

SemiMou

*Mousse
e Semifreddi*



la tua creatività nel dessert

Indice



<i>SemiMou</i>	2
<i>Mousse e Semifreddi</i>	3
<i>Temperature e Conservazione</i>	4
<i>Tipologie di Ricette</i>	5

Le Ricette

<i>Cremona allo Yogurt</i>	9
<i>Irish Coffee Parfait</i>	11
<i>Cremona alla Cannella</i>	13
<i>Nuvole di Zabajone</i>	15
<i>Spuma di Baileys</i>	17
<i>Soffice al Grand Marnier</i>	19
<i>Montata di Mascarpone al Brandy</i>	21
<i>Montata di Ricotta e Strega</i>	23
<i>Spuma di Fragole</i>	25
<i>Soffice ai Frutti di Bosco</i>	27
<i>Esotica al Mango e Rhum</i>	29
<i>Spuma di Arance Rosse e Wodka</i>	31
<i>Mousse e Mattonelle di Cioccolato e Rhum</i>	33
<i>Morbida al Pistacchio</i>	35

<i>Stampi</i>	36
---------------	----



SemiMou

È una base neutra per preparare Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

Si monta facilmente, anche con una semplice frusta elettrica, e permette l'inclusione di ingredienti d'ogni tipo.

La montata deve essere effettuata usando il preparato freddo (max 5°C) (anche gli altri ingredienti e il recipiente devono essere freddi).

Mousse

Un gusto delicatissimo, una struttura leggera ed un'ottima tenuta della montata nel tempo, saranno le caratteristiche delle "Tue Fantastiche Mousse".

Una volta preparata la montata, la mousse deve essere porzionata e riposta in frigorifero; servire fredda.

Semifreddi

La struttura delicata e ricca di panna, permette la creazione di Semifreddi di altissimo livello.

La formulazione è stata studiata per garantire la massima praticità di gestione:

- I Semifreddi possono essere serviti appena tolti dal congelatore.*
- Mantengono a lungo la compattezza prima di iniziare a sciogliersi.*

Temperature e Conservazione

SemiMou si conserva 12 mesi a -20°C .

Una volta scongelato la confezione chiusa si conserva in frigorifero ($0/6^{\circ}\text{C}$) per 15 giorni.

La temperatura ottimale per la **Mousse** è tra i 2 e 6°C .

Una volta montata può essere conservata in frigo per un paio di giorni.

I **Semifreddi** possono essere conservati nel congelatore a -20°C per 3 settimane.

Tipologie di Ricette

Frutta

Può essere impiegata frutta fresca o congelata, in forma di purea o frullata.

Alcolici

Marsala, Grand Marnier, Whisky, Champagne, Rhum...

Cioccolato

Fondente, al latte, bianco, semplicemente sciolto, aggiunto da solo o con frutta secca, alcolici... e volendo anche in forma di gelato.

Paste

Preferibili quelle concentrate; in dosi dal 6 al 10%.

1 Kg **SemiMou** + 80 g Pasta Nocciole.

Montare il **SemiMou** per circa 2 minuti, aggiungere la Pasta Nocciole e montare per altri 2 minuti.

Tutte le inclusioni sono state considerate nella loro dose massima.

Le Ricette





Cremosa alla Yogurt



kg 1,500

19/25 porzioni

- 1 Scongellare la poche
- 2 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 3 Aggiungere lo yogurt bianco ed il succo di limone e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 4 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

500 g
yogurt bianco

12 g
succo di limone
(2 cucchiari)

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
(servire con frutta fresca)

Semifreddi: congelare a -20°C





Irish Coffee Parfait



kg 1,400

17/23 porzioni

- ① Scongellare la poche
- ② Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- ③ Aggiungere a filo caffè e whisky continuando a montare per altri 2/3 minuti, fino a raggiungere un composto omogeneo
- ④ Colare negli appositi recipienti



100 g
SemiMou
(1 poche)

300 g
caffè non zuccherato

100 g
whisky

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C





Cremosa alla Cannella



kg 1,020

12/16 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 3 Aggiungere la cannella in polvere e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 4 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

15/20 g
cannella in polvere

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C



Nuvole di Zabajone

kg 1,200

15/20 porzioni

① Scongellare la poche

② Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti

③ Aggiungere a filo il Marsala ed il tuorlo d'uovo continuando a montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo

④ Colare negli appositi recipienti

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C



1000 g
SemiMou
(1 poche)

150 g
Marsala all'uovo

50 g
tuorlo d'uovo
(possibilmente
pastorizzato)





Spuma di Baileys

kg 1,300

16/21 porzioni



- 1 Scongellare la poche
- 2 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 3 Aggiungere a filo il Baileys e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 4 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

300 g
Baileys

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C





Soffice al Grand Marnier

kg 1,130

14/18 porzioni

① Scongolare la poche

② Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti

③ Aggiungere la buccia di arancia e a filo il Grand Marnier continuando a montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo

④ Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

130 g
Grand Marnier

q.b.
Buccia di arancia
grattata

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C

Semifreddi: congelare a -20°C



Montata di Mascarpone al Brandy

kg 2,160

27/36 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Miscelare preventivamente il Mascarpone con il Brandy
- 3 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 4 Aggiungere il composto di Brandy e mascarpone e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 5 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

1000 g
mascarpone fresco

160 g
Brandy



Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
(servire con una spolverata di cacao)

Semifreddi: congelare a -20°C



Montata di Ricotta e Strega

kg 2,060

26/35 porzioni



- 1 Scongolare la poche
- 2 Miscelare preventivamente la ricotta con lo Strega
- 3 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 4 Aggiungere il composto di ricotta e Strega e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 5 Colare negli appositi recipienti

1000 g
SemiMou
(1 poche)

1000 g
ricotta fresca

60 g
liquore Strega

q.b.
scaglie di cioccolato
fondente



Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C



Spuma di Fragole



kg 1,300

16/21 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Triturare preventivamente le fragole con il succo di limone
- 3 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 4 Aggiungere la miscela di fragole e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 5 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

300 g
fragole fresche o purea
(per i Semifreddi
fino a 400 g di fragole
+ 20 g alcool)

12 g
succo di limone
(2 cucchiaini)



Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C



Soffice ai Frutti di Bosco

kg 1,300

16/21 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Triturare preventivamente i frutti di bosco con il succo di limone
- 3 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 4 Aggiungere la miscela di frutti di bosco e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 5 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

300 g
frutti di bosco freschi
o purea
*(per i Semifreddi
fino a 400 g di frutti
di bosco + 20 g alcool)*

12 g
succo di limone
(2 cucchiaini)



Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C





Esotica al Mango e Rhum

kg 1,700

21/28 porzioni

① Scongolare la poche

② Triturare il mango

③ Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti

④ Aggiungere la purea di mango ed il Rhum e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo

⑤ Colare negli appositi recipienti

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C

Semifreddi: congelare a -20°C

1000 g
SemiMou
(1 poche)

600 g
mango fresco o purea

100 g
Rhum



Spuma di Arance Rosse e Wodka

kg 1,400

17/23 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 3 Aggiungere la spremuta, la wodka e le bucce di arancia e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 4 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

300 g
spremuta di arance
rosse

100 g
Vodka

q.b.
Buccia di arancia
grattata

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
(servire con frutta fresca)

Semifreddi: congelare a -20°C





Mousse e Mattonelle di Cioccolato e Rhum

kg 1,350

16/22 porzioni

- 1 Scongolare la poche
 - 2 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria
 - 3 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
 - 4 Aggiungere a filo prima il cioccolato, poi il rhum e montare per altri 2 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
 - 5 Colare negli appositi recipienti
- Mousse:* raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C
- 6 Guarnire con cioccolato fuso o cacao



1000 g
SemiMou
(1 poche)

250 g
cioccolato fondente
(in aggiunta o alternativa
800 g
gelato al cioccolato)

100 g
Rhum



Morbida al Pistacchio

kg 1,070

13/17 porzioni

- 1 Scongolare la poche
- 2 Montare in planetaria (o con frusta elettrica) il **SemiMou** per 2/3 minuti
- 3 Aggiungere la pasta di pistacchio e montare per altri 2/3 minuti fino a raggiungere un composto omogeneo
- 4 Colare negli appositi recipienti



1000 g
SemiMou
(1 poche)

70 g
pasta di pistacchio
di Bronte

Mousse: raffreddare in frigorifero a 0/5°C
Semifreddi: congelare a -20°C



Stampi

In commercio esistono una grande quantità di stampi per realizzare le forme più disparate di semifreddi.

Tre esempi su tutti:

Kit Monoporzione

Teglia - Tagliapasta - Estrattori - Nastro pretagliato.
È un sistema molto efficace, pratico ed igienico di gestire la preparazione e lo stoccaggio dei semifreddi

Stampi in polietilene trasparente 4 impronte

Molteplici forme.

Leggermente più complicata l'estrazione del pezzo congelato; i suoi vantaggi sono l'economicità e quindi la possibilità di cambiare continuamente stampi e forme.

Push up Pops (novità)

La sua particolarità lo rende interessante per proposte mirate.



I Cocktails del "Sorbetto"

- ① Miscelare
- ② Mantenere a -20°C
- ③ Servire ghiacciati

Margarita Super Ice

1 Kg **Sorbetto**

150/200 g Wodka

80 g Cointreau

Summer Lemon

1 Kg **Sorbetto**

200 g Wodka

200 g Prosecco

Lemon Gin Fizz

1 Kg **Sorbetto**

200 g Gin

200 g Acqua Tonica



Guerra SpA

Via di Valle Caia, 39 - 00040 Santa Palomba - Pomezia (RM)

Tel. 06 91984607 - Fax 06 91984526

info@guerra.it - www.guerra.it



UNI EN ISO 9001:2008