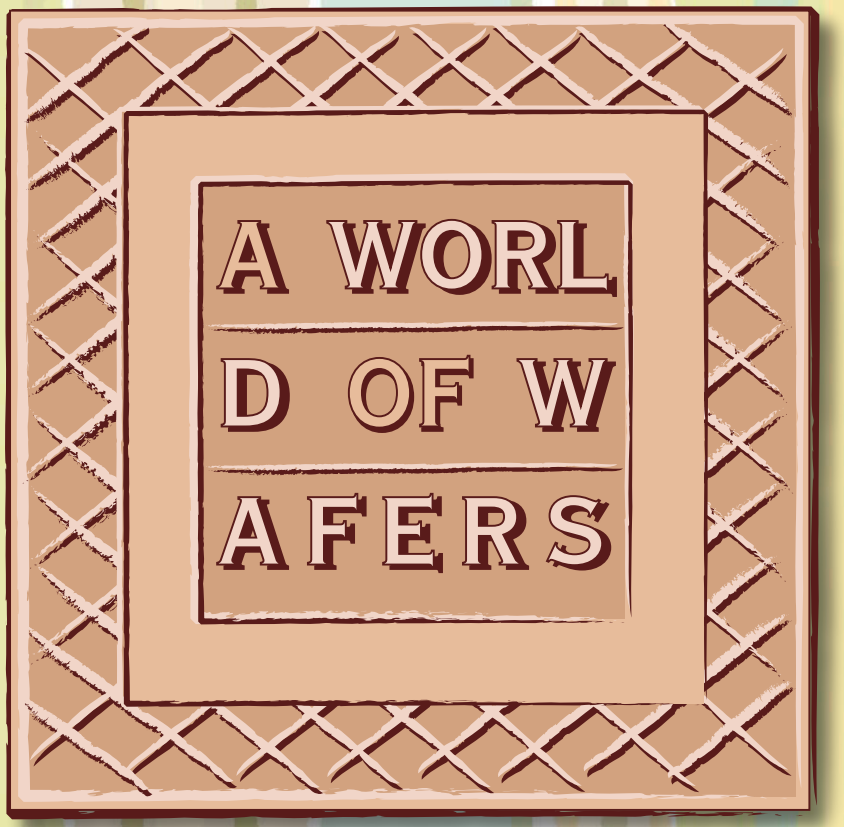
UN MONDO DI CIALDE

BUSSY
BRICELETS DE VEVEY

2017

EINE WE
LT DER
WAFFELN


A WORL
D OF W
AFERS

BUSSY: UN MONDO DI CIALDE

Bussy nasce dalla geniale intuizione del giovane pasticcere milanese Luigi Vandone che nel 1967 acquista un piccolo laboratorio specializzato nella produzione di cialde da decorazione. Qui viene inventato il Cannolo Bussy, il primo semilavorato in croccante cialda, da riempire con tutto ciò che è cremoso. Oggi la Bussy produce oltre 160 referenze in cialda con una produzione giornaliera di 700 mila pezzi che da qui partono in oltre 20 paesi nel mondo.
Bussy, non una semplice cialda.

Bussy: a World of Wafers

Bussy was the ingenious idea of a young pastry chef from Milan, Luigi Vandone, who bought a small laboratory specialising in the production of decorative wafers in 1967. This is where the Bussy wafer came into being as the first semi-processed crunchy wafer ready to be filled with any variety of cream. Today Bussy produces more than 160 types of wafer at a rate of about 700,000 pieces a day, and it sells them in more than 20 countries around the world.
Bussy, not just a simple wafer.

Bussy: Eine Welt der Waffeln

Bussy entstammt der genialen Intuition des jungen mailändischen Konditors Luigi Vandone, der 1967 eine kleine,in der Herstellung von Dekowaffeln spezialisierte Backstube erwirbt. Hier wird das Bussy Hörnchen erfunden, das erste Halbfertigprodukt in Form einer knusprigen Waffel, die mit allem gefüllt werden kann, was cremig ist. Heute produziert Bussy über 160 Waffeltypen mit einer Tagesproduktion von 700 Tausend Stück, die in weltweit mehr als 20 Länder exportiert werden.
Bussy, nicht nur einfach Waffel.

SPECIALIZZAZIONE: CIALDE

Bussy è lo specialista italiano dei prodotti in cialda per la pasticceria, la gelateria e il consumo a casa. Un'esclusiva ricetta frutto di un know-how consolidato in cinquant'anni e che viene sperimentata ogni volta con nuovi abbinamenti di gusti e coperture. Alla base, oggi come allora, ci sono sempre ingredienti selezionati di alta qualità, no ogm, senza conservanti, con solo aromi e coloranti naturali. Bussy produce solo cialde, riconosciute in tutto il mondo per il gusto ricco e fragrante e per la loro insuperabile croccantezza.
Bussy, lo specialista della cialda.

Specialisation: Wafers

Bussy is the Italian specialist in wafer products for pastry bakeries, gelaterias and home consumption. Its exclusive recipe is the result of consolidated know-how accumulated over a fifty year span, which has been used to experiment new taste and couverture combinations. Today like yesterday, only top quality select materials are used, with no GMO, no preservatives, and only natural flavours and colouring. Bussy only makes wafers, which are recognized around the world for their rich and fragrant taste and for their unbeatable crunchiness.
Bussy, the wafer specialist.

Spezialisierung: Waffeln

Bussy ist der italienische Waffelspezialist für Konditoreien, Eisdielen und den privaten Verzehr. Ein exklusives Rezept und Ergebnis eines in fünfzig Jahren konsolidierten Know-hows, das jedes Mal mit neuen Geschmacks- und Überzugskombinationen ausprobiert wird. Und an der Basis stehen immer, heute genauso wie früher, ausgesuchte hochwertige Zutaten, keine GVO's, ohne Konservierungsstoffe, nur mit natürlichen Aromen und Farbstoffen. Bussy produziert nur Waffeln, die in aller Welt für ihren vollen und aromatischen Geschmack und ihre unübertreffliche Knusprigkeit bekannt sind.
Bussy, der Waffelspezialist.

LA GRANDE FAMIGLIA BUSSY

Il catalogo Bussy oggi annovera oltre 160 referenze diverse per gusto, forma e colore. La grande famiglia di cialde Bussy si presenta in 3: le cialde da riempire con tutto ciò che è cremoso, le cialde per decorare i gelati e i dolci dessert e le cialde per il consumo a casa.
Bussy, un mondo di cialde.

The Big Bussy Family

The Bussy catalogue today has more than 160 listings in different flavours, shapes and colours. The big Bussy wafer family comes in three types: wafers for filling with cream, wafers to decorate ice creams and sweet desserts, and wafers for home consumption.
Bussy, a world of wafers.

Die Große Bussy Familie

Der Bussy Katalog zählt heute mehr als 160 Artikel, die sich in ihrem Geschmack, in ihrer Form und Farbe unterscheiden. Die große Bussy Waffelfamilie lässt sich in 3 Kategorien einteilen: Waffeln zum Befüllen mit allem, was cremig ist; Waffeln zum Dekorieren von Eis und süßen Desserts und Waffeln für den Verzehr Zuhause.
Bussy, eine Welt der Waffeln.

CIALDE PRONTE DA RIEMPIRE

Le cialde da riempire sono un contenitore bello e buono per tutte le preparazioni cremose dolci e gustose. Una base subito pronta, versatile e croccante a lungo che lascia spazio alla fantasia del pasticcere e gelatiere per ricette sempre diverse. Le varianti di cialde da riempire proposte sono più di 70, diverse per forma, dimensione, colore, aroma e copertura.
Bussy, uno due tre... pronto il dessert.

Wafers Ready to be Filled

The wafers ready to be filled with cream come in a beautiful container and are ideal for all sweet and tasty cream fillings. They are always ready, versatile, and have lasting crunch, leaving a multitude of different recipes up to the imagination of the pastry bakery and gelateria. There are more than 70 wafer varieties for filling, which are different in shape, size, colour, flavour and couverture.
Bussy, one two three... dessert is ready.

Waffeln Fertig zur Befüllung

Die Waffeln zum Befüllen stellen ein hübsches und leckeres Behältnis für alle cremigen süßen und schmackhaften Zubereitungen dar. Eine gebrauchsfertige, vielseitige und lange knusprige Basis, Konditoren und Eiscrememacher können ihrer Phantasie beim Ausprobieren immer anderer Rezepte freien Lauf lassen. Es werden mehr als 70 Waffelversionen zum Befüllen angeboten, die sich in ihrer Form, Größe, Farbe, ihrem Aroma und Überzug unterscheiden.
Bussy, eins zwei drei... und das Dessert ist fertig.

CIALDE PRONTE PER DECORARE

Più di ottanta orginali cialde diverse per forme, colori, aromi che fanno la differenza per la croccantezza insuperabile e la proposta di gusti sempre nuovi e che aggiungono valore e appeal a qualsiasi preparazione in coppa. In più molte delle cialde da decorazione sono proposte anche in belle confezioni in latta che valorizzano anche il banco del negozio.
Bussy, le cialde che fanno la differenza.

Wafers Ready to Decorate

More than eighty wafers in different shapes, colours, and flavours that make the difference when it comes to unbeatable crunch, with new flavours constantly being developed to add value and appeal to the presentation of any dish. What is more, many decorative wafers also come in beautiful tins that also decorate the shop counter.
Bussy, the wafers that make a difference.

Waffeln Fertig zur Dekoration

Mehr als achtzig Originalwaffeln, die sich in ihrer Form und Farbe und in ihrem Aroma unterscheiden; durch ihre unübertreffliche Knusprigkeit und die immer neuen angebotenen Geschmacksrichtungen machen sie den Unterschied und peppen jedes im Becher verkaufte Produkt auf. Außerdem sind viele Dekowaffeln auch in schicken Blechverpackungen erhältlich, die auf dem Tresen eine gute Figur machen.
Bussy, die Waffeln, die den Unterschied machen.

CIALDE PRONTE PER CASA

Le cialde Bussy possono essere un piacevole snack croccante in qualsiasi momento della giornata, un dolcetto speciale per accompagnare il caffè, l'arricchimento gustoso e bello del gelato da asporto. Le possibilità di portare a casa la croccantezza e il gusto tipici delle cialde Bussy sono molte: monoporzioni, astucci in cartoncino per consumi in famiglia, confezioni multipack e eleganti scatole in latta, da regalo. Tante specialità che arricchiranno il vostro negozio di bontà.
Bussy, la cialda croccante a casa.

Wafers Ready to be Taken Away

Bussy wafers is a delicious, crunchy snack for any time of day, a special treat to go with coffee, a tasty and beautiful enhancement to ice cream on the go. There are multipleoptions for bringing home its characteristic crunch and flavour: single portions, paper boxes for home consumption, multipacks and elegant tins, which are ideal as gifts. Many specialities that will enrich your shop with goodness.
Bussy, the crunchy wafer at home.

Waffeln Fertig zum Mitnehmen

Bussy Waffeln können zu jeder Tageszeit zu einem knusprigen Snack werden, ein besonderes Gebäck zum Kaffee, eine leckere und feine Bereicherung für das Eis zum Mitnehmen. Die Knusprigkeit und der typische Geschmack von Bussy Waffeln lassen sich in vielen Varianten mit nach Hause nehmen: Einzelportionen, Kartonverpackungen für den Verzehr in der Familie, Multipacks und elegante Geschenkschachteln aus Blech. Es gibt viele Spezialitäten, mit denen Sie Ihr Geschäft bereichern können.
Bussy, die knusprige Waffel für Zuhause.

PURPURRY: UN DOLCE MONDO DI DECORI

Nel 2013 Bussy ha scelto di affiancare al suo business principale una ricca proposta di articoli per la guarnizione di dolci e gelati. Le referenze sono in parte prodotte dall'azienda, in parte selezionate con la filosofia Bussy. Un'offerta completa per gli artigiani pasticceri, gelatieri e panificatori che potranno scegliere tra moltissime idee.
Purpurry, un dolce mondo di colori e sapori.

Purpurry: a Sweet World of Decorations

In 2013, Bussy chose to make its main business a rich array of items for enhancing desserts and ice creams. The items are in part produced directly by the company, in part selected following Bussy's philosophy. A complete range for pastry bakeries, gelaterias and bakeries, with a choose of a multitude of ideas.
Purpurry, a sweet world of colours and flavours.

Purpurry: eine Süße Welt voller Dekos

2013 hat sich Bussy dazu entschlossen, sein Hauptbusiness mit Produkten zum Garnieren von Süßspeisen und Eis zu erweitern. Die Produkte werden zum Teil von der Firma selbst produziert und zum Teil mit der Bussy Philosophie ausgewählt. Ein vollständiges Angebot für Konditoren, Eiscrememacher und Bäcker, die unter zahlreichen Ideen die Wahl haben.
Purpurry, eine süße Welt voller Farben und Aromen.

I "PERCHÈ" DI BUSSY

Versatilità: ogni cialda tante ricette quante la fantasia suggerisce. Velocità: bastano pochi minuti per creare deliziosi dessert. Varietà: tanti gusti e tante possibilità per variare la vetrina ogni volta che si desidera. Croccantezza: grazie all'esclusiva ricetta la croccantezza delle cialde Bussy non teme confronti. Lunga Durata: le cialde Bussy rimangono croccanti e fresche per molti mesi a temperatura ambiente. Una Cialda Molti Dessert: pensate per la pasticceria, per la gelateria, per la ristorazione e per i dessert a casa.
Bussy, il tuo perchè.

"Why" Bussy

Versatility: each wafer ideal for as many recipes as the imagination can come up with. Speed: it only takes a few minutes to create delicious desserts. Variety: many flavours and many options for changing the display at any time. Crunch: thanks to the exclusive recipe, the crunch of Bussy wafers is unrivalled. Long life: Bussy wafers stay crunchy and fresh for many months at room temperature. One wafer, many desserts: designed for pastry bakeries, for gelaterias, for restaurants and home desserts.
Bussy, your reason why.

Die "Warums" von Bussy

Vielseitig: jede Waffel bietet so viele Rezepte, wie die Phantasie hergibt. Schnell: es reichen wenige Minuten für ein köstliches Dessert. Vielfältig: viele Geschmacksrichtungen und Möglichkeiten zum Variieren des Schaufensters immer dann, wenn man Lust dazu hat.Knusprig: Dank des exklusiven Rezepts scheut die Knusprigkeit der Bussy Waffeln keinen Vergleich.Lange haltbar: Bussy Waffeln bleiben bei Raumtemperatur viele Monate lang knusprig und frisch. Eine Waffel, viele Desserts: für Konditoreien, Eisdielen, Restaurants und Desserts Zuhause gedacht.
Bussy, Ihr Warum.

CIALDE

BUCSY

BRICELETS DE VEVEY

MILANO 1967

CIALDE PRONTE DA RIEMPIRE

Un'ampia gamma di cialde per pasticceria che con pochi gesti e ingredienti permette di realizzare dessert deliziosi e sempre diversi, conservando l'artigianalità unica di ogni prodotto. L'attenta selezione di ingredienti genuini garantisce una qualità superiore

WAFERS READY TO BE FILLED

A wide range of wafers for pastry creations that with a few steps and ingredients allows to realize delicious desserts, always different, maintaining the unique craftsmanship of each product. The careful selection of ingredients ensures a higher quality

WAFFELN FERTIG ZUR BEFÜLLUNG

Eine breite Palette von Waffeln für Konditorei, die in ein paar Gesten und mit gerungen Zutaten ermöglicht, leckere Desserts, immer anders, zu realisieren und die einzigartige Handwerkskunst jedes Produktes zu erhalten. Der sorgfältige Auswahl der Zutaten sorgt für eine höhere Qualität

Cannoli 19/5 Pag. 8

Cannoli 19/5 Delizia Pag. 10

Cannoli 19/10 Pag. 12

Cannoli 19/10 Delizia Pag. 14

Cannoli Flù Pag. 16

Cialde Maxxi Pag. 18

Cannoli 19/3 Sushi Pag. 19

Mignon Pag. 20

Lepetittè Pag. 22

Kikere Pag. 24

Lecestine Pag. 26

I Biscotti Pag. 28

Le Trottole Pag. 30

Coppe in Cialda Pag. 32

LEGENDA
LEGEND
ZEICHENERKLÄRUNG

Lunghezza
Length
Länge

Altezza
Heigth
Höhe

Diametro
Diameter
Durchmesser

Diametro interno
Inside diameter
Innendurchmesser

CANNOLI **19/5**

TANTE VARIANTI DI CANNOLI IN CIALDA ARROTOLATA RICOPERTA INTERNAMENTE DI CACAO, PRONTE PER ESSERE FARCITE SECONDO LA VOSTRA FANTASIA. DA RIEMPIRE CON CREMA, GANACHE O PANNA MONTATA

Many types of short rolled wafers with cocoa inside coated, ready to be filled according to your creativity. To be filled with cream, ganache or whipped cream

Vielen Sorten von kurzen Waffelröllchen, mit Kakao innenbeschichtet Sie sind fertig, gemäß euerer Phantasie füllen zu werden. Alle sind mit frischen und leckeren Zutaten realisiert. Zur Befüllung mit Creme, Ganache oder Schlagsahne

CANNOLO 19/5 • CAN501

Cialda arrotolata ricoperta internamente di cacao
Plain rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Neutrales Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 MORETTO • CAN510

Cialda arrotolata al cacao ricoperta internamente di cacao
Cocoa rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Kakao Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 WAFERCACAO • CAN508

Cialda arrotolata variegata al cacao ricoperta internamente di cacao
Cocoa-striped rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Kakaogestreiftes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 RICOPERTO • CAN502

Cialda arrotolata ricoperta internamente ed esternamente di cacao
Rolled wafer,coated inside and outside with cocoa coating
Waffelrollchen mit Kakao außen- und innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 RISO • CAN504

Cialda ricoperta di cacao e granella di riso soffiato caramellato
Cocoa-coated rolled wafer with caramelized puffed rice sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 CACAO • CAN507

Cialda ricoperta di cacao e granella al cacao
Cocoa-coated rolled wafer with cocoa sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 CAFFÈ • CAN500

Cialda ricoperta di cacao e granella al caffè
Cocoa-coated rolled wafer with coffee sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kaffeestreusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 AMARETTO • CAN505

Cialda ricoperta di cacao e granella all'amaretto
Cocoa-coated rolled wafer with macaroon sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 MERINGA • CAN509

Cialda ricoperta di cacao e granella bianca
Cocoa-coated rolled wafer with white sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und weißem Streusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 COCCO • CAN503

Cialda ricoperta di cacao e scagliette di cocco
Cocoa-coated rolled wafer with desiccated coconut
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 ARLECCHINO • CAN506

Cialda ricoperta di cacao e codetta di zucchero colorato
Cocoa-coated rolled wafer with coloured sugar sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und buntem Zuckerstreusel

5 cm 1.9 cm

CANNOLI **19/5** DELIZIA

CANNOLI IN CIALDA ARROTOLATA AROMATIZZATA ALLA FRUTTA E RICOPERTA INTERNAMENTE DI COPERTURA BIANCA AL LATTE PER FRESCHI ABBINAMENTI.
DA FARCIRE CON CREMA, GANACHE, PANNA MONTATA E CONFETTURE

Short rolled wafers, fruit flavoured, inside coating with white milk coating, for cool combination.
To be filled with cream, ganache, whipped cream or jam

Kurze Waffelröllchen, mit fruchtigem Aroma
und weißer Milchkuvertüre, für frische Kombinationen.
Zur Befüllung mit Creme, Ganache, Schlagsahne oder Konfitüre

CANNOLO 19/5 LIMONE • CANLI5

Cialda variegata al limone ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Lemon striped rolled wafer, coated inside with white milk coating

Zitrone gestreiftes Waffelröllchen mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA • DEL501R

Cialda variegata rossa ai frutti di bosco, ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Red striped rolled wafer, wild berries flavoured, coated inside with white milk coating

Rotes gestreiftes Waffelröllchen, mit Waldbeeren-Aroma und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 DELIZIA • DEL25

Cialda arrotolata ricoperta internamente di copertura al latte bianca ed esternamente con copertura al limone

Rolled wafer coated inside with white milk coating and outside with lemon flavoured coating

Waffelröllchen mit weißer Zitronearoma-Kuvertüre außenbeschichtet und weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 LATEKAFÈ • KAF501

Cialda variegata al caffè ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Coffee striped rolled wafer, coated inside with white milk coating

Kaffee-gestreiftes Waffelröllchen mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 DELIZIA VERDE • DEL501V

Cialda arrotolata a cannolo variegata verde al gusto pistacchio, ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Green striped rolled wafer, pistachio flavoured, coated inside with white milk coating

Grünes gestreiftes Waffelröllchen, mit Pistazie Aroma, und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

5 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/5 DELIZIA COCCO • DEL35

Cialda ricoperta di copertura al limone e granella di cocco rapè

Rolled wafer, coated with lemon flavoured coating and desiccated coconut

Waffelröllchen mit weißer Zitronenaroma-Kuvertüre außen- und innenbeschichtet mit Kokosraspeln

5 cm 1.9 cm

CANNOLI **19/10**

RICCA GAMMA DI CANNOLI LUNGHI IN CIALDA ARROTOLATA
RICOPERTA INTERNAMENTE DI CACAO: PERFETTA SIA PER CLASSICHE
GOLOSE PREPARAZIONI CON FARCITURA DI CREMA CHE PER LA CREAZIONE
DI CROCCANTI MONOPORZIONI FARCITE CON MORBIDO GELATO O SEMIFREDDO

Rich range of long rolled wafers with cocoa inside coated:
perfect for both classic tasty preparations with cream filling
and for the creation of single portions stuffed with gelato or semifreddo

Breite Palette von langen Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet:
perfekt für klassische leckere Zubereitungen, mit Creme-Füllung,
und für die Schaffung von knusprigen und mit Eis oder Halbgefrorene
gefüllten Ein-Portionen

CANNOLO 19/10 • CAN1001

Cialda arrotolata ricoperta internamente di cacao
Plain rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Neutrales Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 MORETTO • CAN1010

Cialda arrotolata al cacao ricoperta internamente di cacao
Cocoa rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Kakao Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 WAFERCACAO • CAN1008

Cialda arrotolata variegata al cacao ricoperta internamente di cacao
Cocoa-striped rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Kakaogestreiftes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 RICOPERTO • CAN1002

Cialda arrotolata ricoperta internamente ed esternamente di cacao
Rolled wafer,coated inside and outside with cocoa coating
Waffelrollchen mit Kakao außen- und innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 RISO • CAN1004

Cialda ricoperta di cacao e granella di riso soffiato caramellato
Cocoa-coated rolled wafer with caramelized puffed rice sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 CACAO • CAN1007

Cialda ricoperta di cacao e granella al cacao
Cocoa-coated rolled wafer with cocoa sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 CAFFÈ • CAN1000

Cialda ricoperta di cacao e granella al caffè
Cocoa-coated rolled wafer with coffee sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kaffeestreusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 AMARETTO • CAN1005

Cialda ricoperta di cacao e granella all'amaretto
Cocoa-coated rolled wafer with macaroon sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 MERINGA • CAN1009

Cialda ricoperta di cacao e granella bianca
Cocoa-coated rolled wafer with white sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und weißem Streusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 COCCO • CAN1003

Cialda ricoperta di cacao e scagliette di cocco
Cocoa-coated rolled wafer with desiccated coconut
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 ARLECCHINO • CAN1006

Cialda ricoperta di cacao e codetta di zucchero colorato
Cocoa-coated rolled wafer with coloured sugar sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und buntem Zuckerstreusel

10 cm 1.9 cm

CANNOLI **19/10** DELIZIA

SELEZIONE DI CANNOLI LUNGHI
IN CIALDA ARROTOLATA RICOPERTA INTERNAMENTE
DI COPERTURA BIANCA AL LATTE, PER FRESCHI ABBINAMENTI ALLA FRUTTA.
DA FARCIRE CON CREMA, GANACHE, GELATO E SEMIFREDDI

Selection of long rolled wafers,
with white milk coating inside coated,
for cool fruity combination.
To be filled with cream, ganache,
gelato or semifreddo

Auswahl von langen Waffelröllchen,
mit weißer Milch Kuvertüre innenbeschichtet,
für frische fruchtigen Kombinationen.
Zur Befüllung mit Creme, Ganache,
Eis oder Halbgefrorene

CANNOLO 19/10 LATEKAFÈ • KAF1001

Cialda variegata al caffè ricoperta internamente
di copertura al latte bianca

Coffee striped rolled wafer, coated inside
with white milk coating

Kaffee-gestreiftes Waffelröllchen mit weißer
Milchkuvertüre innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/8 TRIO • CAN82015

Cialda variegata a tre colori ricoperta internamente
di copertura al latte bianca

Tricoloured striped rolled wafer, coated inside
with white milk coating

Dreifarbiges gestreiftes Waffelröllchen mit weißer
Milch Kuvertüre innenbeschichtet

8 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 LIMONE • CANLI10

Cialda variegata al limone ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Lemon striped rolled wafer, coated inside with white milk coating

Zitrone gestreiftes Waffelröllchen mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 DELIZIA ROSSA • DEL1001R

Cialda variegata rossa ai frutti di bosco, ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Red striped rolled wafer, wild berries flavoured, coated inside with white milk coating

Rotes gestreiftes Waffelröllchen, mit Waldbeeren-Aroma und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 DELIZIA • DEL210

Cialda arrotolata ricoperta internamente di copertura al latte bianca ed esternamente con copertura al limone

Rolled wafer coated inside with white milk coating and outside with lemon flavoured coating

Waffelröllchen mit weißer Zitronearoma-Kuvertüre außenbeschichtet und weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO LIMONE • CANLI8

Cialda arrotolata aromatizzata al limone ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Lemon rolled wafer, coated inside with white milk coating

Waffelröllchen mit Zitronearoma und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

8 cm 2.5 cm

CANNOLO 19/10 DELIZIA VERDE • DEL1001V

Cialda arrotolata a cannolo variegata verde al gusto pistacchio, ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Green striped rolled wafer, pistachio flavoured, coated inside with white milk coating

Grünes gestreiftes Waffelröllchen, mit Pistazie Aroma, und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

10 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/10 DELIZIA COCCO • DEL310

Cialda ricoperta di copertura al limone e granella di cocco rapè

Rolled wafer, coated with lemon flavoured coating and desiccated coconut

Waffelröllchen mit weißer Zitronenaroma-Kuvertüre außen- und innenbeschichtet mit Kokosraspeln

10 cm 1.9 cm

CANNOLI **FLÙ**

UNA NUOVA PROPOSTA DEL CLASSICO CANNOLO... LA LINEA FLÙ
NEI SUOI COLORI NATURALI CON COPERTURA INTERNA BIANCA AL LATTE.
NATURALI E ABBINABILI A GUSTI FRUTTA E "VERDURE"

A new proposal of the classic rolled wafers... line Flù
in its natural colours with white milk coating inside.
And combined with natural fruits or vegetables flavours

Ein neuer Vorschlag des klassischen Waffelröllchens... die Linie Flù
in ihrer natürlichen Farben und mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet.
Sie sind natürlich und sie können
mit Fruchte- und Gemüsegeschmack kombiniert werden

CANNOLO FLÙ BIANCO • FLU01

Cialda arrotolata bianca ricoperta internamente di copertura al latte bianca

White rolled wafer, coated inside with white milk coating

Weißes Waffelröllchen, mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

7 cm 1.9 cm

CANNOLO FLÙ GIALLO • FLU02

Cialda arrotolata gialla ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Yellow rolled wafer, coated inside with white milk coating

Gelbes Waffelröllchen, mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

7 cm 1.9 cm

CANNOLO FLÙ LILLA • FLU03

Cialda arrotolata lilla ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Lilac rolled wafer, coated inside with white milk coating

Lilafarbiges Waffelröllchen, mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

7 cm 1.9 cm

CANNOLO FLÙ ROSA • FLU04

Cialda arrotolata rosa ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Pink rolled wafer, coated inside with white milk coating

Rosafarbiges Waffelröllchen, mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

7 cm 1.9 cm

CANNOLO FLÙ VERDE • FLU05

Cialda arrotolata verde ricoperta internamente di copertura al latte bianca

Green rolled wafer, coated inside with white milk coating

Grünes Waffelröllchen, mit weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

7 cm 1.9 cm

CIALDE **MAXXI**

SELEZIONE DI MAXI CANNOLI IN CIALDA ARROTOLATA RICOPERTA INTERNAMENTE DI CACAO DA RIEMPIRE CON CREME O GELATO.
I MAXI CANNOLI SONO LA BASE IDEALE PER PREPARARE MODERNE E RICCHE MONOPORZIONI, ANCHE DA "PASSEGGIO", GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI UNO STECCO

Selection of Maxi rolled wafers with cocoa inside coated, to be filled with cream or gelato.
The Maxi cannoli represent the perfect base to prepare modern and rich single-portions, even to take-away with the simple addition of a stick

Auswahl von Maxi Waffelröllchen, mit Kakao innenbeschichtet, die mit Sahne oder Eis gefüllt werden.
Sie sind der perfekte Grund, um moderne und reiche Einzel-Portionen zum Mitnehmen zu realisieren

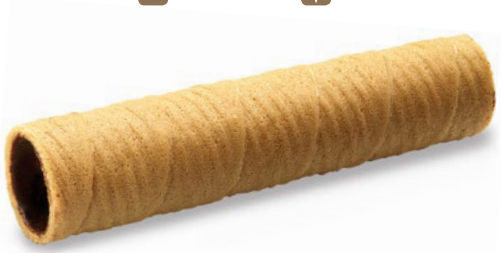
CIOKKOLONE • CIO1001

Croccante cialda arrotolata a cannolo semi-schiacciato con l'interno ricoperto di cacao

Crunchy half-flattened rolled wafer, coated inside with cocoa coating

Knuspriges halb-plattes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

10 x 4 cm 2.2 cm



CANNOLO 19/13 • CAN1301

Cialda arrotolata ricoperta internamente di cacao

Plain rolled wafer,coated inside with cocoa coating

Neutrales Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

13 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/13 WAFERCACAO • CAN1308

Cialda arrotolata variegata al cacao ricoperta internamente di cacao

Cocoa-striped rolled wafer,coated inside with cocoa coating

Kakaogestreiftes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

13 cm 1.9 cm

CANNOLI **19/3** SUSHI

PICCOLI CANNOLI IN CIALDA ARROTOLATA RICOPERTI INTERNAMENTE DI CACAO PER DARE SPAZIO ALLA VOSTRA CREATIVITÀ. RIEMPITI CON GANACHE PER LA CREAZIONE DI GUSTOSE PRALINE O "VESTITI" ALL'ORIENTALE PER PICCOLI SUSHI DOLCI

Small rolled wafers with cocoa inside coated to give space to your creativity. Filled with ganache for the creation of delicious pralines or oriental "dressed" for small sweet sushi

Kleine Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet. Sie können mit Ganache gefüllt werden, um köstliche Pralinen oder orientalisch, kleine süße Sushi vorzubereiten

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

Cialda neutra ricoperta internamente di cacao
Plain rolled wafer with cocoa inside coated
Neutrales Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

3 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/3 MINILIME • CAN304

Cialda aromatizzata al lime nel tono verde ricoperta internamente di cacao
Rolled wafer, lime flavoured, with green tone, cocoa inside coated
Waffelröllchen, mit Lime-Aroma, in grünen Farbton mit Kakao innenbeschichtet

3 cm 1.9 cm

CANNOLO 19/3 MINIARANCIA • CAN307

Cialda aromatizzata all'arancia nel tono arancio ricoperta internamente di cacao
Rolled wafer, orange flavoured, with orange tone, cocoa inside coated
Waffelröllchen, mit Orange-Aroma, in orangen Farbton mit Kakao innenbeschichtet

3 cm 1.9 cm

MIGNON

LA VERSIONE PICCOLA DEL CANNOLO IN CIALDA ARROTOLATA RICOPERTA INTERNAMENTE DI CACAO: PERFETTA PER DECORARE ED ARRICCHIRE MINI DESSERT PIENI DI FANTASIA. DA FARCIRE CON CREME O GELATO SOFT O DA ASSAPORARE COSÌ COME È

The reduced version of the rolled wafer with cocoa inside coated, perfect to decorate and enrich mini desserts full of imagination. Can be filled with cream or soft ice cream or enjoy as is

Die gekürzte Version des Waffelröllchens, mit Kakao innenbeschichtet, die perfekt ist, um fantasiereiche mini-Dessert zu dekorieren oder zu bereichern. Können mit Sahne oder Softeis gefüllt werden oder genießen Sie, wie ist

MIGNON • MIG301

Cialda arrotolata ricoperta internamente di cacao
Plain rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Neutrales Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

4 cm 1.1 cm

MIGNON WAFERCACAO • MIG308

Cialda arrotolata variegata al cacao ricoperta internamente di cacao
Cocoa-striped rolled wafer,coated inside with cocoa coating
Kakaogestreiftes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

4 cm 1.1 cm

MIGNON RICOPERTO • MIG302

Cialda arrotolata ricoperta internamente ed esternamente di cacao
Rolled wafer,coated inside and outside with cocoa coating
Waffelrollchen mit Kakao außen- und innenbeschichtet

4 cm 1.1 cm

MIGNON AMARETTO • MIG305

Cialda ricoperta di cacao e granella all'amaretto
Cocoa-coated rolled wafer with macaroon sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

4 cm 1.1 cm

MIGNON CACAO • MIG307

Cialda ricoperta di cacao e granella al cacao
Cocoa-coated rolled wafer with cocoa sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

4 cm 1.1 cm

MIGNON COCCO • MIG303

Cialda ricoperta di cacao e scagliette di cocco
Cocoa-coated rolled wafer with desiccated coconut
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

4 cm 1.1 cm

MIGNON ARLECCHINO • MIG306

Cialda ricoperta di cacao e codetta di zucchero colorato
Cocoa-coated rolled wafer with coloured sugar sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und buntem Zuckerstreusel

4 cm 1.1 cm

MIGNON MERINGA • MIG309

Cialda ricoperta di cacao e granella bianca
Cocoa-coated rolled wafer with white sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und weißem Streusel

4 cm 1.1 cm

MIGNON RISO • MIG304

Cialda ricoperta di cacao e granella di riso soffiato caramellato
Cocoa-coated rolled wafer with caramelized puffed rice sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

4 cm 1.1 cm

MIGNON CAFFÈ • MIG300

Cialda ricoperta di cacao e granella al caffè
Cocoa-coated rolled wafer with coffee sprinkle
Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kaffeestreusel

4 cm 1.1 cm

LE**PETITTÈ**

EVOLUZIONE CONTEMPORANEA DEL CLASSICO CANNOLO BUSSY, I MINI CANNOLI LEPETITTÈ SONO PERFETTI PER LA PREPARAZIONE DI FRESCHI E ORIGINALI FINGER FOOD. CROCCANTI CIALDE ARROTOLATE E SEMI-SCHIACCIATE, RICOPERTE INTERNAMENTE DI CACAO, AROMATIZZATE E COLORATE CON INGREDIENTI NATURALI. DA RIEMPIRE CON CREME, GANACHE O GELATO SOFT, SONO DISPONIBILI IN SETTE VARIANTI DIVERSE, PER SODDISFARE OGNI GUSTO

Contemporary evolution of the classic Bussy rolled wafer, the mini rolled wafers Lepetittè are perfect to make fresh and original finger food. Crunchy half-flattened rolled wafers, with cocoa inside coated, flavoured and coloured with natural ingredients only. To be filled with creams, ganache or soft ice cream, they are available in seven different variants, to suit every taste

Moderne Entwicklung des klassischen Waffelröllchens Bussy, sind die Mini Waffelröllchen Lepetittè perfekt, um frische und originelle Fingerfood vorzubereiten. Halb-Platte Waffelröllchen, mit Kakao innenbeschichtet und mit naturellen Zutaten gefärbt und aromatisiert. Sie können mit Sahne, Ganache oder Softeis gefüllt werden, sie sind in sieben verschiedenen Varianten verfügbar, um jeden Geschmack zu befrieden

LEPETITTÈ CAFFÈ • LEP01

Cialda aromatizzata al caffè nel tono marrone, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, coffee flavoured, with brown tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Kaffee-Aroma, in kaffebraunen Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ CANNELLA • LEP02

Cialda aromatizzata alla cannella nel tono cannella, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, cinnamon flavoured, with cinnamon tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Zimt-Aroma, in Zimt-Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ VANIGLIA • LEP03

Cialda aromatizzata alla vaniglia nel tono giallo, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, vanilla flavoured, with yellow tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Vanille-Aroma, in gelben Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ FRUTTI DI BOSCO • LEP05

Cialda aromatizzata ai frutti di bosco nel tono fucsia, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, wild berries flavoured, with fucsia tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Waldbeeren-Aroma, in fuchsinroten Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ ARANCIA • LEP07

Cialda aromatizzata all'arancia nel tono arancio, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, orange flavoured, with orange tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Orange-Aroma, in orangen Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ LIME • LEP04

Cialda aromatizzata al lime nel tono verde acido, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, lime flavoured, with green tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Lime-Aroma, in grünen Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

LEPETITTÈ FRAGOLA • LEP06

Cialda aromatizzata alla fragola nel tono rosa, ricoperta internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer, strawberry flavoured, with pink tone, coated inside with cocoa coating

Halb-Plattes Waffelröllchen, mit Erdbeere-Aroma, in rosa Farbton, mit Kakao innenbeschichtet

4 x 2.8 cm 1.8 cm

KIKERE

ALLEGRE COPPETTE IN CIALDA ZUCCHERATA, REALIZZATE IN DIVERSI GOLOSI GUSTI DA UTILIZZARE SINGOLE O BACIATE. FACILI DA RIEMPIRE CON CREME O GELATO, PERMETTONO DI CREARE SAPORI CLASSICI O UNIONI INNOVATIVE CON LA SEMPLICE AGGIUNTA DI DOLCI DECORAZIONI

Nice small sugar wafer bowls, made in different delicious varieties, to use single or coupled. Easy to be filled with creams or gelato, allow to create classic flavours or innovative unions, simply adding sweet decorations

Nette kleine gezuckerte Waffelbecher, die in verschiedenen leckere, Sorten realisiert sind, Einzel-oder gepaart zu bedienen. Zur Befüllung mit Cremen oder Eis, erlauben sie, klassische Geschmäcke oder innovative Kombinationen zu erstellen

KIKERA CAFFÈ • KIK180

Coppetta in cialda ricoperta di cacao e granella al caffè
Cocoa-coated wafer bowl with coffee sprinkle
Waffelbecher mit Kakaoglasur und Kaffeestreusel

h 1.8 cm ⌀ 3 cm

KIKERA COCCO • KIK183

Coppetta in cialda ricoperta di cacao e scagliette di cocco
Cocoa-coated wafer bowl with desiccated coconut
Waffelbecher mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

h 1.8 cm ⌀ 3 cm

KIKERA RISO • KIK184

Coppetta in cialda ricoperta di cacao
e granella di riso soffiato caramellato

Cocoa-coated wafer bowl with caramelized puffed rice sprinkle

Waffelbecher mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

h 1.8 cm ∅ 3 cm

KIKERA ARLECCHINO • KIK186

Coppetta in cialda ricoperta di cacao
e granella di zucchero colorato

Cocoa-coated wafer bowl with coloured sugar sprinkle

Waffelbecher mit Kakaoglasur und buntem Zuckerstreusel

h 1.8 cm ∅ 3 cm

KIKERA MERINGA • KIK189

Coppetta in cialda ricoperta di cacao
e granella bianca

Cocoa-coated wafer bowl with white sprinkle

Waffelbecher mit Kakaoglasur und weißem Streusel

h 1.8 cm ∅ 3 cm

KIKERA AMARETTO • KIK185

Coppetta in cialda ricoperta di cacao
e granella all'amaretto

Cocoa-coated wafer bowl with macaroon sprinkle

Waffelbecher mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

h 1.8 cm ∅ 3 cm

KIKERA CACAO • KIK187

Coppetta in cialda ricoperta di cacao e granella al cacao

Cocoa-coated wafer bowl with cocoa sprinkle

Waffelbecher mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

h 1.8 cm ∅ 3 cm

KIKERA DELIZIA COCCO • DEL380

Coppetta in cialda ricoperta di copertura
al limone e granella di cocco rapè

Wafer bowl coated with lemon
white flavoured coating and desiccated coconut

Waffelbecher mit Zitronenaroma Kuvertüre
und Kokosraspeln

h 1.8 cm ∅ 3 cm

LE**CESTINE**

PICCOLE CESTINE DAL FONDO PIATTO,
PROPOSTE IN SEMPLICE CIALDA
PER PICCOLE TENTAZIONI DI GELATO
O ARRICCHITE DI CACAO E GUSTOSE GRANELLE
PER DOLCI PROPOSTE

Small flat-bottom baskets,
plain wafers for small ice cream delights,
or enriched with chocolate
and tasty grains for desserts

Kleine Körbchen mit flachem Boden
in einfacher Waffel
für kleine Eisverführungen oder mit Kakao
und leckeren Dekostreusel

LECESTINE • LEC01

Cestine in cialda neutra stampata

Plain wafer cups

Neutraler gepresster Waffelbecher

h 2.1 cm ∅ 4.3 cm Esterno - External Aussen

LECESTINE RISO • LEC04

Cestine in cialda stampata ricoperte di cacao e granella di riso soffiato caramellato

Wafer cups, cocoa-coated with caramelized puffed rice sprinkle

Gepresste Waffelbecher mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

h 2.3 cm ∅ 4.6 cm Esterno - External Aussen

LECESTINE CACAO • LEC07

Cestine in cialda stampata ricoperte di cacao e granella di cacao

Wafer cups, cocoa-coated with cocoa sprinkle

Gepresste Waffelbecher mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

h 2.3 cm ∅ 4.5 cm Esterno - External Aussen

LECESTINE COCCO • LEC03

Cestine in cialda stampata ricoperte di cacao e scagliette di cocco

Wafer cups, cocoa-coated with desiccated coconut

Gepresste Waffelbecher, mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

h 2.2 cm ∅ 4.4 cm Esterno - External Aussen

LECESTINE AMARETTO • LEC05

Cestine in cialda stampata ricoperte di cacao e granella all'amaretto

Wafer cups, cocoa-coated with macaroon sprinkle

Gepresste Waffelbecher mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

h 2.3 cm ∅ 4.5 cm Esterno - External Aussen

Novità

LECESTINE ARLECCHINO • LEC06

Cestine in cialda stampata ricoperte di cacao e codetta di zucchero colorato

Wafer cups, cocoa-coated with coloured sugar sprinkle

Gepresste Waffelbecher mit Kakaoglasur und buntem Zuckerstreusel

h 2.3 cm ∅ 4.5 cm Esterno - External Aussen

BISCOTTI

LA NOVITÀ IN CASA BUSSY, IL BISCOTTONE, LA "NUOVA" PROPOSTA STUDIATA
PER CREARE IL NUOVO SNACK! DALLA BOTTEGA DI NONNO LUIGI
UNA CIALDA CREATA OLTRE 20 ANNI FA!
CROCCANTE E RICCA DI GUSTO CON LA COPERTURA AL CACAO

The novelty by Bussy, Biscottone, is the "new" proposal designed
to be the new snack! From grandpa Luigi's shop,
a wafer created more than 20 years ago!
Crispy and rich in flavour, with a cocoa coating

Die Neuheit aus dem Hause Bussy, der Biscottone, eigens für den neuen
Snack entwickelt! Aus der Bäckerstube von Opa Luigi diese
vor 20 Jahren kreierte Waffel!
Krokant und schmackhaft mit Kakaoüberzug

BISCOTTONE • BIS01

Cialda zuccherata stampata millefoglie con una nota di cacao, ricoperta da un lato da uno strato di cacao

Sugar wafer millefeuille with a touch of cocoa, covered on one hand, with cocoa

Gezuckerte Blätterteigwaffel mit einem Hauch von Kakao, einseitig mit Kakaoglasur

10.5 x 5.5 cm

Novità

BISCOTTINO • BIS02

Cialda tonda zuccherata stampata millefoglie, ricoperta da un lato da uno strato di cacao

Round sugar wafer millefeuille covered on one hand with cocoa

Runde gezuckerte Blätterteigwaffel einseitig mit Kakaoglasur

5 cm

LE **TROTTOLE**

PICCOLI E DOLCI CONI IN CIALDA ARROTOLATA, PER REALIZZARE MINI-CORNETTI GELATO ORIGINALI E INNOVATIVI O, NELLA VERSIONE PIÙ PICCOLA, PER DECORARE COPPE DI GELATO. NELLA VERSIONE GRANELLATA PERFETTI PER CREARE FANTASIOSI MINI-DESSERT

Small and sweet wafer rolled small cones, to made original and innovative gelato mini-cones or, in the smaller version, to decorate gelato cups.
The version with sprinkle is perfect to create inventive mini-desserts

Kleine süße Tüte aus gedrehter Waffel, um originelle und innovative Mini-Eistüten zu realisieren oder, in der kleineren Version, um Eisbecher zu dekorieren.
In der Ausführung mit Streuseln sind sie perfekt, um phantasievolle Mini-Dessert zu bereiten

MINITROTTOLA • TRO02

Mini conetto in cialda arrotolata
Rolled wafer mini-cone
Mini-Tüte aus gedrehter Waffel

h 6.2 cm — Conicità - Taper - Konus 23° — ∅ 3 cm

MINITROTTOLA CACAO • TRO03

Mini conetto in cialda arrotolata al cacao
Cocoa rolled wafer mini-cone
Mini-Tüte aus gedrehter Kakaowaffel

h 6.2 cm — Conicità - Taper - Konus 23° — ∅ 3 cm

TROTTOLA NEUTRA • TRO10

Conetto in cialda arrotolata
Plain rolled wafer mini-cone
Neutrale kleine Tüte aus Waffel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

TROTTOLA COCCO • TRO13

Conetto in cialda ricoperto di cacao e scaglie di cocco
Cocoa-coated rolled wafer mini-cone with desiccated coconut
Kleine Tüte aus Waffel mit Kakaoglasur und Kokosraspel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

TROTTOLA AMARETTO • TRO15

Conetto in cialda ricoperto di cacao e granella all'amaretto
Cocoa-coated rolled wafer mini-cone with macaroon sprinkle
Kleine Tüte aus Waffel mit Kakaoglasur
und Makronenstreusel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

TROTTOLA CACAO • TRO18

Conetto in cialda arrotolata al cacao
Cocoa rolled wafer mini-cone
Kleine Tüte aus gedrehter Kakaowaffel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

TROTTOLA RISO • TRO14

Conetto in cialda ricoperto di cacao
e riso soffiato caramellato
Cocoa-coated rolled wafer mini-cone
with caramelized puffed rice sprinkle
Kleine Tüte aus Waffel mit Kakaoglasur
und karamellisiertem Puffreisstreusel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

TROTTOLA GRANCACAO • TRO17

Conetto in cialda ricoperto di cacao
e granella al cacao
Cocoa coated rolled wafer mini-cones
with cocoa sprinkle
Kleine Tüte aus Waffel mit Kakaoglasur
und Kakaostreusel

h 6.5 cm | Conicità - Taper - Konus 30° | ∅ 3,5 cm

COPPE **IN** CIALDA

CROCCANTI E GOLOSE CIALDE A COPPA ZUCCHERATE,
PRATICHE E SEMPLICI DA USARE,
PERFETTE PER SERVIRE UNA COMPOSIZIONE DI GELATO
O MACEDONIA DI FRUTTA

Crispy and delicious sugar wafer cups,
practical and easy to use,
perfect for a composition of gelato
or fruit salad

Knusprige und leckere
gezuckerte Waffelbecher,
praktisch und schnell zu benutzen,
perfekt für Eis oder Obstsalat

COPPA BEA • PO4CIA

Coppa in cialda
Wafer cup
Waffelbecher
h 4.0 cm ⌀ 10.0 cm

TULIPANO AL CACAO • SEL04

Coppa in cialda zuccherata ricoperta di cacao
Cocoa-coated sugar wafer cup
Gezuckerter Waffelbecher mit Kakaoglasur
h 3.5 cm ⌀ 10.7 cm

COPPA REGINA • SEL10

Coppa in cialda zuccherata
Sugar wafer cup
Gezuckerter Waffelbecher
h 3.5 cm ⌀ 13.5 cm

CIALDE

BUCSY

BRICELETS DE VEVEY

MILANO 1967

CIALDE PRONTE PER DECORARE

Una completa varietà di cialde per decorare gelati e dessert: dalle classiche cialde arrotolate a sigaretta alle forme più fantasiose e moderne, proposte nei classici gusti come vaniglia e cacao, nelle nuovissime tendenze speziate e aromatizzate alla frutta, in diverse varianti di colore e variegature, in diverse forme e dimensioni. Cialde croccanti e gustose al palato, grazie agli ingredienti rigorosamente naturali, all'assenza di conservanti nel rispetto delle ricette tradizionali

WAFERS READY TO DECORATE

A complete variety of wafers to decorate ice creams and dessert: from classic rolled wafers to the more imaginative and modern ones, suggested in the classic flavours like vanilla and cocoa, in the latest trends spice and fruit-flavoured, in a choice of colours, in different shapes and sizes. Crispy and tasty wafers, thanks to strictly natural ingredients, the absence of preservatives in the respect of the traditional recipes

WAFFELN FERTIG ZUR DEKORATION

Eine vollständige Palette, um Eis und Dessert zu dekorieren: von der klassischen Hohhippen aus Waffelröllchen bis der mehr phantasievollen Formen, die im klassischen Geschmäcken wie Vanille und Kakao, in die neuesten Trends mit fruchtiger und würziger Aromen, in verschiedenen Farben, in verschiedenen Formen und Größen vorgeschlagt werden. Knuspriche und leckere Waffeln, dank der streng natürlichen Zutaten, der Abwesenheit von Konservierungsmitteln in Übereinstimmung mit traditionellen Rezepten

Cialde a Sigaretta Pag. 36

Cialde a Sigaretta Con Cacao Pag. 42

Cialde a Sigaretta Colorate con Fantasia Pag. 46

Cialde al Burro Pag. 49

Cialde Stampate Pag. 50

Cialde a Sfoglia Pag. 52

Minidolcezze Pag. 60

LEGENDA
LEGEND
ZEICHENERKLÄRUNG

Lunghezza
Length
Länge

Altezza
Heigth
Höhe

Diametro
Diameter
Durchmesser

CIALDE **A** SIGARETTA

CROCCANTI E GUSTOSE CIALDE ARROTOLATE A SIGARETTA, DISPONIBILI IN DIVERSE VARIANTI, DIMENSIONI E GUSTI, SONO PERFETTE PER LA DECORAZIONE DI COPPE DI GELATO O, NELLA VERSIONE MINI, DI CONI E COPPETTE

Crispy and tasty rolled wafer straws, available in different variants, sizes and flavours, are perfect for decorations of ice cream cups or, in the mini version, of cones and small cups

Knusprige und leckere Hohlhippen aus Waffelröllchen, die in verschiedenene Varianten, Größen und Geschmäcken verfügbar sind, um Becher oder, in der Mini Version, Eistüte und Eisbecher zu dekorieren

BABI • BABI

Mini sigarette assortite nelle due varianti cialda semplice e variegata al cacao

Mini rolled wafer straws mixed plain and cocoa-striped

Kleine Hohlhippen aus Waffelröllchen, neutral und kakaogestreift assortiert

5 cm ∅ 1.2 cm

Offerte in un pratico espositore da banco
Available in a handy display carton
In praktischen Ausstellkarton verfügbar

MINI SIGARETTA • SIG66

Mini cialda arrotolata a sigaretta

Mini rolled wafer straw

Kleine Hohlhippen aus Waffelröllchen

6 cm ∅ 1.2 cm

MINI ROLETTE • SIG46

Cialda arrotolata variegata bianca, aromatizzata alla vaniglia

Mini white-striped vanilla flavoured rolled wafer straw

Kleine weißgestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Vanille-Aroma

6 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA 8 CM • SIG47

Cialda arrotolata a sigaretta
Rolled wafer straw
Hohlhippen aus Waffelröllchen

8 cm 1.2 cm

SIGARETTA WAFERCACAO 8 CM • SIG48

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao
Cocoa-striped rolled wafer straw
Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

8 cm 1.2 cm

SIGARETTE MIX 400 • LAT400

Cialde arrotolate a sigaretta neutre e variegate al cacao
Rolled wafer straws, mixed plain and cocoa-striped
Hohlhippen aus Waffelröllchen assortiert, neutral und kakaogestreift

8 cm 1.2 cm

Confezionate in scatola di metallo
Packed in tin box • In Metalldose verpackt

SIGARETTA • SIG80

Cialda arrotolata a sigaretta
Rolled wafer straw
Hohlhippen aus Waffelröllchen

9.5 cm 1.2 cm

SIGARETTA WAFERCACAO • SIG88

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao
Cocoa-striped rolled wafer straw
Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

9.5 cm 1.2 cm

ROLETTE • SIG40

Cialda arrotolata variegata bianca
aromatizzata alla vaniglia
White-striped vanilla flavoured rolled wafer straw
Weißgestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Vanille-Aroma

9.5 cm 1.2 cm

SIGARETTA MIDI • SIG89

Cialda arrotolata a sigaretta
Medium rolled wafer straw
Mittel-Hohlhippen aus Waffelröllchen

12 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA WAFERCACAO MIDI • SIG49

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao
Medium cocoa-striped rolled wafer straw
Mittel kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

12 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA LUNGA • SIG82

Cialda arrotolata a sigaretta
Long rolled wafer straw
Lange Hohlhippen aus Waffelröllchen

14.5 cm ∅ 1.2 cm

ROLETTE LUNGA • SIG42

Cialda arrotolata variegata bianca, aromatizzata alla vaniglia
Long white-striped vanilla flavoured rolled wafer straw
Lange weißgestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Vanille-Aroma

14.5 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA WAFERCACAO LUNGA • SIG84

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao
Long cocoa-striped rolled wafer straw
Lange kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

14.5 cm ∅ 1.2 cm

SALVAFRESCHEZZA • SIG90

Cialda arrotolata a sigaretta
Rolled wafer straw
Hohlhippen aus Waffelröllchen

9.5 cm ∅ 1.2 cm

Confezionate in vaschetta sigillata
In a tray sealed with film • In versiegelter Schale verpackt

SALVAFRESCHEZZA WAFERCACAO • SIG98

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao
Cocoa-striped rolled wafer straw
Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

9.5 cm ∅ 1.2 cm

Confezionate in vaschetta sigillata
In a tray sealed with film • In versiegelter Schale verpackt

MINIPIATTINE • SIG86

Sottile mini cialda neutra
a sfoglia schiacciata aromatizzata alla vaniglia
Plain mini thin millefeuille flat wafer vanilla flavoured
Neutrale kleine dünne und flache Blätterteigwaffel
mit Vanille-Aroma

6 x 2 cm

LE PIATTINE • SIG85

Sottile cialda neutra
a sfoglia schiacciata aromatizzata alla vaniglia
Plain mini thin millefeuille flat wafer vanilla flavoured
Neutrale kleine dünne und flache Blätterteigwaffel
mit Vanille-Aroma

9.5 x 2 cm

LE PIATTINE WAFERCACAO • SIG79

Sottile cialda a sfoglia schiacciata variegata al cacao
Cocoa-striped thin millefeuille flat wafer
Kakaogestreifte dünne und flache Blätterteigwaffel

9.5 x 2 cm

LAT160S • SIGARETTA CONFEZIONE IN METALLO

Cialda arrotolata a sigaretta confezionata in scatola di metallo

Rolled wafer straw packed in tin box

Hohlhippen aus Waffelröllchen in Metalldose verfügbar

9.5 cm ∅ 1.2 cm

LAT160SW • SIGARETTA WAFERCACAO CONFEZIONE IN METALLO

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao confezionata in scatola di metallo

Cocoa-striped rolled wafer straw packed in tin box

Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen in Metalldose verfügbar

9.5 cm ∅ 1.2 cm

LAT120S • SIGARETTA LUNGA
CONFEZIONE IN METALLO

Cialda arrotolata a sigaretta confezionata in scatola di metallo

Rolled wafer straw packed in tin box

Hohlhippen aus Waffelröllchen in Metalldose verfügbar

14.5 cm ∅ 1.2 cm

LAT120SW • SIGARETTA WAFERCACAO LUNGA
CONFEZIONE IN METALLO

Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao confezionata in scatola di metallo

Cocoa-striped rolled wafer straw packed in tin box

Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen in Metalldose verfügbar

14.5 cm ∅ 1.2 cm

CIALDE **A** SIGARETTA **CON** CACAO

LE CLASSICHE CIALDE ARROTOLATE A SIGARETTA ARRICCHITE CON CACAO FONDENTE O BIANCO DISPONIBILI IN DIVERSE VARIANTI: RICOPERTE INTERNAMENTE, RICOPERTE ESTERNAMENTE CON UNA GUSTOSA COPERTURA DI CACAO FONDENTE O ARRICCHITE CON GRANELLE DI DIVERSI GUSTI.
PROPOSTE ANCHE RIPIENE DI CREMA ALLA NOCCIOLA O DI CREMA BIANCA AL LATTE

The classic rolled wafer straws, enriched with dark or white cocoa, available in different versions: cocoa inside coated, coated with a tasty cover of dark chocolate or enriched with grains of different tastes.
They are available filled with hazelnut cream or milk white cream too

Die klassische Hohlhippen aus Waffelröllchen mit zartbitteren oder weißen Kakao bereichert, sind in verschiedenen Versionen verfügbar: mit Kakao innenbeschichtet, mit einer leckeren Kakaoglasur oder mit assortierten Streuseln garniert. Sie werden auch mit einer Füllung von Haselnuss-Creme oder Milch-Creme vorgeschlagt

PIRUETTE • SIG50

Cialda arrotolata variegata al cacao, ricoperta internamente di cacao

Cocoa-striped rolled wafer straw with cocoa inside coated

Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

8 cm 1.2 cm

PIRUETTE BIANCA • SIG50W

Cialda arrotolata variegata alla vaniglia, ricoperta internamente di copertura bianca al latte

White-striped vanilla flavoured rolled wafer straw inside coated with white milk coating

Weißgestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Vanille-Aroma und weißer Milchkuvertüre innenbeschichtet

8 cm 1.2 cm

LATEKAFÈ • SIG62

Cialda arrotolata al caffè,
ricoperta internamente di copertura bianca al latte

Coffee flavoured rolled wafer straw,
inside coated with white milk coating

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kaffeearoma,
innenwandig beschichtet mit weißer Milchkuvertüre

12 cm ∅ 1.2 cm

LE BUSSINE JUNIOR • BUS190

Sottile sigaretta in cialda
ricoperta internamente di cacao

Thin rolled wafer straw with cocoa
inside coated

Dünne Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao innenbeschichtet

9.5 cm ∅ 0.9 cm

LE BUSSINE • BUS290

Sottile sigaretta in cialda
ricoperta internamente di cacao

Thin rolled wafer straw with cocoa inside coated

Dünne Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao innenbeschichtet

20.5 cm ∅ 0.9 cm

Confezionate in scatola di metallo

Packed in tin box

In Metalldose verpackt

HOLLY COCCO • HOL173

Cialda ricoperta di cacao e scagliette di cocco

Cocoa-coated rolled wafer straw with desiccated coconut

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

9.5 cm ∅ 1.5 cm

HOLLY AMARETTO • HOL175

Cialda ricoperta di cacao e granella all'amaretto

Cocoa-coated rolled wafer straw with macaroon sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

9.5 cm ∅ 1.5 cm

HOLLY CACAO • HOL177

Cialda ricoperta di cacao e granella al cacao

Cocoa-coated rolled wafer straw with cocoa sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kakaostreusel

9.5 cm ∅ 1.5 cm

HOLLY RISO • HOL174

Cialda ricoperta di cacao e granella di riso soffiato caramellato

Cocoa-coated rolled wafer straw with caramelized puffed rice sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und karamellisierten Puffreisstreusel

9.5 cm ∅ 1.5 cm

HOLLY ARLECCHINO • HOL176

Cialda ricoperta di cacao e codetta di zucchero colorato

Cocoa-coated rolled wafer straw with coloured sugar sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und bunten Zuckerstreusel

9.5 cm ∅ 1.5 cm

HOLLY MERINGA • HOL179

Cialda ricoperta di cacao e granella bianca

Cocoa-coated rolled wafer straw with white sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und weißen Streusel

9.5 cm ∅ 1.5 cm

SIGARETTA RICOPERTA • SIG81

Cialda arrotolata a sigaretta ricoperta di cacao

Cocoa-coated rolled wafer straw

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur

9.5 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA LUNGA RICOPERTA • SIG83

Cialda arrotolata a sigaretta ricoperta di cacao

Cocoa-coated rolled wafer straw

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur

14.5 cm ∅ 1.2 cm

CIOKKOLINO • CIO12

Cialda arrotolata e semi-schiacciata ricoperto internamente di cacao

Half-flattened rolled wafer with cocoa inside coated

Halb-plattes Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

12.5 x 1.9 cm 1.1 cm

CIOKKI • RIP99

Cialda arrotolata a sigaretta ripiena di crema al cacao e nocciola

Rolled wafer straw filled with cocoa-hazelnut cream

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakao- und Haselnußcreme gefüllt

9.5 cm ∅ 1.2 cm

CIOKKILATTE • RIP100

Cialda arrotolata a sigaretta con farcitura di crema bianca al latte

Rolled wafer straw filled with milk cream

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Milch-Creme gefüllt

9.5 cm ∅ 1.2 cm

CIALDE **A** SIGARETTA **COLORATE** CON **FANTASIA**

LA FANTASIOSA LINEA DI CIALDE ARROTOLATE, COLORATE E AROMATIZZATE NEI DIVERSI GUSTI FRUTTATI E DECORI. DISPONIBILE IN DIVERSE LUNGHEZZE. LA CIALDA "PUNTINATA" AL SAPORE DI CANNELLA NATURALE. PER DARE UN TOCCO DI ALLEGRIA IN PIÙ ALLE CREAZIONI DI GELATO

The imaginative line of rolled wafer straws, coloured and flavoured in different fruity flavours and decorations. Available in different lengths. The spotted rolled wafer, natural cinnamon flavoured. To give a touch of fun more to ice cream creations

Die fantasievolle Linie von Hohlhippen aus Waffelröllchen, gefärbt und aromatisiert in verschiedenen fruchtigen Geschmäcken und Dekorationen. Sie sind verfügbar in verschiedenen Längen. Die gefleckte Hohlhippen aus Waffelröllchen auf den Geschmack von natürlichen Zimt. Um einen Hauch von Fröhlichkeit mehr der Eiskreationen zu geben

CANNELLJNO • SIG12

Cialda maculata alla cannella arrotolata a sigaretta
Spotted cinnamon rolled wafer straw
Gesprenkete Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Zimt

9 cm 1.2 cm

MINICOLORETTE GIALLE&ROSSE • SIG36R

Mini cialda gialla e rossa aromatizzata al limone e fragola

Mini yellow/red rolled wafer straw
lemon and strawberry flavoured

Kleine gelb/rot Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Erdbeer-Aroma

6 cm ∅ 1.2 cm

COLORETTE GIALLE&ROSSE • SIG30R

Cialda gialla e rossa aromatizzata al limone e fragola

Yellow/red rolled wafer straw
lemon and strawberry flavoured

Gelb/rot Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Erdbeer-Aroma

8 cm ∅ 1.2 cm

COLORETTE LUNGHE GIALLE&ROSSE • SIG32R

Cialda lunga gialla e rossa aromatizzata al limone e fragola

Long yellow/red rolled wafer straw
lemon and strawberry flavoured

Lange gelb/rot Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Erdbeer-Aroma

14.5 cm ∅ 1.2 cm

MINICOLORETTE GIALLE&VERDI • SIG36

Mini cialda gialla e verde aromatizzata al limone e kiwi

Mini yellow/green rolled wafer straw
lemon and kiwi flavoured

Kleine gelb/grün Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Kiwi-Aroma

6 cm ∅ 1.2 cm

COLORETTE GIALLE&VERDI • SIG30

Cialda gialla e verde aromatizzata al limone e kiwi

Yellow/green rolled wafer straw
lemon and kiwi flavoured

Gelb/grün Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Kiwi-Aroma

8 cm ∅ 1.2 cm

COLORETTE LUNGHE GIALLE&VERDI • SIG32

Cialda lunga gialla e verde aromatizzata al limone e kiwi

Long yellow/green rolled wafer straw
lemon and kiwi flavoured

Lange gelb/grün Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Zitrone- und Kiwi-Aroma

14.5 cm ∅ 1.2 cm

MINI SIGARETTA TRIO • MINI2015

Cialda arrotolata "tricolore" aromatizzata alla vaniglia
Tricoloured rolled wafer straw, vanilla flavoured
Dreifarbige Hohlhippen aus Waffelröllchen, mit Vanille-Aroma

6 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA TRIO MIDI • SIG2015

Cialda arrotolata "tricolore" aromatizzata alla vaniglia
Tricoloured rolled wafer straw, vanilla flavoured
Dreifarbige Hohlhippen aus Waffelröllchen, mit Vanille-Aroma

12 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA ROSSA • SIG33

Cialda arrotolata rossa aromatizzata ai frutti di bosco
Red rolled wafers straw, wild berries flavoured
Rote Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Waaldbeeren Aroma

9.5 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA GIALLA • SIG35

Cialda arrotolata gialla aromatizzata tropical
Yellow rolled wafers straw, tropical flavoured
Gelbe Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Tropical Aroma

9.5 cm ∅ 1.2 cm

SIGARETTA VERDE • SIG34

Cialda arrotolata verde aromatizzata al lime
Green rolled wafers straw, lime flavoured
Grüne Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Lime Aroma

9.5 cm ∅ 1.2 cm

CIALDE **AL** BURRO

LA NUOVA RICCA E GUSTOSA CIALDA MILLEFOGLIE AL BURRO.
CROCCANTI E LEGGERE CREPES IN CIALDA...
DA GUSTARE ANCHE DA SOLE!

The new rich and tasty millefeuille butter wafer.
Crispy and light wafer...
to be tasted plain!

Die neue reiche und leckere Blätterteigwaffel mit Butter.
Knusprig und leichte Waffel..., sie kann neutral
geschmeckt werden!

CIALDA BURRO • BU01

Cialda millefoglie al burro, a forma di ventaglio
Millefeuille butter wafer fan
Fächerformige Blätterteigwaffel mit Butter

h 8 x 7.5 cm

Novità

SIGARETTA BURRO • BU02

Cialda arrotolata al burro
Butter rolled wafer
Hohlhippen mit Butter

9.5 cm ⌀ 1.2 cm

CIALDE **STAMPATE**

LA CIALDA, SECONDO TRADIZIONE,
NELLA SUA FORMA PIÙ CLASSICA E NELLA SUA MODERNA VESTE
AI 7 CEREALI 100% VEGETALE

The wafer according to tradition in its most classic form
and in its modern 7 grains version, 100% vegetable

Die Waffel gemäß Tradition in ihrer klassischen Form
und in Ihrer modernen 7-Getreide Version, 100% pflanzisch

BUSSY7 • CIA7

La cialda classica Bussy nella versione ai 7 cereali
The classical Bussy wafer in the 7 grains version
Die klassische Bussys Waffel in der 7-Getreide Version

6 x 6 cm

GRANNY7CEREALI • GRA7

Granella di cialda ai 7 cereali

7 grains wafer grain

7-Getreide Waffelstruesel

BUSSY VANIGLIA • CIA130

Cialda classica Bussy nella tradizionale forma quadrata

Classical Bussy wafer in the traditional square shape

Klassische Bussy Waffel in der viereckigen traditionellen Form

6 x 6 cm

ARABESQUE • CIA120

Mezzaluna di cuori in cialda, aromatizzata alla vaniglia, stampata a due fogli. 5 cialde a cuore da spezzare

Crescent of wafer hearts, vanilla flavoured, imprinted on two leaves. 5 wafer hearts to be broken

Halbmond Herzwaffel mit Vanille-Aroma, auf zwei Blätter zusammengedrückt. 5 Herzwaffel zu trennen

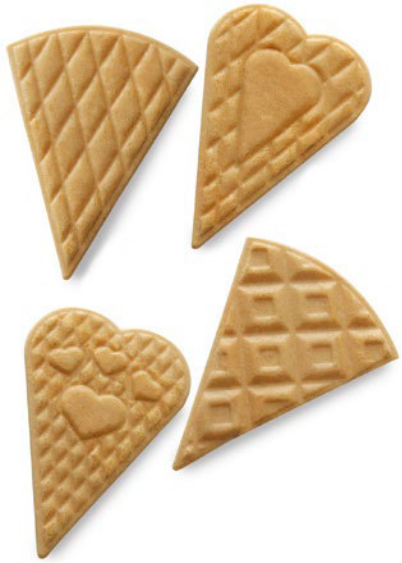
h 9 cm

CIALDE **A** SFOGLIA

FRAGRANTI CIALDE A SFOGLIA, DISPONIBILI IN SVARIATE FORME E MISURE,
A VENTAGLIO, CUORE O ROTONDE, NEUTRE O VARIEGATE AL CACAO,
PROPOSTE NEI GUSTI CLASSICI O CON COPERTURA DI CACAO

Fragrant millefeuille wafers, available in different shapes and sizes,
like a fan, heart or round, neutral or cocoa-striped,
proposed in the classic flavours
or chocolate coated

Duftende Blätterteigwaffeln, sie sind verfügbar in verschiedenen
Formen und Größen, wie ein Fächer, Herz oder rund,
sie werden neutral oder mit Kakao gestreift, in den klassischen
Geschmäcken oder mit Kakaoglasur vorgeschlagt



PARADE • CIA119

Cialda assortita a sfoglia
stampata in quattro motivi a forma di cuore e ventaglio
Confezionata singola in pratici alveari

Assorted millefeuille wafers printed
with four different fan and heart shapes
Packed single in handy tray

Assortierte herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel
mit vier verschiedenen Druckmotiven
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

CUORE • CIA140

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille heart-shaped wafer fan
Packed single in handy tray

Herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

VENTAGLIO VIENNESE • CIA150

Cialda ventaglio a sfoglia
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille wafer fan
Packed single in handy tray

Fächerförmige Blätterteigwaffel
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

CUORE MAXXI • CIA110

Cialda a sfoglia ventaglio a cuore, aromatizzata alla vaniglia, in due diversi disegni

Heart-shaped wafer fan, vanilla flavoured in two different designs

Herzförmige Fächerwaffel mit Vanille-Aroma, in zwei verschiedenen Zeichnungen

h 9.2 x 6 cm

CUORE WAFERCACAO • CIA148

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia variegata al cacao
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille heart-shaped cocoa-striped fan
Packed single in handy tray

Herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel, kakaogestreift
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

VENTAGLIO WAFERCACAO • CIA158

Cialda ventaglio a sfoglia variegata al cacao
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille cocoa-striped wafer fan
Packed single in handy tray

Fächerförmige Blätterteigwaffel, kakaogestreift
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

RONDA • CIA160

Cialda rotonda a sfoglia

Millefeuille round wafer

Runde Blätterteigwaffel

5 cm

LE BRIKOLE • CIA100

Palettine in cialda a sfoglia,
aromatizzate alla vaniglia

Gelato spoons of millefeuille wafers, vanilla flavoured

Eislöffel aus Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma

h 7 cm

AMORJNI • CIA170

Piccolo cuoricino in cialda,
aromatizzato alla vaniglia

Little millefeuille wafer hearth, vanilla flavoured

Kleine herzförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma

h 4 cm

KYKKY • CIA169

Cialda a sfoglia a chicco
aromatizzata al caffè

Coffee-bean millefeuille wafer, coffee flavoured

Kaffeebohne Blätterteigwaffel mit Kaffee-Aroma

h 5.8 cm

LE SFOGLIETTE • CIA111

Cialda a sfoglia a "barretta"

"Bar" millefeuille wafer sheet

"Stab" -Blattwaffel

9.5 x 1.9 cm

FANTASIE • CIA97

Piccole cialde a sfoglia, confezionate assortite
aromatizzate alla vaniglia

Little millefeuille wafers, assorted box
vanilla flavoured

Kleine Blätterteigwaffel, gemischte Verpackung
mit Vanille-Aroma

6.5 x 6.5 cm

VENTAGLIO "GELATO" • CIA166

Cialda a ventaglio millefoglie, aromatizzata alla vaniglia, con una nota di cacao

Millefeuille wafer fan, vanilla flavoured with just a hint of cocoa

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma und einem Hauch Kakao

h 9.5 cm

CHOCOBIS • CIA164

Ventaglio millefoglie farcito con cacao

Millefeuille wafer fan with cocoa

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Kakao gefüllt

8 x 7.5 cm

CUORE RICOPERTO • CIA141

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia ricoperta esternamente di cacao
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille heart-shaped cocoa-coated wafer fan
Packed single in handy blister packs

Herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel mit Kakaoglasur
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

BISQUÌ • CIA165

Cialda a ventaglio millefoglie, aromatizzata alla vaniglia
Confezione assortita

Millefeuille wafer fan, vanilla flavoured
Assorted box

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma
Gemischte Verpackung

h 9.5 cm

RONDA RICOPERTA • CIA161

Cialda rotonda a sfoglia ricoperta esternamente di cacao

Millefeuille cocoa-coated round wafer

Runde Blätterteigwaffel mit Kakaoglasur

5 cm

VENTAGLIO RICOPERTO • CIA151

Cialda ventaglio a sfoglia ricoperta esternamente di cacao
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille cocoa-coated wafer fan
Packed single in handy blister packs

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Kakaoglasur
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

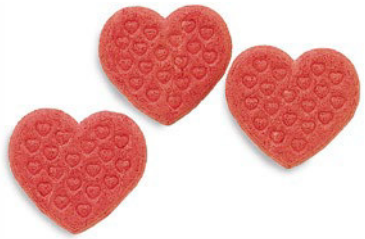
COLORETTE CUORE • CIA30R

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia
gialla e arancione aromatizzata al limone e arancia

Millefeuille heart-shaped wafer fan,
yellow and orange, lemon and orange flavoured

Herzfächer-Blätterteigwaffel, gelb- und orangefarbig
mit Zitronen- und Orangenaroma

h 8 cm



AMOUR • CIA168

Cuoricino di cialda a sfoglia, aromatizzato alla fragola

Little millefeuille wafer heart, strawberry - flavoured

Kleine herzförmige Blätterteigwaffel mit Erdbeer-Aroma

h 4 cm

CONETTI CARIOCA • SEL06

Piccoli conetti stampati in colori assortiti

Small printed cones in assorted colours

Kleine gedruckte Tüten in verschiedenen Farben

7.2 cm ∅ 3.1 cm

ROSATEA • CIA167

Cialda a sfoglia a forma di rosa aromatizzata al limone

Rose-shape millefeuille wafer, lemon flavoured

Rosenförmige Blätterteigwaffel mit mit Zitrone-Aroma

h 5.8 cm

MIXXI • MIXXI

Confezione in scatola di metallo "assortita".
Un mix di decorazioni in cialda pronte all'uso
in un'unica scatola contenente due diversi prodotti:
160 croccanti sigarette in cialda arrotolata e 200 cialde
a ventaglio millefoglie, aromatizzate alla vaniglia
e stampate in tre diversi motivi

Wafer "assortment" in a tin. A mix decoration wafers ready
to use in one box containing two different products:
160 crispy rolled wafer straws and
200 millefeuille wafer fans
vanilla flavoured in three assorted drawings

"Assortierte" Waffeldekorationen in einer Dose.
Eine Mischung von gebrauchsbereit Waffeldekoration
in einer einzigen Dose, die zwei verschiedenen
Produkte enthält:
160 knusprige Hohlhippen aus Waffelröllchen
und 200 fächerförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma
in drei verschiedenen Zeichnungen

h 9.5 cm

LAT210 • CUORE
CONFEZIONE IN METALLO

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia
confezionata in scatola di metallo
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille heart-shaped wafer fan packed in tin box
Packed single in handy tray

Herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel in Metalldose verfügbar
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

LAT220 • VENTAGLIO VIENNESE
CONFEZIONE IN METALLO

Cialda ventaglio a sfoglia
confezionata in scatola di metallo
Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille wafer fan packed in tin box
Packed single in handy tray

Fächerförmige Blätterteigwaffel in Metalldose verfügbar
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

LAT228 • VENTAGLIO WAFERCACAO CONFEZIONE IN METALLO

Cialda ventaglio a sfoglia variegata al cacao confezionata in scatola di metallo

Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille cocoa-striped fan packed in tin box

Packed single in handy tray

Fächerförmige Blätterteigwaffel, kakaogestreift in Metalldose verfügbar
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

LAT218 • CUORE WAFERCACAO CONFEZIONE IN METALLO

Cialda ventaglio a cuore a sfoglia variegata al cacao confezionata in scatola di metallo

Confezionata singola in pratici alveari

Millefeuille heart-shaped cocoa-striped fan packed in tin box

Packed single in handy tray

Herz- und fächerförmige Blätterteigwaffel, kakaogestreift in Metalldose verfügbar
In praktischen Schalen einzeln verpackt

h 8 cm

LAT200B • BISQUÌ CONFEZIONE IN METALLO

Cialda a ventaglio millefoglie, aromatizzata alla vaniglia confezionata in scatola di metallo. Confezione assortita

Millefeuille wafer fan, vanilla flavoured, packed in tin box. Assorted box

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma in Metalldose verfügbar. Gemischte Verpackung

h 9.5 cm

LAT200G • VENTAGLIO "GELATO" CONFEZIONE IN METALLO

Cialda a ventaglio millefoglie, aromatizzata alla vaniglia con una nota di cacao, confezionata in scatola di metallo

Millefeuille wafer fan, vanilla flavoured with just a hint of cocoa, packed in tin box

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit Vanille-Aroma und einem Hauch Kakao in Metalldose verfügbar

h 9.5 cm

LAT200R • RONDA CONFEZIONE IN METALLO

Cialda rotonda a sfoglia confezionata in scatola di metallo

Millefeuille round wafer packed in tin box

Runde Blätterteigwaffel in Metalldose verfügbar

∅ 5 cm

LAT300A • AMOUR CONFEZIONE IN METALLO

Cuoricino di cialda a sfoglia, aromatizzato alla fragola confezionata in scatola di metallo

Little millefeuille wafer heart, strawberry - flavoured packed in tin box

Kleine herzförmige Blätterteigwaffel mit Erdbeer-Aroma in Metalldose verfügbar

h 4 cm

MINI**DOLCEZZE**

L'ORIGINALE PROPOSTA DI MINI-CIALDE DA DECORAZIONE.
UN NUOVO MODO DI ARRICCHIRE E DECORARE IL GELATO
O IL FROZEN YOGHURT

The original offer of mini-wafers for decoration.
A new way to enrich and to decorate gelato or frozen yoghurt

Der originale Vorschlag von Mini-Waffeln zur Dekoration.
Ein neuer Weg das Eis oder den gefrorenen Joghurt
zu bereichern und zu dekorieren

LE CIALDINE • CIA25

Piccole cialde quadrate a sfoglia
Small square wafer sheet
Kleine Quadrat-Blattwaffel

1.9 x 1.9 cm

MINI SIGARETTA ROSSA • MINI01

Mini cialda arrotolata rossa aromatizzata ai frutti di bosco

Red mini-rolled wafer, wild berries flavoured

Rote kurze Hohlhippen aus Waffelröllchen, mit Waldbeeren-Aroma

3 cm ∅ 1.2 cm

MINI SIGARETTA GIALLA • MINI02

Mini cialda arrotolata gialla aromatizzata tropical

Yellow mini-rolled wafer, tropical flavoured

Gelbe kurze Hohlhippen aus Waffelröllchen, mit Tropical-Aroma

3 cm ∅ 1.2 cm

MINI SIGARETTA VERDE • MINI03

Mini cialda arrotolata verde aromatizzata al lime

Green mini-rolled wafer, lime flavoured

Grüne kurze Hohlhippen aus Waffelröllchen, mit Lime-Aroma

3 cm ∅ 1.2 cm

MINIHOLLY AMARETTO • MINI175

Mini cialda arrotolata ricoperta di cacao e granella all'amaretto

Mini Cocoa-coated rolled wafer straw with macaroon sprinkle

Kleine Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

3 cm ∅ 1.5 cm

MINIHOLLY COCCO • MINI173

Mini cialda arrotolata ricoperta di cacao e scagliette di cocco

Mini cocoa-coated rolled wafer straw with desiccated coconut

Kleine Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Kokosraspeln

3 cm ∅ 1.5 cm

MINIHOLLY RISO • MINI174

Mini cialda arrotolata ricoperta di cacao e granella di riso soffiato caramellato

Mini cocoa-coated rolled wafer straw with caramelized puffed rice sprinkle

Kleine Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und karamellisiertem Puffreisstreusel

3 cm ∅ 1.5 cm

YOGGJ • CIA23

Yoggj, piccolissime cialdine arrotolate variegate al cacao, aromatizzate alla vaniglia

Very little rolled wafer cocoa-striped and vanilla flavoured

Ganz kleine Waffelröllchen, kakaogestreift und mit Vanille-Aroma

1.7 cm ∅ 0.9 cm

YOGGJFRÙ • CIA24

Piccole e croccanti cialdine arrotolate, assortite al gusto Tropicale, Lime e Frutti di Bosco

Little and crunchy rolled wafers in assorted flavours: Tropical Taste, Lime and Berries

Kleine und knusprige Waffelröllchen in gemischten Geschmäcken: Tropengeschmack, Limette und Beeren

1.7 cm ∅ 0.9 cm

CIALDE

BUCSY

BRICELETS DE VEVEY

MILANO 1967

CIALDE PRONTE PER CASA

La proposta di dolci cialde confezionate in pratiche e originali confezioni. Dalle ormai classiche "Le Cialdissime" alla confezione in latta "Vintage" da collezione, oltre alle cialde ripiene confezionate in monoporzioni offerte anche in allegri espositori da banco. Da proporre la linea "I love Gelato" con il suo kit da banco

WAFERS READY TO BE TAKEN AWAY

The proposal of sweet gelatowafers, all packed in handy and original packagings. From the now classic "Le Cialdissime" to the "Vintage" tins to be collected, in addition to the cream filled wafers, packed in handy single portions, to be offered in nice counter displays

WAFFELN FERTIG ZUM MITNEHMEN

Die Offerte von süßen Eiswaffeln, die in originalen und praktischen Verpackungen vorgeschlagt werden. Von den klassischen "The Cialdissime", bis der Metalldose "Vintage" zur Kollektion, außerdem der mit Cremen gefüllten Waffeln, die in einzelnen Portionen verpackt und in fröhlichen Thekendisplays angeboten werden

I Love Gelato Pag. 64

Solotua Pag. 66

Le Pastell'ose Pag. 68

Le Cialdissime Pag. 70

Linea Vintage Pag. 72

Confezioni Multipacks Pag. 75

Cialde Monoporzioni Pag. 76

LEGENDA
LEGEND
ZEICHENERKLÄRUNG

Lunghezza
Length
Länge

Altezza
Heigth
Höhe

Diametro
Diameter
Durchmesser

Peso
Weight
Gewicht

I **LOVE** GELATO

LE CIALDE PIÙ CLASSICHE DA DECORAZIONE
PROPOSTE IN CONFEZIONI DA ASPORTO "MINI".
PER RENDERE UNICO E CROCCANTE IL GELATO CASA!

The classic wafers for decoration proposed
in "mini" packs to be taken away.
To make unique and crispy the ice cream at home!

Die klassische Waffeln zur Dekoration,
die in kleinen Packungen zum Mitnehmen vorgeschlagt sind.
Um einzigartig und knusprig das Eis zu Hause zu machen!

ESPOSITORE I LOVE GELATO
03EXPAMO

Espositore in plexiglas per la vendita al banco
delle confezioni Un Amore di Gelato

Plexiglas counter display, to be filled
with the mini packs Un Amore di Gelato

Thekenaussteller aus Plexiglas,
zum Verkauf der Packungen Un Amore di Gelato

UN AMORE DI GELATO SIGARETTE
CONAM01

Mini confezioni di cialde per gelato
5 cialde arrotolate a sigaretta variegate al cacao

Ice cream wafers in mini packs
5 cocoa-striped roller wafer straws

Kleine Eiswaffelpackungen
5 kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen

◄► 9.5 cm ⌀ 1.2 cm

UN AMORE DI GELATO BISQUÌ
CONAM02

Mini confezioni di cialde per gelato
4 cialde a ventaglio millefoglie aromatizzate alla vaniglia

Ice cream wafers in mini packs
4 millefeuille wafer fans vanilla flavoured

Kleine Eiswaffelpackungen
4 Fächerförmige Blätterteigwaffeln mit Vanille-Aroma

▲▼ h 9.5 cm

KIT I LOVE GELATO • KIT02

Espositore da banco in cartoncino stampato
+ 100 I Love Gelato Sigarette + 100 I Love Gelato Bisqui

Counter display in coloured cardboard + 100 packs of I Love Gelato rolled wafers + 100 packs I Love Gelato Bisqui wafer fans

Thekenaussteller aus farbigem Karton + 100 I Love Gelato Hohlhippen + 100 I Love Gelato fächerförmige Waffeln

La promozione super per proporre la linea
di cialde confezionate "I love Gelato".
In un unico imballo 100 confezioni di cialde a sigaretta,
100 confezioni di cialde a ventaglio
e il colorato espositore da banco in omaggio!

The super promotion to propose the wafer mini-packs line "I love Gelato". In only one carton 100 packs of rolled wafer straws, 100 packs of wafer fans and the new coloured free counter display!

Die super Aktion für die Linie von verpackten Waffeln "I love Gelato". In einem einzigen Karton 100 Päckchen Hohlhippen aus Waffelröllchen und 100 Päckchen fächerförmige Waffel, mit dem neuen farbigen und kostenlosen Ausstellkarton!

SOLO**TUA**

LA PROPOSTA DI MINI CONFEZIONI DI CIALDE
PERSONALIZZABILE CON IL LOGO DELLA GELATERIA

The suggestion of wafers in mini packs,
with the possibility to personalize the label
with the name of the ice cream parlour

Der Vorschlag für kleine Eiswaffelpackungen
mit Möglichkeit, die Etikette
mit dem Name der Eisdiele zu personalisieren

Novità

SOLOTUA CIOKKI
TUA99

Mini confezioni di cialde per gelato
5 cialde arrotolate a sigaretta
ripiene di crema al cacao e nocciola
con etichetta personalizzata

Ice cream wafers in mini packs
5 rolled wafer straws filled
with cocoa-hazelnut cream
with personalized label

Kleine Eiswaffelpackungen
5 Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao- und Haselnußcreme gefüllt
mit personalisiertem Etikett

9.5 cm ⌀ 1.2 cm

SOLOTUA SIGARETTE
TUA80

Mini confezioni di cialde per gelato
5 cialde arrotolate a sigaretta
con etichetta personalizzata

Ice cream wafers in mini packs
5 rolled wafer straws
with personalized label

Kleine Eiswaffelpackungen
5 Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit personalisiertem Etikett

9.5 cm ⌀ 1.2 cm

SOLOTUA SIGARETTE WAFERCACAO
TUA88

Mini confezioni di cialde per gelato
5 cialde arrotolate a sigaretta variegate al cacao
con etichetta personalizzata

Ice cream wafers in mini packs
5 cocoa-striped rolled wafer straws
with personalized label

Kleine Eiswaffelpackungen
5 kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit personalisiertem Etikett

9.5 cm ⌀ 1.2 cm

SOLOTUA BISQUÌ
TUA165

Mini confezioni di cialde per gelato
4 cialde a ventaglio millefoglie aromatizzate alla vaniglia
con etichetta personalizzata

Ice cream wafers in mini packs
4 millefeuille wafer fans vanilla flavoured
with personalized label

Kleine Eiswaffelpackungen
4 Fächerförmige Blätterteigwaffeln mit Vanille-Aroma
mit personalisiertem Etikett

h 9.5 cm

LE **PASTELL'OSE**

UNA SELEZIONE DI CIALDE OFFERTE NELLA COLORATA SCATOLA DI METALLO. UN'OFFERTA DI GOLOSI PRODOTTI PER IL CONSUMO A CASA, UNA NUOVA IDEA REGALO

A selection of wafers proposed in the coloured tin. An offer of tasty products to be enjoyed at home, a new gift idea

Eine Auswahl von Waffeln, die in der farbigen Metalldose vorgeschlagt ist. Ein Angebot leckerer Produkte, zu Hause zu genießen. Eine neue Geschenkidee

LE PASTELL'OSE
LE NOCCIOLOSE • PAS01

Cialda arrotolata a sigaretta ripiena di crema al cacao e nocciola

Rolled wafer straw filled with cocoa-hazelnut cream

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakao- und Haselnußcreme gefüllt

9.5 cm 1.2 cm 240 g

LE PASTELL'OSE
LE CIALDELATTE • PAS02

Cialda arrotolata a sigaretta con farcitura di crema bianca al latte

Rolled wafer straw filled with milk cream

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Milch-Creme gefüllt

9.5 cm | 1.2 cm | 240 g

LE PASTELL'OSE
LE CIALDECACAO • PAS03

Ventaglio millefoglie farcito con cacao fondente

Millefeuille wafer fan with dark cocoa

Fächerförmige Blätterteigwaffel mit zartbitterem Kakao gefüllt

8 x 7.5 cm | 180 g

LE PASTELL'OSE
LE AMARETTOSE • PAS04

Cialda ricoperta di cacao e granella all'amaretto

Cocoa-coated rolled wafer straw with macaroon sprinkle

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakaoglasur und Makronenstreusel

9.5 cm | 1.5 cm | 180 g

LE **CIALDISSIME**

CIALDE ARROTOLATE A SIGARETTA,
CIALDE A VENTAGLIO,
CIALDE ARROTOLATE CON CACAO,
TUTTE OFFERTE IN CONFEZIONI FAMIGLIA
PER IL CONSUMO CASALINGO

Rolled wafer straws, wafer fans,
rolled wafer straws filled with cocoa,
everyone suggested in family-packs
to take away

Hohlhippen aus Waffelröllchen,
fächerförmige Waffeln,
mit Kakao gefüllten Hohlhippen
aus Waffelröllchen,
alle sind in Familienpackungen
vorgeschlagt, zum Mitnehmen

LE CIALDISSIME
LE SIGARETTE • CON20

Cialde in confezione famiglia
Cialda arrotolata a sigaretta. Confezione da 20 pezzi
Espositore da 10 confezioni

Wafers in family-pack
Rolled wafer straws. Package of 20 pieces
Display box of 10 packages

Waffeln in Familienpackung
Hohlhippen aus Waffelröllchen.
Packungen mit 20 Stücken
Austellkarton mit 10 Packungen

9.5 cm ⌀ 1.2 cm

LE CIALDISSIME
I QUORETTI • CON21

Cialde in confezione famiglia
Cialde a sfoglia a cuore. Confezione da 15 pezzi
Espositore da 10 confezioni

Wafers in family-pack
Heart-shaped wafer fan. Package of 15 pieces
Display box of 10 packages

Waffeln in Familienpackung
Herzförmige Fächerwaffel. Packungen mit 15 Stücken
Austellkarton mit 10 Packungen

h 8 cm

LE CIALDISSIME
LE SPIRULETTE • CON22

Cialde in confezione famiglia
Cialda arrotolata a sigaretta variegata al cacao,
ricoperta internamente di cacao fondente.
Confezione da 20 pezzi
Espositore da 10 confezioni

Wafers in family-pack
Cocoa-striped rolled wafer straw with dark cocoa inside coated.
Package of 20 pieces
Display box of 10 packages

Waffeln in Familienpackung
Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit zartbitterem Kakao innenbeschichtet.
Packungen mit 20 Stücken
Austellkarton mit 10 Packungen

9.5 cm ∅ 1.2 cm

LE CIALDISSIME
CONIWAFER • CON23

Classici coni in cialda
Confezione da 15 pezzi

Classical wafer cones
Package with 15 pieces

Klassische Eistüte
Packung mit 15 Stücken

13.5 cm ∅ 4.4 cm

LINEA **VINTAGE**

UNA RICCA SELEZIONE DI CIALDE
OFFERTA NELLA NOSTRA SCATOLA DI METALLO
"VINTAGE" DA COLLEZIONE...
... E DA PORTARE A CASA!

A wide selection of wafers
suggested in our "Vintage" tin,
for collection or... to take away!

Eine breite Auswahl von Waffeln,
die in unserer Metalldose "Vintage"
verfügbar ist,
zur Zammlung oder zum Mitnehmen!

VENTAGLIO "GELATO" • EPO01

Cialde a ventaglio millefoglie, aromatizzate alla vaniglia, con una nota di cacao

Millefeuille wafer fans, vanilla flavoured with just a hint of cocoa

Fächerförmige Blätterteigwaffeln mit Vanille-Aroma und einem Hauch Kakao

h 9.5 cm 500 g

CIALDE LE BUSSINE • EPO02

Sottili sigarette in cialda ricoperte internamente di cacao

Thin rolled wafer straws with cocoa inside coated

Dünne Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao innenbeschichtet

20 cm · 0,9 cm · 450 g

CIALDE PIRUETTE • EPO03

Cialde arrotolate variegate al cacao,
ricoperte internamente di cacao fondente

Cocoa-striped rolled wafer straws
with dark cocoa inside coated

Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit zartbitterem Kakao innenbeschichtet

10 cm · 1.2 cm · 350 g

CIALDE CIOKKOLINO • EPO05

Cialde arrotolate e semi-schiacciate
con l'interno ricoperto di cacao

Half-flattened rolled wafers with cocoa inside coated

Halb-platte Waffelröllchen mit Kakao innenbeschichtet

10.0 x 1.9 cm · 1.1 cm · 190 g

CIALDE LE BUSSINE • EPO06

Sottili sigarette in cialda ricoperte internamente di cacao

Thin rolled wafer straws with cocoa inside coated

Dünne Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao innenbeschichtet

20.0 cm · 0,9 cm · 300 g

CIALDE LATEKAFÈ • EPO07

Cialda arrotolata al caffè,
ricoperta internamente di copertura bianca al latte

Coffee flavoured rolled wafer straw,
inside coated with white milk coating

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kaffeearoma,
innenwandig beschichtet mit weißer Milchkuvertüre

12 cm · 1.2 cm · 200 g

CIALDE CIOKKI • EPO08

Cialda arrotolata a sigaretta
ripiena di crema al cacao e nocciola

Rolled wafer straw filled
with cocoa-hazelnut cream

Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit Kakao- und Haselnußcreme gefüllt

9.5 cm · 1.2 cm · 360 g

CONFEZIONI
MULTIPACKS

GUSTOSE CIALDE CONFEZIONATE
IN PRATICHE MONOPORZIONI
PROPOSTE IN CONFEZIONE RETAIL DA BANCO,
NELLE DUE VARIANTI RIPIENE
DI CREMA NOCCIOLA
O BIANCA AL LATTE

Tasty wafers in handy single portions
packed in retail packaging,
available in the two variations
filled with cocoa-hazelnut
or with white milk cream

Leckere Waffeln, in praktischen
Einzelportionen
in Verbraucherpackung verfügbar,
in der zwei Varianten
mit Kakao-Haselnuß oder mit weißer
Milchcreme vorgeschlagt

CIOKKIDUO • CON97

Cialde arrotolate ripiene di crema al cacao e nocciola, confezionate due a due. 14 confezioni

Rolled wafer straws filled with cocoa-hazelnut cream, wrapped two by two. 14 twin packs

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakao- und Haselnußcreme gefüllt, zu zweien eingepackt.
14 Stücke

7 cm ∅ 1.2 cm

CIOKKIMILKDUO • CON101

Cialde arrotolate ripiene di crema bianca al latte, confezionate due a due. 14 confezioni

Rolled wafer straws filled with milk white cream, wrapped two by two. 14 twin packs

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Milchcreme gefüllt, zu zweien eingepackt.
14 Stücke

7 cm ∅ 1.2 cm

CIALDE
MONOPORZIONI

LE CLASSICHE CIALDE OFFERTE IN MINI CONFEZIONI
PER LA VENDITA AL BANCO. DALLE SEMPLICI CIALDE A SIGARETTA
PER DECORARE GELATI E DESSERT ALLE RICCHE CIALDE RIPIENE
DI CREMA O CON CACAO. DA ASSAPORARE DA SOLE!

The classic wafers suggested in mini counter
display packagings. From the plain rolled wafer straws,
to decorate gelato and dessert, up to the rich wafers
filled with cream. To be tasted as are!

Die klassischen Eiswaffeln, die in kleine Packungen
angeboten werden, zum Verkauf in der Thekendisplay.
Von der einfachen Hohhippen aus Waffelröllchen,
zur Dekoration von Eisen und Dessert, bis zu den reichen mit
Creme gefüllten Waffeln. Um allein genossen zu werden!

DUETTE • CON51

Cialde arrotolate variegate al cacao, ricoperte internamente
di cacao fondente,confezionate a due a due
in pratiche monoporzioni

Cocoa-striped rolled wafer straws with dark cocoa
inside coated, packed two by two
in handy single portions

Kakaogestreifte Hohlhippen aus Waffelröllchen
mit zartbitterem Kakao innenbeschichtet, zu zweien
in praktischen Einzelportionen eingepackt

6.0 cm ⌀ 1.2 cm

DUOLATEKAFÈ • CON52

Cialda arrotolata al caffè,
ricoperta internamente di copertura bianca al latte

Coffee flavoured rolled wafer straw,
inside coated with white milk coating

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kaffeearoma,
innenwandig beschichtet mit weißer Milchkuvertüre

6.0 cm ∅ 1.2 cm

CIOKKINE • CON96

Cialde arrotolate ripiene di crema al cacao e nocciola,
confezionate due a due
Offerte in pratici espositori da banco

Rolled wafer straws filled with cocoa-hazelnut cream,
wrapped two by two
Available in handy counter display carton

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Kakao- und
Haselnußcreme gefüllt, zu zweien eingepackt
In praktischen Ausstellkartonen verfügbar

7 cm ∅ 1.2 cm

CIOKKIMILK • CON100

Cialde arrotolate ripiene di crema bianca al latte,
confezionate due a due
Offerte in pratici espositori da banco

Rolled wafer straws filled with milk white cream,
wrapped two by two
Available in handy counter display carton

Hohlhippen aus Waffelröllchen mit Milchcreme gefüllt,
zu zweien eingepackt
In praktischen Ausstellkartonen verfügbar

7 cm ∅ 1.2 cm

BUSSY SRL a socio unico

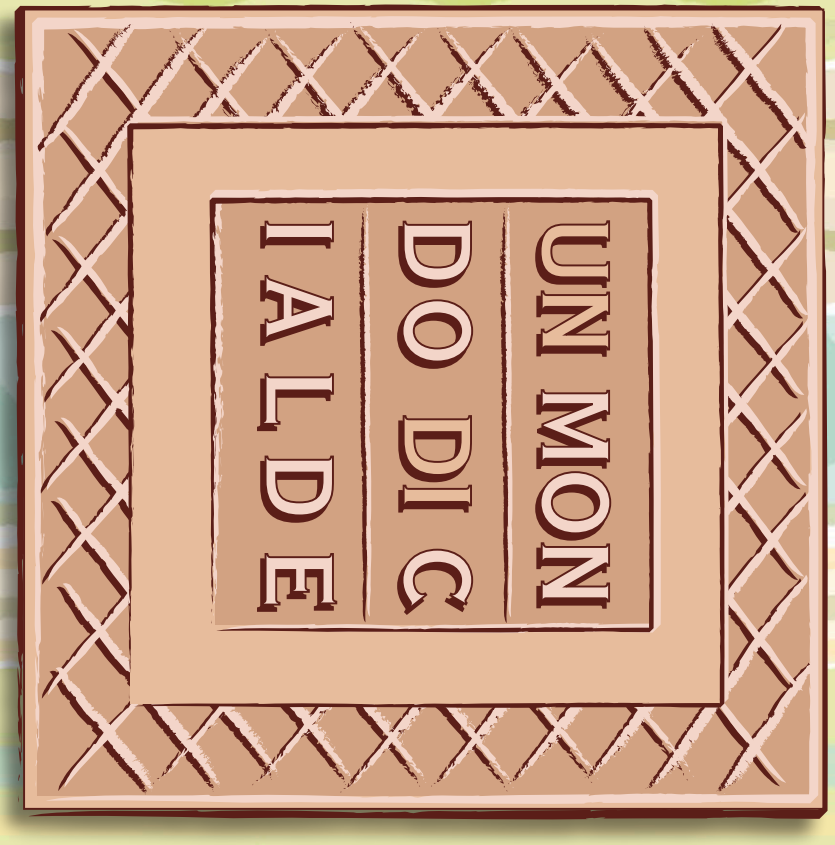
Via Sirtori, 50 • 20017 Rho (MI) ITALIA

Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706

info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it

CATALOGO TECNICO • TECHNICAL CATALOGUE • TECHNISCHER KATALOG

BUSSY
BRICELETS DE VEVEY



2017

BUSSY: UN MONDO DI CIALDE

Bussy nasce dalla geniale intuizione del giovane pasticcere milanese Luigi Vandone che nel 1967 acquista un piccolo laboratorio specializzato nella produzione di cialde da decorazione. Qui viene inventato il Cannolo Bussy, il primo semilavorato in croccante cialda, da riempire con tutto ciò che è cremoso. Oggi la Bussy produce oltre 160 referenze in cialda con una produzione giornaliera di 700 mila pezzi che da qui partono in oltre 20 paesi nel mondo.
Bussy, non una semplice cialda.

Bussy: a World of Wafers

Bussy was the ingenious idea of a young pastry chef from Milan, Luigi Vandone, who bought a small laboratory specialising in the production of decorative wafers in 1967. This is where the Bussy wafer came into being as the first semi-processed crunchy wafer ready to be filled with any variety of cream. Today Bussy produces more than 160 types of wafer at a rate of about 700,000 pieces a day, and it sells them in more than 20 countries around the world.
Bussy, not just a simple wafer.

Bussy: Eine Welt der Waffeln

Bussy entstammt der genialen Intuition des jungen mailändischen Konditors Luigi Vandone, der 1967 eine kleine,in der Herstellung von Dekowaffeln spezialisierte Backstube erwirbt. Hier wird das Bussy Hörnchen erfunden, das erste Halbfertigprodukt in Form einer knusprigen Waffel, die mit allem gefüllt werden kann, was cremig ist. Heute produziert Bussy über 160 Waffeltypen mit einer Tagesproduktion von 700 Tausend Stück, die in weltweit mehr als 20 Länder exportiert werden.
Bussy, nicht nur einfach Waffel.

SPECIALIZZAZIONE: CIALDE

Bussy è lo specialista italiano dei prodotti in cialda per la pasticceria, la gelateria e il consumo a casa. Un'esclusiva ricetta frutto di un know-how consolidato in cinquant'anni e che viene sperimentata ogni volta con nuovi abbinamenti di gusti e coperture. Alla base, oggi come allora, ci sono sempre ingredienti selezionati di alta qualità, no ogm, senza conservanti, con solo aromi e coloranti naturali. Bussy produce solo cialde, riconosciute in tutto il mondo per il gusto ricco e fragrante e per la loro insuperabile croccantezza.
Bussy, lo specialista della cialda.

Specialisation: Wafers

Bussy is the Italian specialist in wafer products for pastry bakeries, gelaterias and home consumption. Its exclusive recipe is the result of consolidated know-how accumulated over a fifty year span, which has been used to experiment new taste and couverture combinations. Today like yesterday, only top quality select materials are used, with no GMO, no preservatives, and only natural flavours and colouring. Bussy only makes wafers, which are recognized around the world for their rich and fragrant taste and for their unbeatable crunchiness.
Bussy, the wafer specialist.

Spezialisierung: Waffeln

Bussy ist der italienische Waffelspezialist für Konditoreien, Eisdielen und den privaten Verzehr. Ein exklusives Rezept und Ergebnis eines in fünfzig Jahren konsolidierten Know-hows, das jedes Mal mit neuen Geschmacks- und Überzugskombinationen ausprobiert wird. Und an der Basis stehen immer, heute genauso wie früher, ausgesuchte hochwertige Zutaten, keine GVO's, ohne Konservierungsstoffe, nur mit natürlichen Aromen und Farbstoffen. Bussy produziert nur Waffeln, die in aller Welt für ihren vollen und aromatischen Geschmack und ihre unübertreffliche Knusprigkeit bekannt sind.
Bussy, der Waffelspezialist.

LA GRANDE FAMIGLIA BUSSY

Il catalogo Bussy oggi annovera oltre 160 referenze diverse per gusto, forma e colore. La grande famiglia di cialde Bussy si presenta in 3: le cialde da riempire con tutto ciò che è cremoso, le cialde per decorare i gelati e i dolci dessert e le cialde per il consumo a casa.
Bussy, un mondo di cialde.

The Big Bussy Family

The Bussy catalogue today has more than 160 listings in different flavours, shapes and colours. The big Bussy wafer family comes in three types: wafers for filling with cream, wafers to decorate ice creams and sweet desserts, and wafers for home consumption.
Bussy, a world of wafers.

Die Große Bussy Familie

Der Bussy Katalog zählt heute mehr als 160 Artikel, die sich in ihrem Geschmack, in ihrer Form und Farbe unterscheiden. Die große Bussy Waffelfamilie lässt sich in 3 Kategorien einteilen: Waffeln zum Befüllen mit allem, was cremig ist; Waffeln zum Dekorieren von Eis und süßen Desserts und Waffeln für den Verzehr Zuhause.
Bussy, eine Welt der Waffeln.

CIALDE PRONTE DA RIEMPIRE

Le cialde da riempire sono un contenitore bello e buono per tutte le preparazioni cremose dolci e gustose. Una base subito pronta, versatile e croccante a lungo che lascia spazio alla fantasia del pasticcere e gelatiere per ricette sempre diverse. Le varianti di cialde da riempire proposte sono più di 70, diverse per forma, dimensione, colore, aroma e copertura.
Bussy, uno due tre... pronto il dessert.

Wafers Ready to be Filled

The wafers ready to be filled with cream come in a beautiful container and are ideal for all sweet and tasty cream fillings. They are always ready, versatile, and have lasting crunch, leaving a multitude of different recipes up to the imagination of the pastry bakery and gelateria. There are more than 70 wafer varieties for filling, which are different in shape, size, colour, flavour and couverture.
Bussy, one two three... dessert is ready.

Waffeln Fertig zur Befüllung

Die Waffeln zum Befüllen stellen ein hübsches und leckeres Behältnis für alle cremigen süßen und schmackhaften Zubereitungen dar. Eine gebrauchsfertige, vielseitige und lange knusprige Basis, Konditoren und Eiscrememacher können ihrer Phantasie beim Ausprobieren immer anderer Rezepte freien Lauf lassen. Es werden mehr als 70 Waffelversionen zum Befüllen angeboten, die sich in ihrer Form, Größe, Farbe, ihrem Aroma und Überzug unterscheiden.
Bussy, eins zwei drei... und das Dessert ist fertig.

CIALDE PRONTE PER DECORARE

Più di ottanta orginali cialde diverse per forme, colori, aromi che fanno la differenza per la croccantezza insuperabile e la proposta di gusti sempre nuovi e che aggiungono valore e appeal a qualsiasi preparazione in coppa. In più molte delle cialde da decorazione sono proposte anche in belle confezioni in latta che valorizzano anche il banco del negozio.
Bussy, le cialde che fanno la differenza.

Wafers Ready to Decorate

More than eighty wafers in different shapes, colours, and flavours that make the difference when it comes to unbeatable crunch, with new flavours constantly being developed to add value and appeal to the presentation of any dish. What is more, many decorative wafers also come in beautiful tins that also decorate the shop counter.
Bussy, the wafers that make a difference.

Waffeln Fertig zur Dekoration

Mehr als achtzig Originalwaffeln, die sich in ihrer Form und Farbe und in ihrem Aroma unterscheiden; durch ihre unübertreffliche Knusprigkeit und die immer neuen angebotenen Geschmacksrichtungen machen sie den Unterschied und peppen jedes im Becher verkaufte Produkt auf. Außerdem sind viele Dekowaffeln auch in schicken Blechverpackungen erhältlich, die auf dem Tresen eine gute Figur machen.
Bussy, die Waffeln, die den Unterschied machen.

CIALDE PRONTE PER CASA

Le cialde Bussy possono essere un piacevole snack croccante in qualsiasi momento della giornata, un dolcetto speciale per accompagnare il caffè, l'arricchimento gustoso e bello del gelato da asporto. Le possibilità di portare a casa la croccantezza e il gusto tipici delle cialde Bussy sono molte: monoporzioni, astucci in cartoncino per consumi in famiglia, confezioni multipack e eleganti scatole in latta, da regalo. Tante specialità che arricchiranno il vostro negozio di bontà.
Bussy, la cialda croccante a casa.

Wafers Ready to be Taken Away

Bussy wafers is a delicious, crunchy snack for any time of day, a special treat to go with coffee, a tasty and beautiful enhancement to ice cream on the go. There are multipleoptions for bringing home its characteristic crunch and flavour: single portions, paper boxes for home consumption, multipacks and elegant tins, which are ideal as gifts. Many specialities that will enrich your shop with goodness.
Bussy, the crunchy wafer at home.

Waffeln Fertig zum Mitnehmen

Bussy Waffeln können zu jeder Tageszeit zu einem knusprigen Snack werden, ein besonderes Gebäck zum Kaffee, eine leckere und feine Bereicherung für das Eis zum Mitnehmen. Die Knusprigkeit und der typische Geschmack von Bussy Waffeln lassen sich in vielen Varianten mit nach Hause nehmen: Einzelportionen, Kartonverpackungen für den Verzehr in der Familie, Multipacks und elegante Geschenkschachteln aus Blech. Es gibt viele Spezialitäten, mit denen Sie Ihr Geschäft bereichern können.
Bussy, die knusprige Waffel für Zuhause.

Cialde Pronte da **Riempire**
Wafers Ready to be **Filled**
Waffeln Fertig zur **Befüllung** 6

Cialde Pronte per **Decorare**
Wafers Ready to **Decorate**
Waffeln Fertig zur **Dekoration** 11

Cialde Pronte per **Casa**
Wafers Ready to be **Taken Away**
Waffeln Fertig zum **Mitnehmen** 17

BUSSY SRL a socio unico • Via Sirtori, 50 • 20017 • Rho (MI) ITALIA • Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706
info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it •

Cialde Pronte da **Riempire**
Wafers Ready to be **Filled**
Waffeln Fertig zur **Befüllung**

Lunghezza · Length · Länge
Altezza · Heigth · Höhe
Diametro · Diameter · Durchmesser
Diametro interno · Inside diameter · Innendurchmesser
Peso · Weight · Gewicht

CANNOLO 19/5
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN501	256 PZ • PCS • STK
CAN501P	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 MORETTO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN510	256 PZ • PCS • STK
CAN510P	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 WAFERCACAO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN508	256 PZ • PCS • STK
CAN508P	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 RICOPERTO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN502	256 PZ • PCS • STK
CAN502P	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 CAFFÈ
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN500	196 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 COCCO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN503	224 PZ • PCS • STK
CAN503P	112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 RISO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN504	168 PZ • PCS • STK
CAN504P	96 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 AMARETTO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN505	196 PZ • PCS • STK
CAN505P	112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 ARLECCHINO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN506	196 PZ • PCS • STK
CAN506P	112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 CACAO
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN507	196 PZ • PCS • STK
CAN507P	112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 MERINGA
5 CM ⌀ 1.9 CM

CAN509	196 PZ • PCS • STK
CAN509P	112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 LIMONE
5 CM ⌀ 1.9 CM

CANLI5	256 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 LATEKAFÈ
5 CM ⌀ 1.9 CM

KAF501	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA
5 CM ⌀ 1.9 CM

DEL501R	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 DELIZIA VERDE
5 CM ⌀ 1.9 CM

DEL501V	128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 DELIZIA
5 CM ⌀ 1.9 CM

DEL25	256 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/5 DELIZIA COCCO
5 CM ⌀ 1.9 CM

DEL35	196 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1001 144 PZ • PCS • STK
CAN1001P 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 MORETTO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1010 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 WAFERCACAO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1008 114 PZ • PCS • STK
CAN1008P 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 RICOPERTO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1002 126 PZ • PCS • STK
CAN1002P 56 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 CAFFÈ
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1000 112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 COCCO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1003 112 PZ • PCS • STK
CAN1003P 56 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 RISO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1004 84 PZ • PCS • STK
CAN1004P 48 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 AMARETTO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1005 112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 ARLECCHINO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1006 112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 CACAO
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1007 112 PZ • PCS • STK
CAN1007P 56 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 MERINGA
10 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1009 112 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 LATEKAFÈ
10 CM ⌀ 1.9 CM

KAF1001 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/8 TRIO
8 CM ⌀ 1.9 CM

CAN82015 80 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 LIMONE
10 CM ⌀ 1.9 CM

CANLI10 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO LIMONE
8 CM ⌀ 2.5 CM

CANLI8 128 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 DELIZIA ROSSA
10 CM ⌀ 1.9 CM

DEL1001R 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 DELIZIA VERDE
10 CM ⌀ 1.9 CM

DEL1001V 64 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 DELIZIA
10 CM ⌀ 1.9 CM

DEL210 126 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/10 DELIZIA COCCO
10 CM ⌀ 1.9 CM

DEL310 112 PZ • PCS • STK

CANNOLO FLÙ BIANCO
7 CM ⌀ 1.9 CM

FLU01 96 PZ • PCS • STK

CANNOLO FLÙ GIALLO
7 CM ⌀ 1.9 CM

FLU02 96 PZ • PCS • STK

CANNOLO FLÙ LILLA
7 CM ⌀ 1.9 CM

FLU03 96 PZ • PCS • STK

CANNOLO FLÙ ROSA
7 CM ⌀ 1.9 CM

FLU04 96 PZ • PCS • STK

CANNOLO FLÙ VERDE
7 CM ⌀ 1.9 CM

FLU05 96 PZ • PCS • STK

CIOKKOLONE
10 X 4 CM ⌀ 2.2 CM

CIO1001 132 PZ • PCS • STK

CIO1001P 66 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/13
13 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1301 90 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/13 WAFER-CACAO
13 CM ⌀ 1.9 CM

CAN1308 90 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/3 MINI
3 CM ⌀ 1.9 CM

CAN301 0,750 KG

170 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/3 MINILIME
3 CM ⌀ 1.9 CM

CAN304 0,750 KG

170 PZ • PCS • STK

CANNOLO 19/3 MINIARANCIA
3 CM ⌀ 1.9 CM

CAN307 0,750 KG

170 PZ • PCS • STK

MIGNON
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG301 275 PZ • PCS • STK

MIGNON WAFERCACAO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG308 275 PZ • PCS • STK

MIGNON RICOPERTO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG302 250 PZ • PCS • STK

MIGNON COCCO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG303 250 PZ • PCS • STK

DIMENSIONE REALE

REAL SIZE

MIGNON CAFFÈ
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG300 225 PZ • PCS • STK

MIGNON RISO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG304 180 PZ • PCS • STK

MIGNON AMARETTO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG305 225 PZ • PCS • STK

MIGNON ARLECCHINO
4 CM ⌀ 1.1 CM

MIG306 225 PZ • PCS • STK

MIGNON CACAO
4 CM ⌀ 1.1 CM
MIG307 225 PZ • PCS • STK

MIGNON MERINGA
4 CM ⌀ 1.1 CM
MIG309 225 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ CAFFÈ
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP01 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ CANNELLA
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP02 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ VANIGLIA
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP03 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ LIME
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP04 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ FRUTTI DI BOSCO 4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP05 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ FRAGOLA
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP06 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

LEPETITTÈ ARANCIA
4 X 2,8 CM ⌀ 1.8 CM
LEP07 0,800 KG
150 PZ • PCS • STK

KIKERA CAFFÈ
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK180 120 PZ • PCS • STK

CIALDE PRONTE DA RIEMPIRE • WAFERS READY TO BE FILLED • WAFFELN FERTIG ZUR BEFÜLLUNG

KIKERA RISO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK184 100 PZ • PCS • STK

KIKERA COCCO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK183 120 PZ • PCS • STK

KIKERA AMARETTO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK185 120 PZ • PCS • STK

KIKERA ARLECCHINO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK186 120 PZ • PCS • STK

KIKERA CACAO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK187 120 PZ • PCS • STK

KIKERA MERINGA
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
KIK189 120 PZ • PCS • STK

KIKERA DELIZIA COCCO
H 1,8 CM ⌀ 3 CM
DEL380 120 PZ • PCS • STK

LECESTINE
H 2,1 CM ⌀ 4,3 CM
LEC01 500 PZ • PCS • STK

4,5 CM

LECESTINE ARLECCHINO
H 2,3 CM ⌀ 4,5 CM
LEC06 100 PZ • PCS • STK

LECESTINE COCCO
H 2,2 CM ⌀ 4,4 CM
LEC03 100 PZ • PCS • STK

LECESTINE RISO
H 2,3 CM ⌀ 4,6 CM
LEC04 90 PZ • PCS • STK

BISCOTTONE
10,5 X 5,5 CM
BIS01 100 PZ • PCS • STK

BISCOTTINO
⌀ 5 CM
BIS02 225 PZ • PCS • STK

LECESTINE AMARETTO
H 2,3 CM ⌀ 4,5 CM
LEC05 100 PZ • PCS • STK

LECESTINE CACAO
H 2,3 CM ⌀ 4,5 CM
LEC07 100 PZ • PCS • STK

MINITROTTOLA
H 6,2 CM ⌀ 3 CM
TRO02 600 PZ • PCS • STK

MINITROTTOLA CACAO
H 6,2 CM ⌀ 3 CM
TRO03 600 PZ • PCS • STK

TROTTOLA NEUTRA
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO10 432 PZ • PCS • STK

TROTTOLA CACAO
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO18 432 PZ • PCS • STK

TROTTOLA COCCO
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO13 200 PZ • PCS • STK

TROTTOLA RISO
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO14 150 PZ • PCS • STK

TROTTOLA AMARETTO
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO15 168 PZ • PCS • STK

TROTTOLA GRANCACAO
H 6,5 CM ⌀ 3,5 CM
TRO17 178 PZ • PCS • STK

COPPA BEA
H 4,0 CM ⌀ 10,0 CM
PO4CIA 144 PZ • PCS • STK

TULIPANO AL CACAO
H 3,5 CM ⌀ 10,7 CM
SEL04 112 PZ • PCS • STK

COPPA REGINA
H 3,5 CM ⌀ 13,5 CM
SEL10 60 PZ • PCS • STK

Cialde Pronte per **Decorare**
Wafers Ready to **Decorate**
Waffeln Fertig zur **Dekoration**

Lunghezza / Length / Länge
Altezza / Heigth / Höhe
Diametro / Diameter / Durchmesser
Diametro interno / Inside diameter / Innendurchmesser
Peso / Weight / Gewicht

BABI
5 CM ⌀ 1.2 CM
BABI 1.3 KG
740 PZ • PCS • STK

MINI SIGARETTA
6 CM ⌀ 1.2 CM
SIG66 0,900 KG
400 PZ • PCS • STK

MINI ROLETTE
6 CM ⌀ 1.2 CM
SIG46 0.900 KG
400 PZ • PCS • STK

SIGARETTA 8 CM
8 CM ⌀ 1.2 CM
SIG47 350 PZ • PCS • STK

SIGARETTA
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG80 350 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO
8 CM 8 CM ⌀ 1.2 CM
SIG48 350 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG88 350 PZ • PCS • STK

MIX 400 SIGARETTE
8 CM ⌀ 1.2 CM
LAT400 400 PZ • PCS • STK

ROLETTE
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG40 220 PZ • PCS • STK

SIGARETTA MIDI
12 CM ⌀ 1.2 CM
SIG89 170 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO MIDI
12 CM ⌀ 1.2 CM
SIG49 170 PZ • PCS • STK

SIGARETTA LUNGA
14,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG82 170 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO LUNGA
14,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG84 170 PZ • PCS • STK

ROLETTE LUNGA
14,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG42 150 PZ • PCS • STK

SALVAFRESCHEZZA
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG90 160 PZ • PCS • STK

SALVAFRESCHEZZA WAFER-CACAO
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG98 160 PZ • PCS • STK

MINIPIATTINE
6 X 2 CM
SIG86 350 PZ • PCS • STK

LE PIATTINE
9,5 X 2 CM
SIG85 300 PZ • PCS • STK

LE PIATTINE WAFERCACAO
9,5 X 2 CM
SIG79 300 PZ • PCS • STK

SIGARETTA CONFEZIONE IN METALLO
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
LAT160S 160 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO CONFEZIONE IN METALLO
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
LAT160SW 160 PZ • PCS • STK

SIGARETTA LUNGA CONFEZIONE IN METALLO
14,5 CM ⌀ 1.2 CM
LAT120S 120 PZ • PCS • STK

SIGARETTA WAFERCACAO LUNGA CONFEZIONE IN METALLO 14,5 CM ⌀ 1.2 CM
LAT120SW 120 PZ • PCS • STK

PIRUETTE
8 CM ⌀ 1.2 CM
SIG50 220 PZ • PCS • STK

LE BUSSINE JUNIOR
9,5 CM ⌀ 0,9 CM
BUS190 1,800 KG
600 PZ • PCS • STK

LE BUSSINE CONFEZIONE IN METALLO 20,5 CM ⌀ 0,9 CM
BUS290 1,600 KG
200 PZ • PCS • STK

LATEKAFE
12 CM ⌀ 1.2 CM
SIG62 150 PZ • PCS • STK

PIRUETTE BIANCA
8 CM ⌀ 1.2 CM
SIG50W 220 PZ • PCS • STK

HOLLY COCCO
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL173 224 PZ • PCS • STK

HOLLY RISO
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL174 154 PZ • PCS • STK

HOLLY AMARETTO
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL175 192 PZ • PCS • STK

HOLLY ARLECCHINO
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL176 168 PZ • PCS • STK

HOLLY CACAO
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL177 192 PZ • PCS • STK

HOLLY MERINGA
9,5 CM ⌀ 1.5 CM
HOL179 168 PZ • PCS • STK

SIGARETTA RICOPERTA
9,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG81 300 PZ • PCS • STK

SIGARETTA LUNGA RICOPERTA 14,5 CM ⌀ 1.2 CM
SIG83 180 PZ • PCS • STK

CIOKKOLINO
12,5 X 1,9 CM 1.1 CM
CIO12 110 PZ • PCS • STK

CIOKKI
9,5 CM 1.2 CM
RIP99 2,500 KG
310 PZ • PCS • STK

CIOKKILATTE
9,5 CM 1.2 CM
RIP100 2,500 KG
310 PZ • PCS • STK

CANNELLJNO
9 CM 1.2 CM
SIG12 200 PZ • PCS • STK

MINICOLORETTE GIALLE&-ROSSE 6 CM 1.2 CM
SIG36R 0,900 KG
400 PZ • PCS • STK

COLORETTE GIALLE&ROS-SE 8 CM 1.2 CM
SIG30R 220 PZ • PCS • STK

COLORETTE LUNGHE GIAL-LE&ROSSE 14,5 CM 1.2 CM
SIG32R 170 PZ • PCS • STK

MINICOLORETTE GIALLE&-VERDI 6 CM 1.2 CM
SIG36 0,900 KG
400 PZ • PCS • STK

COLORETTE GIALLE&VER-DI 8 CM 1.2 CM
SIG30 220 PZ • PCS • STK

COLORETTE LUNGHE GIAL-LE&VERDI 14,5 CM 1.2 CM
SIG32 170 PZ • PCS • STK

MINI SIGARETTA TRIO
6 CM 1.2 CM
MINI2015 0,800 G
400 PZ • PCS • STK

SIGARETTA TRIO MIDI
12 CM 1.2 CM
SIG2015 170 PZ • PCS • STK

SIGARETTA ROSSA
9,5 CM 1.2 CM
SIG33 220 PZ • PCS • STK

SIGARETTA VERDE
9,5 CM 1.2 CM
SIG34 220 PZ • PCS • STK

SIGARETTA GIALLA
9,5 CM 1.2 CM
SIG35 220 PZ • PCS • STK

CIALDA BURRO
H 8 X 7,5 CM
BU01 320 PZ • PCS • STK

SIGARETTA BURRO
9,5 CM 1.2 CM
BU02 220 PZ • PCS • STK

GRANNY7CEREALI

GRA7 2,000 KG

BUSSY VANIGLIA
6 X 6 CM
CIA130 300 PZ • PCS • STK

BUSSY7
6 X 6 CM
CIA7 270 PZ • PCS • STK

CUORE MAXXI
H 9,2 X 6 CM
CIA110 260 PZ • PCS • STK

ARABESQUE
H 9 CM
CIA120 200 PZ • PCS • STK

PARADE
H 8 CM
CIA119 240 PZ • PCS • STK

CUORE
H 8 CM
CIA140 240 PZ • PCS • STK

CUORE WAFERCACAO
H 8 CM
CIA148 240 PZ • PCS • STK

VENTAGLIO VIENNESE
H 8 CM
CIA150 240 PZ • PCS • STK

VENTAGLIO WAFERCACAO H 8 CM
CIA158 240 PZ • PCS • STK

RONDA
⌀ 5 CM
CIA160 250 PZ • PCS • STK

LE BRIKOLE
H 7 CM
CIA100 400 PZ • PCS • STK

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

4 CM

AMORJNI
H 4 CM
CIA170 1,400 KG
470 PZ • PCS • STK

KYKKY
H 5,8 CM
CIA169 1,400 KG
450 PZ • PCS • STK

LE SFOGLIETTE
9,5 X 1,9 CM
CIA111 1.2 KG
300 PZ • PCS • STK

FANTASIE
6,5 CM

CIA97 0,600 KG
180 PZ • PCS • STK

BISQUÌ
H 9,5 CM

CIA165 280 PZ • PCS • STK

CHOCOBIS
8 X 7,5 CM

CIA164 320 PZ • PCS • STK

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

VENTAGLIO "GELATO"
H 9,5 CM

CIA166 300 PZ • PCS • STK

RONDA RICOPERTA
Ø 5 CM

CIA161 200 PZ • PCS • STK

CUORE RICOPERTO
H 8 CM

CIA141 200 PZ • PCS • STK

VENTAGLIO RICOPERTO
H 8 CM

CIA151 200 PZ • PCS • STK

COLORETTE CUORE
H 8 CM

CIA30R 240 PZ • PCS • STK

CONETTI CARIOCA
7,2 CM Ø 3,1 CM

SEL06 0,700 KG

AMOUR
H 4 CM

CIA168 1,400 KG
470 PZ • PCS • STK

ROSATEA
H 5,8 CM

CIA167 1,400 KG
350 PZ • PCS • STK

MIXXI
CONFEZIONE IN METALLO

MIXXI 360 PZ • PCS • STK

CUORE
CONFEZIONE IN METALLO
LAT210 240 PZ · PCS · STK

VENTAGLIO VIENNESE
CONFEZIONE IN METALLO
LAT220 240 PZ · PCS · STK

VENTAGLIO WAFERCACAO
CONFEZIONE IN METALLO
LAT228 240 PZ · PCS · STK

CUORE WAFERCACAO
CONFEZIONE IN METALLO
LAT218 240 PZ · PCS · STK

BISQUÌ
CONFEZIONE IN METALLO
LAT200B 200 PZ · PCS · STK

VENTAGLIO GELATO
CONFEZIONE IN METALLO
LAT200G 200 PZ · PCS · STK

RONDA
CONFEZIONE IN METALLO
LAT200R 200 PZ · PCS · STK

AMOUR
CONFEZIONE IN METALLO
LAT300A 300 PZ · PCS · STK

LE CIALDINE
1,9 X 1,9 CM
CIA25 1,800 KG

YOGGJ
1,7 CM ⌀ 0,9 CM
CIA23 1,300 KG

YOGGJFRÙ
1,7 CM ⌀ 0,9 CM
CIA24 1,300 KG

MINIHOLLY AMARETTO
3 CM ⌀ 1.5 CM
MINI175 1,500 KG

MINIHOLLY COCCO
3 CM ⌀ 1.5 CM
MINI173 1,800 KG

MINIHOLLY RISO
3 CM ⌀ 1.5 CM
MINI174 1,200 KG

MINI SIGARETTA ROSSA
3 CM ⌀ 1.2 CM
MINI01 0,900 KG

MINI SIGARETTA GIALLA
3 CM ⌀ 1.2 CM
MINI02 0,900 KG

MINI SIGARETTA VERDE
3 CM ⌀ 1.2 CM
MINI03 0,900 KG

Cialde Pronte per **Casa**
Wafers Ready to be **Taken Away**
Waffeln Fertig zum **Mitnehmen**

Lunghezza / Length / Länge
Altezza / Heigth / Höhe
Diametro / Diameter / Durchmesser
Diametro interno / Inside diameter / Innendurchmesser
Peso / Weight / Gewicht

UN AMORE DI GELATO
5 SIGARETTE WAFERCACAO
CONAM01 100 PZ • PCS • STK

UN AMORE DI GELATO
4 BISQUÌ
CONAM02 100 PZ • PCS • STK

ESPOSITORE
UN AMORE DI GELATO
03EXPAMO 1 PZ • PCS • STK

Promo

KIT I LOVE GELATO
KIT02 200 PZ • PCS • STK
+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER

SOLOTUA
CIOKKI
TUA99 4X100 PZ • PCS • STK

SOLOTUA
SIGARETTE
TUA80 5X100 PZ • PCS • STK

SOLOTUA
SIGARETTE WAFERCACAO
TUA88 5X100 PZ • PCS • STK

SOLOTUA
BISQUÌ
TUA165 4X100 PZ • PCS • STK

LEPASTELL'OSE
LE NOCCIOLOSE

PAS01 0,240 KG - 30 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 8

LEPASTELL'OSE
LE CIALDELATTE

PAS02 0,240 KG - 30 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 8

LEPASTELL'OSE
LE CIALDECACAO

PAS03 0,180 KG - 21 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 8

LEPASTELL'OSE
LE AMARETTOSE

PAS04 0,180 KG - 24 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 8

LE CIALDISSIME
LE SIGARETTE

CON20 20 PZ • PCS • STK
+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER X 10 SCAT • BOX • KARTON

LE CIALDISSIME
I QUORETTI

CON21 15 PZ • PCS • STK
+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER X 10 SCAT • BOX • KARTON

LE CIALDISSIME
LE SPIRULETTE

CON22 20 PZ • PCS • STK
+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER X 10 SCAT • BOX • KARTON

LE CIALDISSIME
I CONIWAFER

CON23 15 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 16 SCAT • BOX • KARTON

CIALDE VENTAGLIO "GELATO" H 9,5 CM

EPO01 0,500 KG - 100 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE LE BUSSINE 450

20 CM ⌀ 0,9 CM

EPO02 0,450 KG • 60 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE PIRUETTE

10 CM ⌀ 1.2 CM

EPO03 0,350 KG - 75 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE CIOKKOLINO

12,5 X 1,9 CM

EPO05 0,190 KG - 30 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE LATEKAFÈ

12 CM ⌀ 1.2 CM

EPO07 0,200 KG - 45 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE CIOKKI

9,5 CM ⌀ 1.2 CM

EPO08 0,360 KG - 45 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

CIALDE LE BUSSINE

20 CM ⌀ 0,9 CM

EPO06 0,300 KG - 40 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 6

DUETTE

6 CM ⌀ 1.2 CM

CON51 250 PZ • PCS • STK

CIOKKINE

7 CM ⌀ 1.2 CM

CON96 80 PZ • PCS • STK

CIOKKIMILK

7 CM ⌀ 1.2 CM

CON100 80 PZ • PCS • STK

DUOLATEKAFÈ

6 CM ⌀ 1.2 CM

CON52 250 PZ • PCS • STK

CIOKKI DUO

7 CM ⌀ 1,2 CM

CON97 14 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 15

CIOKKIMILK DUO

7 CM ⌀ 1,2 CM

CON101 14 PZ • PCS • STK
IMBALLO • CASE • VERPACKUNG X 15

+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER

+ ESPOSITORE • COUNTER DISPLAY • THEKENAUSSTELLER

BUSSY SRL a socio unico

Via Sirtori, 50 • 20017 Rho (MI) ITALIA

Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706

info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it

CATALOGO TECNICO • TECHNICAL CATALOGUE • TECHNISCHER KATALOG

PURPURRY

BUCCY
BRICELETS DE VEVEY

2017

PURPURRY: DECORARE CON FANTASIA

Nuove idee, nuove fonti di ispirazione, nuove possibilità, nuovi strumenti, nuovi sapori, nuovi colori... per creare, per decorare, per guarnire, per arricchire, per giocare con la tua fantasia. Troverai tutto questo e molto altro ancora nella linea Purpurry di Bussy. Una selezione di articoli pensata per accompagnare al meglio l'arte pasticcera e gelatiera italiana.

Purpurry: to Decorate with imagination

New ideas, new sources of inspiration, new possibilities, new tools, new tastes, new colours... great for creating, decorating, garnishing, enriching and having fun, using your imagination.
You will find all this and much more in the Purpurry line by Bussy. A selection of articles specially created to enhance the Italian art of pastry and ice cream making.

Purpurry: Decorieren mit Fantasie

Neue Ideen, neue Eingebungsquellen, neue Möglichkeiten, neue Arbeitsmittels, neue Geschmackserlebnisse, neue Farben... zum Kreieren, zum Dekorieren, zum Garnieren, zum Bereichern und um mit deiner Phantasie zu spielen. Du wirst all das und noch mehr in der Linee Purpurry Bussy finden. Eine Auswahl an Artikeln, die zur Begleitung italienischer Konditor- und Speiseeis-Kunst gedacht sind.

LE GRANELLE PER DECORARE

Cacao, caffè, amaretto, riso, 7 cereali, meringa, fudge, riso soffiato e quanto altro può essere ridotto in granella è presente nella sezione per decorare. Per decorare a colori un "potpourri" di zuccheri colorati, pariglie, codette, zuccherini, riccioli di cacao, frutta secca e disidratata ricoperta, confettini tondi in oro, argento e lilla.

The Grains for decorating

Cocoa, coffee, amaretto, rice, whole grain, meringue, fudge, puffed rice and absolutely anything that can be made into sprinkles can be found in the decoration section. For a colourful "potpourri" decoration of coloured sugar, hundreds and thousands, caramels, chocolate curls, dried fruit and covered dry fruit, and gold, silver and lilac pearl beads.

Streusel zum Dekorieren

Kakao, Kaffee, Amaretto, Reis, 7 Cerealien, Baiser, Fudge, Puffreis und all das, was in Streusel verwandelt werden kann, ist im Abschnitt Dekorieren zu finden. Zum farbigen Dekorieren gibt's ein „Potpourri" aus buntem Dekorzucker, Liebesperlen, Zuckerstreuseln, geformten Zuckerstückchen, Kakaolocken, Raspelschokolade, überzogenem Schalen- und Trockenobst, runden Dragees in Gold, Silber und Lila.

LEDOLCISSIME PER CREARE

È questa la sezione dei bocconi dolci a base di meringa, degli amaretti e biscotti di Novara Camporelli, delle coppe in cialda per creare dessert di fantasia e dolci della tradizione e delle mini decorazioni in cialda Yoggj, Yoggjfru e minicialdine che creano contrasti di colore e consistenza nei dessert a base di yogurt e frutta.

Ledolcissime for creating

This is the section for meringue based bite-sized sweets, soft and colourful marshmallow, amaretti cookies and fragrant biscuits "Camporelli di Novara", wafer cups to make creative desserts and traditional sweets. Mini wafer decorations and mini wafers to create contrasts in colour and consistency for yoghurt and fruit based desserts.

Ledolcissime zum Kreieren

Dies ist der Abschnitt mit süßen Häppchen auf Baiser-Basis, weichen und bunten Marshmallows, Amaretti-Plätzchen, duftenden Keksen "Camporelli di Novara" und Waffelbechern zum Kreieren phantasievoller Desserts und traditioneller Süßspeisen. Minidekors und Miniwaffeln schaffen Farb- und Konsistenzkontraste in Joghurt- und Fruchtdesserts.

I CIOCCOLATI PER GIOCARE E I DRAGÉES DA CROCCARE

Pirottini, rosette, chicchi di caffè, tazzine per decorare e inventare bocconcini a base di cioccolato si uniscono a deliziosi dragées croccanti di wafer, amaretto, cereali e con ripieni fantasiosi alla frutta assieme a liquirizie ricoperte in vari formati.
Tutte queste specialità possono essere contenute, anche per la vendita da sfuse, in eleganti barattoli e vasi in vetro che completano l'offerta del catalogo Purpurry.

Chocolates to play with and Dragées to crunch

Baking cups, coffee beans, cups for decorating and inventing bite-sized chocolate treats, with delicious crunchy wafer dragées, amaretto, cereals and fun fruit fillings along with various of covered liquorices.
All these specialities are available in elegant packages and glass vases, including for individual sale, to complete the Purpurry range in the catalogue.

Schokoladen zum Spielen und Dragees zum Knabbern

Pralinenkapseln, Rosetten, Kaffeebohnen und Tässchen zum Dekorieren und Kreieren von Häppchen auf Schokoladenbasis gesellen sich zu knusprigen Waffel-, Amaretto- und Cerealien-Dragees, ferner gibt's phantasievolle Fruchtfüllungen und überzogenes Lakritz in diversen Formaten. All diese Spezialitäten können - auch für den Verkauf als lose Ware – in eleganten Dosen und Glasgefäßen geliefert werden, die das Angebot aus dem Purpurry Katalog ergänzen.

LE PRATICHE CONFEZIONI

La linea Purpurry è proposta in pratiche e piccole confezioni. Le vaschette Purpurry sono impilabili, salvaspazio e con chiusura salvafreschezza. Grazie al loro piacevole design trasparente consentono di mantenere il prodotto "a vista" sul piano di lavoro.

Practical packages

The Purpurry line comes in small, handy packs. Purpurry trays are stackable, space saving and feature an airtight seal for lasting freshness. Thanks to their attractive transparent design the product remains "on display" on the work surface.

Die praktischen Verpackungen

Die Linee Purpurry wird in handlichen und kleinen Packungen angeboten. Die Kunststoffschalen sind stapelbar, platzsparend und mit Frischeverschluss. Dank ihres transparenten Designs kann das Produkt gut „sichtbar" auf der Arbeitsfläche aufbewahrt werden.

Le **Granelle** ... per decorare
Grains ... for decorating
Streusel ... zum Dekorieren — 6

Ledolcissime ... per creare
Ledolcissime ... for creating
Ledolcissime ... zum Kreieren — 9

I **Cioccolati** ... per giocare
The **Chocolates** ... for having fun
Die **Schokoladen** ... zum Spielen — 11

I **Dragées** ... da croccare
Dragées ... for enjoying
Dragées ... zum Knabbern — 12

I **Barattoli** ... da riempire
Jars ... for filling
Dosen ... zum Befüllen — 13

BUSSY SRL a socio unico • Via Sirtori, 50 • 20017 • Rho (MI) ITALIA • Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706
info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it •

La linea Purpurry è proposta in pratiche e piccole confezioni. Le vaschette Purpurry sono impilabili, salvaspazio e con chiusura salvafreschezza.

The line Purpurry is proposed in handy and small packs. The Purpurry trays are stackable, space-saving and with freschness seal.

Die Linee Purpurry ist in handlichen und kleinen Packungen enthalten. Die Plastik-Schalen sind stapelbar platzsparend.

GRANELLA COCCO

P10GRAV 0,600 KG

Le **Granelle** ... per decorare
Grains ... for decorating
Streusel ... zum Dekorieren

Dimensioni / Size / Maß

Diametro / Diameter / Durchmesser

Granulometria / Grain Size / Korngröße

Peso / Weight / Gewicht

MERINGA CACAO
○ 7,0 - 8,0 MM

P12GRAV 0,800 KG
P12GRAP 15 KG

GRANELLA CAFFÈ
○ 0,8 - 2,5 MM

P02GRAV 1 KG

GRANELLA CACAO
○ 1,4 - 3,0 MM

P07GRAV 0,600 KG

GRANELLA AMARETTO
○ 1,5 - 3,0 MM

P08GRAV 0,600 KG

GRANELLA BIANCA
○ 0,8 - 2,5 MM

P01GRAV 1 KG

MERINGA
○ 7,0 - 8,0 MM

P11GRAV 0,800 KG
P11GRAP 10 KG

GRANNY7CEREALI

GRA7 2 KG

GRANELLA RISO
○ 1,5 - 4,0 MM

P09GRAV 0,400 KG

RISO SOFFIATO
NATURALE ○ 7 - 13 MM

P50GRAV 0,200 KG
P50GRAP 3 KG

CRUNCHY STRAWBERRY
○ 4 - 6 MM

P51GRAV 0,600 KG
P51GRAP 8 KG

RISO SOFFIATO
CARAMELLATO ○ 7 - 13 MM

P52GRAV 0,500 KG
P52GRAP 10 KG

CODETTA ARLECCHINO

P03GRAV	1 KG
P03GRAVBIG	2 KG

MONPARIGLIA

P04GRAV	1 KG

CHOCO-MIX
Ø 5 - 7 MM

P35GRAV	1 KG
P35GRAP	12 KG

BOTTONI
Ø 15 - 16 MM

P41GRAV	1,500 KG
P41GRAP	10 KG

BOTTONCINI
Ø 11 - 12 MM

P15GRAV	1 KG
P15GRAP	10 KG

MINI BOTTONI
Ø 9 - 10 MM

P60GRAVBIG	2 KG
P60GRAP	3 KG

LETTERINE
✚ 5 MM

P25GRAV	0,800 KG
P25GRAP	12 KG

MINI MON AMOUR
✚ 7 MM

P05GRAV	0,800 KG
P05GRAP	15 KG

LE GINEVRINE
Ø 10 MM

P13DRAV	1 KG
P13DRAP	3 KG

FUDGE CARAMELLO
✚ 4 - 8 MM

P29GRAV	1 KG
P29GRAP	10 KG

SPICCHI VERDI
✚ 19 X 11 MM

P26GRAV	1 KG
P26GRAP	6 KG

SPICCHI GIALLI
✚ 19 X 11 MM

P27GRAV	1 KG
P27GRAP	6 KG

SPICCHI ARANCIO
✚ 19 X 11 MM

P40GRAV	1 KG
P40GRAP	6 KG

SPICCHI ROSSI
✚ 19 X 11 MM

P42GRAV	1 KG
P42GRAP	6 KG

FRAGOLINE
✚ H 20 MM Ø 14 MM

P43GRAV	1,4 KG
P43GRAP	3 KG

ZUCCHERO ROSSO

P30GRAV	1 KG
P30GRAP	5 KG

ZUCCHERO VERDE

P31GRAV	1 KG
P31GRAP	5 KG

ZUCCHERO ORO

P32GRAV	1 KG
P32GRAP	5 KG

ZUCCHERO LILLA

P33GRAV	1 KG
P33GRAP	5 KG

ZUCCHERO GIALLO

P34GRAV	1 KG
P34GRAP	5 KG

CROCKFRUTTA PERA
✚ 4 X 5 MM

P44GRA	1,500 KG
P44GRAP	10 KG

CROCKFRUTTA FRUTTI DI BOSCO • ✚ 6 X 9 MM

P45GRA	1,500 KG
P45GRAP	10 KG

MILLE STELLE
✚ 6 MM

P06GRAV	0,800 KG
P06GRAP	15 KG

CODETTA ROSA
✚ 4 - 9 MM

P23GRAV	1 KG

CODETTA CACAO
✚ 4 - 9 MM

P22GRAV	1 KG

CODETTA CELESTE
✚ 4 - 9 MM

P24GRAV	1 KG

MINI TONDI ARGENTO
⌀ 4 MM

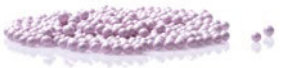
P16GRAV	1 KG
P16GRAP	10 KG

TONDI ARGENTO
⌀ 6 MM

P17GRAV	1 KG
P17GRAP	10 KG

TONDI ORO
⌀ 6 MM

P18GRAV	1 KG
P18GRAP	10 KG



TONDI LILLA
⌀ 6 MM

P37GRAV	1 KG
P37GRAP	5 KG

ARACHIDI GIALLE
✚ 5 - 7 MM

P48GRAV	1,400 KG
P48GRAP	5 KG

ARACHIDI ROSA
✚ 5 - 7 MM

P49GRAV	1,400 KG
P49GRAP	5 KG

CROCCO-CEREALI
✪ 5,5 - 6,0 MM

P13GRAV	1 KG
P13GRAP	5 KG

CROCCO-CEREALI BIAN-CO ✪ 5,5 - 6,0 MM

P14GRAV	1 KG
P14GRAP	5 KG

CRUNCHY COCCO
✚ 10 - 12 MM

P56GRAV	1 KG
P56GRAP	3 KG

CRUNCHY ARANCIO
✚ 10 - 12 MM

P53GRAV	1 KG
P53GRAP	3 KG

CRUNCHY BANANA
✚ 10 - 12 MM

P54GRAV	1 KG
P54GRAP	3 KG

CRUNCHY FRUTTI DI BOSCO ✚ 10 - 12 MM

P55GRAV	1 KG
P55GRAP	3 KG

CROCCOWAFER
✚ 5 - 15 MM

P59GRAV	2 KG
P59GRAP	5 KG

CROCCORICE
✚ 8 - 12 MM

P58GRAV	1 KG
P58GRAP	5 KG

CROCCOFLAKES
10 - 25 MM

P57GRAV	1 KG
P57GRAP	5 KG

RICCIOLI SCURI
8 - 11 MM

P46GRAV	0,500 KG
P46GRAP	4 KG

RICCIOLI DUO
8 - 11 MM

P36GRAV	0,500 KG
P36GRAP	4 KG

RICCIOLI BIANCHI
8 - 11 MM

P47GRAV	0,500 KG
P47GRAP	4 KG

MINI CROCCALE NOCCIOLA
2 - 4 MM

P19GRA	1 KG

MINI CROCCALE MANDORLA
4 - 8 MM

P20GRA	1 KG

MINI CROCCALE PISTACCHIO
2 - 4 MM

P21GRA	1 KG

CROCCANTINO ALLA MANDORLA
4 - 10 MM

P61GRA	1 KG

FAVA DI CACAO
1 - 3 MM

P62GRAV	1 KG

MERINGHETTA BIANCA
20 MM

P01MEV	0,300 KG
P01MEP	2 KG

MERINGHETTA ROSA
20 MM

P02MEV	0,300 KG
P02MEP	2 KG

Ledolcissime ... per creare
Ledolcissime ... for creating
Ledolcissime ... zum Kreieren

Dimensioni
Size
Maß

Diametro
Diameter
Durchmesser

Granulometria
Grain Size
Korngröße

Peso
Weight
Gewicht

MERINGOTTE
80 - 90 MM 60 - 75 MM

P06ME	20 PZ • PCS • STK

GOCCE BIANCHE
10 - 15 MM

P03MEV	0,400 KG
P03MEP	5 KG

GOCCE ROSA
10 - 15 MM

P04MEV	0,400 KG
P04MEP	5 KG

MERINGA PANNA
60 - 90 MM

P07ME	20 PZ • PCS • STK

CONETTO
⊕ 24 - H 52 MM

P13MEV 0,400 KG

FUNGHETTO
⊕ 26 - H 38 MM

P14MEV 0,400 KG

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

MINI MARSHMALLOW
⊕ 10 MM ⌀ 8 MM

P17MEVBIG 1 KG
P17MEP 4 KG

FRUTTA GELEÈ
⊕ 32 - 39 MM

P15ME 3 KG

AMARETTI
⌀ 20 - 25 MM

P05MEV 0,300 KG
P05MEP 5 KG

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

AMARETTINI MINI
⌀ 10 MM

P16MEV 0,500 KG
P16MEP 13 KG

LEDOLCISSIME... PER CREARE • LEDOLCISSIME... FOR CREATING • LEDOLCISSIME... ZU ERSCHAFFEN

LE CIALDINE
⊕ 19 MM

P12MEV 0,600 KG

YOGGJFRÙ ROSSE
⊕ 17 MM ⌀ 9 MM

P08MEV 0,450 KG

YOGGJFRÙ VERDI
⊕ 17 MM ⌀ 9 MM

P09MEV 0,450 KG

YOGGJFRÙ GIALLE
⊕ 17 MM ⌀ 9 MM

P10MEV 0,450 KG

YOGGJ
⊕ 17 MM ⌀ 9 MM

P11MEV 0,450 KG

CESTINO IN CIALDA
⊕ 48 X H 26 MM

P01CIA 140 PZ • PCS • STK

COPPA BEA
⊕ 100 X 55 X 40 MM

P04CIA 144 PZ • PCS • STK

CAMPORELLI
⊕ 115 X 40 MM

SEL16 0,500 KG
72 PZ • PCS • STK

I **Cioccolati** ... per giocare
The **Chocolates** ... for having fun
Die **Schokoladen** ... zum Spielen

Dimensioni
Size
Maß

Diametro
Diameter
Durchmesser

Granulometria
Grain Size
Korngröße

Peso
Weight
Gewicht

CHICCO CAFFÈ
17 X 12 X H 5 MM
P01CIO 1 KG

CHICCHI CAFFÈ FONDENTE
12 - 17 MM
P02DRAV 1 KG
P02DRAP 10 KG

TAZZINA FONDENTE
45 X 30 X H 24 MM
P05CIO 210 PZ • PCS • STK

FOGLIA
58 X 30 X H 4 MM
P02CIO 1 KG

ROSETTE
36 MM
P13CIO 1 KG

PIROTTINO MORETTO
43 X 30 X H 20 MM
P07CIO 336 PZ • PCS • STK

PIROTTINO NERO
43 X 30 X H 20 MM
P08CIO 336 PZ • PCS • STK

PIROTTINO BIANCO
43 X 30 X H 20 MM
P06CIO 336 PZ • PCS • STK

I **Dragées** ... da croccare
Dragées ... for enjoying
Dragées ... zum Knabbern

Dimensioni
Size
Maß

Diametro
Diameter
Durchmesser

Granulometria
Grain Size
Korngröße

Peso
Weight
Gewicht

MINI WAFER
23 - 26 MM

P01DRAV	1 KG
P01DRAP	10 KG

AMARETTI RICOPERTI
Ø 28 MM

P03DRAV	1 KG
P03DRAP	10 KG

CEREALI ROLLING
Ø 17 MM

P04DRAV	1 KG
P04DRAP	10 KG

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

15 MM

CROCCO CEREALI CAFFÈ
Ø 15 - 17 MM

P19DRAV	1 KG
P19DRAP	3 KG

DELIZIA TIRAMISÙ
22 - 26 MM

P05DRAV	1 KG
P05DRAP	10 KG

DELIZIA RICOTTA E PERA
22 - 26 MM

P06DRAV	1 KG
P06DRAP	10 KG

DELIZIA AL COCCO
22 - 26 MM

P07DRAV	1 KG
P07DRAP	10 KG

DELIZIA FRUTTA
24 X 16 MM

P11DRAV	1 KG
P11DRAP	10 KG

DIMENSIONE REALE
REAL SIZE

25 MM

LIQUIRIZIA GESSETTI
Ø 25 MM

P17DRAV	1,400 KG
P17DRAP	7 KG

LIQUIRIZIA BASTONCINI
23 - 25 MM

P18DRAV	1,400 KG
P18DRAP	3 KG

LIQUIRIZIA COLOUR
7 X 7 MM

P16DRAV	1 KG

CHOCO-LOVE SILVER
14 - 15 MM

P14DRAV	1 KG

I **Barattoli** ... da riempire
Jars ... for filling
Dosen ... zum Befüllen

Dimensioni
Size
Maß

Diametro
Diameter
Durchmesser

Granulometria
Grain Size
Korngröße

Peso
Weight
Gewicht

PINO IL BARATTOLO
250 ML
P02CON250 1 PZ • PCS • STK

PINO IL BARATTOLO
500 ML
P01CON500 1 PZ • PCS • STK

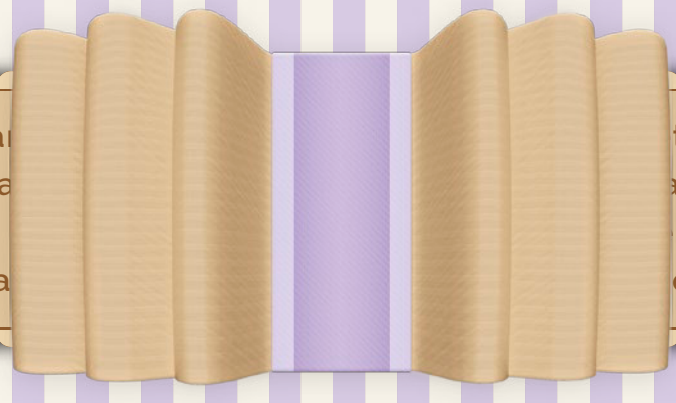
PORTACANNOLI
P05CON 1 PZ • PCS • STK

WAFER POT
1 L
P03CON1 1 PZ • PCS • STK

WAFER POT
3 L
P03CON 1 PZ • PCS • STK

BUSSY SRL a socio unico
Via Sirtori, 50 • 20017 Rho (MI) ITALIA
Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706
info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it

eare Granella Gelato Croccan ten Colors Farcire Chocolate C
o Decorate Grains Farben ca affen Impastare Decorare Grain
treusel To Fill Gustoso Süß are Meringa Schokolade Tast
ugar Cacao Dolcissimo Fanta olato To Knead Lecker Dragée



PURPURRY

BUCSY
BRICELETS DE VEVEY

2017

reare Chocolate Gelato Croccante Süß To Decorate Creare Meringa Kneten Colors Farcire Chocola
Decorare Grains Farben Impastare Goloso Sweet Dragées Cialda Erschaffen Croccante Decorare G
Schokolade To Fill Gustoso Fantasie Creare Granella Kneten To Create Süß Meringa Schokolade Fa
ecker Dragées Dolcissimo Fantasy Garnieren Tasty Cacao Streusel Cioccolato To Knead Lecker Dra

PURPURRY

BUSSY

PURPURRY: DECORARE CON FANTASIA

Nuove idee, nuove fonti di ispirazione, nuove possibilità, nuovi strumenti, nuovi sapori, nuovi colori... per creare, per decorare, per guarnire, per arricchire, per giocare con la tua fantasia. Troverai tutto questo e molto altro ancora nella linea Purpurry di Bussy. Una selezione di articoli pensata per accompagnare al meglio l'arte pasticcera e gelatiera italiana.

PURPURRY: TO DECORATE WITH IMAGINATION

New ideas, new sources of inspiration, new possibilities, new tools, new tastes, new colours... great for creating, decorating, garnishing, enriching and having fun, using your imagination.
You will find all this and much more in the Purpurry line by Bussy. A selection of articles specially created to enhance the Italian art of pastry and ice cream making.

PURPURRY: DECORIEREN MIT FANTASIE

Neue Ideen, neue Eingebungsquellen, neue Möglichkeiten, neue Arbeitsmittels, neue Geschmackserlebnisse, neue Farben... zum Kreieren, zum Dekorieren, zum Garnieren, zum Bereichern und um mit deiner Phantasie zu spielen. Du wirst all das und noch mehr in der Linee Purpurry Bussy finden. Eine Auswahl an Artikeln, die zur Begleitung italienischer Konditor- und Speiseeis-Kunst gedacht sind.

LE GRANELLE PER DECORARE

Cacao, caffè, amaretto, riso, 7 cereali, meringa, fudge, riso soffiato e quanto altro può essere ridotto in granella è presente nella sezione per decorare. Per decorare a colori un "potpourri" di zuccheri colorati, pariglie, codette, zuccherini, riccioli di cacao, frutta secca e disidratata ricoperta, confettini tondi in oro, argento e lilla.

The Grains for decorating

Cocoa, coffee, amaretto, rice, whole grain, meringue, fudge, puffed rice and absolutely anything that can be made into sprinkles can be found in the decoration section. For a colourful "potpourri" decoration of coloured sugar, hundreds and thousands, caramels, chocolate curls, dried fruit and covered dry fruit, and gold, silver and lilac pearl beads.

Streusel zum Dekorieren

Kakao, Kaffee, Amaretto, Reis, 7 Cerealien, Baiser, Fudge, Puffreis und all das, was in Streusel verwandelt werden kann, ist im Abschnitt Dekorieren zu finden. Zum farbigen Dekorieren gibt's ein „Potpourri" aus buntem Dekorzucker, Liebesperlen, Zuckerstreuseln, geformten Zuckerstückchen, Kakaolocken, Raspelschokolade, überzogenem Schalen- und Trockenobst, runden Dragees in Gold, Silber und Lila.

LEDOLCISSIME PER CREARE

È questa la sezione dei bocconi dolci a base di meringa, degli amaretti e biscotti di Novara Camporelli, delle coppe in cialda per creare dessert di fantasia e dolci della tradizione e delle mini decorazioni in cialda Yoggj, Yoggjfru e minicialdine che creano contrasti di colore e consistenza nei dessert a base di yogurt e frutta.

Ledolcissime for creating

This is the section for meringue based bite-sized sweets, soft and colourful marshmallow, amaretti cookies and fragrant biscuits "Camporelli di Novara", wafer cups to make creative desserts and traditional sweets. Mini wafer decorations and mini wafers to create contrasts in colour and consistency for yoghurt and fruit based desserts.

Ledolcissime zum Kreieren

Dies ist der Abschnitt mit süßen Häppchen auf Baiser-Basis, weichen und bunten Marshmallows, Amaretti-Plätzchen, duftenden Keksen "Camporelli di Novara" und Waffelbechern zum Kreieren phantasievoller Desserts und traditioneller Süßspeisen. Minidekors und Miniwaffeln schaffen Farb- und Konsistenzkontraste in Joghurt- und Fruchtdesserts.

I CIOCCOLATI PER GIOCARE E I DRAGÉES DA CROCCARE

Pirottini, rosette, chicchi di caffè, tazzine per decorare e inventare bocconcini a base di cioccolato si uniscono a deliziosi dragées croccanti di wafer, amaretto, cereali e con ripieni fantasiosi alla frutta assieme a liquirizie ricoperte in vari formati.
Tutte queste specialità possono essere contenute, anche per la vendita da sfuse, in eleganti barattoli e vasi in vetro che completano l'offerta del catalogo Purpurry.

Chocolates to play with and Dragées to crunch

Baking cups, coffee beans, cups for decorating and inventing bite-sized chocolate treats, with delicious crunchy wafer dragées, amaretto, cereals and fun fruit fillings along with various of covered liquorices.
All these specialities are available in elegant packages and glass vases, including for individual sale, to complete the Purpurry range in the catalogue.

Schokoladen zum Spielen und Dragees zum Knabbern

Pralinenkapseln, Rosetten, Kaffeebohnen und Tässchen zum Dekorieren und Kreieren von Häppchen auf Schokoladenbasis gesellen sich zu knusprigen Waffel-, Amaretto- und Cerealien-Dragees, ferner gibt's phantasievolle Fruchtfüllungen und überzogenes Lakritz in diversen Formaten. All diese Spezialitäten können - auch für den Verkauf als lose Ware – in eleganten Dosen und Glasgefäßen geliefert werden, die das Angebot aus dem Purpurry Katalog ergänzen.

LE PRATICHE CONFEZIONI

La linea Purpurry è proposta in pratiche e piccole confezioni. Le vaschette Purpurry sono impilabili, salvaspazio e con chiusura salvafreschezza. Grazie al loro piacevole design trasparente consentono di mantenere il prodotto "a vista" sul piano di lavoro.

Practical packages

The Purpurry line comes in small, handy packs. Purpurry trays are stackable, space saving and feature an airtight seal for lasting freshness. Thanks to their attractive transparent design the product remains "on display" on the work surface.

Die praktischen Verpackungen

Die Linee Purpurry wird in handlichen und kleinen Packungen angeboten. Die Kunststoffschalen sind stapelbar, platzsparend und mit Frischeverschluss. Dank ihres transparenten Designs kann das Produkt gut „sichtbar" auf der Arbeitsfläche aufbewahrt werden.

Le **Granelle** ... per decorare
Grains ... for decorating
Streusel ... zum Dekorieren 6

Ledolcissime ... per creare
Ledolcissime ... for creating
Ledolcissime ... zum Kreieren 17

I **Cioccolati** ... per giocare
The **Chocolates** ... for having fun
Die **Schokoladen** ... zum Spielen 21

I **Dragées** ... da croccare
Dragées ... for enjoying
Dragées ... zum Knabbern 23

I **Barattoli** ... da riempire
Jars ... for filling
Dosen ... zum Befüllen 26

Le pratiche confezioni
Practical packages
Die praktischen Verpackungen

LEGGENDA | KEY | ZEICHENERKLÄRUNG

Dimensione
Size
Maß

Diametro
Diameter
Durchmesser

Granulometria
Grain Size
Korngröße

Peso
Weight
Gewicht

Granella Bianca

P01GRAV

Granella di zucchero
Sugar grains
Zuckerstreusel

0,8 – 2,5 mm

Granella Cocco

P10GRAV

Cocco rapeè
Grated coconut
Kokosflocken

Granella Caffè

P02GRAV

Granella di zucchero al caffè
Coffee-flavoured sugar grains
Zuckerstreusel mit Kaffee

0,8 – 2,5 mm

Granella Cacao

P07GRAV

Granella di biscotto amaretto al cacao
Crumbled cocoa macaroons
Amaretto Kakao Streusel

1,4 – 3,0 mm

Granella Amaretto

P08GRAV

Granella di biscotto amaretto
Crumbled macaroons
Amaretto Streusel

1,5 – 3,0 mm

Granny7Cereali

GRA7

Granella di cialda ai 7 cereali
7 grains wafer grain
7-Getreide Waffelstruesel

Granella Riso

P09GRAV

Granella di riso soffiato caramellato
Caramelised puffed rice grains
Karamelisierte Puffreis Streusel

1,5 – 4,0 mm

Riso Soffiato Naturale

P50GRAV • P50GRAP

Riso soffiato al naturale
Natural puffed rice
Natürlicher Puffreis

7,0 - 13 mm
4,0 - 8,0 mm

Crunchy Strawberry

P51GRAV • P51GRAP

Riso soffiato alla fragola
Strawberry puffed rice
Puffreis mit Aroma Erdbeere

4,0 - 6,0 mm
4,0 - 8,0 mm

Riso Soffiato Caramellato

P52GRAV • P52GRAP

Riso soffiato al caramello
Caramel puffed rice
Puffreis mit Karamell

7,0 - 13 mm
4,0 - 8,0 mm

Meringa

P11GRAV • P11GRAP

Granella di meringa bianca
Crumbled white meringue
Weiße Baiser Streusel

7,0 – 8,0 mm

Meringa Cacao

P12GRAV • P12GRAP

Granella di meringa al cacao
Crumbled cocoa meringue
Kakao-Baiser Streusel

7,0 – 8,0 mm

Codetta Arlecchino

P03GRAV • P03GRAVBIG

Codetta di zucchero arlecchino
Multicoloured sugar strands
Bunte Zuckerstreusel

Momparíglia

P04GRAV

Granelli di zucchero arlecchino
Multicoloured sugar grains
Nonpareilles, bunt

Letterine

P25GRAV • P25GRAP

Piccole letterine colorate di zucchero
Small coloured sugar letters
Kleine und bunte Zuckerbuchstaben

5 mm

Choco Mix

P35GRAV • P35GRAP

Mini granuli di cioccolato fondente ricoperti di zucchero multicolore
Multicoloured sugar-coated dark chocolate granules
Minikörner aus Zartbitterschokolade, mit buntem Zucker überzogen

5 - 7 mm

Bottoni

P41GRAV • P41GRAP

Bottoni di cioccolato al latte confettati di diverso colore
Milk chocolate buttons
with different coloured sugar coatings
Knöpfe aus Milchschokolade, bunt überzogen

15 – 16 mm

Bottoncini

P15GRAV • P15GRAP

Mini bottoncini di cioccolato al latte confettati di diverso colore
Mini milk chocolate buttons
with different coloured sugar coatings
Bunte Milchschoko-Knöpfchen

11 – 12 mm

Mini Bottoni

P60GRAV • P60GRAP

Mini bottoncini di cioccolato al latte confettati. Colori naturali
Mini milk chocolate buttons, sugar coated.
Natural colourings
Bunte Milchschoko-Knöpfchen. Natürliche Farben

9 – 10 mm

Mini Mon Amour

P05GRAV • P05GRAP

Piccoli cuoricini di zucchero rosa
Small pink sugar hearts
Rosa Zuckerherzchen

7 mm

Le Ginevrine

P13DRAV • P13DRAP

Caramelle di zucchero profumate e colorate
Sugar candies, flavoured and coloured
Bunte und parfümierte Zucker-Bonbons

10 mm

Fudge Caramello

P29GRAV • P29GRAP

Cubetti di fudge al caramello
Caramel fudge cubes
Karamell Fudge Würfelchen

4 - 8 mm

Spicchi Verdi

P26GRAV • P26GRAP

Piccoli spicchi di gelatina morbida verde

Soft green jelly slices

Grüne kleine Gelee-Scheiben

19 x 11 mm

Spicchi Gialli

P27GRAV • P27GRAP

Piccoli spicchi di gelatina morbida gialla

Soft yellow jelly slices

Gelbe kleine Gelee-Scheiben

19 x 11 mm

Spicchi Arancio

P40GRAV • P40GRAP

Piccoli spicchi di gelatina morbida arancio

Soft orange jelly slices

Orangene Gelee-Scheiben

19 x 11 mm

Spicchi Rossi

P42GRAV • P42GRAP

Piccoli spicchi di gelatina morbida rossa

Soft red jelly slices

Rote Gelee-Scheiben

19 x 11 mm

Fragoline

P43GRAV • P43GRAP

Piccole fragole di gelatina morbida

Small soft red jelly strawberries

Rote kleine Gelee-Erdbeeren

H 20 mm

14 mm

Zucchero Rosso

P30GRAV • P30GRAP

Zucchero fine rosso
Fine red sugar
Roter Feinzucker

Zucchero Oro

P32GRAV • P32GRAP

Zucchero fine oro
Fine gold sugar
Goldfarbiger Feinzucker

Zucchero Giallo

P34GRAV • P34GRAP

Zucchero fine giallo
Fine yellow sugar
Gelber Feinzucker

Zucchero Verde

P31GRAV • P31GRAP

Zucchero fine verde
Fine green sugar
Grüner Feinzucker

Zucchero Lilla

P33GRAV • P33GRAP

Zucchero fine lilla
Fine lilac sugar
Lilafarbiger Feinzucker

Crockfrutta Pera

P44GRA

Pera disidratata in granuli
Dried pear granules
Getrocknete Birnenstücke

4 x 5 mm

Crockfrutta Frutti di Bosco

P45GRA

Frutti di bosco disidratati in granuli
Dried wild berry granules
Getrocknete Waldfrucht-Körnchen

6 - 9 mm

Mille Stelle

P06GRAV • P06GRAP

Piccoli zuccheri colorati a forma di stella

Small coloured sugar stars

Zuckersterne, bunt

6 mm

Codetta Rosa

P23GRAV

Codetta di zucchero rosa

Pink sugar strands

Zuckerstreusel, rosafarbig

4 - 9 mm

Codetta Brown

P22GRAV

Codetta di zucchero marrone

Dark brown sugar strands

Zuckerstreusel, braun

4 - 9 mm

Codetta Celeste

P24GRAV

Codetta di zucchero celeste

Light blue sugar strands

Zuckerstreusel, hellblau

4 - 9 mm

Mini Tondi Argento

P16GRAV • P16GRAP

Piccole sfere di zucchero argentate
Small silver sugar balls
Kleine Zuckerperlen, Silber

4 mm

Tondi Argento

P17GRAV • P17GRAP

Sfere di zucchero argentate
Silver sugar balls
Zuckerperlen, Silber

6 mm

Tondi Oro

P18GRAV • P18GRAP

Sfere di zucchero dorate
Gold sugar balls
Zuckerperlen, Gold

6 mm

Tondi Lilla

P37GRAV • P37GRAP

Sfere di zucchero lilla
Lilac sugar balls
Zuckerperlen, lilafarbig

6 mm

Arachidi Rosa

P49GRAV • P49GRAP

Mezze arachidi confettate rosa
Pink sugar-coated split peanuts
Halbe Erdnüsse, rosa überzogen

5 - 7 mm

Arachidi Gialle

P48GRAV • P48GRAP

Mezze arachidi confettate gialle
Yellow sugar-coated split peanuts
Halbe Erdnüsse, gelb überzogen

5 - 7 mm

Crocco-Cereali

P13GRAV • P13GRAP

Cereali ricoperti di cioccolato fondente
Dark chocolate coated cereals
Cerealien mit Zarbitterschokolade überzogen

5.5 – 6,0 mm

Crocco-Cereali Bianco

P14GRAV • P14GRAP

Cereali ricoperti di cioccolato bianco
White chocolate coated cereals
Cerealien mit weißer Schokolade überzogen

5.5 – 6,0 mm

Crunchy Cocco

P56GRAV • P56GRAP

Cereali ricoperti di cioccolato bianco, all'aroma cocco. Colore naturale
White chocolate coated cereals, coconut flavour. Natural colouring
Cerealien mit weißer Schokolade überzogen und mit Kokos-Aroma. Natürliche Farbe

10 - 12 mm

Crunchy Arancio

P53GRAV • P53GRAP

Cereali ricoperti di cioccolato bianco, all'aroma arancio. Colore naturale
White chocolate coated cereals, orange flavour. Natural colouring
Cerealien mit weißer Schokolade überzogen und mit Orange-Aroma. Natürliche Farbe

10 - 12 mm

Crunchy Banana

P54GRAV

Cereali ricoperti di cioccolato bianco, all'aroma banana. Colore naturale
White chocolate coated cereals, banana flavour. Natural colouring
Cerealien mit weißer Schokolade überzogen und mit Banane-Aroma. Natürliche Farbe

10 - 12 mm

Crunchy Frutti di Bosco

P55GRAV • P55GRAP

Cereali ricoperti di cioccolato bianco, all'aroma frutti di bosco. Colore naturale
White chocolate coated cereals, wild berries flavour. Natural colouring
Cerealien mit weißer Schokolade überzogen und mit Waldbeeren-Aroma. Natürliche Farbe

10 - 12 mm

Croccowafer

P59GRAV • P59GRAP

Granella di wafer ricoperta di cioccolato fondente, al latte o bianco

Wafer grains coated with dark, milk and white chocolate

Waffelstreusel mit Bitter-, Milch- oder weißer Schokolade überzogen

5 - 15 mm

Croccorice

P58GRAV • P58GRAP

Riso soffiato ricoperto di cioccolato al latte

Milk chocolate coated puffed rice

Puffreis mit Milchschokolade überzogen

8 - 12 mm

Croccoflakes

P57GRAV • P57GRAP

Corn flakes ricoperti di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Dark, milk or white chocolate coated cornflakes

Cornflakes mit Bitter- oder Milch- oder weißer Schokolade überzogen

10 - 25 mm

Riccioli Scuri

P46GRAV • P46GRAP

Mini riccioli di cioccolato scuri

Mini dark chocolate curls

Mini Schoko-Locken, dunkel

8 - 11 mm

Riccioli Duo

P36GRAV • P36GRAP

Mini riccioli di cioccolato bianchi e scuri

Mini white and dark chocolate curls

Mini Schoko-Locken, weiß und dunkel

8 - 11 mm

Riccioli Bianchi

P47GRAV • P47GRAP

Mini riccioli di cioccolato bianchi

Mini white chocolate curls

Mini Schoko-Locken, weiß

8 - 11 mm

Mini Croccale Nocciola

P19GRA

Granella di nocciola pralinata
Sugar-coated hazelnut grains
Haselnuss Streusel mit Zucker überzogen

2,0 – 4,0 mm

Mini Croccale Mandorla

P20GRA

Granella di mandorla pralinata
Sugar-coated almond grains
Mandel Streusel mit Zucker überzogen

4,0 – 8,0 mm

Mini Croccale Pistacchio

P21GRA

Granella di pistacchio pralinata
Sugar-coated pistachio grains
Pistazien Streusel mit Zucker überzogen

2,0 – 4,0 mm

Croccantino alla Mandorla

P61GRA

Granella di croccante di mandorla
Grains of almond brittle
Streusel aus Mandelkrokant

4,0 - 10,0 mm

Fava di Cacao

P62GRAV - P62GRAP

Granella di fava cacao tostata
Grain of roasted cocoa bean
Streusel aus gerösteter Kakaobohne

1,0 - 3,0 mm

Meringhetta Bianca

P01MEV • P01MEP

Piccola meringa a ciuffo bianca
Small white meringue
Kleine weiße Baisers

20 mm

Meringhetta Rosa

P02MEV • P02MEP

Piccola meringa a ciuffo rosa
Small pink meringue
Kleine rosa Baisers

20 mm

Meringotte

P06ME

Meringa bianca a fiamma
Flame-shaped white meringue
Flammenförmige weiße Baisers

H 80 - 90 mm
60 - 75 mm

Gocce Bianche

P03MEV • P03MEP

Piccole gocce di meringa bianca
Small drop-shaped white meringues
Weiße Mini-Baiser Tropfen

10 - 15 mm

Gocce Rosa

P04MEV • P04MEP

Piccole gocce di meringa rosa
Small drop-shaped pink meringues
Rosa Mini-Baiser Tropfen

10 - 15 mm

Meringhe Panna

P07ME

Meringa bianca per panna
White meringue for cream
Weiße Baisers für Schlagsahne

60 - 90 mm

Conetto

P13MEV

Marshmallow a conetto
Marshmallow cone
Schaumzucker Eistüte

24/H 52 mm

Funghetto

P14MEV

Marshmallow a funghetto
Mushroom-shaped marshmallow
Schaumzucker Pilze

26/H 38 mm

Mini MarshMallow

P17MEV - P17MEP

Piccoli e morbidi marshmallow in differenti colori
Small and soft marshmallows in different colours
Kleine und fluffige Marshmallows in verschiedenen Farben

10 mm
8 mm

Amaretti

P05MEV • P05MEP

Piccolo biscotto amaretto
Small macaroon
Kleine Amaretto Plätzchen

20 - 25 mm

Amarettini Mini

P16MEV • P16MEP

Mini biscotto amaretto
Mini macaroon
Mini Amaretto Plätzchen

10 mm

Frutta Geleè

P15ME

Gelatine di frutta assortite
Assorted fruit jellies
Gemischte Fruchtgelees

32 - 39 mm

Le Cialdine

P12MEV

Piccole cialde quadrate a sfoglia
Small square wafers
Kleine quadratische Blattwaffeln

19 mm

Yoggj

P11MEV

Piccole cialdine arrotolate alla vaniglia, variegate al cacao
Small vanilla rolled wafers cocoa-striped
Kleine Waffelröllchen, kakaogestreift mit Vanille-Aroma

17 mm
9 mm

Yoggjfrù Gialle

P10MEV

Piccole croccanti cialdine gialle al gusto tropicale
Small crisp yellow tropical flavour rolled wafers
Kleine und knusprige gelbe Waffelröllchen
mit Tropengeschmack

17 mm
9 mm

Yoggjfrù Rosse

P08MEV

Piccole croccanti cialdine rosse ai frutti di bosco
Small crisp wildberry-flavoured red rolled wafers
Kleine und knusprige rote Waffelröllchen
mit Waldbeeren-Aroma

17 mm
9 mm

Yoggjfrù Verdi

P09MEV

Piccole croccanti cialdine verdi al lime
Small crisp green lime-flavoured rolled wafers
Kleine und knusprige grüne Waffelröllchen
mit Limetten-Aroma

17 mm
9 mm

Cestino in Cialda

P01CIA

Cestino in cialda ricoperto internamente di cacao
Chocolate-lined wafer basket
Waffel Schale mit Kakao innenbeschichtet

48/H 26 mm

Coppa Bea

P04CIA

Coppetta in cialda stampata
Small printed wafer cup
Gepresste kleine Waffelbecher

Sup. 100/Inf. 55/H 40 mm
Top 100/Low 55/H 40 mm
Oben 100/Unten 55/H 40 mm

Camporelli

SEL16

Biscotti tradionali di Novara
Traditional biscuits from Novara
Traditionelle Kekse aus Novara.

115 x 40 mm

Chicco Caffè

P01CIO

Chicco di caffè di cioccolato fondente
Dark chocolate coffee bean
Zartbitterschoko-Kaffeebohnen

Sup. 17/Inf. 12/H 5 mm
Top 17/Low 12/H 5 mm
Oben 17/Unten 12/H 5 mm

Chicchi Caffè Fondente

P02DRAV • P02DRAP

Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente
Coffee beans coated with dark chocolate
Kaffeebohnen mit Zarbitterschokolade überzogen

Foglia

P02CIO

Piccola foglia di cioccolato fondente
Small dark chocolate leaf
Zartbitterschokoladenblatt

Sup. 58/Inf. 30/H 4 mm
Top 58/Low 30/H 4 mm
Oben 58/Unten 30/H 4 mm

Rosette

P13CIO

Piccola rotella di cioccolato fondente
Small dark chocolate wheel
Kleine Rädchen aus Zartbitterschokolade

36 mm

Pirottino Bianco

P06CIO

Pirottino di cioccolato bianco
White chocolate mini cup
Förmchen aus weißer Schokolade

Sup. 43/Inf. 30/H 20 mm
Top 43/Low 30/H 20 mm
Oben 43/Unten 30/H 20 mm

Pirottino Moretto

P07CIO

Pirottino di cioccolato al latte
Milk chocolate mini cup
Förmchen aus Milchschokolade

Sup. 43/Inf. 30/H 20 mm
Top 43/Low 30/H 20 mm
Oben 43/Unten 30/H 20 mm

Pirottino Nero

P08CIO

Pirottino di cioccolato fondente
Dark chocolate mini cup
Förmchen aus Zartbitterschokolade

Sup. 43/Inf. 30/H 20 mm
Top 43/Low 30/H 20 mm
Oben 43/Unten 30/H 20 mm

Tazzina Fondente

P05CIO

Piccola tazzina di cioccolato fondente
Small dark chocolate cup
Kleine Tasse aus Zartbitterschokolade

Sup. 45/Inf. 30/H 24 mm
Top 45/Low 30/H 24 mm
Oben 45/Unten 30/H 24 mm

Mini Wafer

P01DRAV • P01DRAP

Mini cialde croccanti ricoperte di cioccolato al latte

Crisp mini wafers coated with milk chocolate

Mini Waffeln mit Milchschokolade überzogen

Crocco cereali caffe

P19DRAV • P19DRAP

Cereali ricoperti di cioccolato, all'aroma caffè

Chocolate coated cereals, coffee flavour

Cerealien mit Schokolade überzogen und mit Kaffee-Aroma

Amaretti ricoperti

P03DRAV • P03DRAP

Piccoli amaretti ricoperti di cioccolato al latte

Small macaroons coated with milk chocolate

Mini-Amarettos mit Milchschokolade überzogen

Cereali Rolling

P04DRAV • P04DRAP

Cereali ricoperti di cioccolato al latte assortiti

Assorted cereals coated with milk and white chocolate

Cerealien mit Milchschokolade überzogen, gemischt

Delizia Frutta

P11DRAV • P11DRAP

Dragèes alla mandorla, aromatizzati alla frutta, ricoperti di cioccolato bianco
Fruit-flavoured almond dragées, coated with white chocolate
Mandeldragées, Fruchtgeschmack mit weißer Schokolade überzogen

24 x 16 mm

Delizia Tiramisù

P05DRAV • P05DRAP

Praline alla mandorla ricoperte di cioccolato al gusto tiramisù, spolverate di cacao
Almond pralines coated with tiramisu-flavoured chocolate and dusted with cocoa
Mandel-Praline mit Schokolade überzogen, Tiramisù Geschmack, mit Kakao bestreut

Delizia al Cocco

P07DRAV • P07DRAP

Praline alla mandorla ricoperte di cioccolato al gusto cocco
Almond pralines coated with coconut-flavoured chocolate
Mandel-Praline mit Schokolade überzogen, Kokos Geschmack

Delizia Ricotta e Pera

P06DRAV • P06DRAP

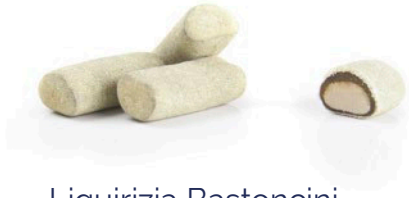
Praline alla mandorla ricoperte di cioccolato al gusto ricotta e pera
Almond pralines coated with ricotta and pear-flavoured chocolate
Mandel-Praline mit Schokolade überzogen, Ricotta-Birnen Geschmack

Liquirizia Gessetti

P17DRAV • P17DRAP

Cilindri di liquirizia confettata
Sugar-coated liquorice cylinders
Weiche Lakritz Dragées

25 mm



Liquirizia Bastoncini

P18DRAV • P18DRAP

Bastoncini di liquirizia spolverati
Dusted liquorice sticks
Bestäubte Lakritz-Stangen

23 - 25 mm

Liquirizia Colour

P16DRAV • P16DRAP

Liquirizia pura confettata
Sugar-coated pure liquorice
Echter dragierter Lakritz

7 x 7 mm

Choco-Love Silver

P14DRAV • P14DRAP

Confettini di cioccolato argentati a cuoricino
Silver sugar-coated chocolate mini hearts
Versilberte Schoko-Dragées, herzförmig

14 - 15 mm

Pino Il Barattolo 250ml

P02CON250

Barattolo trasparente 250 ml
Transparent jar 250 ml
Transparente Dose 250 ml

Pino Il Barattolo 500ml

P01CON500

Barattolo trasparente 500 ml
Transparent jar 500 ml
Transparente Dose 500 ml

Portacannoli

P05CON

Portacannoli in plexglass
Plexiglass rolled wafer holder
Waffelröllchen-Halter aus Plexiglas

Wafer Pot 1 l

P03CON1

Barattolo di vetro 1 l

Glass jar 1 l

Glasdose 1 l

Wafer Pot 3 l

P03CON

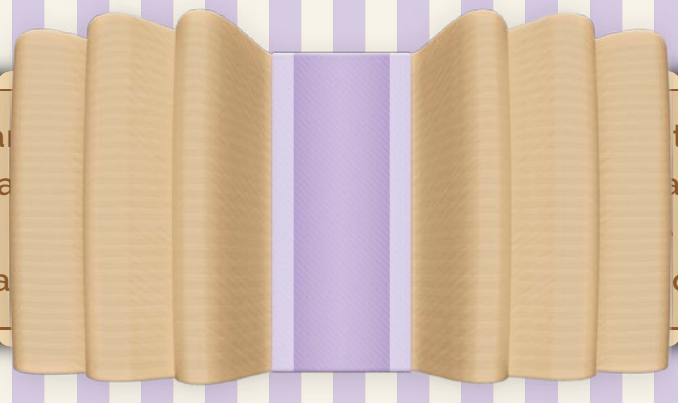
Barattolo di vetro 3 l

Glass jar 3 l

Glasdose 3 l

BUSSY SRL a socio unico
Via Sirtori, 50 • 20017 Rho (MI) ITALIA
Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706
info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it

eare Granella Gelato Croccan
o Decorate Grains Farben ca
treusel To Fill Gustoso Süß
ugar Cacao Dolcissimo Fanta



ten Colors Farcire Chocolate C
affen Impastare Decorare Grain
are Meringa Schokolade Tast
olato To Knead Lecker Dragée

BUSSY DELIGHT

BUSSY
BRICELETS DE VEVEY

Cannoli & Cialde per pasticceria
e per gelateria.
Da riempire, per decorare

Rolled Wafers & Wafers for pastry shop
and gelato parlour.
To be filled, to decorate

Waffeln & Waffelröllchen für Konditorei
und Eisdiele.
Zur Befüllung, zur Dekoration

Bussy presenta
la collezione Delight: tante idee
per creare dolci tentazioni

Bussy presents
the collection Delight: lots of ideas to create
sweet temptations

Bussy präsentiert die Sammlung Delight:
viele Ideen, um süßen
Versuchungen zu kreieren

LECESTINE • LEC01

LECESTINE RISO • LEC04

LECESTINE • LEC04 - LEC05 - LEC07

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/10 LATEKAFÈ • KAF1001

CANNOLO 19/5 WAFERCACAO • CAN508

CANNOLO 19/5 LATEKAFÈ • KAF05

TROTTOLA COCCO • TRO13

TROTTOLA CACAO • TRO18

TROTTOLA NEUTRA • TRO10

AMORJNI • CIA170

AMORJNI • CIA170

CANNOLO 19/5 DELIZIA VERDE • DEL501V

CANNOLO 19/5 LIMONE • CANLI5

CANNOLO 19/5 DELIZIA VERDE • DEL501V
CANNOLO 19/5 LIMONE • CANLI5 - CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA • DEL501R

KIKERA DELIZIA COCCO • DEL380

KIKERA AMARETTO • KIK185

KIKERA MERINGA • KIK189 - KIKERA CACAO • KIK187

CANNOLI FLÙ

CANNOLI FLÙ

CANNOLI FLÙ • FLU01 - FLU02 - FLU03 - FLU04 - FLU05

CANNOLO 19/10 DELIZIA VERDE • DEL1001V

CANNOLO 19/10 DELIZIA VERDE • DEL1001V

KIKERA RISO • KIK184

KIKERA CACAO • KIK187

KIKERA DELIZIA COCCO • DEL380

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/3 MINILIME • CAN304

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301 - CAN304 - CAN307

BISCOTTONE • BIS01

BISCOTTONE • BIS01

BISCOTTONE • BIS01

BUSSY7CEREALI • CIA7

BUSSY7CEREALI • CIA7

BUSSY7CEREALI • CIA7

CIOKKOLINO • CIO12

CIOKKOLINO • CIO12

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

CANNOLO 19/3 MINI • CAN301

VASSOIO CANNOLI 19/5 • KIKERE • TROTTOLE

CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA • DEL501R
CANNOLI 19/5 LIMONE • CANLI5

CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA • DEL501R

CANNOLO 19/5 DELIZIA ROSSA • DEL501R

BUSSY VANIGLIA • CIA130

BUSSY VANIGLIA • CIA130

CANNELLJNO • SIG12

CANNELLJNO • SIG12

CANNOLO 19/5 DELIZIA • DEL25

CANNOLO 19/5 • CAN501

KIKERA ARLECCHINO • KIK186

KIKERA RISO • KIK184

KIKERA CAFFÈ • KIK180

CIOKKOLONE • CIO1001

COLORETTE LUNGHE GIALLE&ROSSE • SIG32R
AMOUR • CIA168 - KIKERA ARLECCHINO • KIK186

LECESTINE CACAO • LEC07

LECESTINE AMARETTO • LEC05

LECESTINE • LEC03 - LEC04 - LEC07

CIOKKOLONE • CIO1001

CIOKKOLONE • CIO1001

MINICOLORETTE GIALLE&ROSSE • SIG36R
KIKERA ARLECCHINO • KIK186

COLORETTE LUNGHE GIALLE&VERDI • SIG32

CANNOLO 19/10 • CAN1001

LEPETITTÈ FRUTTI DI BOSCO • LEP05

LEPETITTÈ VANIGLIA • LEP03

LEPETITTÈ CAFFÈ • LEP01

LEPETITTÈ • LEP01 - LEP02 - LEP03 - LEP04 - LEP05 - LEP06 - LEP07

YOGGJFRÙ • CIA24

LE CIALDINE • CIA25

CANNOLO LIMONE • CANLI8

CANNOLO LIMONE • CANLI8

CANNOLO 19/10 WAFERCACAO • CAN1008

CANNOLO 19/10 • CAN1001

DUETTE • CON51

KYKKY • CIA169

RONDA • CIA160

CUORE • CIA140
VENTAGLIO WAFERCACAO • CIA158

CUORE • CIA140

SIGARETTA LUNGA • SIG82
SIGARETTA WAFERCACAO • SIG88

SIGARETTA LUNGA • SIG82

SIGARETTA LUNGA WAFERCACAO • SIG84 - SIGARETTA • SIG80

CANNOLO 19/5 CACAO • CAN507
CANNOLO 19/5 AMARETTO • CAN505

CANNOLO 19/5 MORETTO • CAN510

BUSSY
BRICELETS DE VEVEY

BUSSY srl • Via Sirtori, 50
20017 Passirana di Rho (MI) • ITALIA
Tel. +39 029302356 - Fax +39 0293503706
info@bussy.it • bussy.it •
purpurry.it • bussy.it/mybussy

PURPURRY BUSSY

MyBussy

Quadri Ricetta

Duo Amour

GELATO SOFT YOGURT

Yogurt intero	*kg*	*1*
Latte intero	*lt*	*0,5*
Panna 35%	*g*	*50*
Zucchero saccarosio	*g*	*250*
Latte magro in polvere	*g*	*60*
Proteine del latte	*g*	*20*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*50*
Destrosio	*g*	*60*
Neutro latte a caldo	*g*	*2*
Neutro frutta a freddo	*g*	*4*

Procedimento: scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche.
Pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 45 °C e aggiungere lo yogurt. Processare con il metodo del gelato soft.

GELATO FIOR DI LATTE PER MONO-SOFT®

Latte fresco intero	*lt*	*1*
Panna fresca 38%	*g*	*330*
Zucchero saccarosio	*g*	*280*
Latte magro in polvere	*g*	*80*
Proteine del latte	*g*	*20*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*50*
Base latte 50 a caldo	*g*	*60*

Procedimento: scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche.
Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo le kikere arlecchino e ricoprire con copertura alla fragola.

COMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

Frutti di bosco assortiti	*g*	*250*
Zucchero	*g*	*80*
Glucosio dry 38DE	*g*	*30*
Miele millefiori	*g*	*30*

Procedimento: scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele e il glucosio. Cuocere fino a 104 °C per almeno 20'. Raffreddare a +4 °C e conservare in frigorifero.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

colare lo yogurt soft all'interno di una tazza in vetro, variegare con la composta ai frutti di bosco e guarnire con cialdina Amour.

Preparare la Kikera Arlecchino con gelato fior di latte e ricoprire con copertura alla fragola.

Guarnire con una Colorette Gialla&Rossa.

Prodotti consigliati

Amour
CIA168

Kikera Arlecchino
KIK186

Colorette Gialle&Rosse
SIG32R

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

Glass Passion Fruit

GLASS MONOPORZIONE CON SALSA PASSION FRUIT

GELATO FIORDILATTE PER SOFT

Latte fresco intero	*lt*	*1*
Panna 38%	*g*	*330*
Saccarosio	*g*	*280*
Latte magro in polvere	*g*	*100*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*50*
Destrosio	*g*	*330*

SALSA PASSION FRUIT

Passion Fruit	*g*	*500*
Saccarosio	*g*	*380*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*120*
Neutro	*g*	*5*

Procedimento: per prima cosa va preparato il gelato soft al fiordilatte: riscaldare il latte e la panna a 45 °C, miscelare a parte tutti gli ingredienti in polvere, unire il tutto e pastorizzare a 85 °C.
Lasciar maturare la miscela per almeno 4 ore, quindi procedere alla fase di mantecazione.
Per quanto riguarda la salsa al Passion Fruit, riscaldare la frutta a 35 °C, introdurre poi 200 g di saccarosio e cuocere fino a 70 °C.
Aggiungere i restanti ingredienti precedentemente miscelati e cuocere fino a 95 °C per almeno cinque minuti.
È necessario lasciar poi raffreddare rapidamente il composto per evitare l'ossidazione della frutta.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

versare sul fondo del bicchiere 5 cl di salsa e, dopo aver lasciato raffreddare il tutto a 3 °C, colare il gelato soft aiutandosi con la classica bocchetta frastagliata.

Aggiungere uno strato di "Le Cialdine" Bussy, completare con altro gelato e decorare con ulteriori 10 cl di salsa Passion Fruit.

Concludere la decorazione guarnendo con altre "Le Cialdine".

Abbattere di temperatura prima di servire.

Prodotti consigliati

Le Cialdine
CIA25

Yoggj
CIA23

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

Baciata

KIKERE BACIATE CON SEMIFREDDO SPUMOSO AL CIOCCOLATO ECUADOR 75%

BASE NEUTRA PER SEMIFREDDI

Zucchero	*g*	*500*
Tuorlo d'uovo	*g*	*250*
Acqua	*g*	*125*

Procedimento: montare i tuorli in planetaria e contemporaneamente cuocere lo zucchero e l'acqua sulla piastra a induzione a 121 °C. A temperatura raggiunta versare lo sciroppo caldo nei tuorli in planetaria e raffreddare a temperatura di 35/40 °C.

SEMIFREDDO SPUMOSO AL CIOCCOLATO ECUADOR 75%

Base neutra	*g*	*750*
Cioccolato Ecuador 75%	*g*	*600*
Panna semimontata 38%	*g*	*750*

Procedimento: sciogliere il cioccolato a 40 °C e miscelarlo alla base neutra creando un'emulsione stabile. Unire poi la panna montata miscelando delicatamente con una spatola.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

preparare le Kikere ben fredde
in abbattitore,
farcirle con il semifreddo
e "baciarle" avendo cura
di lasciare un anello di semifreddo
da poi ricoprire
con granella di riso soffiato
al cioccolato.

Raffreddare nell'abbattitore
e conservare a -18 °C.

Prodotti consigliati

Kikera Amaretto
KIK185

Kikera Caffè
KIK180

Kikera Cacao
KIK187

Kikera Riso
KIK184

Kikera Meringa
KIK189

BUSSY BRICELETS DE VEVEY

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

GELATO PISTACCHIO PER MONO-SOFT®

Latte fresco intero	*lt*	*1*
Panna fresca 38%	*g*	*200*
Pasta pistacchio Sicilia	*g*	*120*
Zucchero saccarosio	*g*	*270*
Latte magro in polvere	*g*	*40*
Proteine del latte	*g*	*20*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*50*
Zucchero invertito	*g*	*50*
Base latte 50 a caldo	*g*	*60*

Procedimento: scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.
Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10, disponendoli in verticale all'interno delle teglie in abbattitore e introducendovi gli appositi stecchi.
Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprire con granella di pistacchi.

GELATO CIOCCOLATO PER MONO-SOFT®

Latte fresco	*g*	*1030*
Panna fresca 38%	*g*	*200*
Zucchero saccarosio	*g*	*260*
Cacao in polvere 22%	*g*	*100*
Cioccolato fondente 65%	*g*	*100*
Latte magro in polvere	*g*	*40*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*40*
Zucchero invertito	*g*	*10*
Base latte 50 a caldo	*g*	*60*

Procedimento: scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C.
Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10, disponendoli in verticale all'interno delle teglie in abbattitore e introducendovi gli appositi stecchi.
Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprirli con granella croccante alla fragola.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Prodotti consigliati

Cannolo 19/10
CAN1001

Cannolo 19/10 Wafercacao
CAN1008

Cannolo 19/13
CAN1301

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

CREMA DI LAMPONI, ZENZERO E BARBABIETOLA ROSSA

Polpa di lamponi	*g*	*400*
Polpa di barbabietola rossa	*g*	*10*
Polpa di zenzero	*g*	*40*
Acqua	*g*	*250*
Saccarosio	*g*	*150*
Amido di mais	*g*	*100*

Procedimento: Passare al setaccio i lamponi così da eliminarne i semi, scaldare a 30 °C insieme alla polpa di zenzero ed alla polpa di barbabietola rossa. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C. Raffreddare a 15 °C e, come d'abitudine, farcire i cannoli precedentemente raffreddati per almeno due ore a +4 °C in abbattitore e/o frigorifero.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

usare la crema di lamponi
per riempire i Cannoli 19/5.

Guarnire i cannoli
con scaglie di cioccolato bianco
o aromatizzato alla fragola.

Prodotti consigliati

Cannolo 19/5 Limone
CANLI5

Cannolo 19/5
CAN501

Cannolo 19/5 Wafercacao
CAN508

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

CREMA DI MARRONI MONTATA AL RHUM

Crema di marroni	*g*	*200*
Burro anidro	*g*	*200*
Bacca di vaniglia	*pz*	*1*
Rhum 70 °C	*cc*	*30*

Procedimento: miscelare delicatamente la crema di marroni al burro morbido e ai semi di vaniglia, in planetaria per almeno 5'. A fine lavorazione aggiungere il rhum e colare direttamente nella Kikera Amaretto.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

colare direttamente la crema ottenuta nella Kikera Amaretto, decorare con frammento di marrone candito e filamenti in isomalt.

Prodotti consigliati

Kikera Amaretto
KIK185

Kikera Caffè
KIK180

Kikera Cacao
KIK187

Kikera Riso
KIK184

Kikera Meringa
KIK189

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

CREMA GANACHE BIANCA

Cioccolato bianco	*g*	*1.600*
Panna	*g*	*1.000*
Glucosio o miele	*g*	*120*
Pasta grassa da gelateria	*g*	*250/300*

Procedimento: bollire la panna con il glucosio, aggiungere il cioccolato sminuzzato e raffreddare a 35 °C. Aromatizzare a piacere. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.
Temperare la copertura bianca a 29 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione cospargere con granella alla frutta o cereali. Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 2 5°C.

CIOCCOLATO & CAFFÈ

Cioccolato fondente 65%	*g*	*1250*
Panna	*g*	*1000*
Sciroppo di glucosio	*g*	*100*
Cacao in polvere 22%	*g*	*200*
Zucchero	*g*	*200*
Caffè liofilizzato	*g*	*20*
Caffè in polvere	*g*	*5*

Procedimento: bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, il cacao, lo zucchero e il caffè. A temperatura aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.
Temperare la copertura fondente a 31 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione cospargere con granella al cacao, cereali o biscotti al caffè sbriciolati.
Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 25 °C.

Preparazione:

colare direttamente la crema ottenuta nel Ciokkolone, decorare con granella al cacao o biscotti sminuzzati al caffè.

Nella versione con ganache bianca sostituire con cioccolato bianco e granella alla frutta.

Prodotto consigliato

Ciokkolone
CI01001

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

CANNOLO BIGUSTO AL CREMINO NOCCIOLA

GELATO SOFT FIOR DI LATTE ALLA VANIGLIA

Latte intero	*g*	*1030*
Panna 35%	*g*	*250*
Zucchero	*g*	*245*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*45*
Maltodestrine 18DE	*g*	*15*
Latte magro polvere	*g*	*45*
Neutro latte a caldo	*g*	*7*
Bacca di vaniglia	*g*	*5*

Procedimento: pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

GELATO SOFT FIOR DI LATTE ALLA NOCCIOLA

Latte intero	*g*	*1030*
Panna 35%	*g*	*45*
Pasta nocciola pura	*g*	*125*
Zucchero	*g*	*235*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*45*
Zucchero invertito	*g*	*25*
Latte magro polvere	*g*	*35*
Neutro latte a caldo	*g*	*7*

Procedimento: pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

Preparazione:

colare le due miscele soft contemporaneamente all'interno del cannolo precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora, poi glassare in cioccolato bianco a 40/42 °C e successivamente in cioccolato gianduia scuro a 42/44 °C.

Conservare a -18 °C.

Prodotto consigliato

Ciokkolone
CIO1001

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

CIOKKOLONE GIANDUIA CHIAROSCURO

GELATO SOFT GIANDUIA SCURO

Latte intero	*g*	*1030*
Panna 35%	*g*	*50*
Cioccolato Gianduia	*g*	*150*
Zucchero	*g*	*225*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*45*
Zucchero invertito	*g*	*15*
Cacao in polvere 22%	*g*	*15*
Latte magro in polvere	*g*	*35*
Neutro latte a caldo	*g*	*7*
Bacca di vaniglia	*g*	*5*

Procedimento: pastorizzare a 82 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

Preparazione:

Colare il gelato soft direttamente nel Ciokkolone precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora e ricoprire per i 3/5 con cioccolato gianduia al latte sciolto a 42 °C e ricoprire per 1/5 con granella di cacao pralinata.

In alternativa glassare completamente con gianduia scuro e decorare a fantasia con cioccolato bianco.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Prodotto consigliato

Ciokkolone
CI01001

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

Trottolina

TRIS DI TROTTOLE AL FIOR DI LATTE DI SOIA

GELATO SOFT FIOR DI LATTE DI SOIA

Latte di soia	*g*	*1000*
Olio di soia	*g*	*75*
Fruttosio	*g*	*165*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*45*
Maltodestrine 18DE	*g*	*15*
Inulina	*g*	*45*
Neutro frutta (sdl)	*g*	*7*
Bacca di vaniglia	*g*	*5*

Procedimento: pastorizzare a 80 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

SALSA AL PISTACCHIO

Acqua	*g*	*300*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*250*
Zucchero	*g*	*245*
Pasta Pistacchio pura	*g*	*200*
Neutro senza emulsionanti	*g*	*5*

Procedimento: riscaldare l'acqua a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Miscelare ed emulsionare alla pasta di pistacchio e conservare al fresco.

SALSA AL LAMPONE

Polpa di lampone	*g*	*400*
Zucchero	*g*	*325*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*200*
Acqua	*g*	*70*
Neutro senza emulsionanti	*g*	*5*

Procedimento: riscaldare la polpa a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore.
Raffreddare e conservare al fresco.

SALSA ALLA VANIGLIA

Panna	*g*	*400*
Zucchero	*g*	*320*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*200*
Acqua	*g*	*70*
Bacca di vaniglia	*g*	*5*
Neutro senza emulsionanti	*g*	*5*

Procedimento: riscaldare la panna a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Raffreddare e conservare al fresco.

Preparazione:

riempire le Trottole per ¼ con le salse precedentemente preparate ed abbattere.

Terminare con il gelato soft alla soia ed indurire per almeno un'ora e mezza.

Ricoprire con copertura bianca senza latte e cioccolato fondente; copertura al lampone con granella di meringa e granella ai frutti rossi; cioccolato gianduia fondente e granella di pistacchio.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Prodotto consigliato

Trottola Neutra
TR010

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

Bon Bon

TRIS DI CANNOLI AI SORBETTI SOFT

SCIROPPO DI ZUCCHERI

Acqua	*g*	*4200*
Zucchero	*g*	*3200*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*1350*
Maltodestrine 18DE	*g*	*150*
Destrosio	*g*	*130*
Inulina	*g*	*300*
Neutro frutta	*g*	*75*

Procedimento: riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere tutte le polveri miscelate insieme e pastorizzare a 85 °C, raffreddare e maturare almeno 3 ore.

SORBETTO SOFT AL LIMONE

Sciroppo base di zuccheri	*g*	*2750*
Succo di limone	*g*	*1250*
Acqua	*g*	*900*
Inulina	*g*	*100*

Procedimento: miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

SORBETTO SOFT ALL'ANANAS

Sciroppo base di zuccheri	*g*	*2400*
Polpa di ananas	*g*	*2600*
Acqua	*g*	*220*

Procedimento: miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

SORBETTO SOFT ALL'ARANCIA ROSSA

Sciroppo base di zuccheri	*g*	*2400*
Succo di Arancia rossa	*g*	*3000*
Inulina	*g*	*100*

Procedimento: miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Preparazione:

abbattere i Cannoli 19/5,
farcirli con i rispettivi sorbetti soft
e ricoprirli con copertura al limone,
al lampone e al mango,
decorare a piacere e conservare a -18 °C.

Prodotti consigliati

Cannolo 19/5
CAN501

Cannolo 19/5 Limone
CANLI5

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

GELATO SOFT TROPICAL LIME E CACHACA

Yogurt intero	*g*	*530*
Acqua	*g*	*500*
Panna 35%	*g*	*280*
Zucchero	*g*	*215*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*55*
Maltodestrine 18DE	*g*	*25*
Latte magro in polvere	*g*	*65*
Inulina	*g*	*25*
Cachaca	*g*	*50*
Succo di Lime	*g*	*20*
Neutro universale	*g*	*7*

Procedimento: riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate, aggiungere la panna e pastorizzare a 85 °C. A 45 °C in raffreddamento aggiungere lo yogurt, il succo di lime ed il liquore. Maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

Preparazione:

in una coppa a tulipano inserire
alcune YoggjFrù sul fondo,
riempire adeguatamente con il gelato soft
e decorare a piacere con altre YoggjFrù.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Prodotti consigliati

Yoggjfrù
CIA24

Yoggj
CIA23

BUSSY BRICELETS DE VEVEY

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

TTE
BUSSY

Bicchierino

BICCHIERINO CAFFELATTE CON SALSA AL CIOCCOLATO

GELATO AL CAFFELATTE

Latte intero	*g*	*515*
Caffè espresso	*g*	*485*
Zucchero	*g*	*120*
Trealosio	*g*	*100*
Panna	*g*	*150*
Destrosio	*g*	*35*
Latte magro in polvere	*g*	*35*
Glucosio 38DE	*g*	*25*
Maltodestrine 18DE	*g*	*15*
Caffè liofilizzato	*g*	*10*
Neutro latte caldo	*g*	*4*

Procedimento: scaldare il latte e il caffè a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, raffreddare a 4 °C. Maturare e mantecare come d'abitudine.

SALSA AL CAFFÈ

Caffè espresso lungo	*g*	*500*
Zucchero saccarosio	*g*	*250*
Glucosio dry 38DE	*g*	*100*
Gelatina animale	*g*	*10*
Caffè liofilizzato	*g*	*10*

Procedimento: scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Preparazione:

Mettere sul fondo del bicchiere
un cucchiaino di salsa al caffè,
colare il gelato con l'aiuto di un sac à poche
e decorare con cialda Piruette variegata al cacao.

Prodotti consigliati

Duette
CON51

Piruette
SIG50

Piruette Bianca
SIG50W

Kykky
CIA169

BUSSY BRICELETS DE VEVEY

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

BUSSY
BUSSY

Bicchierino Soft

BICCHIERINO CIOCCOLATO SOFT CON SALSA AL CIOCCOLATO

GELATO CIOCCOLATO PER SOFT

Latte fresco	*g*	*1030*
Panna fresca 38%	*g*	*100*
Zucchero saccarosio	*g*	*260*
Cacao in polvere 22%	*g*	*100*
Cioccolato fondente 65%	*g*	*100*
Latte magro in polvere	*g*	*25*
Glucosio disidratato 38DE	*g*	*20*
Base latte 50 a caldo	*g*	*50*

Procedimento: scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C.
Processare con il metodo del gelato soft.

SALSA TOPPING AL CIOCCOLATO FONDENTE

Acqua	*g*	*500*
Zucchero saccarosio	*g*	*150*
Glucosio dry 38DE	*g*	*100*
Cacao in polvere 22%	*g*	*100*
Cioccolato fondente 65%	*g*	*100*

Procedimento: scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 90 °C. A temperatura aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato e raffreddare a 10 °C.

Preparazione:

mettere sul fondo del bicchiere
un cucchiaino di granella di cacao,
colare il gelato soft
nella classica forma a stella
e decorare con la salsa al cioccolato.

Guarnire con le Cialde a Cuore
e i Ventagli Wafercacao.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

Prodotti consigliati

Cuore
CIA140

Ventaglio Viennese
CIA150

Ventaglio Wafercacao
CIA158

Cuore Wafercacao
CIA148

Bisquì
CIA165

Bussy Srl • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it

Ricettedautore

Con il contributo di

Ricette
Alessandro Racca • Maestro Pasticcere

Fotografie
Francesco Berra

Art direction
AG Bertelli

Indice

La Pasticceria 4

Le Ganaches 6

Le Confetture 14

Le Creme 17

Le Bavaresi e i Semifreddi 25

Gelato Artigianale 32

Le Decorazioni nel Laboratorio di Gelateria 53

Le Attrezzature del Laboratorio di Gelateria 55

Prodotti consigliati 56

La Pasticceria

La pasticceria è una parte dell'arte culinaria, dedicata alla preparazione di alimenti dolci quali paste farcite, pasticcini, torte, biscotti, praline, cioccolatini, canditi e simili. È difficile parlare di dolci nel senso moderno del termine prima del 1200-1300. In epoca antica le pietanze contenevano molto spesso una nota dolce, mischiata ad arte con il salato, l'affumicato e l'agro, e raramente il dolce era una portata autonoma. Frutti comuni quali fichi e pere venivano cotti e ridotti in salsa per condire pietanze da abbinare con uova, formaggi, carne arrosto e persino pesce.

Tuttavia in epoca più antica Cicerone racconta di avere mangiato in Sicilia un *tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus*, un rotolo molto dolce preparato con farina e latte, la cui descrizione fa pensare al diretto antenato del cannolo alla siciliana.

Tra la gente comune era frequente la preparazione e il consumo di focacce con i fichi e *obleidos*, cialde simili ai nostri biscotti e quotidianamente si mangiavano i semi dolci come corniole, nocciole, noci, datteri, spesso canditi con miele caramellato come si fa oggi con lo zucchero per preparare il croccante.

Altre ricette riportano composti, simili alla crema pasticciera o al budino, dove si mischiavano uova, latte, miele, noci e spezie: con aggiunta di farina, venivano poi cotti sino a addensarsi.

Il sorbetto, progenitore del gelato, è a torto ritenuto una preparazione creata recentemente. Da secoli infatti è noto l'uso di mescolare neve fresca o ghiaccio con frutta o latte. Nella Bibbia Isacco consiglia ad Abramo di ristorarsi mangiando un misto di latte di capra e neve e in Egitto e Palestina era in uso tra i nobili e veniva offerto in versione più rustica anche ai braccianti che lavoravano nei campi. In Italia, divenne un piatto fondamentale dei banchetti romani e veniva anche venduto nelle bancarelle per le strade utilizzando le nevi dell'Etna e del Terminillo. Forse scomparso durante i secoli delle invasioni, rimase in uso nei territori arabi, da dove il sorbetto è tornato in Italia grazie ai contatti commerciali con quei paesi. Il termine sorbetto deriva dal turco serbat, a sua volta derivato dall'arabo.

Nell'Alto Medioevo si ha uno sviluppo fondamentale dell'arte pasticcera, grazie ai fiorenti traffici che portarono ingredienti fondamentali alle corti dei nobili: zucchero di canna, cannella, zenzero, riso, sesamo, noce moscata, chiodo di garofano. Nel periodo che va dal 1300 al 1400 vengono scritti diversi ricettari dove si nota ancora una notevole commistione di dolce con salato ma è già possibile delineare alcune famiglie principali:

- **Dolci fritti**: le frittelle, i ravioli dolci ripieni di spezie, noci, mandorle, miele e frutta secca da cui derivano le attuali frittelle, i bignè, le bugie o chiacchiere di carnevale, i doughnuts americani, gli struffoli napoletani e i krapfen.
- **Biscotti e cialde**: le gauffres francesi e belghe, i pancakes, le crepes francesi, i canestrelli italiani, le Offelle.
- **Pandolci e Panettoni lievitati** di frutta o spezie, come il Panpepato, il Buccellato, il Pandiramerino da cui derivano dolci come il Panettone milanese e il Pandolce genovese.
- **Dolci non lievitati a base di frutta secca**. Molti dolci sono in uso ancora oggi e hanno mantenuto quasi invariati gli antichi nomi: lo Zelten trentino, la Stiaccia Briaca elbana, la Rocciata di Assisi.
- **Dolci di frutta oleaginosa**. Spesso legati con miele, caramellato o meno, comprendono tutti i dolcetti di mandorle, antenati degli attuali amaretti, i croccanti di semi dolci, come il Nucato di noci, il Torrone, la Pignoccata umbra, il Panforte di Siena.
- **Canditi**. Diffusissimi e preparati con frutta di ogni genere: datteri, pesche, agrumi (particolarmente apprezzati), meloni, fichi, mandorle, da cui derivano i nostri canditi nuziali.
- **Sciroppi, vini aromatizzati e liquori**. È una famiglia molto diffusa e variegata, allora più di oggi. Comprende preparazioni come il Sidro, il Rosolio, distillati di frutta varia, vini speziati come l'Ippocrasso, o l'Alchermes, liquori di bacche come il Biancospino o il Ginepro.
- **Dolci al cucchiaio**, già diffusi in epoca romana: creme, budini, flan, polente dolci, sformati di farine varie, come il castagnaccio.
- **Crostate**, più diffuse nel salato, che man mano vedranno moltiplicarsi le versioni dolci. Diffuse all'epoca con ripieni di formaggio fresco e miele, talvolta addizionati di spezie e canditi. Da esse derivano dolci come la cassata siciliana e tutta la famiglia dei cheesecake.

A partire dalla metà del 1500 inizierà quella che si configurerà come una rivoluzione del gusto. Paesi come la Spagna, la Francia, l'Inghilterra iniziano l'esplorazione e lo sfruttamento di territori americani dai quali arrivano molti ingredienti del tutto nuovi, tra cui il cacao destinato a trovare un posto di assoluto rilievo nella pasticceria moderna.

Inoltre il gelato diviene più facile da fare con la scoperta che miscelando ghiaccio e sale o ghiaccio sale e ammoniaca si possono ottenere temperature sino a -25 °C. Questo permette di usare per la preparazione alimenti come uova crude, panna o mascarpone: il gelato si modifica, diventando simile a quello attuale. Furono le corti italiane, specialmente quella dei Medici, che portarono questa preparazione allo stato dell'arte e lo diffusero nelle corti di Francia e del resto d'Europa.

Per retaggio di questa tradizione ancora oggi il gelato migliore viene appellato all'estero come vero *gelato italiano*.

IL CIOCCOLATO

Il Cioccolato proviene dal Cacao, una pianta tropicale che cresce, secondo i botanici, da circa 6000 anni nella fascia equatoriale del nostro pianeta e appartiene alla famiglia delle sterculiacee, chiamata, dal naturalista svedese Linneo, "*Theobroma Cacao*" (theos: dio e broma: cibo).
Vi sono tre diverse specie quali:

Forastero, Criollo e Trinitario

Cristoforo Colombo portò in Europa le prime fave attorno al 1500. Sarà poi Hernan Cortez, tra il 1519 ed il 1527, a introdurre massicciamente il consumo del nobile seme che però veniva trasformato soltanto in bevanda con l'aggiunta di acqua, latte e miele. Bisogna aspettare poi il XIX secolo per vedere la nascita del cioccolato che conosciamo noi oggi. Ricordiamo l'olandese Van Houten che mise a punto la tecnologia per la spremitura e separazione del burro di cacao, oppure gli svizzeri Lindt e Cailler o gli italiani Caffarel e Prochet.
Oggi la produzione del cioccolato è principalmente industriale e all'artigiano è dato il compito di miscelare, temperare e creare abbinamenti tra cioccolato e ripieni.

I tipi di Cioccolato oggi in commercio sono principalmente fondente, latte, bianco e gianduia. Il cioccolato può avere diverse percentuali di cacao e zucchero con relative percentuali di burro di cacao aggiunto.

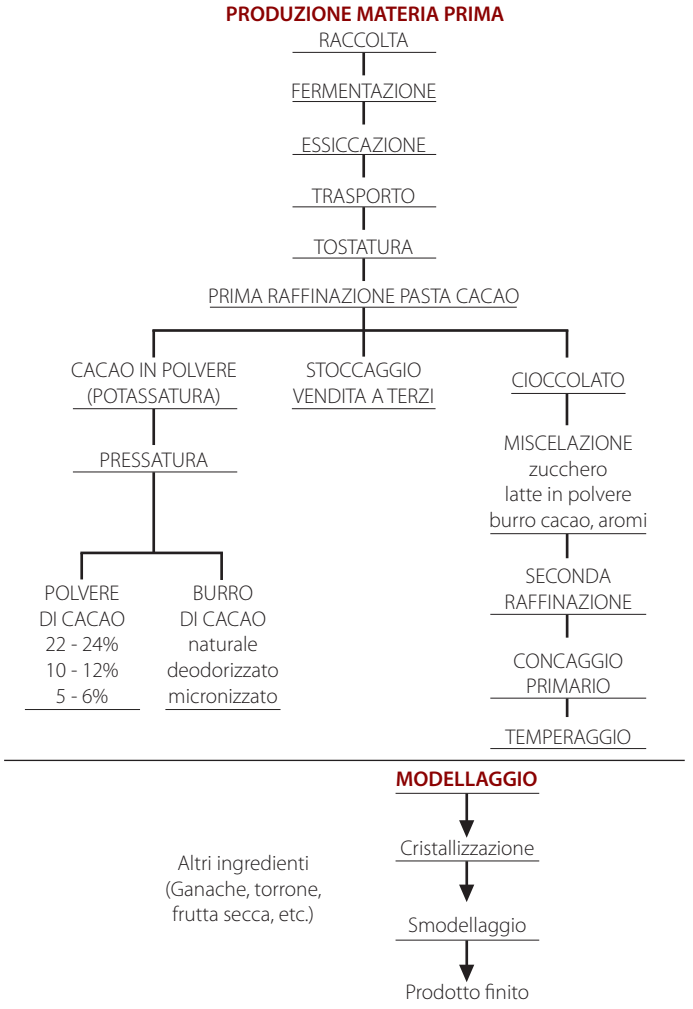
Per ottenere degli ottimi prodotti finiti è indispensabile procedere al temperaggio dello stesso cioccolato che consiste in un riscaldamento, un raffreddamento e un ulteriore riscaldamento. Questo processo consente di cristallizzare il burro di cacao che è un grasso polimorfo (capace di solidificare in diverse forme cristalline) nella sua unica forma stabile, vale a dire quella che ci darà un aspetto lucido, un gusto pieno e uno spacco perfetto nonché una maggiore resistenza alle temperature esterne.

Le varie temperature riferite ai vari tipi di cioccolato sono le seguenti:

- **FONDENTE:**
  fusione a 45-55 °C • raffreddamento a 28-30 °C • riscaldamento ed uso a 31-32 °C
- **LATTE:**
  fusione a 42-45 °C • raffreddamento a 27-29 °C • riscaldamento ed uso a 30-31 °C
- **BIANCO:**
  fusione a 42-44 °C • raffreddamento a 27-28 °C • riscaldamento ed uso a 29-30 °C
- **GIANDUIA:**
  fusione a 40-43 °C • raffreddamento a 26-27 °C • riscaldamento ed uso a 28-29 °C

Le temperature sono riferite al temperaggio che può essere effettuato con diverse tecniche e tecnologie quali:

1. A mano con marmo freddo
2. A mano per inseminazione
3. A mano con il microonde
4. Automaticamente con Maestro e Pastochef
5. Automaticamente con macchina combinata
6. Automaticamente con temperatrice continua



1. Fusione e/o miscelazione

Fase iniziale in cui le materie prime allo stato solido (massa di cacao, burro di cacao) oppure i semilavorati (ad esempio: cioccolato di copertura), vengono portati allo stato liquido mediante riscaldamento. Questa operazione dovrà essere realizzata a bagnomaria, senza contatto diretto tra il prodotto e la sorgente di calore, a una temperatura compresa tra 45 e 55 °C, con attrezzature interamente in acciaio inox.

2. Concaggio secondario

Non rappresenta una fase cogente della preparazione del cioccolato puro (lavorazione a freddo), i parametri di tempo e temperatura sono a discrezione del cioccolatiere.

3. Temperaggio

Può essere effettuato manualmente su una superficie in marmo, oppure con l'aiuto di adeguate macchine temperatrici. I parametri di tempo e temperatura sono a discrezione del cioccolatiere in funzione del prodotto utilizzato.

4. Cristallizzazione

Deve essere effettuata a una temperatura compresa tra 10 e 15 °C, in stanze climatizzate o in tunnel di raffreddamento.

5. Stoccaggio

Il prodotto finito va conservato in locali a temperatura compresa tra 15 e 18 °C (40% U.R.)

LE GANACHE: COME E PERCHÉ

La leggenda narra che un apprendista pasticciere dell'800 avesse per errore versato della panna bollente in un contenitore pieno di tavolette di cioccolato. Il maestro pasticciere lo insultò chiamandolo appunto "*ganache*" (imbecille) e per cercare di recuperare la cosa mescolò il tutto e lo usò realizzando uno tra i più golosi tipi di farcitura. La Ganache è la classica crema, composta da cioccolato e panna, da utilizzare per riempire Cannoli e Kikere Bussy. È una base neutra che può essere aromatizzata con paste grasse e cioccolato di gusti diversi. Non necessita di frigorifero per la conservazione.

Le Ganaches, chiamate anche masse per tartufi e/o cremini, sono composte principalmente da panna, cioccolato, paste grasse. Hanno anche una parte di zuccheri che sono apportati in parte dal cioccolato, dal latte (lattosio) o da aggiunte (zucchero, miele, invertito).

Sono da considerare una delicata miscela/emulsione di grassi vista la presenza del grasso vegetale (burro di cacao) e del grasso animale (panna).

Schema di formulazione delle Ganaches:

Tipo	PANNA	CIOCCOLATO
• Pesante	1000	2500
• Media	1000	2000
• Leggera	1000	1500

Questa tabella riassume i 3 principali tipi di Ganaches e bisogna considerare che se si deve usare del cioccolato di tipo al latte e/o bianco la quantità è da aumentare del 20-25% circa.

Per i corpi cavi si possono usare Ganaches più morbide con un rapporto cioccolato panna da 1/1 fino a 1/1,5.

Si possono aggiungere alle Ganaches alcuni ingredienti caratterizzanti e alternativi quali:

• Burro fresco	6/10%
• Burro di cacao	3/8% (dipende dal cioccolato)
• Alcolici	ogni 100 cc di alcool 150-300 cioccolato in più
• Uova	3-7% (ganache alcool)
• Miele	ogni 100 g aggiunta 45 g di cioccolato
• Tè	sostituisce 50% della panna
• Glucosio	6-10% (ammorbidente, conservante)
• Sorbitolo	5-7%
• Conservanti	max. 1%

RICETTE

Le successive ricette sono un valido strumento per poter ampliare la gamma dei prodotti offerti dai nostri clienti. Le preparazioni sono a carattere artigianale e non prevedono l'uso di conservanti per cui le temperature di conservazione di queste creme variano da 15 a 20 °C in condizioni di U.R. max 50%, per un tempo che varia, a seconda della metodologia utilizzata, da 15 a 60 giorni. Rimane comunque il fatto che si tratta di prodotti freschi di produzione propria e l'artigiano deve identificarsi con una produzione settimanale.

Crema Ganache Bianca

Ingredienti

Cioccolato bianco 33%	1600	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Sciroppo di Glucosio o miele	120	g
Pasta grassa da gelateria	250/300	g

Procedimento

Bollire la panna con il glucosio, aggiungere il cioccolato sminuzzato e raffreddare a 35 °C. Aromatizzare a piacere. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.

Temperare la copertura bianca a 29 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione cospargere con granella alla frutta o cereali.

Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 25 °C.

Preparazione

Colare direttamente la crema ottenuta nel Ciokkolone, decorare con granella al cacao o biscotti sminuzzati al caffè.

Nella versione con copertura di cioccolato bianco usare granella alla frutta. Ottimo come snack.

Crema Ganache Bianca

Prodotti consigliati: pag 56

Cioccolato e Caffé

Ingredienti

Cioccolato fondente 65%	1250	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Sciroppo di Glucosio	100	g
Cacao in polvere 22%	200	g
Zucchero saccarosio	200	g
Caffè liofilizzato	20	g
Caffè in polvere	5	g

Procedimento

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, il cacao, lo zucchero e il caffè.

A temperatura aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco, raffreddare a 30 °C e colare.

Preparazione

Sbattere la ganache, in planetaria a media velocità, per almeno 3 minuti.

Riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 8/10 mm e farcire Le Trottole GranCacao.

Prodotti consigliati: pag 57

Provenzale

Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	800	g
Sciroppo di Glucosio	80	g
Cannella	10	g
Buccia di un mandarancio	20	g
Copertura al latte	1500	g

Procedimento

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, la cannella e la buccia di mandarancio triturata.

Appena il composto bolle aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco, raffreddare a 30 °C e colare.

Cioccolato e Caffé

Ganache Cremosa alla Lavanda

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	330	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Zucchero saccarosio	50	g
Tuorli d'uovo	70	g
Cioccolato fondente 70%	200	g
Fiori di lavanda	10	g

Procedimento

Riscaldare il latte a 65 °C e fare un'infusione con la lavanda. A parte montare i tuorli con lo zucchero e miscelare con il latte filtrato e riscaldato a 75 °C.

Cuocere la crema al nastro (82 °C), togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato in scaglie. Alla temperatura di 65 °C incorporare la panna semimontata. Colare e farcire un Cannolo Mini 19/3 e decorare a piacere.

Ganache alla Rosa

Prodotti consigliati: pag 56

Ganache alla Rosa

Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Cioccolato bianco 36%	500	g
Petali di rosa bio	10	g
Acqua di rose bio	10	g

Procedimento

Riscaldare la panna a 65 °C e fare un'infusione con i petali di rosa. Dopo 2 ore passare al colino e bollire.
Inserire il cioccolato ed emulsionare. Alla temperatura di 40 °C aggiungere l'acqua di rose.

Raffreddare alla temperatura di 25 °C. Colare nei Cannoli 19/3 Mini. Lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.

Preparazione

Dopo aver colato la ganache nei Cannoli 19/3 Mini, lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.

Ricoprire totalmente il Cannolo con cioccolato fondente temperato e decorare con tre sferette di zucchero alla rosa.

Con un fiocco decorativo, si può utilizzare come segnaposto.

In alternativa al Cannolo Mini si può usare il Cannolo 19/5 per creare una monoporzione.

Caramel

Ingredienti

Zucchero saccarosio	300	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	50	g
Caramellare a secco (senz'acqua)		
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Liquore a piacere	100	g
Cioccolato al latte 36%	300	g

Procedimento

Cuocere a secco lo zucchero e il glucosio fino a 160 °C, poi scuocere con la panna liquida.

Aggiungere il cioccolato al latte ed emulsionare. Se si desidera, aggiungere del liquore a piacere.

Cremino

Prodotti consigliati: pag 58

Cremino

Ingredienti

Cioccolato fondente 65%	1000	g
Burro di cacao	200	g
Pasta di nocciola	600	g

Procedimento

Fondere il cioccolato a 45 °C, aggiungere la pasta di nocciola e raggiunti i 34/35 °C aggiungere il burro di cacao micronizzato.

Il cremino si può realizzare con diverse paste grasse da gelateria.

Preparazione

Riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm e farcire la Kikera Cacao.

Chiudere con un'altra Kikera per formare un "Bacio" e cristallizzare per almeno 3 ore a 15 °C (45% RH).

Suggerimento

Farcire la crema con un'amarena candita al centro.

Ganache al Cioccolato e Lamponi

Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	300	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	45	g
Lamponi freschi e/o congelati	250	g
Cioccolato fondente al 65%	700	g

Procedimento

Bollire la panna con il glucosio e i lamponi. Appena il composto bolle, aggiungere il cioccolato sminuzzato.

Togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C.

Preparazione

Una volta raffreddata e cristallizzata, montare la ganache in planetaria, per almeno 3/4 minuti a media velocità, riempire un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm e farcire le Kikere Cacao come nella fotografia.

Decorare con ½ lampone candito e una vela di cioccolato fondente serigrafato.

Ganache al Cioccolato e Lamponi

Prodotti consigliati: pag 58

Delizia Rossa con Crema Ganache Bianca

Il nome marmellata deriva dal portoghese "*marmelo*", derivato dal latino melimelum "melo innestato su un cotogno" ovvero mela cotogna. Il prodotto ha una storia molto antica che parte dalla notte dei tempi come tecnica di conservazione della frutta ma che trova testimonianze anche nella "Villa dei Misteri" di Pompei. Normalmente non vi è distinzione fra i due termini confettura e marmellata, definendo genericamente con quest'ultimo qualsiasi composto a base di frutta cotta e zucchero, nella realtà la differenza c'è, sancita da una direttiva dell'Unione Europea. La marmellata è un prodotto a base di agrumi (limone, arancia, mandarino e pompelmo), mentre si parla di confettura se si usa qualsiasi altro tipo di frutta polposa.

La differenza la fa anche la percentuale di frutta usata per il preparato: deve essere almeno del 20% per la marmellata, del 35% per la confettura, del 45% per la confettura extra. Esiste anche un terzo prodotto che può essere chiamato in causa, la **gelatina**: è prodotta esclusivamente dal succo della frutta senza polpa o buccia. Secondo la legge, eventuali preparati non di agrumi che contengano una percentuale di frutta inferiore al 35%, possono essere definiti a loro volta "marmellate", ma si tratta di prodotti di qualità diversa, che comunque non possono scendere al di sotto del venti per cento di frutta. Lasciando da parte i sofismi legislativi, marmellate e confetture fanno parte dell'alimentazione dell'uomo fin dall'antica Grecia. Se una volta venivano preparate esclusivamente in casa, oggi sono per la maggior parte di produzione industriale e artigianale di nicchia come la "*Cugnà*" o la "*Marmellata d'uva*" abruzzese.

Direttiva 79/693/CEE; D.P.R. 8.6.1982 n° 401
Direttiva n° 88/593/CEE; D.M. 7.5.1992 n° 400

Sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette devono essere apposte, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita loro riservata (si vedano le definizioni e le caratteristiche dei singoli prodotti riportate nell'art. 2 del D.P.R. 8.6.1982 n° 401) completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso (nei prodotti ottenuti da 3 o più frutti tale indicazione può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero dei frutti utilizzati);
b) l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi;
c) la quantità netta;
d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
e) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
f) il termine minimo di conservazione;
g) la menzione "frutta utilizzata: ... g. per 100 grammi";
h) la menzione "zuccheri totali: ... g. per 100 grammi", ove la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 °C: è ammessa una tolleranza del +0/-3% tra il valore rifrattometrico riscontrato e il valore indicato;
i) la menzione "da conservare al fresco dopo l'apertura" per i prodotti in cui il tenore in materia secca solubile è inferiore al 63% (tale dicitura non è obbligatoria per i prodotti confezionati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta);
l) per le marmellate che contengono pezzi di scorza, l'indicazione del modo con cui la scorza è tagliata, e, per le marmellate che non contengono pezzi di scorza, l'indicazione dell'assenza di scorza.

RICETTE

Le seguenti ricette sono preparate secondo tecniche tradizionali artigiane, devono essere consumate entro pochi giorni dalla preparazione e mantenute in frigorifero positivo alla temperatura di 0+4 °C per non più di 72 ore. In alternativa possono essere invasettate seguendo una semplice procedura quale:

- riempire i vasetti perfettamente puliti ed asciutti con la confettura e/o marmellata bollente;
- Chiudere i vasetti con il rispettivo coperchio a vite, pressione, etc.;
- Capovolgere e immergere in acqua fredda fino al completo raffreddamento;

Questa tecnica ci consente di conservare le confetture nel tempo a temperatura ambiente per almeno un anno dalla produzione. È importante etichettare il prodotto come descritto all'inizio di questo capitolo.

Marmellata di Limoni

Ingredienti

Limoni freschi non trattati	1500	g
Zucchero saccarosio	1500	g

Procedimento

Decorticare i limoni e bollirli partendo da acqua fredda. Una volta preso bollore, scolarli immediatamente e triturarli, aggiungere poi 750 g di zucchero saccarosio e portare fino a 90 °C.

Aggiungere il restante zucchero e le scorze precedentemente tagliuzzate. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Albicocche e carote

Ingredienti

Albicocche fresche o surgelate	2500	g
Zucchero saccarosio	1700	g
Sciroppo di Glucosio 42DE	200	g
Carote grattuggiate	500	g
Sale	5	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Limone (con scorze)	1	pz
Arancia (con scorze)	1	pz

Procedimento

Scaldare le albicocche frantumate insieme all'arancia e al limone a 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero, le carote grattugiate e il sale. Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero miscelato alla vaniglia e alle scorze grattugiate di arancia e limone precedentemente ottenute. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Frutta generica

Ingredienti

Frutta fresca a polpa	250	g
Zucchero saccarosio	200	g

Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero.

Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Confettura di Fragole, Miele e Cannella

Ingredienti

Fragole fresche	250	g
Zucchero di canna	180	g
Miele di zagara	25	g
Cannella in stecche	1	pz
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Scaldare le fragole insieme al miele e alla cannella alla temperatura di 30 °C poi aggiungere 1/3 di zucchero.

Portare fino a 90 °C ed aggiungere il restante zucchero miscelato alla vaniglia. Cuocere fino a 105 °C per almeno 5 minuti.

Marmellata di Cipolle Rosse

Ingredienti

Cipolle rosse fresche	450	g
Zucchero saccarosio	180	g
Miele millefiori	70	g
Pectina	5	g
Succo di limone	5	g
Pepe bianco in grani	2	g

Procedimento

Pulire e tagliare a rondelle le cipolle, miscelarle insieme al miele e al pepe alla temperatura di 30 °C poi aggiungere 90 g di zucchero miscelato alla pectina.

Portare fino a 90 °C e aggiungere il restante zucchero. Cuocere fino a 105 °C per almeno 1 minuto.

Preparazione

Spalmare un cucchiaino di confettura di cipolle su una cialda Bussy Vaniglia, tagliare a cubetti 50 g di formaggio Gorgonzola stagionato oppure Roquefort e guarnire.

Decorare con alcune granelle di noci di Sorrento.

Marmellata di Cipolle Rosse

Prodotti consigliati: pag 60

STORIA DELLA CREMA PASTICCIERA

Il dessert è diffuso fin dalla notte dei tempi in Italia e in Europa, ma è proprio nel Rinascimento che vi sono delle vere e proprie preparazioni codificate da ricette. La prima testimonianza di ricetta di Crema Pasticciera si trova sul libro, datato 1691, "Le Cuisiner royal", scritto da Massalot in Francia.
La Crema Pasticciera, in principio era una miscela di latte intero, zucchero e tuorli d'uovo (tanti). Una ricetta del 1935, infatti, portava circa 1 litro di latte, 500 g di zucchero e ben 40 tuorli d'uovo, ingredienti pregiatissimi, costosissimi e perciò per pochi eletti. La pasticceria, infatti, è sempre stata un privilegio.
Intorno agli anni '50 si è cominciato a diminuire la quantità di tuorli d'uovo, che però abbassavano la densità della miscela, dando così inizio all'introduzione degli addensanti sotto forma di farine. In questi anni comunque c'è stata anche una diminuzione della quantità degli zuccheri scendendo fino ai 350 g degli anni '70/'80, quando la ditta Carpigiani ha introdotto la pastorizzazione della crema pasticcera.
A partire dagli anni '90, partendo da un esigenza salutistica, c'è stata la rivoluzione degli addensanti con l'introduzione degli amidi in sostituzione delle farine.
L'avvento dei pastorizzatori per Crema ha rivoluzionato il sistema introducendo l'elettronica per la gestione del processo di produzione aumentando di molto la qualità del prodotto finito.

LE CREME DI PASTICCERIA SI DISTINGUONO IN:

CREMA PASTICCERA ALL'ITALIANA

Definita il prodotto principe della pasticceria la crema pasticciera è prodotta fresca tutti i giorni e contribuisce in maniera importante al fatturato totale. Può essere prodotta con latte fresco o UHT, con saccarosio ma anche con zucchero di canna e/o fruttosio. Normalmente è ricca di tuorli d'uovo ma ciò dipende anche dal contesto in cui si opera. Al Sud viene preparata anche nella versione "Bianca" cioè senza la presenza dei tuorli. L'addensante più usato è l'amido di mais per via del suo potere gelificante ma vi sono ricette con altri amidi (riso, tapioca, fecola di patate) meno ricchi in amilosio e più ricchi in amilopectine, cioè meno gelificanti e con temperature di gelatinizzazione diverse.

CREMA INGLESE O SALSA INGLESE

È prodotta generalmente in ristorazione per la composizione di piatti o come accompagnamento di dolci al piatto. In pasticceria e gelateria è di solito usata come base per mousse e/o semifreddi. Si prepara di solito con latte fresco o UHT, Panna fresca o UHT, tuorlo d'uovo e zucchero. La temperatura di cottura varia da 75 a 82 °C; si può anche usare per la preparazione dei CREMOSI, aggiungendo fino al 30% di copertura di cioccolato (da bianco a extrafondente).

CREMA BAVARESE

È la sorella della crema inglese ma differisce nella ricetta e nella presenza fondamentale della gelatina animale quale addensante. Dopo la cottura prevede l'aggiunta di panna montata per conferire sofficità e leggerezza.

CREMA AL BURRO

Si tratta di una crema leggera e montata con il burro quale ingrediente principale. Può essere semplicemente prodotta con burro e zucchero a velo, con crema inglese, con patè a bombe o semplicemente con crema pasticciera. Esistono diversi tipi di crema al burro che di solito non vengono utilizzate come dessert, ma per farcire e decorare torte o pasticcini. Condizione essenziale per la sua buona riuscita è che il burro sia freschissimo e sufficientemente morbido. Parte della classica pasticceria italiana, si può preparare con uova oppure senza. Ha una conservazione più lunga delle creme fresche e un ottimo sapore sia neutra che aromatizzata con nocciola, pistacchio o cioccolato.

CREMA MOUSSELINE

Si tratta di crema pasticcera normalmente alleggerita con burro (15-25%) o con miscele di grassi quali burro e pasta nocciola, burro e cioccolato o burro e burro di cacao (per torte nuziali). Veniva anche chiamata CREMA GATEAUX nella tradizione italiana.

CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

È l'unione di crema pasticcera e panna montata. Di solito 50% crema pasticcera e 50% di panna montata. In Italia viene comunemente usata per la farcitura della pasticceria mignon e delle torte da ricorrenza in abbinamento a creme più pesanti per distinguerne le consistenze. In Francia è la semplice panna montata zuccherata (dal 5 al 20%) ed eventualmente aggiunta di vaniglia naturale di bacca. Talvolta si parla anche di CREMA DIPLOMATICA quando si aggiunge gelatina animale e CREMA CHIBOUST (per la preparazione della torta Saint Honorè), quando si aggiunge anche meringa italiana.

CREMA DI FRUTTA O GELO

Tipica produzione del sud Italia e Sicilia in particolare, si caratterizza nella presenza di sola frutta, zucchero, acqua e amido di mais e/o frumento. Totale l'assenza di latte. Alla fine può essere inserita una parte di panna montata per renderla più leggera (chantilly alla frutta).

RICETTARIO DI PASTICCERIA

Tutte le preparazioni di pasticceria fresca devono essere conservate alla temperatura di 0/+4 °C per mantenerne inalterate le caratteristiche nel tempo massimo di conservazione delle 72 ore. Tale termine è riferito a un processo produttivo corretto e conforme alla normale prassi igienica della produzione di pasticceria. Talvolta alcuni prodotti possono subire processo di abbattimento e/o surgelamento con successivo stoccaggio e rigenerazione alla temperatura positiva. Tale processo deve essere menzionato nel cartello degli ingredienti.

Crema Inglese (con uova)

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% fresca o UHT	500	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Gelatina animale	25	g
Acqua	100	g
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Scaldare il latte 45 °C, aggiungere la panna e metà dello zucchero. A parte montare i tuorli con lo zucchero restante e aggiungerli al composto caldo.

Raggiunti gli 82 °C, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata nell'acqua fredda. Abbattere la temperatura a 25 °C e colare.

Crema al Burro Semplice

Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	500	g
Zucchero a velo	500	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Rum 70°	30/50	cc

Procedimento

Miscelare delicatamente lo zucchero al burro pomata e ai semi della bacca di vaniglia e montare in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media. Alla fine aggiungere, a piacere, il rum.

Crema al Burro con Inglese 1

Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	500	g
Crema Inglese con uova	500	g

Procedimento

Miscelare delicatamente la crema fredda al burro pomata e montare in planetaria, per circa 8 minuti, fino a consistenza spumosa.

Crema al Burro con Inglese 2

Ingredienti

Burro fresco (pomata) 85% M.G.	300	g
Crema Inglese con uova	400	g
Pasta grassa da gelateria	100	g

Procedimento

Miscelare delicatamente la crema fredda al burro pomata e alla pasta prescelta.

Montare in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media.

Preparazione

Con un sac à poche con bocchetta liscia diametro 10/12 mm, farcire i Cannoli 19/5 "Linea Delizia" sia con la crema al burro semplice che con quella alle uova.

Terminare con zeste di limone, cocco rapè e granella di meringa. Arricchire a piacere con chicchi di melograno e granella fine di biscotto.

Suggerimento

Utilizzare la crema al burro per riempire i Cannoli semplici. Si può anche arricchire la stessa crema con scaglie di nocciola e aggiungere del rum. Chiudere i Cannoli con polvere di Pan di Spagna.

Crema al Burro con Inglese 2

Prodotti consigliati: pag 56-57

Crema Pasticciera

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	240	g
Tuorlo d'uovo	200	g
Panna 38% m.g.	50	g
Amido di mais	70	g
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Riscaldare il latte a 65 °C con i semi della bacca di vaniglia, a parte montare in planetaria i tuorli con lo zucchero e l'amido, per almeno 5 minuti.

Aggiungerli al latte caldo e portare a 85 °C, aggiungere la panna liquida e abbattere a 4 °C.

Preparazione

Farcire le Kikere Arlecchino con la crema pasticcera e decorare con un quarto di fragola fresca, un mirtillo gigante e mezzo lampone, gelatinare e finire con fili di isomalt trasparenti.

Suggerimento

Oltre alle Kikere si possono farcire anche i Cannoli classici per creare nuove accattivanti proposte e arricchire la varietà di monoporzioni o mignon.

Crema Pasticciera

Prodotti consigliati: pag 56-58

Crema di Lamponi, Zenzero e Barbabietola Rossa

Ingredienti

Polpa di lamponi	400	g
Polpa di barbabietola rossa	10	g
Polpa di zenzero	40	g
Acqua	250	g
Zucchero saccarosio	150	g
Amido di mais	100	g

Procedimento

Passare al setaccio i lamponi così da eliminarne i semi, scaldare a 30 °C insieme alla polpa di zenzero ed alla polpa di barbabietola rossa. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C. Raffreddare a 15 °C .

Preparazione

Usare la crema di lamponi per riempire i Cannoli Limone 19/5.
A piacere guarnire i Cannoli con scaglie di cioccolato bianco o aromatizzato alla fragola.

Prodotti consigliati: pag 56

Crema di Lamponi, Zenzero e Barbabietola Rossa

Crema Mousseline con Uova

Ingredienti

Burro fresco	650	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Acqua	75	g
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Montare i tuorli in planetaria e a parte cuocere lo zucchero con l'acqua a 121 °C, poi versarlo a filo sui tuorli d'uovo montati.

Alla temperatura di 35 °C aggiungere il burro ammorbidito e continuare a montare fino a consistenza spumosa e ben ferma.

Crema di Marroni montata al Rum

Ingredienti

Crema di marroni	200	g
Burro anidro	200	g
Bacca di vaniglia	1	pz
Rum 70°	30	cc

Procedimento

Miscelare delicatamente la crema di marroni al burro morbido e ai semi di vaniglia, in planetaria per almeno 5 minuti.

A fine lavorazione aggiungere il rum e colare direttamente nella Kikera Amaretto.

Preparazione

Colare direttamente la crema ottenuta nella Kikera Amaretto, decorare con frammento di marrone candito e filamenti in isomalt.

Crema di Marroni montata al Rum

Prodotti consigliati: pag 58

Crema Mousseline al Cocco

Ingredienti

Burro fresco	650	g
Zucchero saccarosio	250	g
Tuorlo d'uovo	175	g
Acqua	75	g
Cocco rapè	100	g

Procedimento

Montare i tuorli in planetaria e a parte cuocere lo zucchero con l'acqua a 121 °C dopodichè versarlo a filo sui tuorli montati.

Alla temperatura di 35 °C aggiungere il burro ammorbidito e il cocco rapè continuando a montare fino a consistenza.

Preparazione

Con la mousseline farcire le Kikere Cocco "Linea Delizia" e ricoprire la superficie con cocco rapè. Finire con frammento di isomalt.

Eventualmente, per presentazione al piatto, decorare con crema pasticcera.

Crema Mousseline al Cocco

Prodotti consigliati: pag 56-58

Crema al Limone

Ingredienti

Succo di limone fresco	500	g
Zucchero saccarosio	240	g
Uova intere	180	g
Tuorlo d'uovo	100	g
Panna fresca	50	g
Amido di mais	40	g
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Scaldare il succo di limone a 50 °C e a parte miscelare i restanti ingredienti in planetaria fino ad ottenere una massa semispumosa. Versare sul succo di limone e portare a cottura alla temperatura di 90 °C. Abbattere il composto cosi ottenuto a 4° C.

Preparazione:

Colare la crema al limone con un sac à poche senza bocchetta in una Kikera Delizia Cocco e decorare con zeste di limone e frammento di isomalt.

Eventualmente, per decorazioni al piatto, aggiungere alcuni filetti di limone fresco.

Suggerimento

La crema, oltre che per il riempimento di Kikere, può essere utilizzata per i Cannoli classici per la creazione di nuovi abbinamenti come crema limone/meringa e pesca/amaretti.
Si può anche usare come base per un semifreddo.

Panna Cotta

La panna cotta è sicuramente uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati non solo in Italia, ma anche all'estero, per la semplicità della preparazione e il gusto delicato. La sua nascita non ha un periodo storico preciso perché probabilmente era preparata già dall'antichità, ma sappiamo con certezza che le sue origini sono Piemontesi.

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	250	g
Gelatina animale	30	g
Acqua fredda	120	g

Procedimento

Scaldare il latte 45 °C, aggiungere la panna e lo zucchero, raggiunti gli 85 °C aggiungere la gelatina precedentemente ammollata nell'acqua fredda.

Abbattere la temperatura a 25 °C e colare nelle Kikere pronte all'uso.

Ricotta Dolce

Prodotti consigliati: pag 56-57

Ricotta Dolce

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire formaggio ma va classificato semplicemente come latticino: non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina del latte, ma attraverso quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione.

Ingredienti

Ricotta fresca mista	500	g
Zucchero a velo	150	g
Scorza di arancia candita	50	g
Cioccolato puro gocce	50	g
Cannella in polvere	5	g

Procedimento

Impastare la ricotta, precedentemente setacciata, con lo zucchero e la cannella.

Preparazione

Farcire i Cannoli con un sac à poche. Sigillare le due estremità del cannolo con cioccolato fondente ed eventualmente granella di pistacchio puro.

Si può anche preparare una crema di ricotta eliminando la scorza candita e il cioccolato, aromatizzando con essenza di limone.

Le Bavaresi e i Semifreddi

Classico dolce al cucchiaio, la Bavarese si può fare al gusto preferito come vaniglia, fragola, frutti di bosco, caffè. Sono preparazioni spumose che possono essere consumate a temperatura positiva (+4 °C) la Bavarese, oppure negativa (-18 °C) i semifreddi. La tradizione Italiana ha introdotto il termine "*semifreddo*" descrivendolo come gelato reso leggero dalla panna montata.

SEMIFREDDO ALL'ITALIANA

Il classico "Dolce freddo" tramandato nella tradizione pasticciera e gelatiera italiana, deve essere conservato e consumato a una temperatura di 16/18 °C ed è composto da panna montata, crema pasticciera e spuma d'uovo (albume, misto) aromatizzati a piacere.

MOUSSE

Dolce spumoso di tradizione moderna a base di panna montata e frutta a polpa, secca, secca a guscio, senza l'impiego di uova. Può essere classica (0 °C/+4 °C) o semifredda (-18 °C).

BAVARESE

Il classico dolce spumoso tipico della tradizione pasticcera, a base di crema inglese con gelatina animale (detta appunto Crema Bavarese) aggiunta di panna montata più o meno zuccherata. Si consuma alla temperatura di 0 °C/+4 °C.

SEMIFREDDO ALLA FRANCESE E/O PARFAIT (BOMBE)

Dolce semifreddo tipico della tradizione francese preparato a base di panna montata e spuma di tuorlo d'uovo (Pate a Bombe). Da conservarsi e consumarsi a -18 °C.

SPUMONE GELATO

Il semifreddo "del gelatiere" preparato con gelato e panna montata, sapientemente miscelati per ottenere un sapore delicato e una struttura simile al semifreddo tradizionale. Si conserva e si consuma alla temperatura di -16/-18 °C.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO

Innanzitutto diciamo che il semifreddo è un prodotto "delicato": mentre nel gelato l'aria la incorporiamo noi durante la mantecazione e non abbiamo problemi di poterla perdere, se non per innalzamenti della temperatura o errori nel bilanciamento della ricetta, nel semifreddo, invece, anche se rispettiamo i parametri di bilanciatura possiamo incorrere nel difetto di perdere l'aria, quelle minuscole bollicine che sono contenute all'interno della panna montata, della meringa italiana e della pasta bomba.

	Miscela gelato	Semifreddo
Liquido	40% solidi	50% solidi
	60% acqua	50% acqua
Prodotto finito	28,5% solidi	25% solidi
	43% acqua	25% acqua
	28,5% aria	50% aria

Da questa tabella si deduce quanto sia più delicato il semifreddo. Inoltre, se per il gelato l'incorporamento di aria avviene al di sotto di 0 °C, per il semifreddo normalmente la miscelazione avviene alla temperatura esterna di 25 °C e con un prodotto che, nel migliore dei casi, si trova a 10 °C.

Riassumiamo perciò alcuni parametri guida:

Zuccheri	15 - 25%
Grassi	16 - 25%
Altri solidi	3 - 10%
Totale solidi	45 - 55%

LE RICETTE

Per procedere alla preparazione e farcitura di tutta la gamma di Cannoli, Kikere e Cialde bisogna portare gli stessi a una temperatura idonea di 0 °C per le Bavaresi e le mousse e di -18 °C per i gelati, i semifreddi e gli spumoni così da poterli riempire senza correre il rischio di comprometterne la croccantezza nel tempo.
Le preparazioni fanno parte della pasticceria e gelateria fresca per cui vengono preparate nel laboratorio giornalmente o con cadenza settimanale secondo le singole esigenze organizzative. La conservazione delle preparazioni è ampiamente indicata nella parte descrittiva.

Mousse al Cappuccino

Ingredienti

Caffè espresso	300	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	150	g
Gelatina animale	10	g
Acqua fredda	60	g
Panna semimontata	500	g

Procedimento

Riscaldare il caffè espresso e la panna liquida a 30 °C. Aggiungere lo zucchero e pastorizzare ad 85 °C.

Inserire la gelatina precedentemente idratata nell' acqua fredda. Raffreddare a 30 °C e miscelare alla panna semimontata.

Preparazione

Colare la mousse ottenuta con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 10/12 mm nelle Kikere, nei Cannoli 19/5 e 19/10.

Decorare con un chicco di caffè di cioccolato.

Prodotti consigliati: pag 56-57-58-60

Mousse al Cappuccino

Mousse allo Yogurt con composta di Fragole

Ingredienti

Yogurt	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Latte intero fresco o UHT	300	g
Zucchero saccarosio	250	g
Gelatina animale	15	g
Acqua fredda	60	g
Panna semimontata	500	g

Procedimento

Riscaldare il latte e la panna a 30 °C. Aggiungere lo zucchero e pastorizzare a 85 °C, inserire la gelatina precedentemente idratata nell'acqua fredda.

Raffreddare a 30 °C e miscelare alla panna semimontata.

Composta di Fragole

Ingredienti

Frutta fresca - fragole	250	g
Zucchero	100	g
Miele	**000**	**X**

Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele. Cuocere per tre ore.

Raffreddare a 4 °C e conservare in frigorifero.

Prodotti consigliati: pag 60

Preparazione

Versare in un bicchiere trasparente una dose di composta così da ricoprirne il fondo. Colare uno strato di mousse con l'ausilio di un sac à poche con bocchetta frisata diametro 14/16 mm, poi aggiungere alcune "Le Cialdine" quale farcitura.

Terminare con mousse allo yogurt e composta di fragole. Decorare con "Le Cialdine".

Suggerimento

Si può utilizzare sia per farciture che per aromatizzazioni conferendo uno spiccato gusto di frutta fresca.
Può essere anche preparata con frutti rossi, pesche, albicocche, ananas.

Mousse allo Yogurt con composta di Fragole

Mousse al Cioccolato

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	50	g
Tuorli d'uovo	50	g
Cioccolato fondente 64%	400	g
Panna semimontata	500	g

Procedimento

Montare i tuorli con lo zucchero e miscelare con il latte riscaldato a 75 °C. Cuocere la crema al nastro (82 °C), togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato in scaglie.

Alla temperatura di 38 °C incorporare la panna semimontata. Utilizzare subito per evitare la cristallizzazione del burro di cacao presente nel cioccolato.

Preparazione

Con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 6/8 mm farcire i Cannoli 19/5 precedentemente raffreddati in frigorifero.

Indurire e glassare il fondo con cioccolato fondente sciolto a 40/45 °C così da creare il piede d'appoggio.

Decorare a piacere con frutta e/o filamenti in cioccolato temperato.

Prodotti consigliati: pag 56

Chantilly all'Italiana

Ingredienti

Crema pasticciera finita	500	g
Panna montata	500	g

Procedimento

Miscelare la crema alla panna precedentemente montata.

Mousse al Cioccolato

Semifreddo Spumoso al Cioccolato Ecuador 75%

Base neutra per semifreddi

Ingredienti

Zucchero saccarosio	500	g
Tuorlo d'uovo	250	g
Acqua	125	g

Procedimento

Montare i tuorli in planetaria per almeno 5 minuti a velocità media e, contemporaneamente, cuocere lo zucchero e l'acqua sulla piastra a induzione a 121 °C.

A temperatura raggiunta versare lo sciroppo caldo nei tuorli montati in planetaria e raffreddare a temperatura di 35/40 °C.

Semifreddo spumoso al cioccolato Ecuador 75%

Ingredienti

Base neutra	750	g
Cioccolato Ecuador 75%	600	g
Panna semimontata 38% m.g. fresca o UHT	750	g

Procedimento

Sciogliere il cioccolato Ecuador a 40 °C e miscelarlo alla base neutra creando un'emulsione stabile.

Unire poi la panna montata miscelando delicatamente con una spatola.

Preparazione

Preparare le Kikere Cacao raffreddandole nell'abbattitore, farcirle con il semifreddo e "baciarle" avendo cura di lasciare un anello di semifreddo da ricoprire con granella di riso soffiato al cioccolato. Indurire nell'abbattitore e conservare a -18 °C.

Semifreddo Spumoso al Cioccolato Equador 75%

Prodotti consigliati: pag 58

Bavarese alla Vaniglia

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	450	g
Tuorli d'uovo	300	g
Panna semimontata 38% m.g.	1000	g
Gelatina in fogli	30	g
Bacca di vaniglia	1	pz

Procedimento

Montare in planetaria i tuorli d'uovo con metà dello zucchero per almeno 5 minuti, a parte riscaldare il latte con il restante zucchero. Quando il latte raggiunge la temperatura di 60 °C unire il composto di tuorli e cuocere ad 82 °C.

Unire la gelatina animale precedentemente idratata e raffreddare a 25 °C. Unire la panna montata infusa a freddo con la bacca di vaniglia. Colare a piacere

Semifreddo al Limone

Prodotti consigliati: pag 56

Semifreddo al Limone

Ingredienti

Crema al limone	500	g
Meringa italiana	200	g
Panna semimontata	300	g

Procedimento

Miscelare la crema al limone con la meringa italiana, incorporare poi la panna semimontata.

Colare nei Cannoli in precedenza raffreddati in abbattitore a temperatura negativa per almeno 30 minuti.

Panna Montata

La panna è una sostanza che si ottiene centrifugando il latte fresco ed è costituita per lo più dalla sua frazione grassa. Incorporando aria nella panna si ottiene la panna montata.

Ingredienti

Panna liquida 35% m.g.	1000	g
Zucchero a velo	100	g

Procedimento

Montare la panna fino a consistenza ferma in planetaria oppure in montapanna, utilizzando sempre un recipiente in precedenza raffreddato. Riempire a fantasia. Decorare con pezzi di frutta oppure ricoprire con cioccolato fondente.

Preparazione

Farcire i Cannoli precedentemente raffreddati in frigorifero con un sac à poche con bocchetta frisata diametro 8/10 mm.

Spolverizzare a piacere con polvere di cannella.

Cannolo Wafercacao farcito con Semifreddo Spumoso al Cioccolato

Gelato Artigianale

BREVE STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE

La storia del gelato si perde nella notte dei tempi ma abbiamo testimonianze di consumo del dolce freddo fin dagli antichi Egizi che usavano miscelare la neve, raccolta in inverno sulle alture del Sinai e in Israele poi stivata in depositi sotterranei, con i succhi di frutta e anche al latte di capra. La contaminazione culturale arriva fino all'antica Roma dove, nelle abitazioni patrizie, venivano serviti speciali calici di neve mista a frutta arricchita con mosto e miele. Si fa risalire a un discepolo di Maometto la scoperta di un sistema per congelare i succhi di frutta ponendoli in recipienti circondati da ghiaccio tritato. Gli Arabi lo chiamarono sorbetto, dalla parola araba *sherbet* (dolce neve) e lo portarono prima in Sicilia e poi in tutta l'Europa meridionale durante le invasioni e le colonizzazioni. Anche intorno all'anno 1000 non cessarono di divulgare il dolce freddo anche se i piaceri della vita erano stati "cassati" nella nostra civiltà in previsione della fine del mondo. È invece Marco Polo a introdurre il sistema, scoperto dai cinesi nel XII Secolo, di miscelare il ghiaccio a salnitro per ottenere un rapido abbassamento della temperatura.

Il gelato moderno deve invece le sue origini alla città di Firenze prima con Buontalenti che gli dona il suo aspetto attuale cioè quello di crema fredda costruita all'interno di uno "strano aggeggio" realizzato per produrre sorbetti durante i "Festini" organizzati per conto dei Medici. Deve invece la sua celebrità internazionale a Caterina De Medici che portò a Parigi, per il suo matrimonio con Enrico di Valois, il segreto del dolce freddo che, rimase chiuso all'interno del Louvre, per poi essere divulgato e reso accessibile al popolo da parte di Francesco Procopio, figlio di una nobile famiglia da Aci Trezza in Sicilia. Procopio perfezionò l'invenzione di una macchina per la produzione di gelato. Scoprendo l'uso dello zucchero al posto del miele e introducendo il sale mischiato con il ghiaccio per farlo durare di più, si recò a Parigi dove venne accolto come geniale inventore: aprì nel 1686 un locale, il Café Procope. Dopo poco, dato l'enorme successo ottenuto, si spostò da Rue Mazarine, in una nuova e più grande sede di fronte alla "Comédie Française", l'attuale Rue de l'Ancienne Commedie. Quel "Café" offriva: "*acque gelate*" (la granita), gelati di frutta, "*fiori d'anice*", "*fiori di cannella*", "*frangipane*", "*gelato al succo di limone*", "*gelato al succo d'arancia*", "*sorbetto di fragola*". Diventò il più famoso punto d'incontro francese e anche Voltaire, Napoleone, George Sand, Balzac, Victor Hugo frequentavano quel "Café", ancora oggi uno dei vanti di Parigi. Anche Luigi XIV si complimentò con Francesco Procopio per aver introdotto in Francia una tale specialità frutto dell'ingegno e del lavoro di un uomo.

La storia delle macchine per la produzione del gelato è patrimonio del secolo scorso e precisamente nel 1927, a Bologna, Otello Cattabriga brevetta e produce la "Motogelatiera". In Svizzera nel 1935 Erwin Ott inizia la produzione di macchine da gelato verticali a estrazione automatica, saranno poi i Fratelli Carpigiani, nel 1943, a brevettare e costruire l'"Autogelatiera" che poi diventerà il mitico Sed. L'eredità e l'esperienza accumulate confluiranno nel LABO prima vera macchina per gelato orizzontale a controllo di consistenza HOM (Hard O Matic), sarà poi nel 1974 Genesio Bravo a brevettare e produrre il Trittico. Negli Usa nasce il gelato soft e anche in Europa il fenomeno prende piede tanto è che nel 1969 nasce Frigomat come produttore di sole macchine Soft mentre Carpigiani brevetta e produce la pompa a ingranaggi che equipaggia la macchina Italiana per gelato Espresso sotto il nome di Frizital.
Oggi il segmento Soft vale il 15% del mercato e si sta ulteriormente sviluppando grazie alle innovative macchine introdotte sul mercato.

Il gelato non è un prodotto banale ma ha radici antiche, che accompagnano la storia della civiltà umana dalla notte dei tempi.

Questo ricettario vuole aiutare il professionista a esplorare nuovi gusti e consistenze senza peraltro stravolgere le sue abitudini sia in termini tecnologici che di prodotto.

Per rispetto alla materia e all'importanza che ha nella nostra cultura è bene fare alcuni cenni riguardo alla bilanciatura del gelato e alle tecniche di produzione.

GLI INGREDIENTI DEL GELATO ARTIGIANALE

IL LATTE: il latte più comunemente usato è quello vaccino e arriva nelle nostre gelaterie normalmente già pastorizzato a diverse temperature dagli 80 agli 85 °C in base alle caratteristiche finali oppure trattato a 135 °C e confezionato in asettico (UHT). Il latte può essere intero, parzialmente scremato e scremato. Oggi sul mercato è possibile reperire dell'ottimo latte di bufala, di capra, di asina e pecora.

Latte intero	Latte parzialmente scremato	Latte scremato
Grassi 3,6%	Grassi 1,8%	Grassi 0,2%
Proteine 3,3%	Proteine 3,5%	Proteine 3,6%
Lattosio 4,9%	Lattosio 5,0%	Lattosio 5,3%
Sali min. 0,5%	Sali min. 0,5%	Sali min. 0,5%
Acqua 87,0%	Acqua 88,5%	Acqua 90,5%

Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

LA PANNA: è la parte grassa del latte e viene anche chiamata crema. Oggi, grazie alle moderne tecnologie, può essere trattata UHT senza però alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Può avere diverse concentrazioni in grasso a partire dal 25% (panna da cuci-

na) per arrivare al 40% (doppia panna). Noi abbiamo valutato l'utilizzo di quella al 38% di materia grassa.

LATTE MAGRO IN POLVERE: non è un sostituto del latte ma un integratore di proteine e sali minerali all'interno del gelato. Un tempo era il latte condensato che espletava questa funzione ma portava alla ricetta molti zuccheri "indesiderati". Oggi il mercato ci offre anche le Proteine del siero di latte concentrate (WPC Whey Concertate Protein) che possono variare nella loro concentrazione dal 35 all'85%. Queste servono, aggiunte al gelato, ad aumentare il tenore in proteine non aumentando il tenore in lattosio, fattore che scatenerebbe una rapida ricristallizzazione dello stesso nel gelato inducendo fastidiose sabbiosità.

TIPI DI ZUCCHERO E DOSAGGI NEI PRODOTTI DI GELATERIA

Zucchero saccarosio		dal 70% al 100%
Zucchero invertito		dal 10% al 15%
Destrosio e zucchero invertito insieme		dal 15% al 30%
Destrosio		dal 10% al 20%.
Sciroppo di glucosio	60DE	dal 0% al 30%
Sciroppo di glucosio	40DE	dal 0% al 20%
Glucosio dry	30DE	dal 0% al 15%
Glucosio dry	22DE	dal 0% al 10%
Maltodestrine	10-20DE	dal 0% al 5%

ZUCCHERO SEMOLATO O SACCAROSIO: è un disaccaride (glucosio e fruttosio), il più usato per la facilità di reperimento e il rapporto qualità/prezzo. Il dolcificante per eccellenza e la lavorazione dello zucchero è frutto di tecnica e fantasia e a differenza di altri tipi di decorazione questa richiede un impegno maggiore e una pazienza illimitata.

ZUCCHERO DI CANNA: di altrettanto facile reperibilità ma di maggior costo e non perfettamente trasparente per via della presenza di melassa.

ZUCCHERO FONDENTE: zucchero praticamente già "cotto" e liberato dalle impurità, può essere usato in sostituzione del glucosio e del saccarosio. Costo più elevato.

MIELE: è lo zucchero naturale per eccellenza, viene prodotto dalle api durante il periodo estivo. Può essere millefiori o di singoli fiori dal gusto più o meno intenso che conferisce poi al prodotto in cui è utilizzato. Ha caratteristiche simili allo zucchero invertito.

ZUCCHERO INVERTITO: è uno zucchero liquido parzialmente o totalmente idrolizzato cioè trasformato in zuccheri semplici (glucosio e fruttosio), che si chiama invertito proprio perché il piano della luce polarizzata ruota verso sinistra invece che verso destra, come tutti gli altri zuccheri. Ha un sapore più dolce dello zucchero e più potere anticongelante del saccarosio.

DESTROSIO: Appartenente alla famiglia dei mono-saccaridi. Deriva industrialmente dal granoturco. Può essere denominato monoidrato o anidro. La differenza è il residuo secco totale: il monoidrato 92% ha più quantità d'acqua, l'anidro 95,5% senza o poca acqua. L'anidro è il destrosio rivolto al circuito farmaceutico, il monoidrato, più comune, è usato in pasticceria e gelateria.

GLUCOSIO: è un monosaccaride e può essere in sciroppo oppure in polvere: la differenza è l'acqua presente nello sciroppo. In cottura ha un potere indurente e anticristallizzante. Se é troppo lo zucchero caramello alla fine sarà duro e caldo (a parità di temperatura), quindi difficile da lavorare e se é poco lo zucchero si granirà sia in cottura che in lavorazione. Di solito in gelateria è accompagnato dalla specifica DE che significa Destrosio Equivalenza cioè quanto quel Glucosio "assomiglia" al Destrosio (DE alto) oppure all'amido (DE basso).

MALTODESTRINE: anche questo ingrediente è un monosaccaride a catena lunga. Di norma le maltodestrine hanno un DE compreso tra 2 e 20 per cui la loro presenza nel gelato dovrà risultare bassa per non rischiare di avere un gelato troppo duro.

FRUTTOSIO: è lo zucchero della frutta, il monosaccaride per eccellenza. Il suo nome deriva dalla massiccia presenza nella frutta. Ha un potere dolcificante e anticongelante maggiore del saccarosio e dello zucchero invertito. Può essere usato come alternativa al saccarosio ma in ragione del 50-65% del suo peso.

TREALOSIO: è un disaccaride simile al saccarosio, costituito però da due molecole di glucosio così che il sapore risulta meno dolce, con l'indice glicemico più basso e il potere anticongelante pressoché invariato. Ha il pregio di imbrunire meno del saccarosio per cui il gelato e le creme risultano più bianche.

ISOMALT: zucchero di nuova generazione prodotto in impianti industriali altamente automatizzati, ha un potere dolcificante nettamente inferiore al saccarosio ma ha una maggiore resistenza all'umidità quindi, ci aiuta nella preparazione di soggetti che possono resistere per lungo tempo ma sui grandi formati tende ad essere poco elastico compromettendo la stabilità della pieces. Si cuoce a secco fino a circa 180 °C dopodichè si aggiungono circa 18-20 g di acqua ogni kg di Isomalt.

LE UOVA: in gelateria e pasticceria sono generalmente di gallina e possono essere sia fresche che pastorizzate. Di solito viene usato solo il tuorlo che è un concentrato di proteine (16%), grassi (30%) ed emulsionanti (2%). Infatti è considerato lo stabilizzante naturale per eccellenza. Ha una forte caratterizzazione che talvolta lo rende inadatto ad alcune ricette.
Oggi, per legge, le uova devono essere stampigliate con un codice identificativo di cui ne riportiamo un esempio:
3 IT 290 IM 009
3 Tipo di Allevamento 0 Bio: 1 all'aperto; 2 a terra; 3 in gabbia
IT: stato comunitario di produzione

290: codice ISTAT del Comune di produzione
009: codice di identificazione dell'allevamento
Possono essere anche stampigliate la data di deposizione e la data entro la quale andrà consumato l'uovo. Al professionista la scelta migliore.

LA FRUTTA: anche questo ingrediente è fondamentale nella preparazione dei gelati, dei sorbetti e delle granite nonché dei semifreddi più fantasiosi. Vi sono diversi tipi di frutta che seguono l'andamento delle stagioni ma oggi sul mercato sono presenti sia la frutta surgelata che numerosi tipi di frutta, anche esotica, già ridotti in polpa e surgelati pronti all'utilizzo.

STABILIZZANTI E BASI IN POLVERE: questi ingredienti assicurano la stabilità e l'emulsione dei vari componenti grassi, acquosi e zuccherini all'interno della ricetta. Si parla di neutro puro quando abbiamo una miscela di soli stabilizzanti/emulsionanti per creme o frutta con processo a caldo e/o freddo mentre si parla di basi in polvere quando abbiamo una miscela composta di stabilizzanti/emulsionanti accompagnati da ingredienti diversi che il gelatiere difficilmente potrebbe reperire in piccole quantità. I dosaggi delle basi sono espressi dal numero (50, 10, 150, 200, etc.) che di solito segue il nome della stessa base.

IL BILANCIAMENTO DEI GELATI

I gelati si dividono in due grandi famiglie:

I GELATI ALLE CREME

Quelli che contengono il latte come ingrediente principale.

I GELATI ALLE FRUTTE

Quelli che contengono la frutta polposa e/o succhi di frutta come ingrediente principale e possono contenere anche latte e/o suoi derivati in misura minore.
In gelateria, per tradizione, i gelati possono essere prodotti con metodo diretto cioè pesando i vari ingredienti di ogni ricetta, eventualmente sottoponendoli a pastorizzazione e successivamente, a mantecazione. Questo metodo è seguito da molti gelatieri ma la maggior parte seguono un sistema diverso cioè quello di pastorizzare una o più basi per poi aromatizzarle con le varie paste da gelateria e successivamente sottoporle a mantecazione. Le basi più comunemente prodotte sono la Base Bianca, la Base Gialla, la Base Cacao e la Base Frutta.
Ogni miscela di qualità deve rispettare alcuni parametri riferiti agli **Ingredienti Funzionali**:

	ZUCCHERI	GRASSI	S.M.L. (*)	ALTRI SOLIDI(*)	SOLIDI TOTALI	ACQUA RESIDUA
GELATI ALLE CREME	14-24%	3-10%	7-12%	0,5-10%	32-42%	58-68%
GELATI ALLE FRUTTE	24-32%	0-4%	0-6%	0,5-5%	28-38%	72-62%

(*) SML = Solidi magri Latte (somma di proteine, lattosio e sali minerali);
(*) Altri solidi = tutti i solidi che non fanno parte delle 3 classi precedenti (es. proteine uova, solidi cacao, etc.)

LA TECNICA DI PRODUZIONE

PASTORIZZAZIONE
MATURAZIONE
MANTECAZIONE
CONSERVAZIONE
ESPOSIZIONE

PASTORIZZAZIONE

È una fase importante per aumentare la qualità della miscela prodotta sia in termini di sicurezza batteriologiaca che di aumento delle qualità organolettiche del prodotto. Dividiamo le pastorizzazioni in diverse categorie quali:

A. Alta pastorizzazione a 85 °C
B. Bassa pastorizzazione a 65 °C per 30 minuti
C. Altissima pastorizzazione a 90/92 °C
D. Pastorizzazione intermedia tra 66 °C e 84 °C per un tempo che varia da 30' a 1' a seconda della temperatura prescelta.

La pastorizzazione viene ultimata e completata con il processo di raffreddamento, che deve essere il più rapido possibile nel rispetto della caratteristiche del prodotto, fino alla temperatura di 4 °C per un tempo massimo di conservazione di 72 ore (maturazione).

MATURAZIONE

È un processo **indispensabile** per raggiungere la qualità. La maturazione è un tempo di attesa tra la fine della pastorizzazione e l'inizio della mantecazione. Deve durare almeno 3 ore. Ideale: 12 ore (o tutta la notte), massimo 72 ore. Durante la maturazione della miscela per gelato avvengono dei processi chimico-fisici molto importanti che permettono di produrre un gelato di qualità eccellente.

MANTECAZIONE

È la fase fondamentale del processo produttivo per la trasformazione della miscela liquida pastorizzata e maturata in gelato artigianale. Durante la mantecazione la miscela viene sottoposta ad agitazione e contemporanea somministrazione di freddo. La mantecazione può essere verticale oppure orizzontale, a controllo meccanico o elettronico.

CONSERVAZIONE

È la fase produttiva che prevede lo stoccaggio negli armadi congelatori alla temperatura di -18/-20 °C. È importante sottoporre il gelato a un processo di abbattimento rapido di temperatura così da raggiungere, nel più breve tempo possibile, la temperatura di -18 °C al cuore del prodotto stesso. Su ogni vaschetta di gelato è opportuno indicare la data di produzione, il termine massimo di conservazione e il gusto o la combinazione di essi.

ESPOSIZIONE

È la fase finale del processo di produzione del gelato artigianale. La temperatura della vetrina deve essere compresa tra -12 °C e -16 °C. Nelle vetrine di ultima generazione si possono programmare, sia per i gelati a base di latte che per i gelati a base di acqua, diverse temperature nel periodo estivo, o temperature positive e negative durante il periodo invernale.

RICETTE DI GELATO

Le successive ricette hanno lo scopo di arricchire il già nutrito ricettario che ogni gelatiere professionista ha nel proprio laboratorio e che contribuisce al suo successo verso la clientela. Gli ingredienti usati e le tecniche di produzione ci consentono di ottenere gelati eccellenti che possono essere conservati alle normali temperature delle vetrine comprese tra -12 °C e -16 °C, tuttavia alcune vetrine e alcuni banchi a pozzetti hanno caratteristiche differenti per costruzione e distribuzione del freddo. Le Mono-Soft® vengono invece prodotte a una temperatura di circa - 6/-8 °C e dopo averle colate nei cannoli e nelle cialde preraffreddate a -18 °C devono essere indurite in abbattitore e conservate in apposite confezioni etichettate (non più di 90 giorni) e consumate a -16/-18 °C.

Base Cacao al Cioccolato

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Cacao in polvere 20/22% bc	50	g
Cioccolato fondente 55% cacao	100	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Latte magro in polvere	40	g
Neutro latte caldo	5	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche e al cacao in polvere. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 88 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Base Bianca

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	230	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	5	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Base Gialla

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Tuorlo d'uovo	125	g
Destrosio	50	g
Glucosio disidratato 38DE	40	g
Latte magro in polvere	20	g
Neutro latte caldo	5	g

Procedimento

Scaldare il latte insieme a i tuorli parzialmente montati con ¼ dello zucchero saccarosio a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 82 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelato al Pistacchio Puro di Sicilia

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Zucchero saccarosio	240	g
Pasta di Pistacchio Puro di Sicilia	150	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Destrosio	45	g
Latte magro in polvere	35	g
Stabilizzante neutro per creme	7	g

Procedimento

Riscaldare il latte nel pastorizzatore fino a 40 °C, aggiungervi le polveri precedentemente miscelate e continuare il riscaldamento fino a 50 °C.

Introdurre la panna e la pasta di Pistacchio Puro di Sicilia. Pastorizzare a 82 °C per almeno 5 minuti.

Raffreddare e maturare per almeno 3 ore a temperatura 0+4 °C. Mantecare come d'abitudine.

Preparazione

In un piatto mettere un cucchiaio di cubetti di cedro candito 9x9 mm e un cucchiaino di granella di Pistacchio Puro di Sicilia. Con l'aiuto di due cucchiai preparare un quenelle di gelato al pistacchio e disporla sopra, decorare con due Colorette Lunghe Gialle&Verdi.

Terminare con decorazione in isomalt e granella di Pistacchio Puro di Sicilia.

Prodotti consigliati: pag 59

Gelato Soft Yogurt

Ingredienti

Yogurt intero	1000	g
Latte intero fresco o UHT	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Zucchero saccarosio	250	g
Latte magro in polvere	60	g
Proteine del latte WPC 80	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Destrosio	60	g
Neutro latte a caldo	2	g
Neutro frutta a freddo	4	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 45 °C e aggiungere lo yogurt. Processare con il metodo del gelato soft.

Gelato al Pistacchio Puro di Sicilia

Gelato Fior di Latte per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	80	g
Proteine del latte WPC 80	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo le Kikere Arlecchino e ricoprire con copertura alla fragola.

Composta ai Frutti di Bosco

Ingredienti

Frutti di bosco assortiti	250	g
Zucchero saccarosio	80	g
Glucosio disidratato 38DE	30	g
Miele millefiori	30	g

Procedimento

Scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele e il glucosio. Cuocere fino a 104 °C per almeno 20 minuti. Raffreddare a 4 °C e conservare in frigorifero.

Prodotti consigliati: pag 58-59-60

Preparazione

Colare lo yogurt soft all'interno di una tazza in vetro, variegare con la composta ai frutti di bosco e guarnire con cialdina Amour.

Preparare la Kikera Arlecchino con gelato fior di latte e ricoprire con copertura alla fragola.

Guarnire con una Colorette Gialla&Rossa.

Gelato Soft Yogurt con Composta ai Frutti di Bosco

Gelato Soft Tropical Lime e Cachaca

Ingredienti

Yogurt intero	530	g
Acqua	500	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	280	g
Zucchero saccarosio	215	g
Glucosio disidratato 38DE	55	g
Maltodestrine 18DE	25	g
Latte magro in polvere	65	g
Inulina	25	g
Cachaca	50	g
Succo di Lime	20	g
Neutro universale	7	g

Procedimento

Riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate a 50 °C, aggiungere la panna e pastorizzare a 85 °C. A 45 °C in raffreddamento aggiungere lo yogurt, il succo di Lime e il liquore.

Maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Preparazione

In una coppa a tulipano inserire sul fondo alcune YoggjFrù precedentemente raffreddate in abbattitore per almeno un ora, riempire adeguatamente con il gelato soft e decorare a piacere con altre YoggjFrù.

Prodotti consigliati: pag 60

Gelato Soft Tropical Lime e Cachaca

Gelato Soft Gianduia Scuro

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	50	g
Cioccolato Gianduia	150	g
Zucchero saccarosio	225	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Zucchero invertito	15	g
Cacao in polvere 22%	15	g
Latte magro in polvere	35	g
Neutro latte a caldo	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche.

Pastorizzare fino a 85 °C, appena inizia il raffreddamento aggiungere il cioccolato sminuzzato e, come d'abitudine, maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Preparazione

Colare il gelato soft direttamente nel Ciokkolone, precedentemente abbattuto per almeno un'ora, indurire per almeno un'ora e ricoprire per i 3/5 con cioccolato gianduia al latte sciolto a 42 °C e ricoprire per 1/5 con granella di cacao pralinata.

In alternativa glassare completamente con gianduia scuro e decorare a fantasia con cioccolato bianco.

Prodotti consigliati: pag 56

Gelato Soft Gianduia Scuro

Gelato Pistacchio per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna fresca 38% m.g.	200	g
Pasta pistacchio Sicilia	120	g
Zucchero saccarosio	270	g
Latte magro in polvere	40	g
Proteine del latte	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell'abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprire con granella di pistacchi.

Gelato Cioccolato per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Zucchero saccarosio	260	g
Cacao in polvere 22% b.c.	100	g
Cioccolato fondente 65%	100	g
Latte magro in polvere	40	g
Glucosio disidratato 38DE	40	g
Zucchero invertito	10	g
Base latte 50 a caldo	60	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell' abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprirli con granella croccante alla fragola.

Gelato Fior di Latte per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	80	g
Proteine del latte	20	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	10	g
Base latte 50 a caldo	60	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C e raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell' abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente.

Gelato Nocciola per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	200	g
Pasta nocciola Piemonte	120	g
Zucchero saccarosio	270	g
Latte magro in polvere	40	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Zucchero invertito	50	g
Base latte 50 a caldo	60	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta nocciola e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10 precedentemente abbattuti per almeno 60 minuti. Introdurre nei Cannoli gli appositi stecchi, disporli in verticale all'interno delle teglie posizionandole nell' abbattitore per almeno 15-20 minuti. Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e granellare con nocciole pralinate.

Cioccolato Fior di Latte Pistacchio Nocciola

Prodotti consigliati: pag 57

Gelato Fior di Latte per Mono-soft®

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	330	g
Zucchero saccarosio	280	g
Latte magro in polvere	100	g
Glucosio disidratato 38DE	50	g
Destrosio	330	g

Salsa Passion Fruit

Ingredienti

Passion Fruit	500	g
Zucchero saccarosio	380	g
Glucosio disidratato 38DE	120	g
Neutro	5	g

Procedimento

Per prima cosa va preparato il gelato soft al fiordilatte: riscaldare il latte e la panna a 45 °C, miscelare a parte tutti gli ingredienti in polvere, unire il tutto e pastorizzare a 85 °C. Lasciar maturare la miscela per almeno 4 ore, quindi procedere alla fase di mantecazione.

Per quanto riguarda la salsa al Passion Fruit, riscaldare la frutta a 35 °C, introdurre poi 200 g di saccarosio e cuocere fino a 70 °C.

Aggiungere i restanti ingredienti precedentemente miscelati e cuocere fino a 95 °C per almeno cinque minuti.

È necessario lasciar poi raffreddare rapidamente il composto per evitare l'ossidazione della frutta.

Preparazione

Versare sul fondo del bicchiere 5 cl di salsa e, dopo aver lasciato raffreddare il tutto a 3 °C, colare il gelato soft aiutandosi con la classica bocchetta frastagliata.

Aggiungere uno strato di "Le Cialdine" Bussy, precedentemente raffreddate in freezer almeno due ore; completare con altro gelato e decorare con ulteriori 10 cl di salsa Passion Fruit.

Concludere la decorazione guarnendo con altre "Le Cialdine". Abbattere di temperatura per almeno 20 minuti prima di servire.

Gelato Soft alla Salsa Passion Fruit

Prodotti consigliati: pag 60

Gelato Soft Fior di Latte alla Vaniglia

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	250	g
Zucchero saccarosio	245	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Latte magro polvere	45	g
Neutro latte a caldo	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. A 50 °C aggiungere la panna, pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Gelato Soft Fior di Latte alla Nocciola

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	45	g
Pasta nocciola pura	125	g
Zucchero saccarosio	235	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Zucchero invertito	25	g
Latte magro polvere	35	g
Neutro latte a caldo	7	g

Prodotti consigliati: pag 56

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. A 50 °C aggiungere la panna e la pasta di nocciola poi pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Preparazione

Colare le due miscele soft contemporaneamente all'interno del Ciokkolone precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora, poi glassare in cioccolato bianco a 40/42 °C e successivamente in cioccolato gianduia scuro a 42/44 °C. Conservare a -18 °C.

Gelato Soft Fior di Latte

Gelato ai Marroni Canditi

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	2000	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	500	g
Marroni canditi	600	g
Sciroppo di canditura dei marroni	400	g
Latte magro in polvere	18	g
Stabilizzante neutro per creme	12	g

Procedimento

Riscaldare il latte alla temperatura di 40 °C, aggiungervi lo sciroppo di canditura, il latte magro in polvere e lo stabilizzante neutro. Raggiunti i 50 °C inserire la panna e i marroni in pezzi, pastorizzare la miscela a 90 °C.

Raffreddare e maturare per almeno 3 ore. Mantecare come d'abitudine.

Preparazione

In una coppetta da gelato mettere il gelato mantecato e decorare con due Piattine Wafercacao e un marrone candito appena scolato.

Gelato Soft Fior di Latte di Soia

Ingredienti

Latte di soia	1000	g
Olio di soia	75	g
Fruttosio	165	g
Glucosio disidratato 38DE	45	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Inulina	45	g
Neutro frutta (sdl)	7	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g

Procedimento

Pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di 4 °C.

Salsa al Pistacchio

Ingredienti

Acqua	300	g
Glucosio disidratato 38DE	250	g
Zucchero saccarosio	245	g
Pasta pistacchio pura	200	g
Neutro senza emulsionanti	5	g

Procedimento

Riscaldare l'acqua a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore.

Miscelare ed emulsionare alla pasta di pistacchio, raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.

Salsa al Lampone

Ingredienti

Polpa di lampone	400	g
Zucchero saccarosio	325	g
Glucosio disidratato 38DE	200	g
Acqua	70	g
Neutro senza emulsionanti	5	g

Procedimento

Riscaldare la polpa a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.

Salsa alla Vaniglia

Ingredienti

Panna 38% m.g. fresca o UHT	400	g
Zucchero saccarosio	320	g
Glucosio disidratato 38DE	200	g
Acqua	70	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g
Neutro senza emulsionanti	5	g

Procedimento

Riscaldare la panna a 65 °C, poi aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore.

Raffreddare e conservare in frigorifero a 4 °C.

Prodotti consigliati: pag 57

Preparazione

Riempire le Trottole per un quarto con le salse precedentemente preparate e abbattere. Terminare con il gelato soft alla soia e indurire per almeno 90 minuti. Ricoprire con copertura bianca e cioccolato fondente; copertura al lampone con granella di meringa e granella ai frutti rossi; cioccolato gianduia fondente e granella di pistacchio.

Pistacchio Vaniglia Lampone

Sorbetto Soft

Sciroppo di Zuccheri

Ingredienti

Acqua	4200	g
Zucchero saccarosio	3200	g
Glucosio disidratato 38DE	1350	g
Maltodestrine 18DE	150	g
Destrosio	130	g
Inulina	300	g
Neutro frutta	75	g

Procedimento

Riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere tutte le polveri miscelate insieme e pastorizzare a 85 °C, raffreddare e maturare almeno 3 ore.

Sorbetto Soft al Limone

Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2750	g
Succo di limone	1250	g
Acqua	900	g
Inulina	100	g

Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Sorbetto Soft all'Ananas

Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2400	g
Polpa di ananas	2600	g
Acqua	220	g

Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Sorbetto Soft all'Arancia Rossa

Ingredienti

Sciroppo base di zuccheri	2400	g
Succo di Arancia rossa	3000	g
Inulina	100	g

Procedimento

Miscelare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

Preparazione

Abbattere i Cannoli 19/5 per almeno 60 minuti. Farcirli con i rispettivi sorbetti soft, ricoprirli con copertura al limone, al lampone e al mango, decorare a piacere con cioccolato bianco e conservare a -18 °C. Consumare ed esporre sempre a -18 °C.

Sorbetto Soft

Prodotti consigliati: pag 56

Gelato Cioccolato Soft

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	100	g
Zucchero saccarosio	260	g
Cacao in polvere 22%	100	g
Cioccolato fondente 65%	100	g
Latte magro in polvere	25	g
Glucosio disidratato 38DE	20	g
Base latte 50 a caldo	50	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 6 ore e processare con il metodo del gelato soft.

Salsa Topping al Cioccolato Fondente

Ingredienti

Acqua	500	g
Zucchero saccarosio	150	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Cacao in polvere 22%	100	g
Cioccolato fondente 65%	100	g

Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 90 °C.

A temperatura aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato e raffreddare a 10 °C.

Conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 7 giorni.

Preparazione

Mettere sul fondo del bicchiere un cucchiaino di granella di cacao, colare il gelato soft nella classica forma a stella e decorare con la salsa al cioccolato.

Guarnire con le Cialde a Cuore e i Ventagli Wafercacao.

Gelato Cioccolato Soft

Prodotti consigliati: pag 59

Bicchierino Caffelatte Soft con Salsa al Cioccolato

Gelato al Caffelatte

Ingredienti

Latte intero	515	g
Caffè espresso	485	g
Zucchero saccarosio	120	g
Trealosio	100	g
Panna 38% fresca o UHT	150	g
Destrosio	35	g
Latte magro in polvere	35	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Maltodestrine 18DE	15	g
Caffè liofilizzato	10	g
Neutro latte caldo	4	g

Procedimento

Scaldare il latte e il caffè a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare e mantecare come d'abitudine.

Salsa al Caffé

Ingredienti

Caffè espresso lungo	500	g
Zucchero saccarosio	250	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Gelatina animale	10	g
Caffè liofilizzato	10	g

Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

Conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 7 giorni.

Preparazione

Mettere sul fondo del bicchiere un cucchiaino di salsa al caffè, colare il gelato con l'aiuto di un sac à poche e decorare con la sigaretta Duette.

Bicchierino Caffelatte Soft con Salsa al Cioccolato

Prodotti consigliati: pag 58-60

Sushi di Latte all'Aceto Balsamico

Gelato al Fiordilatte

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	220	g
Panna 38% fresca o UHT	200	g
Destrosio	40	g
Glucosio disidratato 38DE	20	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	5	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelatina all'Aceto Balsamico

Ingredienti

Acqua	200	g
Zucchero saccarosio	200	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Aceto balsamico	100	g
Agar agar	5	g

Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Cuocere a 95 °C. A temperatura aggiungere l'aceto balsamico e colare direttamente in una teglia 30x40. Raffreddare in frigorifero a 4 °C.

Tagliare poi a quadrettini 5 x 5 mm.

Preparazione

Raffreddare i Cannoli 19/3 Mini in abbattitore per almeno un ora, colarvi il gelato Fior di Latte con una sac à poche e terminare con un quadretto di gelatina all'aceto balsamico.

Sushi di Latte all'Aceto Balsamico

Prodotti consigliati: pag 56

Sushi Fior di Latte e Pistacchio

Gelato al Caffelatte

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	225	g
Panna 38% m.g. fresca o UHT	220	g
Destrosio	40	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Latte magro in polvere	60	g
Neutro latte caldo	6	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Gelatina al Pistacchio di Sicilia

Ingredienti

Latte intero	1030	g
Zucchero	210	g
Pasta di pistacchi	120	g
Panna	50	g
Latte magro in polvere	30	g
Glucosio dry 38DE	25	g
Neutro latte caldo	4	g

Procedimento

Scaldare l'acqua a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Maturare almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Preparazione

Foderare i Cannoli 19/3 Mini con pasta di zucchero verde, spessore di 1 mm. Raffreddare i cannoli in freezer almeno un' ora, e colarvi per metà il gelato Pistacchio poi terminare con il gelato Fior di Latte. Decorare con granella di meringa.

Sushi Fior di Latte e Pistacchio

Prodotti consigliati: pag 56

Sushi Nocciola, Salsa Crema Vaniglia e granella di Meringa

Gelato alla Nocciola Piemonte

Ingredienti

Latte intero fresco o UHT	1030	g
Zucchero saccarosio	100	g
Trealosio	100	g
Pasta di nocciola	125	g
Panna 38% fresca o UHT	30	g
Destrosio	45	g
Glucosio disidratato 38DE	25	g
Latte magro in polvere	20	g
Neutro latte caldo	4	g

Procedimento

Scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di nocciola e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 4 ore e mantecare con il metodo del gelato artigianale.

Salsa alla Crema Vaniglia

Ingredienti

Acqua	500	g
Zucchero saccarosio	300	g
Glucosio dry 38DE	100	g
Tuorlo d'uovo	100	g
Gelatina animale	10	g
Vaniglia in bacca (semi)	5	g

Procedimento

Scaldare l'acqua a 50 °C insieme ai semi di vaniglia, aggiungere poi i tuorli montati con lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

Conservare a 4 °C per non più di 7 giorni.

Preparazione

Foderare i Cannoli 19/3 Mini con pasta di zucchero, spessore di 1 mm. Raffreddare i cannoli in freezer per almeno 60 minuti, colarvi per 3/4 il gelato alla nocciola poi terminare con la salsa alla crema vaniglia e decorare con granella di meringa.

Sushi Nocciola, Salsa Crema Vaniglia e granella di Meringa

Prodotti consigliati: pag 56

Piattino Sushi

Le Decorazioni nel Laboratorio di Gelateria

Le tecniche fondamentali per la decorazione di qualità in gelateria devono essere molto semplici e rapide da eseguire. I prodotti che possono essere utilizzati sono la panna montata e/o semifreddo, il cioccolato, lo zucchero e/o Isomalt, le granelle, la frutta semicandita.
In questo caso è impossibile elencare e descrivere tutte le tecniche ma di seguito indichiamo le più usate.

PANNA MONTATA SEMIFREDDO

Nel caso di decorazioni al cornetto e/o sac à poche si può montare della panna, opportunamente zuccherata al 20%, e decorare a piacere i cannoli e le torte sfruttando le proprie capacità artistiche.

CIOCCOLATO SU FOGLI SERIGRAFATI

Dopo aver temperato il cioccolato secondo le note al relativo capitolo possiamo produrre tutta una serie di decorazioni che hanno un grande appeal sulla clientela e valorizzano al meglio la nostra produzione.

Si procede disponendo sul tavolo da lavoro la serigrafia con la parte decorata rivolta verso l'alto, si stende uno strato di cioccolato abbastanza sottile (max 2 mm) e lo si stende uniformemente su tutta la superficie del foglio facendo attenzione di rispettarne le dimensioni.

Si attende qualche minuto affinché il cioccolato cominci a rapprendersi e, con l'aiuto dello spellucchino, si procede al taglio di quadrettini, triangoli, farandole, etc., a propria fantasia e gusto.

Si ripone in frigorifero in scatola chiusa e si utilizzerà a piacere.

CIOCCOLATO SU PLACCHETTE SERIGRAFATE E/O PERSONALIZZATE

In questo caso prendiamo in esame le placchette termoformate che portano decorazioni a tema natalizio, pasquale, estivo o di fantasia e non hanno bisogno di incisioni perche hanno già delle sedi preformate e decorate nel PVC. Oggi i produttori di serigrafie ci offrono il servizio di personalizzazione delle stesse per cui possiamo aggiungere il nostro nome e/o logo così da personalizzare ulteriormente le nostre creazioni.

Si procede sempre con cioccolato temperato, il quale va colato direttamente negli stampi posizionati sul tavolo nello spessore già previsto dalle forme prescelte, si attende la solidificazione, poi si può direttamente conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

CIOCCOLATO SU MARMO FREDDO

Questa tecnica prevede l'uso di una lastra di marmo precedentemente raffreddata in abbattitore e/o freezer con una temperatura costante di almeno -20 °C.

Disposta la lastra sul tavolo da lavoro abbiamo diverse possibilità di colare il cioccolato sciolto a 40 °C quali griglie, grovigli tipo nidi primaverili, piccoli petali, piccole sigarette, piccoli ventagli e anche nomi e frasi benaugurali richieste dai nostri clienti.

CIOCCOLATO IN GHIACCIO

Questa tecnica prevede il colaggio, con un sac à poche, di cioccolato sciolto a 40 °C direttamente all'interno di una bacinella contenente ghiaccio tritato.

Il cioccolato, a contatto con il ghiaccio tende a solidificasi nel giro di alcuni secondi creando delle forme irregolari di rara bellezza.

Dopo aver atteso alcuni minuti, prelevare le decorazioni e adagiarle sul sipat in frigorifero affinché venga eliminata l'acqua residua.

Conservare in frigo o freezer all'interno di contenitori chiusi.

ISOMALTO IN FORME IRREGOLARI E/O FILI IN ALCOOL

Questa tecnica prevede l'uso di Isomalt che deve essere cotto come descritto nel capitolo degli zuccheri.

Si procede preparando una bacinella contenente una soluzione di alcool puro disciolto al 50% con acqua oppure bagna di pasticceria che deve essere precedentemente raffreddata a -20 °C.

A questo punto si cola l'Isomalt a filo direttamente nel liquido freddo ottenendo delle forme particolarmente accattivanti e fantasiose pronte per essere disposte direttamente sui dolci.

Un'altra tecnica è quella di colare l'Isomalt cotto direttamente su fogli di Silpat in uno spessore di 1 mm magari arricchendo con granelle diverse e dopo la solidificazione romperlo in forme irregolari che saranno utilizzate per la decorazione.

Si possono anche usare forme in Flexipan colando l'Isomalt in fili o secondo la propria fantasia.

Questi soggetti si conservano a temperatura ambiente in scatole ermetiche al riparo dall'umidità.

GRANELLE PRALINATE

Questa tecnica prevede l'utilizzo di granelle di frutta secca a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi, etc.) e/o cacao pralinato, cioè ricoperte di una sottile crosta di zucchero caramellato.

A loro volta queste granelle, per meglio resistere all'umidità presente nei freezer e nelle vetrine espositive, possono essere ulteriormente ricoperte di un sottile strato di burro di cacao sciolto (10-15% del peso frutta).

Possono essere anche aggiunte al cioccolato colato su marmo freddo per ricordare, a livello decorativo, il gusto del dolce.

FRUTTA SEMICANDITA

Oggi sono presenti sul mercato una grande varietà di frutta semicandita e variegature che aiutano non poco alla finitura dei nostri dolci.

Una tecnica può essere comunque quella di "semicandire" fette di arancia, di limone, mela, melone, etc., semplicemente immergendo, da un minimo di 24 ore fino a 240 ore, le fette in uno sciroppo preparato con 200 g di acqua, 220 g di zucchero e 200 g di sciroppo di glucosio 42DE portati ad ebollizione.

Lo sciroppo può essere aromatizzato con vaniglia, cannella, zenzero.

Kikere Ovetti

Le Attrezzature del Laboratorio di Gelateria

Le tre macchine fondamentali per la produzione di qualità in Gelateria sono:

PASTORIZZATORE

MANTECATORE MULTIFUNZIONALE

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per il completo allestimento del Laboratorio di Gelateria servono poi altre attrezzature:

TAVOLO DA LAVORO in acciaio inox con **madia** per lo zucchero e **armadiato** per riporre le confezioni di prodotti in uso.

LAVELLO A DUE VASCHE in acciaio inox con **comando del rubinetto** a norma e **armadiato.**

PENSILE SGOCCIOLATOIO in acciaio inox da posizionare sopra al lavello.

ARMADIO FRIGORIFERO POSITIVO + 4 °C per le materie prime **fresche** (latte, panna, uova, etc.).

ARMADIO FRIGORIFERO NEGATIVO - 20 °C per la scorta di gelato, di Mono-Soft®, torte gelato, etc.

SCAFFALE in acciaio inox per le confezioni **sigillate** di materie prime e semilavorati.

Completano l'allestimento altre piccole attrezzature e accessori di lavoro:

- Bilancia 10 kg div 2 g
- Mixer a immersione a turbina
- Spremiagrumi elettrico
- Piastra a induzione con relativa pentola e padella
- 4 Fruste piccole, 2 medie e una grande
- 1 Coltello a filo per frutti grandi
- 2 Spellucchini frutta
- 2 Coltelli a sega
- 2 Spatole curve
- 6 Cucchiai inox
- 5 Spatole gomma
- 5 Spatole plastica
- 5 Secchi graduati 10 litri
- 10 Caraffe graduate 5 litri
- 2 Taglieri teflon frutta (1 piccolo per negozio + 1 grande per laboratorio)
- 5 Bacinelle diametro 35 cm
- 2 Forbici inox
- 6 Porzionatori di due misure (3+3)
- Sac à poche
- Bocchette lisce e frisate di diversi diametri da 2 a 18 mm
- 6 Anelli inox diametro 18 altezza 4 cm
- 6 Anelli inox diametro 20 altezza 4 cm
- Forme assortite in Flexipan