



CATALOGUE GÉNÉRAL

Les ingrédients glaces pour réussir



SAPORI DAL MONDO



CRESCE, INGREDIENTI ORIGINALI PER UN GELATO SENZA UGUALI.

CAFFÈ - COCCO - NOCCIOLA - PISTACCHIO - VANIGLIA



Un voyage à la découverte des saveurs

A travers sa gamme Sapori dal Mondo, cresco a su conjuguer les progrès de la technologie à l'authenticité et la tradition des saveurs du monde. La recherche et la sélection minutieuse des matières premières les plus raffinées garantissent une qualité supérieure répondant à toutes les attentes. Une manière pour cresco de raconter le monde à travers la glace italienne.

Un viaggio alla scoperta del gusto



cresco coniuga nella Sua filosofia produttiva i gusti autentici della tradizione con i progressi della tecnologia, la moderna scienza del gelato con la ricerca dei Sapori dal Mondo. cresco fa crescere il gelato italiano nel mondo e racconta il mondo attraverso il gelato italiano. La ricerca e l'appassionata selezione delle materie prime più raffinate garantiscono uno standard qualitativo superiore ad ogni aspettativa.



L'expertise cresco

Avec cresco, la réalisation de délicieuses glaces italiennes, artisanales, aux visuels généreux n'aura plus de secret pour vous !

Bases pour préparations de crèmes glacées ou aux fruits, pâtes aromatiques, marbrages et décors offrent de nombreuses possibilités pour enrichir votre carte, que vous soyez boulangers-pâtissiers ou restaurateurs.

cresco est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 6 marques ayant chacune leur domaine de compétence :



Les ingrédients pâtissiers



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



Les indispensables de la pâtisserie



Sommaire

Bases	6
Pâtes Crème.....	7
Pâtes Fruits.....	8
Ready Line	9
Marbrages & Décor	10
Mise en œuvre / Mode d'emploi.....	11

Bases



Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques	Dosage g/l	Utilisation
--------------	------	-----------------	------------------	------------	-------------

Bases Lait

La garantie d'une base équilibrée et de produits finis réguliers en texture, saveur et conservation.

VENUS 100	1-42-008918	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Base à la saveur très neutre et fraîche au palais, elle met en valeur la saveur des pâtes aromatiques. Sans graisses végétales hydrogénées. 	100	●
PERFETTA 100	1-42-008953	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Base au beurre de cacao, sans ajout de graisses végétales supplémentaires et arôme naturel. Délicieuse et chaude au palais, elle offre une texture onctueuse et une excellente durée de vie en vitrine. 	100	●
HELBA 10	1-42-010727	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Mélange d'émulsifiants et de stabilisants pour la préparation de glaces. 	10	●

Base Vegan

La garantie d'une base de qualité, adaptée aux végétariens et végétaliens.

NATURAE 250	1-42-011599	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Base pour la préparation de glaces sans matières grasses animales. Se prépare avec ajout d'eau ou de lait de riz ou de soja et de pâtes aromatiques ou de purée de fruits. 	250	●
--------------------	-------------	-------------	--	-----	---

Base Fruits

La garantie d'une base de qualité constante, adaptée à des mises en œuvre avec des fruits frais, purées ou pâtes aromatiques.

LYRA 50	1-42-008957	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> Base idéale pour les sorbets ou glaces aux fruits à la texture crémeuse et aérée, sans dérivés du lait. 	50	● ●
----------------	-------------	-------------	---	----	-----

Améliorant

Préserve l'onctuosité de la glace dès la surgélation et améliore la durée de conservation.

SMUTER	1-42-010852	Bouteille 1,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> Offre une texture plus onctueuse, plus crémeuse et plus facile à travailler. Action anti-pailletante, améliore la conservation de la glace. 	40-60	● ●
---------------	-------------	------------------	--	-------	-----



Idéal pour glace (vrac et entremets glacés)



Idéal pour soft ice

● Utilisation à chaud

● Utilisation à froid

Pâtes Crème



Dénomination	Code	Conditionnement	Dosage g/kg
--------------	------	-----------------	-------------

Les Pâtes Crème aromatisent les bases cresco ou vos propres bases avec une restitution fidèle du parfum mis en œuvre. Souplies, elles s'incorporent facilement et conservent les propriétés des bases auxquelles elles sont associées. Polyvalentes, elles s'utilisent aussi en pâtisserie et en confiserie-chocolaterie.

BISCOTTO / BISCUIT-COOKIES	1-42-012975	Seau 3 kg	40-50
CACAHUÈTE	1-42-012958	Seau 3 kg	80-100
CAFFÉ ARABICA / CAFÉ ARABICA	1-42-012976	Seau 3 kg	70-100
CARAMELLO / CARAMEL	1-42-012977	Seau 3 kg	70-100
CIOCCOLATO BIANCO / CHOCOLAT BLANC	1-42-011637	Seau 3 kg	80-100
MENTA VERDE / MENTHE VERTE	1-42-012978	Seau 3 kg	70-100
NOCCIOLA / NOISETTE	1-42-011441	Seau 1 kg	100
NOCCIOLA EXTRA / NOISETTE EXTRA 95%	1-42-011638	Seau 3 kg	80-100
NOCCIOLA PIEMONTE IGP / NOISETTE DU PIÉMONT IGP 100%	1-42-011640	Seau 3 kg	80-100
NUBE BLEUE / CHEWING-GUM	1-42-012990	Seau 3 kg	40-50
PISTACCIO / PISTACHE COLORÉE	1-42-010037 1-42-011636	Seau 1 kg Seau 3 kg	70-80
PISTACCIO KERMAN / PISTACHE PURE KERMAN D'IRAN 100%	1-42-010091 1-42-011639	Seau 1 kg Seau 3 kg	80-100
TIRAMISU (AVEC MASCARPONE)	1-42-012979	Seau 3 kg	80-100
VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR / VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR AVEC GRAINS	1-42-011553	Seau 3 kg	40-50
VAINILLA / VANILLE	1-42-012991	Seau 3 kg	40-50

CACAO NOBLESSE (POUDRE)	1-42-010941	Sachet 1 kg	50-80
COCCO DI SULÙ (POUDRE) / NOIX DE COCO DE SULÙ	1-42-010931	Sachet 1 kg	80-100





Pâtes Fruits



Dénomination	Code	Conditionnement	Dosage g/kg
--------------	------	-----------------	-------------

Utilisées seules ou en renfort, les Pâtes Fruits aromatisent les bases cresco ou vos propres bases avec une restitution fidèle du fruit mis en œuvre. souples, elles s'incorporent facilement et conservent les propriétés des bases auxquelles elles sont associées.

Polyvalentes, elles s'utilisent aussi en pâtisserie et en confiserie-chocolaterie.

FRAGOLA / FRAISE	1-42-012992	Seau 3 kg	70-100
LAMPONE / FRAMBOISE	1-42-012993	Seau 3 kg	
MANGO / MANGUE	1-42-012994	Seau 3 kg	





Ready Line



Dénomination	Code	Conditionnement	Utilisation
--------------	------	-----------------	-------------

Rapides à mettre en œuvre, 10 minutes suffisent, les produits Ready Line permettent d'obtenir de délicieuses glaces et soft ice par simple ajout de lait ou d'eau.

Ready Line avec Lait

(1 sachet + 2,5-3 litres)

COCCO DI SULÙ / NOIX DE COCO DE SULÙ	1-42-008961	Sachet 1,25 kg	+ lait	●
FIORDILATTE / FLEUR DE LAIT	1-42-008963	Sachet 1,2 kg		●
SAVEUR YAOURT	1-42-008965	Sachet 1,2 kg		●
CIOCCOLATO NEROFONDENTE / CHOCOLAT NOIR	1-42-008960	Sachet 1,25 kg		●

Ready Line avec Eau

(1 sachet + 2,5 litres)

LIMONE / CITRON	1-42-008969	Sachet 1,25 kg	+ eau	●
-----------------	-------------	----------------	-------	---





Marbrages & Décor

Dénomination	Code	Conditionnement
--------------	------	-----------------

Marbrages Crème

Pour apporter du visuel et du goût à vos crèmes glacées et glaces aux fruits, utilisés en marbrage/insert ou en décoration.

VARIEGÓ CARAMEL	1-42-011535	Seau 3 kg
VARIEGÓ CHOCOMILKY & CEREALS	1-42-011523	Seau 3 kg
VARIEGÓ CHOC'OR (<i>contient des noisettes et biscuits</i>)	1-42-011524	Seau 3 kg
VARIEGÓ COOKIES (<i>contient des morceaux de biscuits</i>)	1-42-011522	Seau 3 kg

Marbrages Fruits

Une haute teneur en fruits pour apporter du visuel et du goût à vos crèmes glacées et glaces aux fruits, utilisés en marbrage/insert ou en décoration.

VARIEGÓ AMARENA	1-42-011529	Seau 3 kg
VARIEGÓ FRAGOLA / FRAISE	1-42-011551	Seau 3 kg
VARIEGÓ MANGO-MARACUJÁ / MANGUE-PASSION	1-42-011552	Seau 3 kg

Décor

MARSHMALLOWS (mélange de mini-marshmallows blancs et roses)	1-42-011763	6 kg (Sachets 6x1 kg)
---	-------------	--------------------------



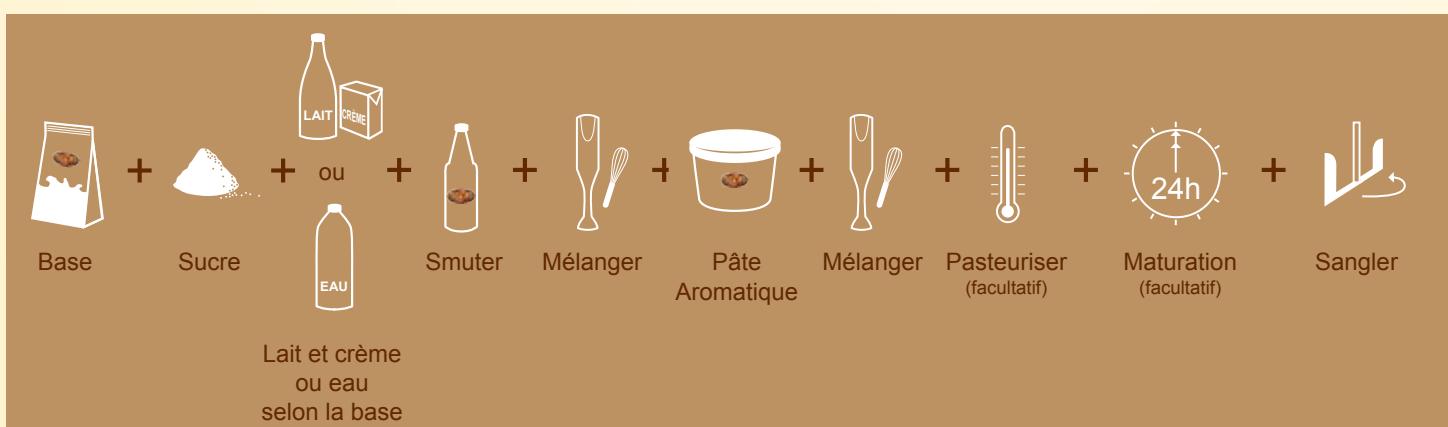
Mise en œuvre / Mode d'emploi

La gamme : Bases et Pâtes Aromatiques

Mélanger le sucre à la préparation pour base choisie. Ajouter le lait ou l'eau, la crème liquide si nécessaire, l'améliorant puis délayer le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et mélanger au mixeur plongeant. La pasteurisation et la maturation au frais sont conseillées pour un meilleur développement du foisonnement et des saveurs.



Versez la préparation dans la turbine.



La gamme : Ready Line

Délayer la préparation Ready Line choisie dans le lait ou l'eau avec un mixeur plongeant ou un fouet.

Laisser reposer 10 min avant de verser la préparation dans la turbine.



Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

