



cresco
ITALIA

Trend Gelateria

RICETTARIO 2025



Trend gelateria

Ispirazioni dal Medio Oriente e dal Mediterraneo, variegature golose con cereali soffiati, note fruttate intense, tradizioni sempre attuali ricche di gusto e trend sempre più attenti alle esigenze alimentari. Un ricettario completo per vetrine che sapranno conquistare con curiosità.



Scansiona Qui



Dubai temptation

UNA GUSTOSA PRELIBATEZZA ISPIRATA AL MEDIO ORIENTE



BASE GELATO

- 1 busta **READY CHOCO CLASSICO**
- 2500 g latte intero
- 1000 g **IVORY COAST CHIPS 60% LUBECA**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO**
- q.b. pasta kataifi cotta al forno

DECORAZIONE

- q.b. pistacchi in granella
- q.b. pasta kataifi cotta al forno

Procedere con la base gelato sciogliendo Ready Choco nel latte caldo (70°C), aggiungere il cioccolato e miscelare (in alternativa pastorizzare il tutto a 65°C), poi mantecare. Stendere il gelato piatto nella vaschetta, abbattere e procedere con uno strato di Variegò Pistacchio e pasta kataifi mescolati insieme. Decorare a piacere usando pistacchi in granella e pasta kataifi.

Marrakech

UN'EXPERIENCE SENSORIALE SULLE NOTE DEL MEDITERRANEO



BASE GELATO

- 150 g **BASE HERCULES 150***
- 1000 g latte intero
- 230 g zucchero
- 140 g **PASTA MANDORLA PURA**

**è possibile preparare la massa gelato anche con altre basi Cresco Italia, calcolando 100 g di Pasta Mandorla Pura su 1 kg di base bianca.*

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ ARANCIA**
- q.b. **VARIEGÒ FICO**

DECORAZIONE

- q.b. granella di mandorle
- q.b. pistacchi
- q.b. fichi freschi
- q.b. scorze d'arancia
- q.b. **VARIEGÒ ARANCIA**
- q.b. **VARIEGÒ FICO**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Fico e Variegò Arancia a piacere. Modellare. Decorare con i due variegati. Aggiungere a piacere granella di mandorle, pistacchi, fichi freschi e scorze d'arancia.

Waffle cream

TUTTA LA DOLCEZZA DEI WAFFLE ALLO SCIROPPO D'ACERO



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**PERFETTA**)
- 40 g **PASTA BISCOTTO**
- 30 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

VARIEGATURA

- q.b. **MAPLE DUE**
- q.b. cubetti di waffle (vedi ricetta sotto)

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Maple Due e cubetti di waffle (vedi ricetta). Modellare. Decorare a piacere con Maple Due e Waffle.

WAFFLE

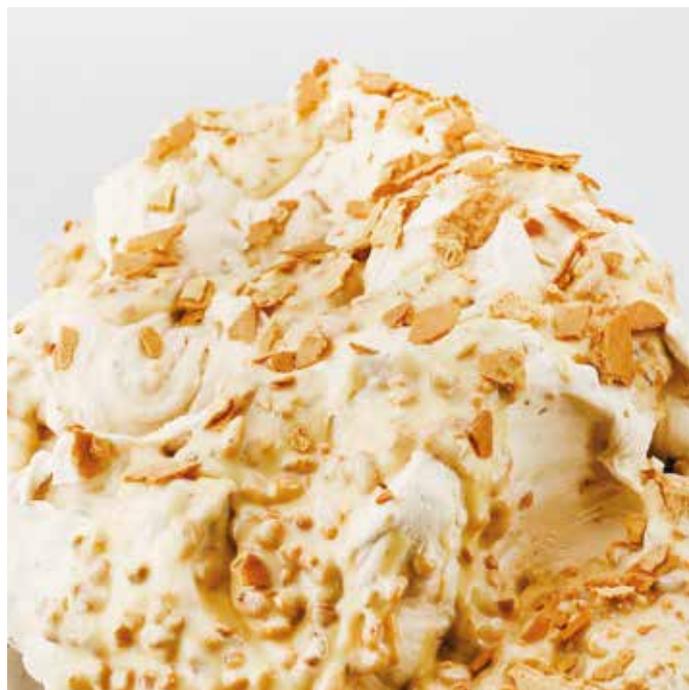
- 700-800 g acqua calda (60°C)
- 200 g zucchero
- 200 g burro fuso
- 30 g **LEVIBOND**
- 1000 g **MIX CRÊPES DOLCI**

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Riporre in frigorifero. Temperatura di utilizzo della macchina: 180-200°C

Nota: secondo la quantità di acqua utilizzata, si otterrà un waffle più o meno compatto.

Nocciolato

LA NOCCIOLA TOSTATA INCONTRA MILKY AND CEREALS



BASE GELATO

- 1 busta **READY LINE CIOCCOLATO BIANCO**
- 3000 g latte
- 80 g **PASTA NOCCIOLA ITALIANA MT**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS**
- q.b. cialdine di wafer

Preparare la base del gelato versando il mix nel latte, aggiungere la pasta e disperdere sotto costante agitazione per una decina di minuti prima di mantecare. In estrazione variegare con Variiegò Milky & Cereals. Modellare. Decorare a piacere.

Exotico

UNA SINFONIA DI FRUTTI ESOTICI



BASE GELATO

- 100 g **BASE IDRA**
- 600 g latte
- 400 g **FRUIT PUREE MANGO CAPFRUIT**
- 280 g zucchero
- 100 g panna
- 100 g **SMUTER**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS**
- q.b. **VARIEGÒ RED EXOTIC**

Preparare la base del gelato mescolando a freddo tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Milky & Cereals. Modellare. Decorare a piacere con Variegò Red Exotic e Variegò Milky & Cereals.

Tropico beach

UN AFFASCINANTE VIAGGIO TRA NOTE TROPICALI



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**ANDROMEDA**)
- 100 g **COCCO DI SULÙ**
- 40 g **SMUTER**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ RED EXOTIC**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ RED EXOTIC**
- q.b. frutta tropicale fresca

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Red Exotic. Modellare. Decorare a piacere con Variegò Red Exotic e frutta tropicale fresca a piacere.

Maplevanilla

VANIGLIA BIANCA E SCIROPPO D'ACERO SI INCONTRANO
SULLE NOTE DI MILKY AND CEREALS



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**VENUS**)
- 50 g **PASTA VANIGLIA BIANCA**

VARIEGATURA

- q.b. **MAPLE DUE**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Maple Due. Modellare. Decorare a piacere con Variegò Milky and Cereals.

Mascarpone e Pistacchio

UN CLASSICO ANCOR PIÙ RICCO



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**HERCULES 150**)
- 90 g **PASTA MASCARPONE**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**
- q.b. crumble di frolla (vedi ricetta)

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Pistacchio & Cereals e frolla. Modellare. Decorare a piacere con crumble e Variegò.

CRUMBLE

- 1000 g **MURBELLA**
- 500 g burro freddo

Italiano

UN GUSTOSO VIZIO ALL'ITALIANA



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**VENUS**)
- 80 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
- 20 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**

VARIEGATURA

- q.b. crumble di frolla (vedi ricetta)
- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLA & CEREALS**

DECORAZIONE

- q.b. **MOCCABOHNEN** (o chicchi di caffè)
- q.b. crumble di frolla (vedi ricetta)
- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLA & CEREALS**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Nocciola & Cereals e crumble di frolla (vedi ricetta). Modellare. Decorare a piacere con Nocciola & Cereals, frolla e Moccabohnen.

CRUMBLE

- 1000 g **MURBELLA**
- 500 g burro freddo

Irish Dream

IL PROFONDO GUSTO DEL WHISKY INCONTRA
LA DELICATEZZA DELLA VANIGLIA MADAGASCAR



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**PERFETTA**)
- 60 g **VANIGLIA BOURB. MADAGASCAR**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **WHISKY CREAM DUE**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Whisky Cream Due. Modellare. Decorare a piacere.

Sicilia

IL PROFUMO AGRUMATO DEL MANDARINO, L'INTENSITÀ DEL CIOCCOLATO E L'INCONFONDIBILE NOTA DEL PISTACCHIO



BASE GELATO

- 1 busta **READY CHOCO FONDENTE**
- 2000 g **FRUIT PUREE MANDARINO CAPFR.**
- 600 g **IVORY COAST 60% CHIPS LUBECA**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**
- q.b. scorzette di mandarino

Preparare la base del gelato versando il mix nella fruit puree a 45°C, aggiungere le chips di cioccolato e disperdere sotto costante agitazione per una decina di minuti prima di mantecare. Stendere il gelato piatto in vaschetta e abbattere. Completare con uno strato di Variegò Pistacchio & Cereals e scorzette.

Mediterraneo

LA PROFONDA AVVOLGENZA DEL MARZAPANE UNITO AL PISTACCHIO



BASE GELATO

- 1000 g latte
- 120 g **SMUTER**
- 250 g **MARZAPANE ITALIA LUBECA**
- 100 g **IDRA**
- 100 g **STRUTTURA PLUS**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLCAO**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**
- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLCAO**

Preparare la base del gelato mescolando a freddo tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Nocciolcao. Modellare. Decorare a piacere con i variegati.

Gianduja addict

IL GUSTO DELLA NOCCIOLA IN TUTTE LE SUE SFUMATURE



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**HERCULES**)
- 120 g **PASTA GIANDUIA**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLA & CEREALS**

DECORAZIONE

- q.b. **CACAO NOBLESSE**
- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLA & CEREALS**
- q.b. granella di nocciole

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Nocciola & Cereals. Modellare. Decorare a piacere con Nocciola & Cereals, Cacao Noblesse e granella di nocciole.

Crock Caramel

UN CRUNCHY TOUCH
SULLE NOTE DEL CARAMELLO ABBINATO ALLA NOCCIOLA



BASE GELATO

- 100 g **IDRA**
- 150 g zucchero
- 150 g panna
- 1000 g latte
- 140 g **PASTA CARAMEL SALÉ**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ NOCCIOLA & CEREALS**
- q.b. scaglie di croccante (vedi ricetta)

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Nocciola & Cereals e scaglie di croccante. Modellare. Decorare a piacere.

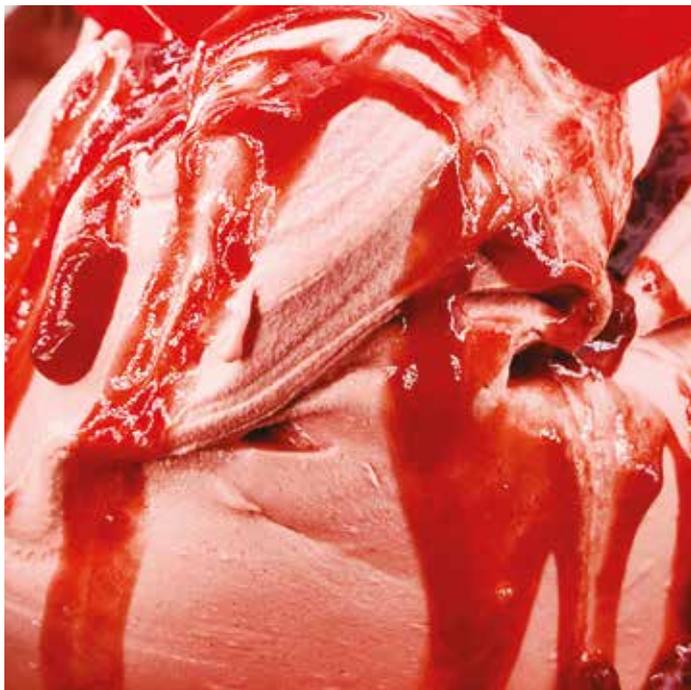
CROCCANTE

- 300 g **BIENEX**
- 150 g scaglie o filetti di mandorle

Mescolare a secco il Bienex con le mandorle, stendere in modo uniforme negli anelli o sulla padella foderati e cuocere direttamente. Temperatura indicativa di cottura: 200°C. Tempo indicativo di cottura: 5-8 minuti.

Red Cupido

UN TOCCO ACIDULO DI ACEROLA ABBINATO
AL GUSTO PASSIONALE DI RED EXOTIC



BASE GELATO

- 1 conf. **CONFRUTTISSIMI ACEROLA**
- 2000 g acqua
- 120 g **LYRA 50**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ RED EXOTIC**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. Modellare. Decorare con Variegò Red Exotic.

Kefir e frutti di bosco

ZERO ZUCCHERI AGGIUNTI, UN PIENO DI GUSTO!



BASE GELATO

- 1000 g **KEFIR ZERO**
- 3000 g latte

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ FRUTTI DI BOSCO ZERO**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Frutti di Bosco Zero. Modellare. Decorare a piacere.

Nocciol Coccola

LA CREMOSITÀ DI SPALMELLA NOCCIOLA
E IL TOCCO FRESCO DEL COCCO



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**ANDROMEDA 100**)
- 100 g **COCCO DI SULÙ**
- 40 g **SMUTER**

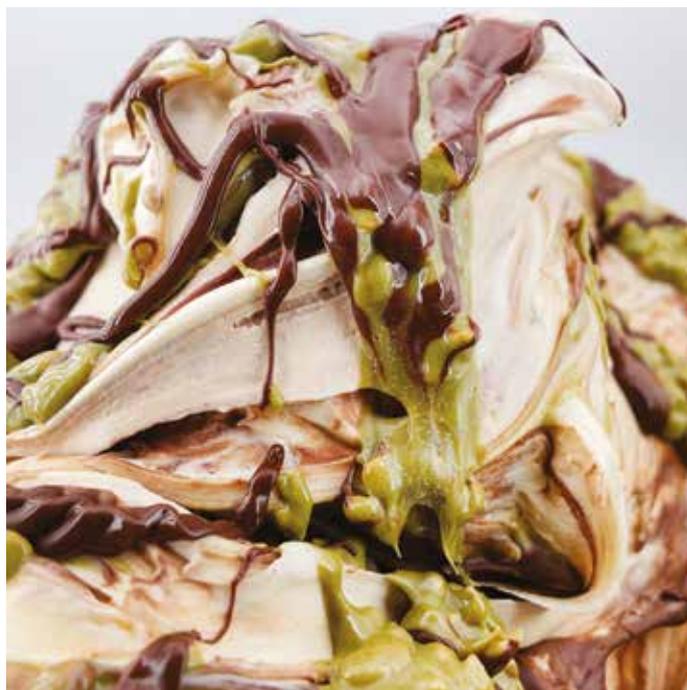
VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **SPALMELLA NOCCIOLA**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Spalmella Nocciola. Modellare. Decorare a piacere.

Goloso Lactose free

LA NOTA DELLA MANDORLA PURA, IL CRUNCHY DEL PISTACCHIO E LA
CREMOSITÀ DI SPALMELLA VEGAN SU BASE LACTOSE FREE



BASE GELATO

- 1000 g latte delattosato
- 200 g zucchero
- 200 g **BASE UNICA LACTOSE FREE**
- 50 g **SMUTER**
- 140 g **PASTA MANDORLA PURA**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **SPALMELLA VEGAN**

DECORAZIONE

- q.b. **SPALMELLA VEGAN**
- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Spalmella Vegan. Modellare. Decorare con Spalmella Vegan e Variegò Pistacchio & Cereals.

Choco Crunchy

UN TUFFO CRUNCHY NELLA CREMOSITÀ DEL CIOCCOLATO



BASE GELATO

- 1 busta **READY LINE CACAO CARAIBI**
- 2500 g latte

VARIEGATURA

- q.b. **SPALMELLA CRUNCHY**

DECORAZIONE

- q.b. **SPALMELLA CRUNCHY**
- q.b. granella di nocciole

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Spalmella Crunchy. Modellare. Decorare con Spalmella Crunchy e granella di nocciole.

Noce e Acero

UN CONNUBIO INDIVISIBILE



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**HERCULES**)
- 70 g **MAPLE DUE**
- 30 g **PASTA NOCE**

VARIEGATURA

- q.b. **MAPLE DUE**

DECORAZIONE

- q.b. **MAPLE DUE**
- q.b. noci in pezzi

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Maple Due. Modellare. Decorare con Maple Due e noci.

Miele e Lavanda

UNA DOLCEZZA DELICATA



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**HERCULES**)
- 100 g **LAVANDA DUE**
- 50 g panna

VARIEGATURA

- q.b. **LAVANDA DUE**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MIELE**
- q.b. lavanda essicata

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Lavanda Due. Modellare. Decorare con Variegò Miele e lavanda essicata.

Sicily Provence

IL GUSTO FRESCO DEI LIMONI DI SICILIA
INCONTRA LE NOTE DI LAVANDA



BASE GELATO

- 100 g **LIMONE DI SICILIA**
- 350 g zucchero
- 60 g **SMUTER**
- 1000 g acqua

VARIEGATURA

- q.b. **LAVANDA DUE**

DECORAZIONE

- q.b. **LAVANDA DUE**
- q.b. scorza di limone

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Lavanda Due. Modellare. Decorare con Lavanda Due e scorza di limone.

Baklava Vibes

ISPIRAZIONI DALLA TURCHIA



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**VENUS**)
- 100 g **PASTA NOCE**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ MIELE**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MIELE**
- q.b. granella di pistacchio
- q.b. granella di mandorle
- q.b. pasta fillo
- q.b. scorzette di limone

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Miele. Modellare. Decorare con Variegò, frutta secca, pasta fillo e scorzette di limone.

Kefir e Miele

LA PERFETTA COMBINAZIONE



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**HERCULES**)
- 100 g **KEFIR**

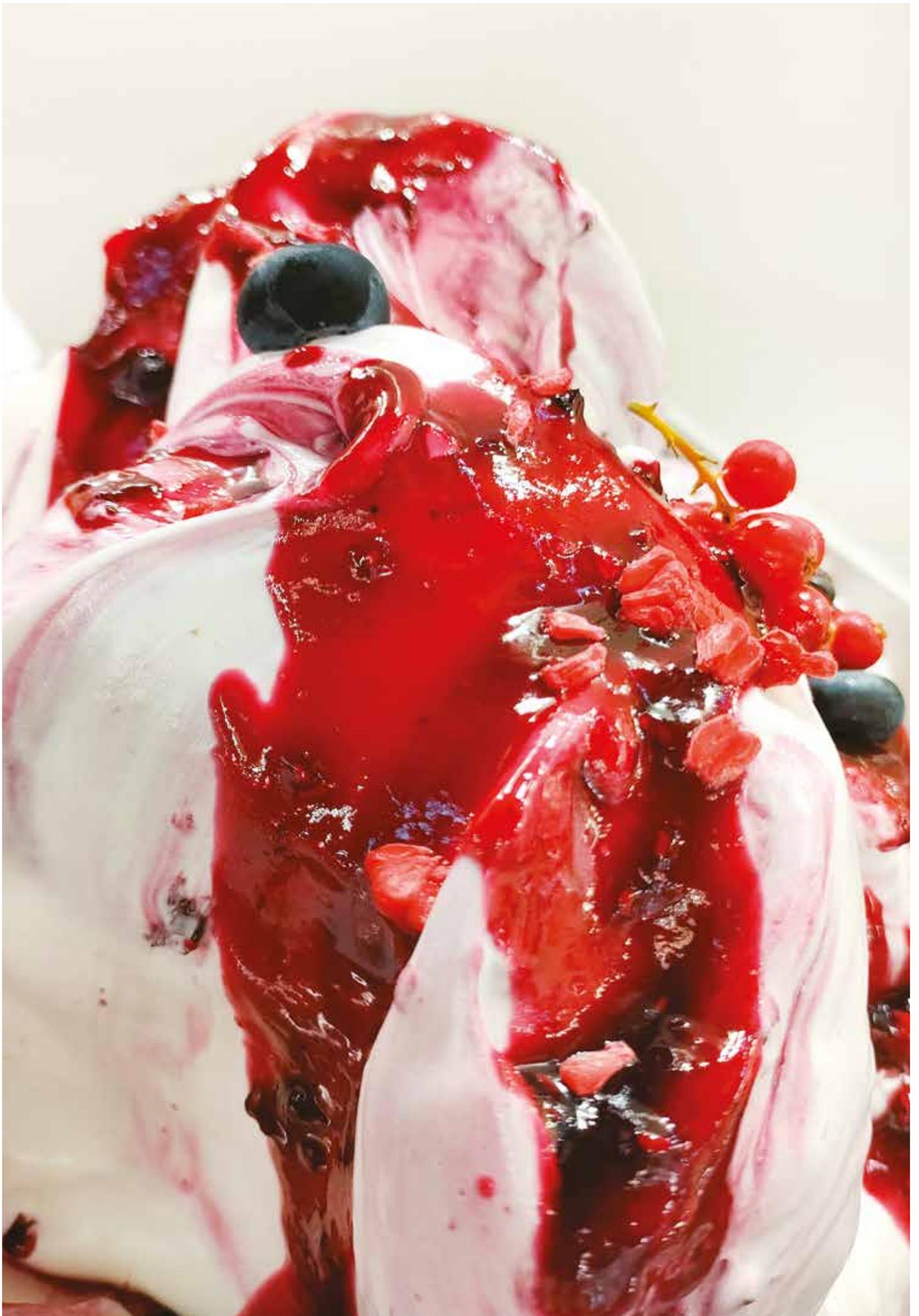
VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ MIELE**

DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ MIELE**
- q.b. muesli

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare con Variegò Miele. Modellare. Decorare con Variegò Miele e muesli.





cresco
ITALIA



MARTIN BRAUN GRUPPE

Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it
www.cresco.it