



NOVITÀ PASTICCERIA

VERSO NUOVI ORIZZONTI DI DOLCEZZA



DA OLTRE UN SECOLO, GIUSO È SINONIMO DI

ECCELLENZA

NEL MONDO DELLA **PASTICCERIA** E DELLA **GELATERIA**.



SIAMO ORGOGLIOSI DI ESSERE
PORTATORI DI UN'ARTIGIANALITÀ
UNICA, DOVE LA

QUALITÀ

SI TRASFORMA IN UN'ESPERIENZA DA GUSTARE APPIENO.

**OGNI PRODOTTO GIUSO È IL FRUTTO DELL'IMPEGNO
INSTANCABILE DELLE NOSTRE PERSONE, CHE CON**

LA LORO **PASSIONE**,

LA CURA E UNO STUDIO COSTANTE DEI NUOVI PROCESSI
PRODUTTIVI, UNISCONO CON SAPIENZA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

CONTINUANDO A EVOLVERE LA NOSTRA IDEA

DI ALTA QUALITÀ.





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

Frutta semicandita con vero liquore, dal sapore e profumo unici e inconfondibili. L'ingrediente perfetto per dare ad **ogni ricetta un tocco esclusivo, avvolgente e irresistibile, il tuo.** Una alchimia perfetta che si presta per essere utilizzata sia in **pasticceria** che in realizzazioni di **alta cioccolateria.**

Spirituals scorzone arancia 12X12 ALLO STREGA

Cubetti di arancia semicandita 12x12 con il sapore inconfondibile del **Liquore Strega**, ricetta segretissima che si tramanda da oltre 150 anni e che vede l'impiego di oltre 70 tipi tra erbe e spezie diverse, tra cui finocchio selvatico e menta piperita, zafferano e un tocco di miele. L'ingrediente che mancava per rendere i tuoi dolci ancora più stregati, provalo per **reinterpretare la pastiera o in abbinamento ad una torta al cioccolato**.

Ricette



Torta 2 cioccolati e arancia allo Strega

1.000 g panna • 400 g latte
600 g Cuzcomousse bianco
1.000 g panna • 400 g latte
600 g Cuzcomousse
scorzone arancia allo Strega q.b.

PROCEDIMENTO

Dividere il latte in due parti uguali e scaldare la prima parte intorno a 50°, aggiungere il Cuzcomousse. Aggiungere la restante parte di latte freddo versare il composto nella planetaria insieme alla panna e semimontare in uno stampo in silicone per torte, alternare i due strati di mousse cioccolato bianco e fondente con abbondante cubetto d'arancio allo Strega e bisquit al cioccolato bagnato con sciroppo allo Strega. Abbatte e glassare con Splendidee al cioccolato. Decorare con cubetti di arancio Strega.

Pastiera all'arancia Strega

600 g grano • 300 g latte • 700 g ricotta
500 g saccarosio • 100 g sciroppo Strega
350 g uova intere • 30 g tuorli
300 g scorzone arancia allo Strega
10 g vaniglia Madagascar
PER FROLLA
1.000 g farina • 600 g burro
400 g zucchero a velo • 150 g tuorli
50 g pasta arancia Giuso

PROCEDIMENTO

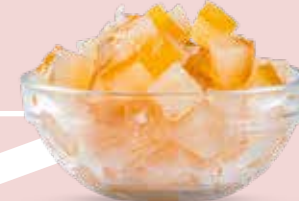
Impastare in planetaria la ricotta con lo zucchero, incorporare i tuorli, le uova poco alla volta nel composto di latte e grano precedentemente cotto e raffreddato, aggiungere la vaniglia ed infine il cubetto d'arancia Strega. Versare il composto nelle tortiere da pastiera foderate di frolla, cuocere in forno a 165° per circa 35\40 min.

Spirituals scorzone limone 9X9 AL GIN

Cubetti di limone semicandito 9x9 al gin. Un distillato con note agrumate rinfrescanti

che esaltano le pregiate botaniche e il ginepro. L'abbinamento perfetto per dare ai tuoi dolci un sapore unico e di assoluta tendenza.

Ricette



Frangipane limone gin

225 g farina di mandorle
650 g saccarosio • 450 g burro
500 g uova intere • 450 g farina
500 g scorzone limone al gin
50 g sciroppo al gin • 7 g baking

PROCEDIMENTO

Montare i primi 3 ingredienti insieme con la foglia fino a quando inizia a sbiancare, aggiungere le uova poco per volta sempre montando il composto. Infine, aggiungere la farina setacciata con il baking, i cubetti e lo sciroppo al gin all'impasto. Versare nelle tortiere foderate di frolla. Cuocere a 165° per circa 35\40 min.

Delizia limone al gin

1.000 g panna • 200 g Perfetto -18
450 g latte • 200 g Prontacrema
300 g scorzone limone al gin
50 g sciroppo al gin

PROCEDIMENTO

Riempire il bordo di una forma in silicone a mezza sfera, con il bisquit classico bagnato con sciroppo al gin, realizzando una camicia a mezza sfera, riempire totalmente di crema chantilly (composto Perfetto -18 + Prontacrema) e cubetti di limone al gin colati dal loro sciroppo. Chiudere la semisfera con altro bisquit e abbatte. Sformare e glassare con 1.000 g panna e 100 g perfetto -18 semimontato e decorare con cubetti di limone al gin.

Spirituals ciliegie

AL MARASCHINO

**Ciliegie semicandite
in un'infusione alcolica
di ciliegie marasche.**

Un liquore dal gusto fresco
e floreale, al palato
morbido e rotondo
come le **ciliegie
croccanti
selezione 20-22.**



Ricette



Torta boero con ciliegie al maraschino

600 g Cuzcomousse bianco • 400 g latte
1.000 g panna • Ciliegie al maraschino q.b.
PER LA COPERTURA
800 g Nerella classica
200 g Choconoble fondente

PROCEDIMENTO

Versare il Cuzcomousse bianco nel latte
mescolando, versare la panna e montare
in planetaria. In uno stampo in silicone
per torte, alternare a due strati di mousse
al cioccolato bianco il bisquit bagnato
con lo sciroppo al maraschino e le ciliegie
al maraschino. Abbattere e glassare
con glassa Nerella classica. Decorare
a piacere con ciliegie al maraschino e
riccioli di cioccolato.

Torrone napoletano con ciliegie al maraschino arancia Strega e limone al gin

600 g Nerella bianca • 400 g cioccolato
bianco • 150 g scorzone arancia allo
Strega • 150 g scorzone limone al gin
200 g ciliegie al maraschino
PER LA COPERTURA
650 g Nerella classica
350 g Choconoble fondente

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato bianco, aggiungere
la Nerella bianca e amalgamare. Unire
il mix di frutta semi candita ben colata e
asciugata, versare nello stampo e lasciare
solidificare. Smodellare e glassare con
glassa Nerella classica.

Spirituals uvetta cilena

AL RUM

**Uvetta cilena dal calibro
importante.** Colore ambrato
con riflessi ramati, **consistenza
croccante all'esterno
e morbida all'interno.**

Sapore dolce caratteristico del frutto
che si combina alle note aromatiche
del distillato, un rum invecchiato
con sentori di legno, creando un
sapore intenso e originale.



Ricette



Babà uvetta cilena al rum

1.000 g farina forte • 250 g burro freddo
70 g lievito • 100 g zucchero semolato
20 g sale • 15/18 uova (fredde)
350 g uvetta cilena al rum

PROCEDIMENTO

Impastare farina, lievito, zucchero e le
uova, appena incorda aggiungere il sale,
il burro ed in fine l'uvetta cilena al rum.
Spezzettare, mettere nei vasetti lasciare
lievitare per circa 3 ore. Infornare a 170°
per circa 25 minuti. Bagnare i Babà con lo
sciroppo al rum dell'uvetta cilena.

Danesi all'uvetta cilena al rum

1.000 g farina • 180 g zucchero
75 g tuorli • 75 g uova • 350 g latte
30 g lievito di birra • 200 g burro
5 g sale • 50 g pasta arancia Giuso
10 g pasta vaniglia Madagascar
uvetta cilena al rum q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale
ed il burro, appena l'impasto si incorda
aggiungere il sale ed infine il burro.
Lasciare riposare impasto per circa 3 ore,
prima di stenderlo in sfogliatrice ad uno
spessore di 1 cm e cospargere di crema
pasticcera e abbondante uvetta cilena al
rum, arrotolare e raffreddare in modo da
poter tagliare comodamente le fette. Una
volta tagliato posizionare su teglia e far
lievitare. Infornare a 190° per 14 minuti.



AM♥RdiFRUTTA
Exotic

LA TUA VETRINA,
UN PARADISO
TROPICALE DI
profumi e sapori.

L'assortimento **Amordifrutta** è sempre più ricco, colorato e di tendenza, grazie a due nuove referenze di frutta semicandita in sciroppo. Estremamente **esotiche** e **trendy**, daranno un tocco solare e moderno alla tua vetrina.

Lime a rondella IN SCIROPPO

Lime tagliato a rondelle
e semicandito. Dal **sapore fresco**
e dal **profumo inebriante**.

Da usare in cioccolateria
ricoperto con cioccolato oppure
per tante nuove idee di
torte e cake.



Ricetta



Torta delizia crema di mandorla e lime

400 g Pronta crema • 1.000 g latte
PER LA COPERTURA
500 g farina di mandorle
500 g zucchero a velo • 200 g albume

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria
con la foglia. Realizzare tre dischi di
bisquit classico da 16\18 cm di diametro,
bagnati con sciroppo di rum, farcire con
crema pasticcera alternata alle fette di
lime, realizzando una tortina, abbattere
per alcuni minuti. Ricoprire completamente
la tortina con la crema di mandorla,
utilizzando la sacca e punta piatta rigata,
far asciugare la copertura della torta per
6 ore. Infornare a 210° per 12 minuti.
Decorare con gelatina e fette di lime.

Ananas a spicchi IN SCIROPPO

Spicchi di ananas semicanditi
in sciroppo. Calibrati e pratici,
sapore dolce e intenso.
Perfetti per dare un tocco
moderno ed esotico a lievitati
e torte da ricorrenza.



Ricetta



Tarte tatin all'ananas

300 g burro • 375 g farina di mandorle
375 g zucchero a velo • 37 g amido di
mais • 50 g sciroppo di rum • 225 g uova

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria
con la foglia, lasciare riposare in frigo per
3 ore. Foderare uno stampo in silicone per
mono con della pasta sfoglia, aggiungere
uno strato di crema di mandorle,
completare con l'ananas semi candita
a totale copertura dello stampo. Infornare
a 180° per 20 minuti. Abbattere, sfornare
e spennellare con Gelatina gelosa.

Cocco a cubetti IN SCIROPPO

Cocco semicandito a cubetti.
Sapore dolce e fruttato, intenso e rinfrescante, colore bianco e consistenza piacevolmente croccante tipica del frutto fresco.



Ricette



Brownie al cocco

280 g cioccolato fondente • 190 g olio di semi • 80 g burro • 500 g uova intere
450 g zucchero di canna • 300 g cocco semi candito • 95 g farina 00

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova senza montarle con lo zucchero unire il cioccolato fuso e l'olio ed il burro di cacao.
Terminare il composto con la farina.
Cuocere a 170° per 20 min.

Mango a cubetti IN SCIROPPO

Mango semicandito a cubetti.
Sapore zuccherino, poco acidulo, colore giallo dorato brillante e **consistenza morbida e polposa**, tipica del frutto fresco.



Ricette



Mousse cioccolato bianco e mango

1.000 g panna • 400 g latte
600 g Cuzcomousse bianco

PROCEDIMENTO

Dividere il latte in due parti uguali e scaldare la prima parte intorno a 50°, aggiungere il Cuzcomousse. Aggiungere la restante parte di latte freddo. Versare il composto nella planetaria insieme alla panna e semimontare. Sul fondo di una tartelletta di Frolla Magic posizionare il mango semicandito ben colato dallo sciroppo. Completare con degli spuntoni di mousse al cioccolato.
Abbatte e glassare con Gelatina gelosa e decorare con cubetti di mango e riccioli di cioccolato bianco.

Fichi bianchi

— IN SCIROPPO —

**UN TOCCO DI
INCONFONDIBILE DOLCEZZA**

per le Tue creazioni.

Fichi bianchi semicanditi in sciroppo disponibili in due calibri: piccolo e medio. Trattati delicatamente per preservare la **freschezza** del prodotto e la **morbidezza**. Colore chiaro e naturale, **sapore dolce e caratteristico del fico** e morbidi all'assaggio.



Ricetta



Cake cioccolato ai fichi

225 g farina di mandorle • 675 g saccarosio • 450 g burro • 500 g uova intere • 450 g farina • 500 g fichi bianchi in sciroppo • 7 g baking

PROCEDIMENTO

Montare i primi 3 ingredienti insieme con la foglia fino a quando inizia a sbiancare, aggiungere le uova poco per volta sempre incorporandole al composto. Infine, aggiungere la farina setacciata con il baking e i fichi tagliati grossolanamente e porre il composto nella tortiera. Cuocere a 165 c° per 30 min.



LIQUORE
STREGA[®]

**NUOVE
REFERENZE**

pronte a stregarti.

Dopo il successo di Lievicreme Strega, la crema idrata con il 30% di liquore per farcire grandi lievitati, continua anche quest'anno la **collaborazione vincente tra Giuso e Liquore Strega**, grazie all'introduzione di **nuove referenze** innovative e uniche. Daranno un tocco ancora più stregato alla tua vetrina, sia in gelateria che in pasticceria.



Cover AROMATIZZATA ALLO STREGA

Copertura specifica per pasticceria, un prodotto unico e semplice da utilizzare, dal colore e dal gusto Strega. Ideale per una **perfetta glassatura di tutti i lievitati** come panettoni, colombe, donuts e dolci da forno.



Ricetta



Eclair crema allo Strega e cover Strega

240 g burro • 315 g acqua • 140 g latte
225 g farina • 570 g uova • 4 g sale
4 g zucchero
PER LA FARCITURA
400 g Prontacrema • 1.000 g latte
100 g pasta Strega

PROCEDIMENTO

Fare il classico polentino della pasta choux con i liquidi sale e zucchero, appena bolle aggiungere la farina, mettere in planetaria e aggiungere le uova poco per volta. Formare nella teglia gli eclairs e infornare a 240° a forno spento per 18 minuti, accendere il forno a 170° e continuare la cottura per altri 20 minuti. Raffreddare il prodotto e riempire di crema pasticcera aromatizzata allo Strega. Glassare con cover Strega e servire.



Pasta STREGA

L'originale Pasta Strega è pronta a stregare tutti. Una **pasta concentrata dal colore giallo brillante**, al gusto del famoso Liquore Strega per tante applicazioni di gelateria e pasticceria.

Ricetta



Tortino cuzzo allo Strega

1.000 g panna • 400 g latte
600 g Cuzcomousse bianco
120 g pasta Strega

PROCEDIMENTO

Dividere il latte in due parti uguali e scaldare la prima parte intorno a 50°, aggiungere il Cuzcomousse bianco. Aggiungere la restante parte di latte freddo. Versare il composto nella planetaria insieme alla panna e aggiungere la pasta Strega. Fare prima il Cuzcomousse bianco allo Strega e alternarlo con quello fondente ed abbatte. È possibile anche glassare con glassa Splendidee al cioccolato.

Misto AGRUMI-UVETTA PER PANETTONE

AMORdiFRUTTA

UN MIX
IRRESISTIBILE DI

Tradizione e golosità

Un mix di semicanditi già dosati e con la qualità di Giuso, composto da 45% di uvetta, 45% arancia e 10% cedro è il prodotto **perfetto per il tuo panettone artigianale tradizionale o altri lievitati.**



Ricetta



Biscotti diamantini agrumi e uvetta

450 g farina • 300 g burro
150 g zucchero a velo
350 g misto agrumi-uvetta per panettone

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, lasciare riposare in frigo per alcune ore. Formare dei cilindri e congelare. Spennellare con albume e cospargere di zucchero, tagliare ed infornare a 165° per 18 minuti.

Pasta Grandi Lievitati

FAI LIEVITARE

la tua creatività

Ingredienti sapientemente miscelati per ricordare il gusto di burro, uova, farina e zucchero. È il **preparato in pasta capace di replicare il gusto base di ogni preparazione** di pasticceria in gelateria. Perfetta per realizzare gelati al gusto di specialità artigianali come panettone, colomba, dolci da colazione, brioches ecc.



Applicazioni

Gelato Panettone

PER IL GELATO:
1 kg base bianca • 150 g Pasta Grandi Lievitati • 100 g panna

PER LA GUARNIZIONE:
Mix uvetta e agrumi per panettone q.b.
panettone a fette q.b.

Gelato Colomba

PER IL GELATO:
1 kg base bianca • 150 g Pasta Grandi Lievitati • 100 g panna

PER LA GUARNIZIONE:
Variegato Amordifrutta Arancia • Nerella Chiara q.b. • colomba a fette q.b.

Gelato Pandoro Tiramisù

PER IL GELATO:
1 kg base bianca • 120 g Pasta Grandi Lievitati • 80 g burro fuso

PER LA GUARNIZIONE:
Variegato Tiramisù • zucchero a velo e cacao q.b. • pandoro a fette q.b.

Gelato Croissant

PER IL GELATO:
1 kg base bianca • 130 g Pasta Grandi Lievitati • 70 g burro fuso

PER LA GUARNIZIONE:
Variegato Amordifrutta Albicocca (Nerella classica\Nerella Pistacchio) q.b.
piccoli cornetti come decoro

Frolla Magic

LA FROLLA CHE PIACE

davvero a tutti.

Frolla pronta all'uso senza glutine, ideale per preparare **basi torte di pasticceria classica e moderna**. Utilizzabile sia per dolci a temperatura positiva che negativa.



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.

| CODICE | Prodotto | CONF. KG | CONF. PER CARTONE | SENZA GLUTINE | SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI | VEGAN |
|---------------|--|-----------------|--------------------------|----------------------|--|--------------|
| 020BR275 | Spirituals Scorzone Arancia 12x12 allo Strega | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020BT275 | Spirituals Scorzone Limone 9x9 al Gin | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 02026275A | Spirituals Ciliegie al Maraschino | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 02024275A | Spirituals Uvetta Cilena al Rum | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020BS275 | Amordifrutta Exotic Lime a Rondella in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020AL275B | Amordifrutta Exotic Ananas a Spicchi in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020BM275A | Amordifrutta Exotic Cocco Cubetti in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020BL275 | Amordifrutta Exotic Mango Cubetti in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020AE275A | Fichi Bianchi in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 020AI275A | Fichi Bianchi Piccoli in Sciroppo | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 011CS130 | Cover Aromatizzata allo Strega | 3 | 2 | ✓ | | |
| 012Q3135 | Pasta Strega | 3,5 | 2 | ✓ | | |
| 020BP275 | Amordifrutta Misto Agrumi-Uvetta per Panettone | 2,75 | 2 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 012BU135 | Pasta Grandi Lievitati | 1,65 | 4 | | | |
| 011FR130 | Frolla Magic | 3 | 2 | ✓ | | |



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