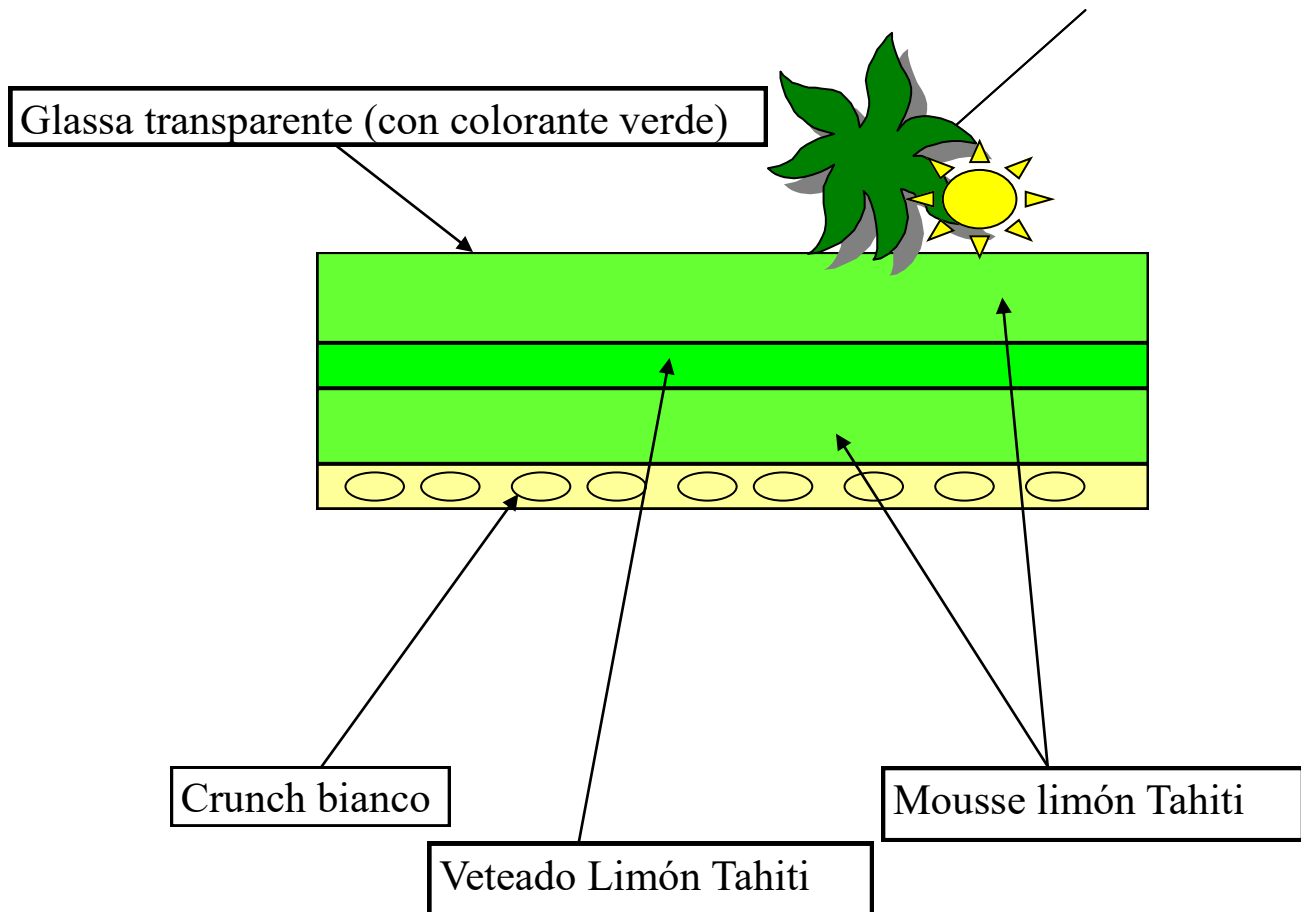
Pronto Mousse base
Veteado Limón Tahiti
Conservación -20°
Consumo +3 /+5 $^{\circ}$

Crunch

Mezclar:
Gr 50 Cereales Tipo Corn Flakes
Gr 50 Cereales de Arroz inflado acaramelados
Gr 300 Veteado Galatella extra
Gr 80 Chocolate Blanco derretida

Mousse Limón Tahiti

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice dry

Gr 80 Veteado Limón Tahiti

Procedimiento:

Montar la nata y el Pronto Soffice Dry en la planetaria

Al final agregar el Veteado Limón Tahiti

Conservación -20°

Consumo -6°/0°

Productos utilizados

Pronto Soffice Dry

Veteado Limón Tahiti

Conservación -20°

Consumo -6° / 0°

Crunch

Mezclar:

Gr 50 Cereales Tipo Corn Flakes

Gr 50 Cereales de Arroz inflado acaramelados

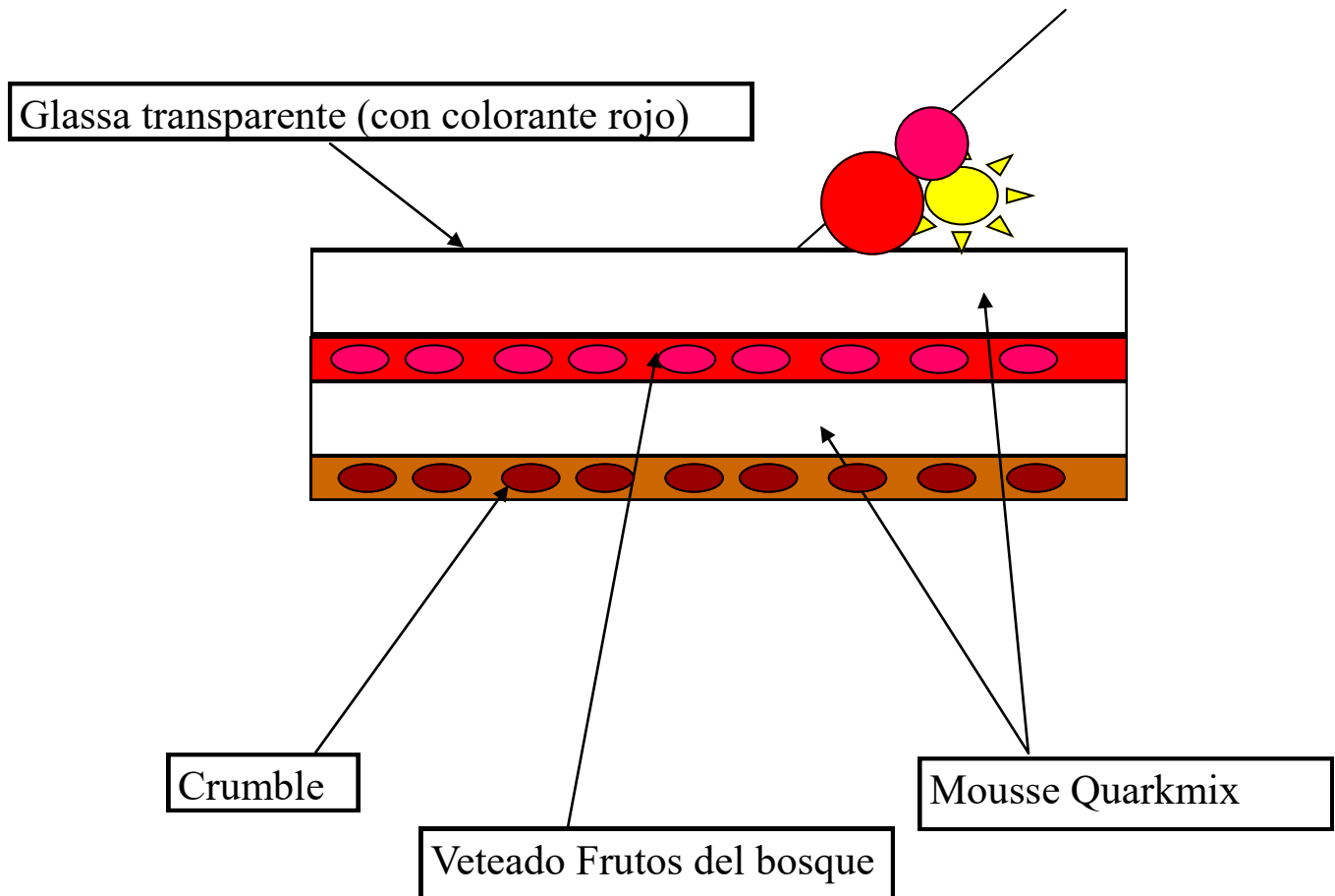
Gr 300 Veteado Galatella extra

Gr 80 Chocolate Blanco derretida

Mousse Cheese cake

(Tarta de Queso)

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 50 Quarkmix

Procedimiento:

Montar la nata, el pronto soffice dry y el Quarkmix en la planetaria

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Productos utilizados

Pronto Soffice Dry

Veteado Frutos del bosque

Quarkmix 40

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Crumble

Mezclar:

Gr 500 Pasta Brisa desmenuzada

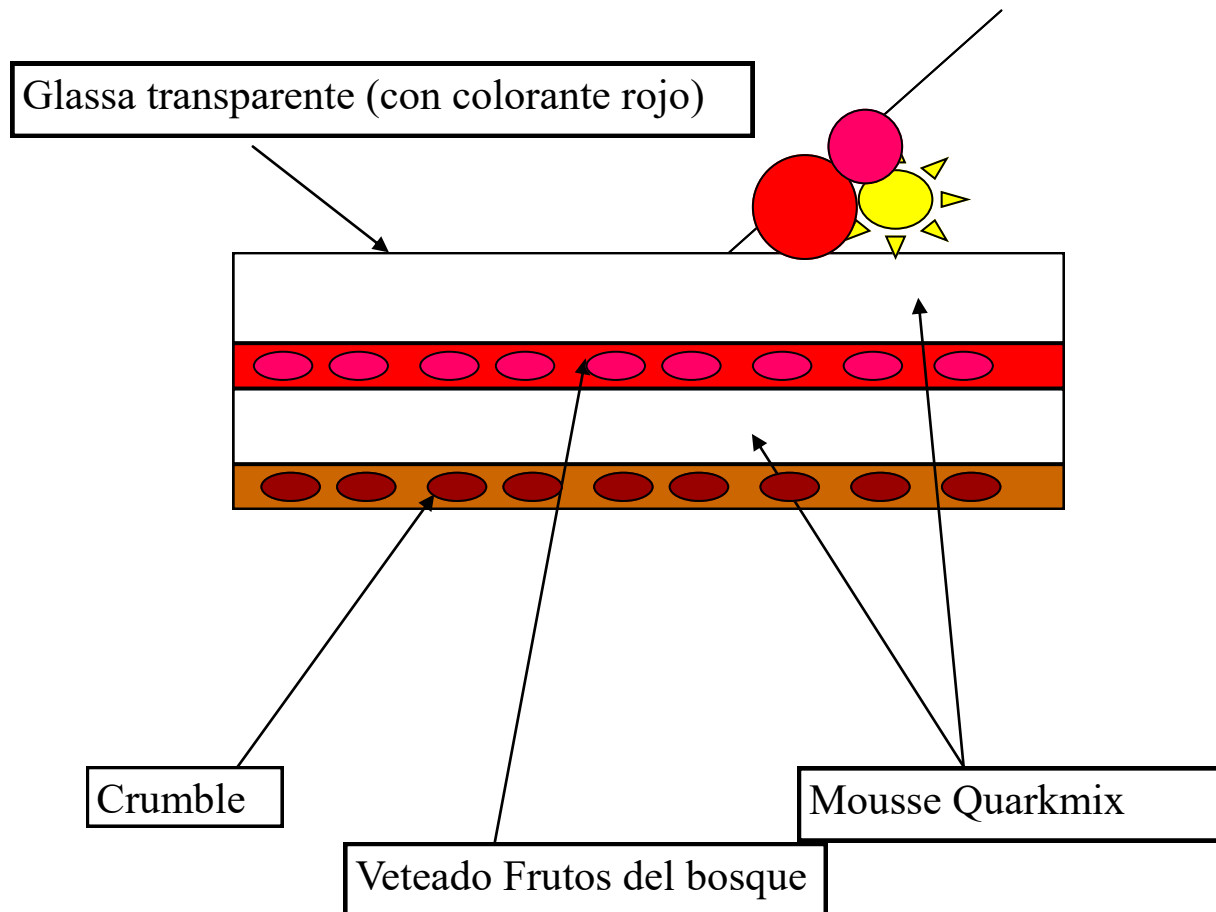
Gr 150 Mantequilla derretida

Gr 100 Azúcar moreno

Mousse Cheese cake

(Tarta de Queso)

Para consumo temperatura positiva



Prantomusse base

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Prantomousse base

Gr 50 Quarkmix

Procedimento:

Montar la Leche, el Prantomousse y el Quarkmix en la planetaria

Conservazione -20°

Consumo $+3/+5$

Productos utilizados

Prantomousse base

Veteado Frutos del Bosque

Quarkmix 40

Conservazione -20°

Consumo $+3/+5^{\circ}$

Crumble

Mezclar:

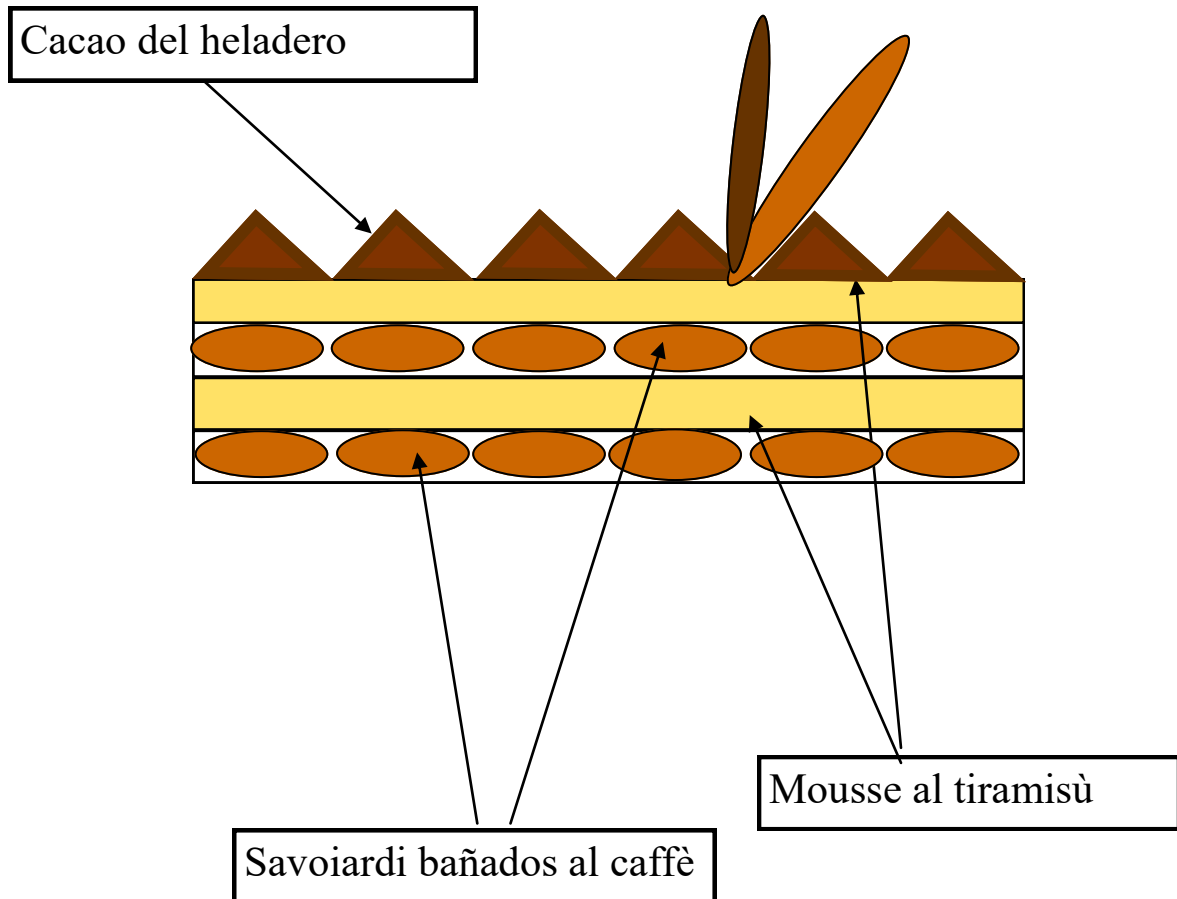
Gr 500 Pasta Brisa desmenuzada

Gr 150 Mantequilla derretida

Gr 100 Azúcar moreno

Mousse Tiramisù

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 100 Pasta Tiramisù

Procedimiento:

Montar en la planetaria la Nata y el Pronto Soffice Dry

Al final agregar la Pasta de Tiramisù

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Prodotti utilizzati

Pronto Soffice Dry

Pasta Tiramisù

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ} / 0^{\circ}$

Baño al caffè

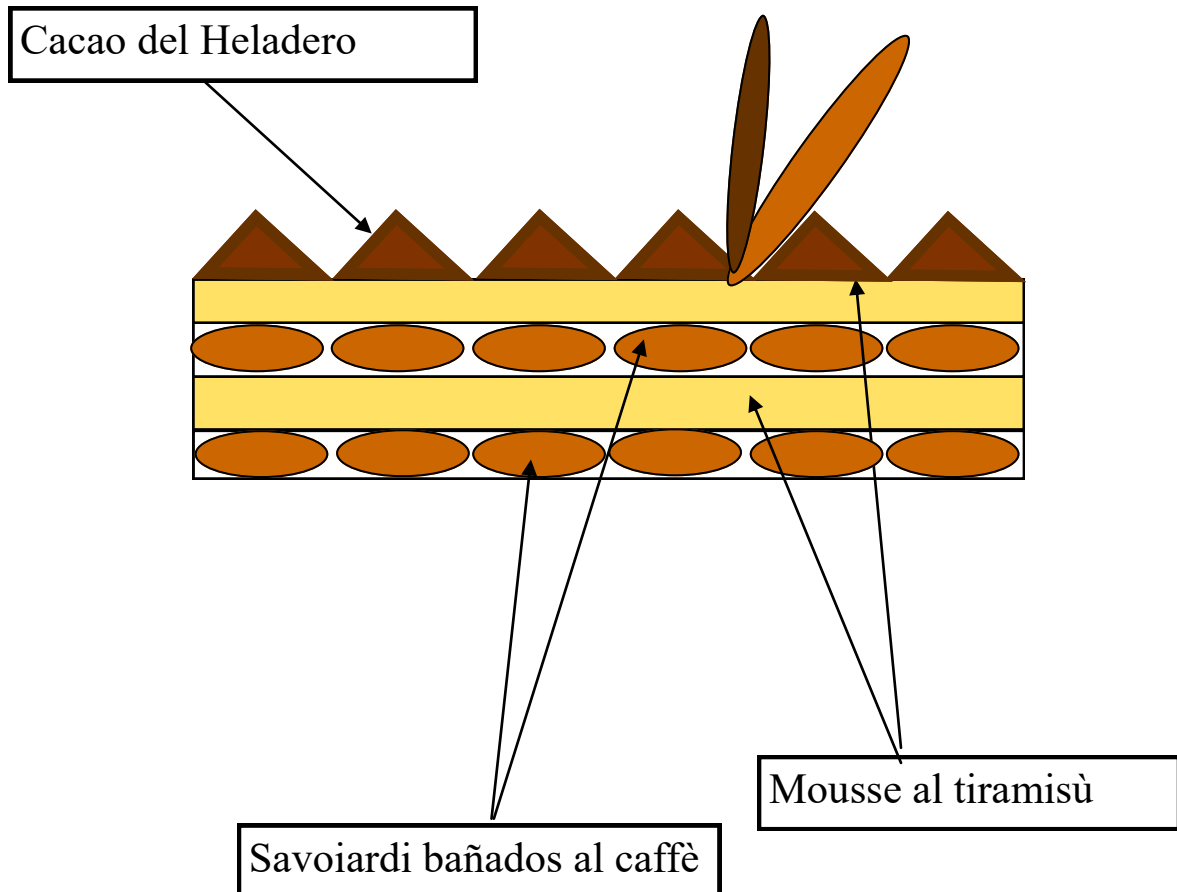
Gr 500 Agua caliente

Gr 15 Caffè liofilizado

Gr 200 Azúcar

Mousse Tiramisù

Para consumo temperatura positiva



Prantomousse base

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Prantomousse base

Gr 100 pasta Tiramisù

Procedimento:

Montar en la planetaria la Leche y el Pronto mousse

Al final agregar la Pasta Tiramisù

Conservazione -18/-20°

Consumo +3°/+5°

Productos utilizados

Prantomousse base

Pasta Tiramisù

Conservación -18/-20°

Consumo +3°/+5°

Bagna al caffè

Mezclar:

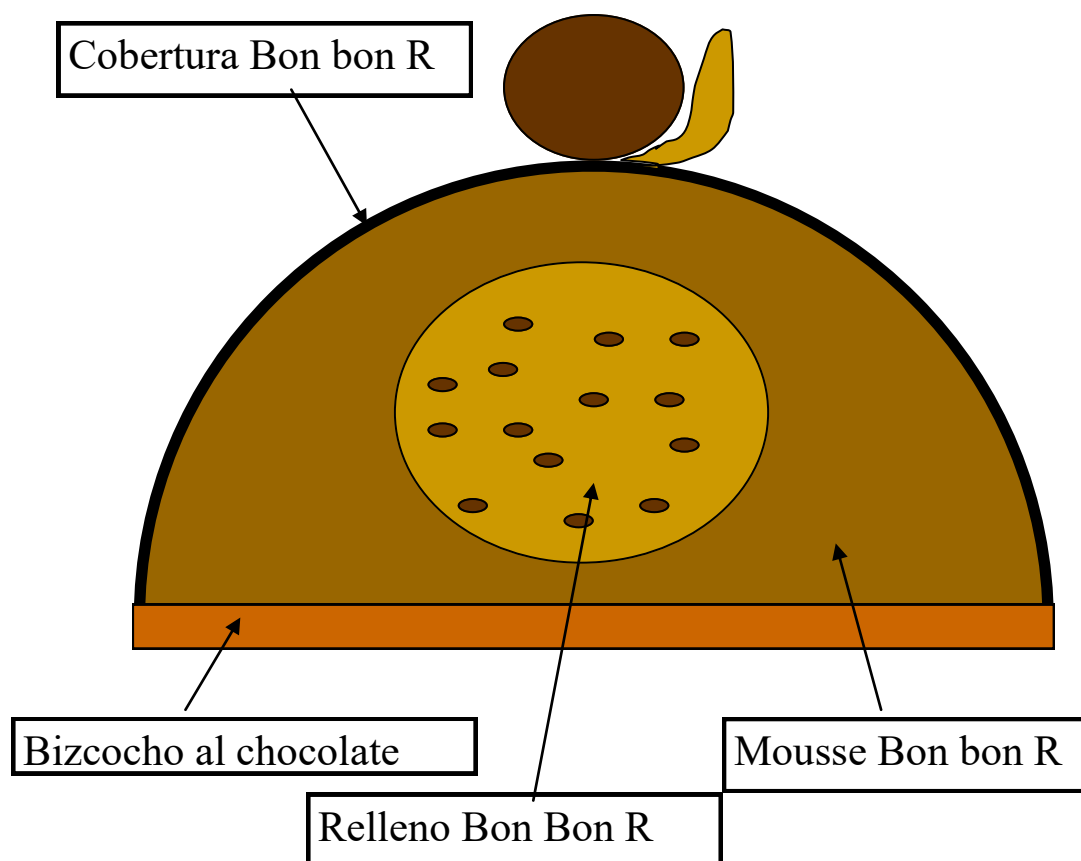
Gr 500 Agua caliente

Gr 15 Caffè liofilizado

Gr 200 Azúcar moreno

Mousse Bon bon R

Para consumo temperatura positiva



Prantomousse base

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Pronto Mousse base

Gr 80 Pasta Bon bon R

Procedimiento:

Montar en planetaria, la Leche y el Pronto Mousse.

Al final agregar la Pasta Bon bon R

Conservazione -20°

Consumo +3/+5

Productos utilizados

Pronto Mousse base

Pasta Bon bon R

Veteado Bon bon R

Gianduiella extra

Conservazione -20°

Consumo +3/+5

Cobertura y Relleno

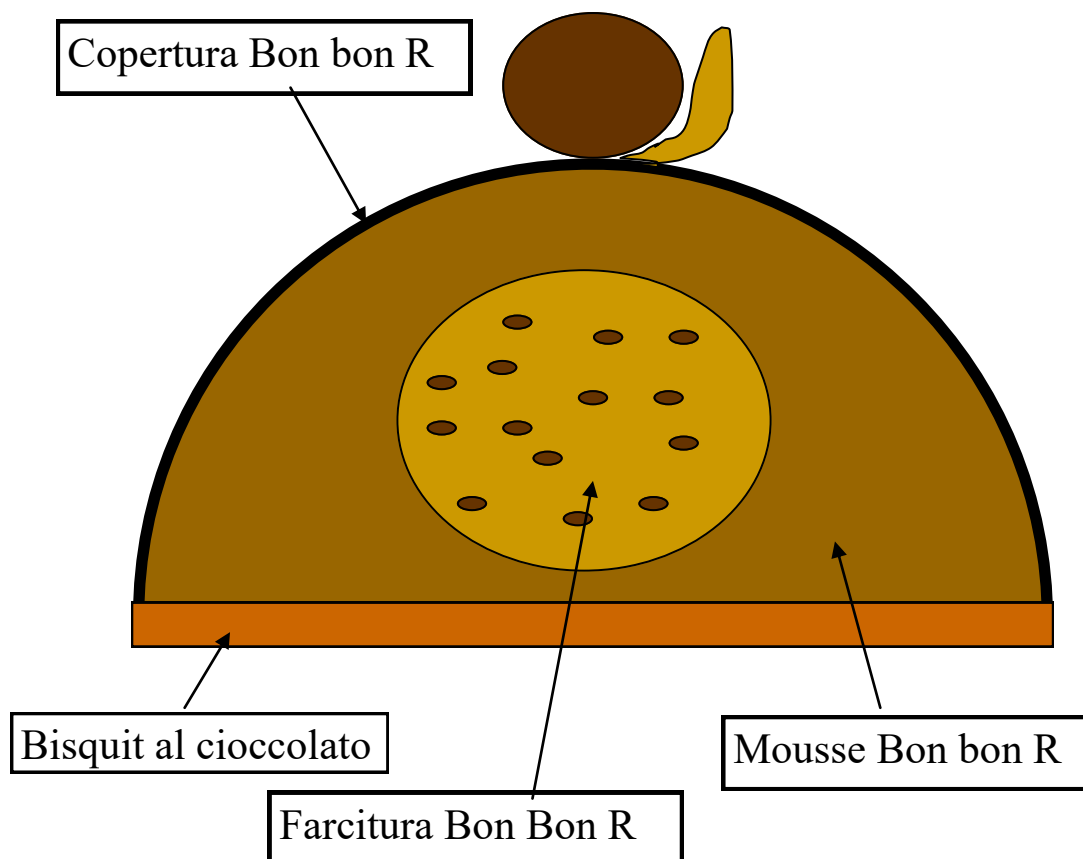
Mezclar:

Gr 250 Veteado Bon bob R

Gr 250 Gianduiella extra

Mousse Bon bon R

Per consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Panna 35%

Gr 200 pronto soffice dry

Gr 80 Pasta Bon bon R

Procedimento:

Montare planetaria il latte e il pronto soffice dry.

In fine aggiungere Pasta Bon bon R

Conservazione -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Prodotti utilizzati

Prontosoffice dry

Pasta Bon bon R

Variegato Bon bon R

Gianduiella extra

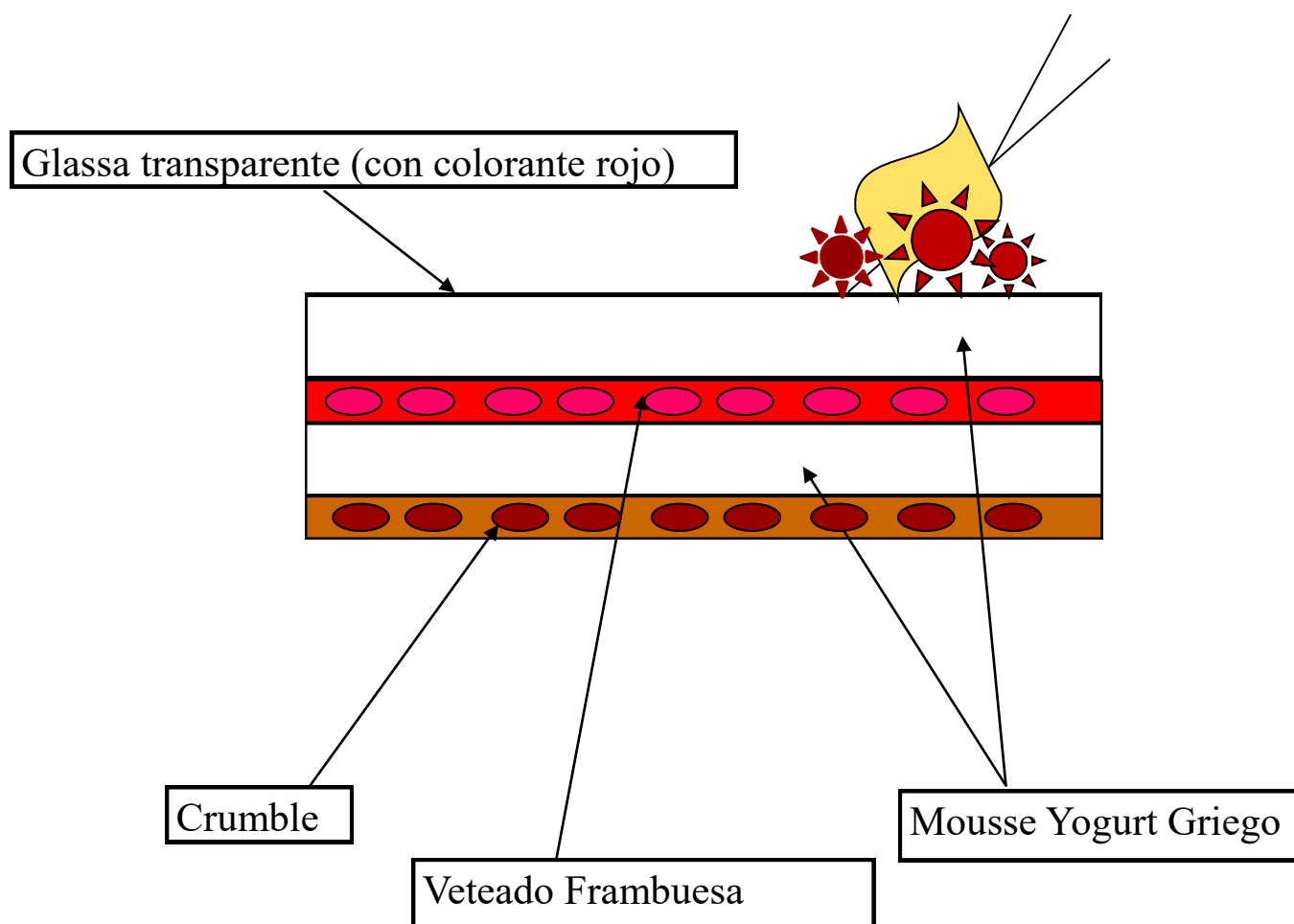
Copertura e farcitura

Gr 250 Variegato Bon bob R

Gr 250 Gianduiella extra

Mousse Yogurt Griego

Para consumo temperatura negativa



Pronto Soffice Dry

Lt 1 Nata 35%

Gr 200 Pronto Soffice Dry

Gr 50 Yogumix Greco

Procedimiento:

Montar la nata, el pronto soffice dry y el Yogumix Greco en la planetaria

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Productos utilizados

Pronto Soffice Dry

Veteado Frambuesa

Yogumix Greco

Conservación -20°

Consumo $-6^{\circ}/0^{\circ}$

Crumble

Mezclar:

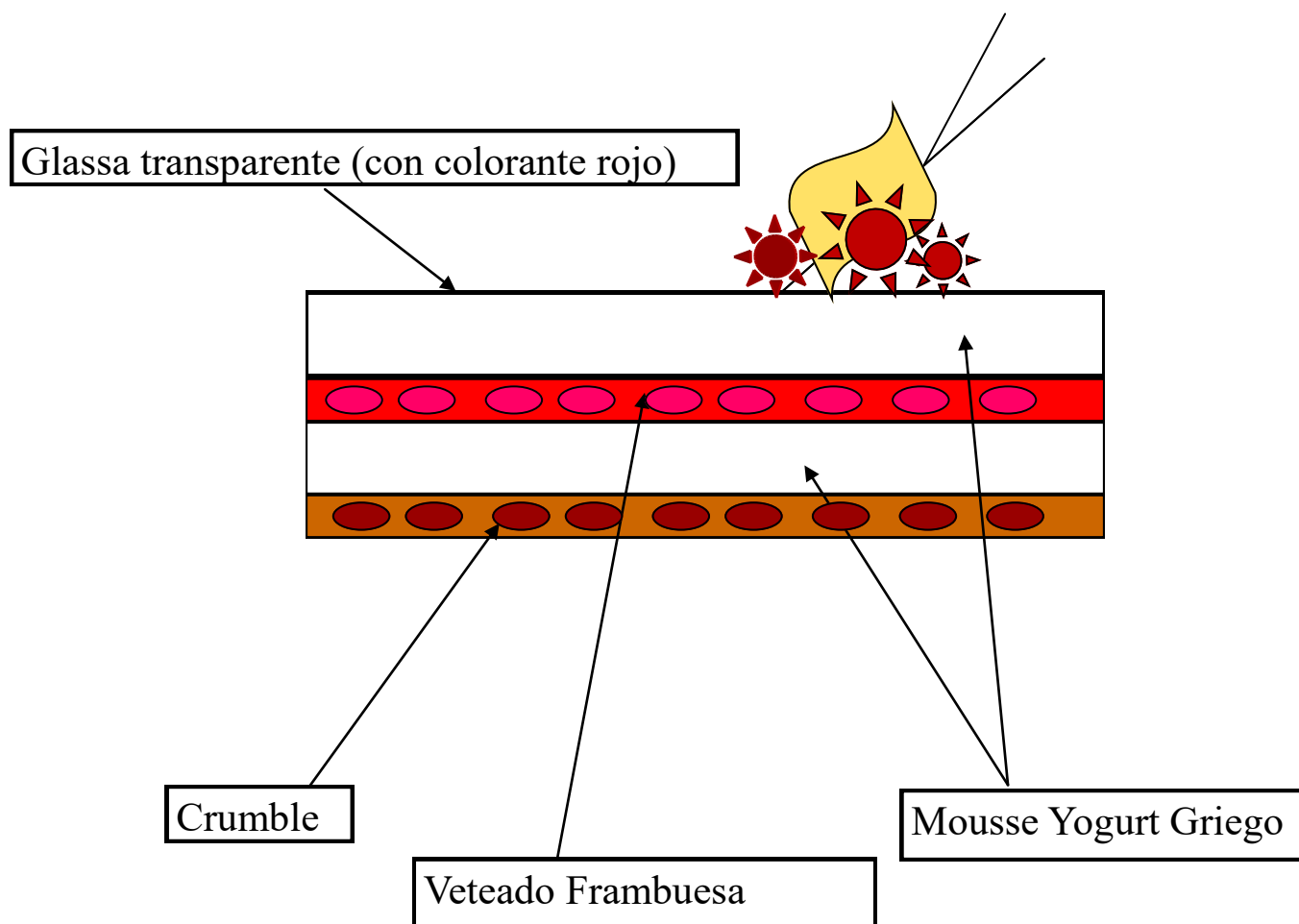
Gr 500 Pasta Brisa desmenuzada

Gr 150 Mantequilla derretida

Gr 100 Azúcar moreno

Mousse Yogurt Griego

Para consumo temperatura positiva



Prantomousse base

Lt 1 Leche entera fría

Gr 450 Prantomousse base

Gr 50 Yogumix Greco

Procedimento:

Montar la Leche, el Prantomousse y el Yogumix Greco en la planetaria

Conservación -20°

Consumo +3/+5

Productos utilizados

Prantomousse base

Veteado Frambuesa

Yogumix Greco

Conservación -20°

Consumo +3 /+5 $^{\circ}$

Crumble

Mezclar:

Gr 500 Pasta Brisa desmenuzada

Gr 150 Mantequilla derretida

Gr 100 Azúcar moreno