



lemousse

Πλήρης γκάμα βάσεων σε
σκόνη για παραγωγή mousse,
semifreddo και patisserie

Gamma completa di basi
evolute per la realizzazione
di mousse, semifreddi edessert

Montate Tecniche

ARTICO

NUCLEO PROFESSIONALE PRONTO ALL'USO SOSTITUTIVO DELLA GELATINA.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  50 GR.	PLUS NUCLEO PROFESSIONALE NEUTRO	LAVORAZIONE A FREDDO STABILIZZA (A TUTTE LE TEMPERATURE) LE MASSE MONTATE SOSTITUENDO LA TRADIZIONALE COLLA DI PESCE	CONSENTE DI CREARE IN AUTONOMIA UNA MASSA PERSONALIZZATA RIDUCE I CRISTALLI DI GHIACCIO ADDENSA TUTTI I LIQUIDI PER LA CREAZIONE DI ASPIC E GELATINE
--	--	--	--	--	--

DOSAGGIO: 50 gr. di Artico, 1 litro di panna (e/o latte, acqua, succhi per aspic e gelatine di frutta), 120/150 gr. di zucchero, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

• SOLUZIONE 1 (UTILIZZO DIRETTO)

Miscelare Artico con lo zucchero - Sciogliere la polvere ottenuta con 300 ml. di panna liquida - Aggiungere i restanti 700 ml. di panna e montare come di consueto - Incorporare l'insaporente desiderato e preparare il dolce come di consueto.

• SOLUZIONE 2 (UTILIZZO CON PASTELLA)

Montare la panna alla densità desiderata - Creare una pastella miscelando Artico e zucchero con 300 ml. di latte (30/35°C) e aggiungere l'eventuale insaporente - Incorporare in due tempi la panna montata alla pastella - Preparare il dolce come di consueto.

CODICE B07
Conf 2x2KG

Professional gelatin
substitute nucleus

CREMASSOLUTA

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDI A TEMPERATURE NEGATIVE.

TEMPERATURA  -18 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS CREMOSA A TEMPERATURE NEGATIVE	EVITA LA CRISTALLIZZAZIONE DEGLI INGREDIENTI PERMETTE AL SEMIFREDDO DI ESSERE TAGLIATO E SERVITO A TEMPERATURE NEGATIVE	CODICE B08 Conf 6x2KG
---	--	---	---	---	---------------------------------

DOSAGGIO: 200 gr. di CremAssoluta, 1 litro di panna, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Aggiungere CremAssoluta alla panna fredda - Montare tutto a forte velocità per 4/5 min. circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.

Complete base for negative
temperatures semifreddo desserts.



MOUSSEART

BASE COMPLETA PER MOUSSE A TEMPERATURE POSITIVE.

TEMPERATURA  +4/-4 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS STABILITÀ	PERMETTE ALLA MOUSSE DI ESSERE CONSERVATA A TEMPERATURE NEGATIVE E MANTENERE FORMA E STRUTTURA PER PIÙ GIORNI A TEMPERATURE POSITIVE	CODICE B09 Conf 6x2KG
---	--	---	---------------------------------	---	---------------------------------

Complete base for positive temperature mousse

DOSAGGIO: 200 gr. di MousseArt, 200 ml. di latte (30/35 °C), 1 litro di panna, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Montare la panna fino ad ottenere la densità desiderata - Mescolare MousseArt con il latte ottenendo una pastella, successivamente aggiungere l'insaporente desiderato - Aggiungere la panna già montata alla pastella stemperando le due masse in due steps.

SUPERSEMIFREDDO

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDI E MOUSSE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  LATTE	DOSAGGIO  350 GR.	PLUS VELOCE SOFFICE E DI GRANDE TENUTA	PRODOTTO DI SEMPLICE UTILIZZO MONTATA SOFFICE E CREMOSA DIVERSE TEMPERATURE DI CONSUMO	CODICE B10 Conf 6x2KG
--	--	---	---	---	---------------------------------

Complete base for semifreddo and mousse

DOSAGGIO: 350 gr. di Supersemifreddo, 1 litro di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Supersemifreddo nel latte freddo e montare a forte velocità per 4/5 min. circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.

CREMOUSSE

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDO CREMOSO E INNESTI.

TEMPERATURA  +4/-15 °C	INGR. MADRE  LATTE	DOSAGGIO  500 GR.	PLUS CONSISTENZA	IDEALE PER MONTATE DALLA CONSISTENZA ESCLUSIVA E COMPATTA IDEALE PER INNESTI CON STRUTTURA DIVERSA DAL RESTO DEL SEMIFREDDO	CODICE B03 Conf 8x1,5KG
--	--	---	-----------------------------------	--	-----------------------------------

Complete base for a creamy semifreddo and "innesto"

DOSAGGIO: 500 gr. di Cremousse, 1 litro di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Unire Cremousse al latte freddo - Montare a forte velocità per 4/5 min circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.

INNESTOFACILE

BASE DRY PER LA REALIZZAZIONE DI INNESTI PER SEMIFREDDI E MOUSSE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  SUCCO/PUREA DI FRUTTA	DOSAGGIO  350 GR.	PLUS VELOCE E A FREDDO	TRASFORMA PUREE, SUCCHI E PASSATI DI FRUTTA FRESCA IN INNESTI PER SEMIFREDDI E MOUSSE	CODICE B11 Conf 2 x 2 KG
--	--	---	---	--	------------------------------------

This dry base will allow you to make the "innesto" for semifreddo and mousse

DOSAGGIO: 350 gr. di Innestofacile, 1 litro di purea di frutta, succhi e caffè a temperatura ambiente.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare Innestofacile con la purea desiderata (a temperatura ambiente) - Colare negli stampi e mettere a congelare - Togliere dagli stampi l'innesto ottenuto ancora congelato ed inserirlo all'interno del semifreddo - Preparare il dolce come di consueto.

Montate Specialistiche

CREMAMISÙ

DELIZIOSA MOUSSE DA CREMA PASTICCERA.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  CREMA PASTICCERA	DOSAGGIO  400 GR.	PLUS VERSATILITÀ	PERMETTE DI TRASFORMARE LA CREMA DEL PASTICCERE IN UN SOFFICE SEMIFREDDO UTILIZZABILE A TUTTE LE TEMPERATURE	CODICE B02 Conf8x1,6KG Delicious mousse for custard
--	---	---	-----------------------------------	---	---

DOSAGGIO: 400 gr. di Cremamisù, 400 ml. di latte freddo, 1 Kg. di crema pasticcera.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Cremamisù nel latte freddo e aggiungere la crema pasticcera nella pastella ottenuta - Montare a forte velocità per 4 min. circa. - Aromatizzare a piacere.

MASCARPONEMISÙ

BASE DRY PER SOFFICE MOUSSE DI MASCARPONE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  MASCARPONE	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS STABILITÀ E STRUTTURA	CONSENTE DI TRASFORMARE IL MASCARPONE IN UN SOFFICE SEMIFREDDO IDEALE PER LA REALIZZAZIONE DI TIRAMISÙ	CODICE B04 Conf8x1,5KG Dry base for a soft mascarpone mousse.
--	---	---	---	---	---

DOSAGGIO: 500 gr. di Mascarpone misù, 500 gr. di mascarpone, 500 ml. di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Mascarpone misù nel latte e aggiungere il mascarpone fresco in crema - Montare a forte velocità per 4 min. circa. - Preparare il dolce come di consueto.

PHILAMISÙ

BASE DRY PER MOUSSE CHEESECAKE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  PHILADELPHIA E/O QUARK	DOSAGGIO  500 GR.	PLUS STRUTTURA PERFETTA	MONTATA STABILE E LEGGERA MORBIDA ANCHE A TEMPERATURE NEGATIVE	CODICE B05 Conf8x1,5KG Dry base for cheesecake mousse
--	---	---	--	---	---

DOSAGGIO: 500 gr. di Philamisù, 500 gr. di Philadelphia o altro formaggio quark, 500 ml. di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare gli ingredienti freddi (4 °C) in planetaria e montare tutto insieme a forte velocità per 4/5 min. circa - Preparare il dolce come di consueto e lasciare raffreddare in freezer e/o in abbattitore fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

RICOTTAMISÙ

BASE COMPLETA IN POLVERE PER REALIZZARE UNA DELIZIOSA MONTATA PER MOUSSE E SEMIFREDDI DI RICOTTA.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  RICOTTA	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS SOFFICITÀ E STABILITÀ	TRASFORMA LA RICOTTA GIÀ ZUCCHERATA IN UN SOFFICE SEMIFREDDO MORBIDO AL TAGLIO PREVEDE UTILIZZO DI RICOTTA FRESCA E/O SURGELATA	CODICE B01 Conf8x1,4KG Complete base for a delicious whipped ricotta
--	--	---	---	--	--

DOSAGGIO: 200 gr. di Ricottamisù, 1 Kg. di ricotta zuccherata, 250 ml. di latte intero freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Ricottamisù nel latte fino ad ottenere una pastella omogenea - Aggiungere la ricotta zuccherata e montare in planetaria a velocità massima per 4 min. circa. - Preparare il dolce come di consueto.