



# STRAFRUTTA

UN SECOLO DI IDEE PER  
DONARE ALLA FRUTTA UNA NUOVA DIMENSIONE



Scopri **la frutta**,  
da assaporare  
**strato dopo strato.**



**Frutta a strati**  
per idee straordinarie

## TUTTO IL NOSTRO AMORE PER LA FRUTTA, COME NON L'HAI MAI VISTA PRIMA.

Una linea di prodotti rivoluzionari, sinonimo di eccellenza e di innovazione, pensata per reinterpretare la pasticceria in chiave moderna con un prodotto pronto all'uso e facile da utilizzare.

Forme perfette, stratificazioni nette e impeccabili, accostamenti creativi, massima versatilità e trasversalità di utilizzo: ecco alcuni dei plus di Strafrutta, la prima linea di frutta in fogli firmata Giuso.

Prodotti dedicati alla pasticceria da forno e moderna, pensati al completo servizio della tua creatività.

## Sceglila, provala e innamoratene.

Con **frutta in elevate percentuali (70%)**, per un gusto fresco e autentico.

**Facile da aprire e da smodellare, pronta all'uso e semplice da utilizzare**; la dimensione dei fogli è funzionale alle esigenze del pasticciere, adattandosi perfettamente a mezza teglia 60 cm x 40 cm.

**Perfezione delle forme geometriche** sia con taglio a mano che con coltello, ma anche con chitarra o con taglierina elettrica.

Massima **versatilità e trasversalità di utilizzo**: tenuta perfetta alla cottura, ottima pulizia al taglio, struttura adatta alle molteplici applicazioni di pasticceria da forno o moderna per consumo a +4°C.

**Cremosa** all'assaggio e dal **sapore intenso e caratterizzante** sia in applicazioni da forno che di pasticceria moderna da consumarsi a +4°C.

**Colori accesi e brillanti** per un contributo estetico straordinario specie in applicazioni stratificate.

Confezionamento in vaschetta termosaldata per una **shelf life di 18 mesi**.

### La tua creatività non ha limiti con Strafrutta! Provala in:

MOUSSE	BISCOTTERIA
BAVARESI	PICCOLI E GRANDI LIEVITATI
NAMELAKE	CAKE
MIGNON	MUFFIN
MONOPORZIONI	CIOCCOLATERIA
TORTE MODERNE	GELÉES

### CONSIGLI DI CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, ben coperto con pellicola o all'interno di sacchetti di nylon ben chiusi. In alternativa, è possibile conservarlo anche in frigorifero a +4°C: per proteggere il prodotto da un'eventuale disidratazione, si consiglia l'utilizzo di sacchetti di nylon.



# STRAFRUTTA FRAGOLA

Il grande classico in nuove vesti.



Con il 70% di frutta. Colore rosso brillante, texture uniforme e semi del frutto.  
Sapore delicato e fruttato e profumo aromatico e intenso, tipico della fragola matura.

## TORTA DÉLICE ALLA FRAGOLA

### BISCOTTO LEGGERO AL PISTACCHIO

Zucchero a velo 150 g • Farina di pistacchi 230 g  
• **Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold** 50 g  
• Uova intere 200 g • Tuorli 125 g • Sale fino 3 g  
• Farina debole 210 g • Albumi 400 g • Zucchero semolato 260 g

#### PROCEDIMENTO

Sbattere bene i primi 6 ingredienti in planetaria con foglia sino ad ottenere un composto molle. Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Aggiungere un po' di albumi montati al primo composto, quindi introdurre la farina ed infine gli albumi rimasti. Realizzare 2 stese da 750 g l'una e cuocere per 6-9 minuti a 210°C valvola aperta.

### BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 600 g • Zucchero semolato 400 g • Alcolato vaniglia 70° 100 g

#### PROCEDIMENTO

Portare a bollore i primi 2 ingredienti. A 40°C unire l'alcolato.

### NAMELAKA YOGURT & CIOCCOLATO BIANCO

Yogurt intero 525 g • Cioccolato bianco 620 g  
• Gelatina in polvere 35 g • Acqua per gelatina 175 g  
• Mascarpone 430 g • **Pasta Vaniglia Premium Madagascar** 10 g • Latte condensato zuccherato 440 g • Panna fresca 35% m.g. 1400 g

#### PROCEDIMENTO

Preparare una ganache con il cioccolato bianco fuso e lo yogurt a temperatura ambiente. Idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. Unire il mascarpone miscelato con il latte condensato e la **Pasta Vaniglia Premium Madagascar**; in ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare una notte in frigo. Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

### MONTAGGIO E FINITURA

Costruire il dolce all'interno di un rettangolo 40x60 cm. Stendere il primo foglio di biscotto al pistacchio, imbibire con la bagna alla vaniglia e stendere 1,1 kg di namelaka allo yogurt. Livellare bene e adagiare i due fogli di **STRAFRUTTA FRAGOLA**.

Versare altri 1,1 kg di namelaka, livellare bene con una spatola a gomito e adagiare il secondo foglio di biscotto al pistacchio. Inzuppare con la bagna e chiudere con una serie di ciuffi di namelaka allo yogurt realizzati con bocchetta liscia e a stella.

Abbatte il dolce in negativo. Smodellare, spruzzare la superficie con **Giusogel Pronto all'uso** (allungata con un 10-15% di acqua) e tagliare i rettangoli della dimensione desiderata. Decorare con alcuni cubetti di **STRAFRUTTA FRAGOLA**, alcune mezzefragole e delle foglioline di menta.



# STRAFRUTTA MANGO E YUZU

Profumi orientali che conquistano al primo assaggio.

Con il 70% di frutta. Colore giallo dorato acceso e brillante e texture uniforme. Il sapore inconfondibile e tropicale del mango viene esaltato da una nota piacevolmente agrumata ed acidula dello yuzu.

## BIGNÈ MONOPORZIONE MANGO E YUZU

### IMPASTO BIGNÈ

Acqua 188 g • Latte fresco intero 188 g • Sale 4 g  
• Zucchero 4 g • Zucchero invertito in pasta 6 g • Burro 150 g • Farina w=230 225 g • Uova intere 335/375 g

#### PROCEDIMENTO

Portare a bollore i primi 6 ingredienti, aggiungere la farina e cuocere sino ad ottenere una polenta (deve staccarsi dai bordi della pentola - 90°C circa) con gli amidi perfettamente gelatinizzati. Mettere in planetaria a girare con la foglia in modo da abbassare la temperatura e, a 50°C, inserire gradualmente le uova (a temperatura ambiente). Mettere l'impasto in frigo per abbassare la temperatura fino a 10°C circa. Con l'aiuto di una sac à poche dressare i bignè versione monoporzione (4-4,5 cm di diametro) su teglia microforata rivestita con tappetino microforato. Appoggiare i dischetti di craquelin della dimensione dei bignè (5 cm diametro) e infornare a 185°C con valvola chiusa i primi 20 minuti, poi valvola aperta e continuare per circa 5-10 minuti (o almeno finché i bignè non si sono stabilizzati e ben cotti).

### CRAQUELIN

Farina debole 130 g • Farina di mandorle 40 g  
• Zucchero a velo 40 g • Zucchero di canna 140 g  
• Burro 150 g

#### PROCEDIMENTO

Ammorbidire il burro quindi inserire le farine e gli zuccheri miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2 mm dopodiché mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè.

### STREUSEL

Burro morbido 100 g • Farina di mandorle 100 g  
• Zucchero a velo 100 g • Farina debole 100 g  
• Fior di sale 2 g • Scorzette grattugiate di n.1 limone

#### PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero a velo con la farina di mandorle,

quindi setacciare insieme alla farina. Mettere le polveri in planetaria, aggiungere il sale e il burro morbido, quindi impastare sino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Distribuire il composto all'interno di placche, congelare poi cuocere in forno a 150°C per 20-30 minuti circa.

### CREMA INGLESE

Latte intero fresco 250 g • Panna fresca 35% m.g. 110 g  
• Tuorli 110 g • Zucchero semolato 110 g

#### PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti e, rimescolando di tanto in tanto, cuocere in microonde (portare la crema a 82°C).

### CREMOSO CAMELLO E MANDORLE

Crema inglese 525 g • Cioccolato caramel 260 g  
• Burro di cacao 22 g • **Pasta Mandorla Gold** 67 g  
• Gelatina in polvere 9 g • Acqua per gelatina 45 g

#### PROCEDIMENTO

Versare la gelatina reidratata nella crema inglese calda poi sul cioccolato caramel e il burro di cacao. Attendere 2 minuti dopodiché inserire la **Pasta Mandorla Gold** e mixare per un minuto. Mettere a raffreddare in frigorifero.

### CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO & STRACCHINO

Latte intero a.q. 225 g • Cioccolato bianco 275 g  
• Gelatina in polvere 14 g • Acqua per gelatina 70 g  
• Philadelphia 100 g • Stracchino 100 g • **Pasta Vaniglia Premium Madagascar** 5 g • Latte condensato zuccherato 190 g • Panna fresca 35% m.g. 700 g

#### PROCEDIMENTO

Preparare una ganache con il latte tiepido e il cioccolato bianco fuso. Idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. Unire lo stracchino miscelato con il Philadelphia, il latte condensato e la **Pasta Vaniglia Premium Madagascar**; in ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare una notte in frigo. Montare in planetaria con frusta.



### MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare la cima del bignè e scavare leggermente l'interno (eliminare le eventuali membrane di pasta bignè). Colare sul fondo il cremoso caramello e mandorle, appoggiare un dischetto di **STRAFRUTTA MANGO E YUZU** e chiudere con alcune briciole di streusel. Montare la namelaka e, con una sac à poche munita di bocchetta a stella, realizzare un ciuffo concentrico sulla cima del bignè. Coprire con il cappello del bignè (tagliato in precedenza) e spolverare con un po' di zucchero a velo.

# STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

Un connubio inaspettato, per sedurre anche i palati più esigenti.



Con il 70% di frutta. Colore viola intenso e brillante, texture uniforme e semi del frutto. Sapore fresco e acidulo, con una delicata nota caratterizzante ma equilibrata di cannella.

## AMERICAN COOKIES AI FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

### IMPASTO AMERICAN COOKIES AL CIOCCOLATO

Farina debole 100 g • Farina manitoba 100 g  
• **Cacao amaro solubile 22/24%** 20 g  
• Burro morbido 145 g • Zucchero semolato 100 g  
• Zucchero a velo 100 g • Uova intere 50 g  
• Sale 3 g • Baking 4 g • Cubetti di **STRAFRUTTA  
FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** 215 g  
• **Pasta Vaniglia Premium Madagascar** 5 g

#### PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria con foglia il burro quindi aggiungere gli zuccheri/sale e continuare a lavorare. Aggiungere lentamente le uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare bene) e successivamente le polveri (farine, **cacao**, baking) e la **Pasta Vaniglia Premium Madagascar**. Alla fine, unire i cubetti di **STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** (lasciati per 30 minuti in frigo) e continuare a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto omogeneo. Usando il porzionatore per gelato, creare delle palline da sistemare su teglia rivestita con tappetino di silicone. Cuocere immediatamente in forno rotator 190°C per 10 minuti. Togliere dalla teglia calda e lasciare raffreddare su griglia (il biscotto deve mantenersi morbido).



### IMPASTO AMERICAN COOKIES CLASSICI

Farina debole 120 g • Farina manitoba 120 g • Burro morbido 150 g • Zucchero semolato 100 g • Zucchero a velo 100 g • Uova intere 50 g • Sale 3 g • Baking 4 g • Cubetti di **STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** 215 g  
• **Pasta Vaniglia Premium Madagascar** 5 g

#### PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria con foglia il burro quindi aggiungere gli zuccheri/sale e continuare a lavorare. Aggiungere lentamente le uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare bene) e successivamente le polveri (farine, baking) e la **Pasta Vaniglia Premium Madagascar**. Alla fine, unire i cubetti di **STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** (lasciati per 30 minuti in frigo) e continuare a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto omogeneo. Usando il porzionatore per gelato, creare delle palline da sistemare su teglia rivestita con tappetino di silicone. Cuocere immediatamente in forno rotator 190°C per 10 minuti. Togliere dalla teglia calda e lasciare raffreddare su griglia (il biscotto deve mantenersi morbido).

### IMPASTO AMERICAN COOKIES ALLA CANNELLA

Farina debole 120 g • Farina manitoba 120 g • Cannella in polvere 6 g • Burro morbido 150 g • Zucchero semolato 100 g • Zucchero a velo 100 g • Uova intere 50 g • Sale 3 g • Baking 4 g • Cubetti di **STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** 215 g

#### PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria con foglia il burro quindi aggiungere gli zuccheri/sale e continuare a lavorare. Aggiungere lentamente le uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare bene) e successivamente le polveri (farine, baking, cannella). Alla fine, unire i cubetti di **STRAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA** (lasciati per 30 minuti in frigo) e continuare a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto omogeneo. Usando il porzionatore per gelato, creare delle palline da sistemare su teglia rivestita con tappetino di silicone. Cuocere immediatamente in forno rotator 190°C per 10 minuti. Togliere dalla teglia calda e lasciare raffreddare su griglia (il biscotto deve mantenersi morbido).

# STRAFRUTTA ALBICOCCA

L'innovazione che sa di tradizione.

Con il 70% di frutta. Colore arancione acceso e brillante e texture uniforme.  
Sapore dolce ed equilibrato, con lievi note acidule caratteristiche del frutto maturo.

## NEW SACHER

### IMPASTO

Tuorli 262 g • Zucchero semolato 165 g • Sale 3 g  
• Burro fresco 165 g • Cioccolato fondente 120 g  
• Albumi 250 g • Zucchero semolato 143 g  
• Farina sfoglia w=290 165 g • Fecola 85 g  
• Cacao in polvere 30 g • Baking 11 g



### PROCEDIMENTO

Sbattere leggermente i primi 3 ingredienti. Sciogliere burro e cioccolato fondente insieme e unire alla prima massa sino a ottenere una ganache. Montare in planetaria gli albumi e lo zucchero fino a raggiungere una struttura soda quindi alleggerire la ganache. In ultimo aggiungere a pioggia le polveri setacciate (farina, fecola, cacao e baking). Colare all'interno di tortiere (h. 4 cm, diametro 16 cm) 175 g di composto, poi posizionare un disco di diametro 14 cm da 150 g di **STRAFRUTTA ALBICOCCA** e infine coprire con altri 175 g di composto. Cuocere a 175°C per 10 minuti poi scendere a 165°C per altri 20 minuti. Raffreddare a temperatura ambiente.

### GLASSA SACHER

Zucchero fondente in polvere 1000 g  
• Acqua 250 g • Copertura fondente 350 g

### PROCEDIMENTO

Sciogliere lo zucchero fondente con l'acqua poi inserire il cioccolato fuso e miscelare bene senza inglobare aria. Utilizzare alla temperatura di 40/45°C.

### FINITURA

Ricoprire la torta con la glassa sacher e realizzare la classica scritta.



## BISCOTTI RIPIENI?

Con **Strafrutta** puoi!  
Provali in tutte le 4 varianti  
per biscotti dal ripieno  
cremoso e irresistibile.



## LA MERENDA NON È MAI STATA COSÌ DIVERTENTE!

Taglia **Strafrutta Frutti di bosco e Cannella** a cubetti e utilizzala in sospensione nei tuoi cake per una variante alla frutta più golosa e accattivante che mai. **I consigli di Omar Busi:** una volta cubettata, si consiglia di far raffreddare Strafrutta in frigorifero a +4°C per 30 minuti: resisterà meglio alle sollecitazioni meccaniche da impasto/miscelazione, mantenendo la forma desiderata.

## STRAFRUTTA: IL LATO STRAORDINARIO E INASPETTATO DELLA FRUTTA.

4 gusti inediti per applicazioni che non ti aspetti.  
Scopri le e prova tutte!



## GELÉES BIGUSTO: BONTÀ AL QUADRATO.

Dall'unione di **Strafrutta Fragola** e **Strafrutta Albicocca**, le gelées bigusto più golose che mai, straordinarie nel gusto e nei colori! Prova tutti gli abbinamenti possibili, per una vetrina accattivante e colorata.



## LE NUOVE FRONTIERE DEL PAIN AU CHOCOLAT.

Prova **Strafrutta Mango e Yuzu** in una versione più esotica che mai del famosissimo **Pain au Chocolat**: tenuta perfetta in cottura per un risultato sorprendente.

# UN PRODOTTO, INFINITE APPLICAZIONI, ZERO SPRECHI.

Ecco alcuni tips per gestire e riutilizzare i ritagli evitando sprechi di prodotto.

## UTILIZZA I RITAGLI PER REALIZZARE GELÉES O INSERTI

- Mettere in un pentolino i ritagli di **Strafrutta** con il 10/15% di acqua (sul peso del prodotto) e portare a ebollizione. Cuocere fino a sciogliere completamente i ritagli.
- Versare il composto in stampi in silicone per gelées. Livellare con una spatola e far raffreddare a temperatura ambiente per 12 ore circa. Se il composto dovesse risultare morbido, si consiglia di riporlo in congelatore per un'ora circa per poi smodellarlo.
- Rigidare le gelées in zucchero semolato vagliato medio per mantenerne la morbidezza.

## GIOCA CON COLORI E SAPORI.

Cubetta i ritagli di **Strafrutta** e abbinali, poi usali nelle tue torte moderne in sospensione!

## LA MONOPORZIONE DAL CUORE MORBIDO CHE NON TI ASPETTI.

Per realizzare il cuore morbido:

- Portare a leggera ebollizione i ritagli di **Strafrutta** con il 35% di acqua (sul peso del prodotto).
- Una volta raggiunta l'ebollizione, emulsionare con un mixer ad immersione per ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- Tagliare altri ritagli a cubetti e, quando il composto si è raffreddato, versarli al suo interno per ricreare divertenti inclusioni.
- Colare in semisfere in silicone, abbattere, smodellare.
- Accoppiare le semisfere e inserire il cuore morbido nella monoporzione.





## SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
040AL112	Strafrutta Albicocca	1,30	6	✓	✓	✓
040FR112	Strafrutta Fragola	1,30	6	✓	✓	✓
040FC112	Strafrutta Frutti di Bosco e Cannella	1,30	6	✓	✓	✓
040MY112	Strafrutta Mango e Yuzu	1,30	6	✓	✓	✓



IL RICETTARIO PROPOSTO È TRATTO DALLE NUMEROSE PUBBLICAZIONI EDITE DA OMAR SNC.

*Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero.*

*Nessuna parte di questo materiale può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma senza autorizzazione scritta da parte dell'editore.*



**Giuso Guido Spa con unico socio**

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Cone Investment UK Ltd  
Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it