



Nutgel^{♦♦}

RICETTARIO APPLICAZIONI

Stella[♦]



INDICE

Nutgel	1
Nutgel All Natural	5
Nutgel Black	9
Nutgel Cacao	13
Nutgel Caramello	17
Nutgel Crema al Limone	21
Nutgel Pistacchio Liscio	25
Nutgel White	29
Nutgel Brownies	33
Nutgel Caffè	37
Nutgel Caramel Snack	41
Nutgel Fleur de Sel	45
Nutgel Lemon Cookie	49
Nutgel Mandorla	53
Nutgel Mucho Gusto	57
Nutgel Pistacchio	61

Nutgel

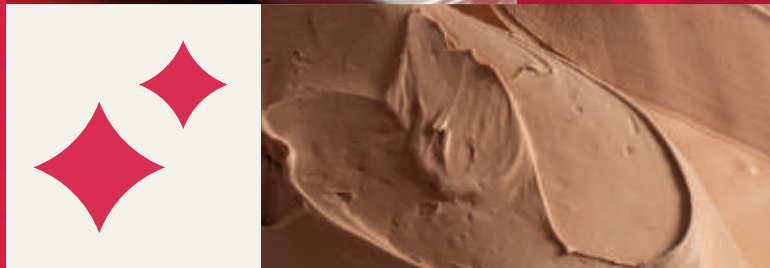
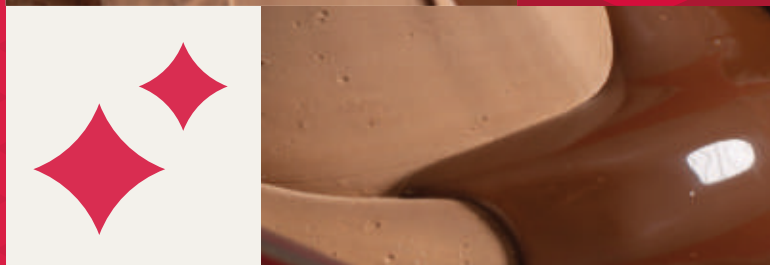
Nocciole, cacao
e una cremosità irresistibile.

Con il suo ricco contenuto di nocciole e cacao, Nutgel racchiude tutto il sapore tipico delle creme spalmabili più amate. Ma non è solo goloso: è anche versatile e performante, perfetto sia ad alte temperature che sottozero.

Per gelati, cremini, variegature soft e in pasticceria fredda: con Nutgel, la bontà assume ogni forma.

CODICE: 8776





Variegato

Preparazione della vaschetta:

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel.

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

Indicato con Fiordilatte o sorbetto al Mango.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL 500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in abbinamento con una Nocciola oppure con un gelato al lampone.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

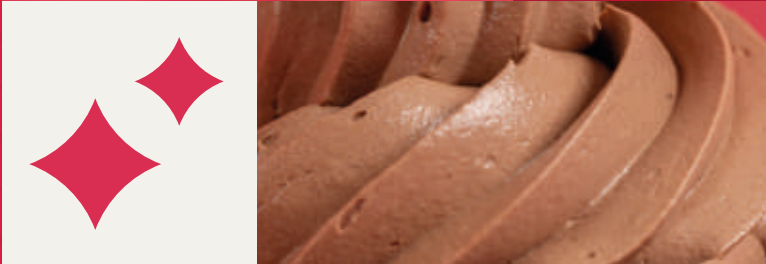
Ingredienti	Quantità
NUTGEL	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25/50g

- 1 Mixare Nutgel e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25g

- 1 Mixare Nutgel e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.



Soft

Nutgel è l'ingrediente ideale per preparare un gelato soft cremoso e dal gusto bilanciato. Grazie alla sua formulazione studiata, Nutgel si integra perfettamente nella base soft, garantendo una consistenza vellutata e un sapore avvolgente.

Ingredienti	Quantità
LATTE	600g
NUTGEL	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle

Nutgel All Natural

Tutta la bontà delle creme alle
nocciole e cacao, con la semplicità
di ingredienti 100% naturali.

Quando la qualità è autentica, si sente al primo assaggio.
Versatile e performante, è ideale per gelati, cremini,
variegature soft e pasticceria fredda.
Perfetto sia ad alte temperature che sottozero, unisce
naturalità e gusto in ogni preparazione.

CODICE: 8775



Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel All Natural.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con un sorbetto alla Mandorla o un sorbetto alla pera

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti

Quantità

LATTE	500g
NUTGEL ALL NATURAL	500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel All Natural. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato all'Arachide o un sorbetto all'Arancia.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL ALL NATURAL	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25/50g

- 1 Mixare Nutgel All Natural e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL ALL NATURAL	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25g

- 1 Mixare Nutgel All Natural e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Nutgel All Natural è la scelta perfetta per realizzare un gelato soft dal sapore autentico e dalla consistenza cremosa.

Grazie alla sua formulazione con ingredienti naturali, si integra nella base soft, donando un gusto pulito e avvolgente senza rinunciare alla qualità. Ideale per chi cerca un prodotto genuino, capace di soddisfare i palati più esigenti.

Ingredienti

Quantità

LATTE	600g
NUTGEL ALL NATURAL	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel All Natural.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



Nutgel Black

Nero, intenso, fondente.
Solo cacao, tutto gusto.

Nutgel Black è la scelta ideale per chi cerca il vero sapore del cacao puro, senza nocciole. Con il suo alto contenuto di cacao magro, dona un carattere deciso a ogni preparazione.

Estremamente versatile, si utilizza sia ad alte temperature che sottozero, mantenendo cremosità e intensità. Perfetto per gelati, cremini e variegature soft, Nutgel Black trasforma ogni dolce in un'esperienza fondente unica.

CODICE: 8778



Variegato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Black.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ideale con Vaniglia (bianca o gialla) o sorbetto alla Fragola.

Mantecato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

Ingredienti	Quantità	Ingredienti	Quantità
LATTE	500g	ACQUA	500g
NUTGEL BLACK	500g	NUTGEL BLACK	500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Black. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato al Cheesecake oppure con un sorbetto al Cocco

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL BLACK	500g
8554 COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	25/50g

- 1 Mixare Nutgel Black e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL BLACK	500g
8554 COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	25g

- 1 Mixare Nutgel Black e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Con Nutgel Black puoi realizzare un gelato soft dal carattere deciso e dal sapore avvolgente. La sua ricca crema al cioccolato fondente, intensa e vellutata, si unisce perfettamente alla base soft, regalando un gusto profondo e persistente. Perfetto per chi ama i contrasti netti e le esperienze di gusto autentiche.

Ingredienti

Quantità

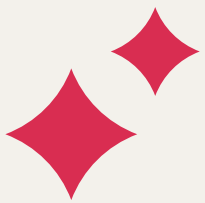
LATTE	600g
NUTGEL BLACK	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Black.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



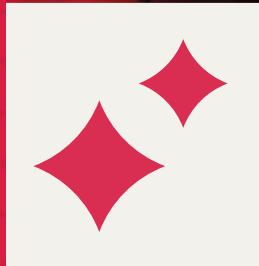
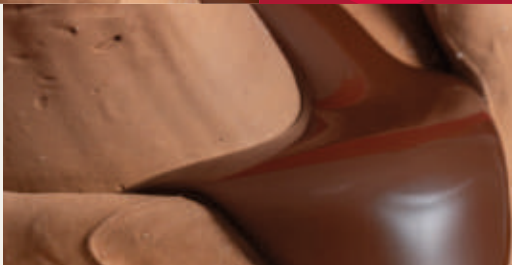
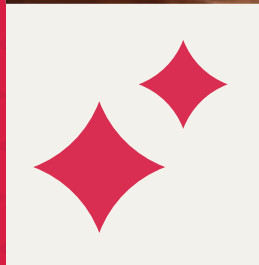
Nutgel Cacao

Gusto intenso, dolcezza equilibrata:
il mix perfetto per ogni creazione.

Nutgel Cacao, con il suo sapore deciso di cacao e
nocciola, si utilizza sia ad alte temperature che sottozero.
Ideale per gelati, cremini e variegature soft, garantisce
cremosità e gusto in ogni preparazione.

CODICE: 8777





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

1 Preparare la base gelato desiderata.

2 Variegare con Nutgel Cacao.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo con un gelato al gusto Noce o alla Mora.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
CACAO 500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Cacao. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato al Caramello oppure con un sorbetto al Melograno.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CACAO	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25/50g

- 1 Mixare Nutgel Cacao e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CACAO	500g
8554 COPERTURA FONDATE EXCELLENCE	25g

- 1 Mixare Nutgel Cacao e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Nutgel Cacao è l'alleato ideale per creare un gelato soft dal gusto pieno. La sua struttura cremosa e il sapore equilibrato del cacao si integrano perfettamente con la base, garantendo un risultato morbido e avvolgente. Perfetto per una proposta semplice ma di grande impatto, sia in purezza che in abbinamento con variegature o topping.

Ingredienti

Quantità

LATTE	600g
NUTGEL CACAO	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Cacao.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



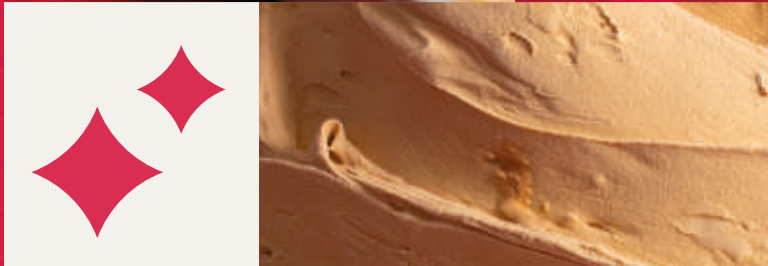
Nutgel Caramello

Nutgel Caramello è la risposta cremosa a uno dei gusti più amati del momento. Goloso, versatile, perfetto per ogni idea di gelateria o pasticceria fredda.

Estremamente cremoso e ricco, Nutgel Caramello è stato studiato per dare un tocco goloso e avvolgente a ogni creazione, sia in gelateria che in pasticceria fredda. Perfetto per creare gelati, cremini, variegature e semifreddi, si distingue per la sua versatilità termica: mantiene la sua consistenza ideale sia ad alte temperature che sottozero, risultando ideale anche per variegature e soft.

CODICE: 8773





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Caramello.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Perfetto in abbinamento con un gelato al Cioccolato oppure con un gelato al gusto Pistacchio.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti	Quantità
LATTE	500g
NUTGEL CARAMELLO	500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta bassa.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Caramello. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Ottimo in abbinamento con un gelato a cremino al gusto Toffee oppure al gusto Pistacchio

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CARMELLO	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nutgel Caramello e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CARMELLO	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25g

- 1 Mixare Nutgel Caramello e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Con Nutgel Caramello puoi realizzare un delizioso gelato soft dal gusto avvolgente. Aggiunto alla base, dona cremosità e l'inconfondibile sapore del caramello, mantenendo una perfetta stabilità anche sottozero. Ideale per un servizio pratico e goloso, da proporre liscio o arricchito con topping e inclusioni croccanti.

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
CARMELLO 500g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Caramello.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



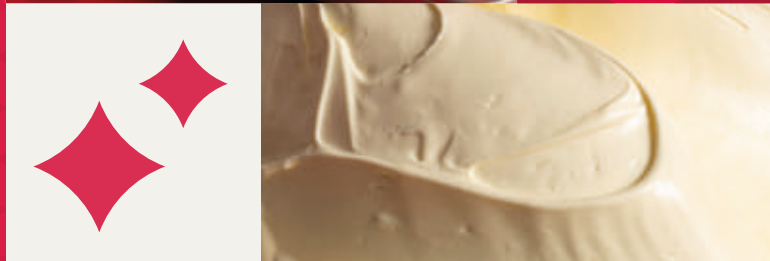
Nutgel Crema al Limone ✨

Colore brillante e gusto intenso: la crema al limone che conquista.

Nutgel Crema al Limone regala un sapore fresco e avvolgente con il tipico profumo delle creme pasticciare al limone. La sua formula versatile permette l'utilizzo sia ad alte temperature che sottozero, mantenendo cremosità e intensità. Perfetto per gelati, cremi e variegature soft, è l'ingrediente ideale per aggiungere una nota agrumata e golosa a ogni preparazione.

CODICE: 8783





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Crema al Limone.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Perfetto in abbinamento con un gusto alla Crema oppure alla Vaniglia bianca o gialla.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 600g

NUTGEL
CREMA
AL LIMONE 400g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Crema Al Limone. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Ottimo come cremino insieme ai gusti Cheesecake o al gusto Biscotto.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CREMA AL LIMONE	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nutgel Crema al Limone e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL CREMA AL LIMONE	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25g

- 1 Mixare Nutgel Crema al Limone e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Con Nutgel Crema al Limone è possibile realizzare un gelato soft fresco, cremoso e dal gusto delicatamente agrumato. La texture vellutata del prodotto e l'aroma naturale del limone conferiscono al gelato una nota vivace, ideale per le stagioni più calde o per una proposta leggera ma ricca di carattere. Ottimo anche in abbinamento con variegati fruttati o frollini sbriciolati.

Ingredienti

Quantità

LATTE	600g
NUTGEL CREMA AL LIMONE	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Crema al Limone.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle

Nutgel Pistacchio Liscio ♦♦

Il pistacchio più intenso,
in una crema liscia e perfetta.

Nutgel Pistacchio Liscio offre un elevato contenuto di pistacchio con un colore ricco e una texture vellutata, priva di granella. Grazie alla sua versatilità, si presta all'uso sia ad alte temperature che sottozero, mantenendo cremosità e gusto in ogni fase. È ideale per realizzare gelati, cremini e variegare il soft, aggiungendo un tocco intenso e raffinato a ogni preparazione.

CODICE: 8461





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Pistacchio Liscio.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Perfetto insieme ai gusti di gelato Cioccolato Bianco e Cioccolato Fondente.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti	Quantità
LATTE	500g
NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Pistacchio Liscio. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in formato cremino in abbinamento con un sorbetto alla Fragola.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nutgel Pistacchio Liscio e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25g

- 1 Mixare Nutgel Pistacchio Liscio e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Con Nutgel Pistacchio Liscio puoi realizzare un gelato soft dalla consistenza vellutata e dal gusto ricco di pistacchio.

La sua texture liscia e cremosa lo rende ideale per una lavorazione pratica e veloce, garantendo un risultato sempre uniforme e di grande impatto al palato.

Ingredienti

Quantità

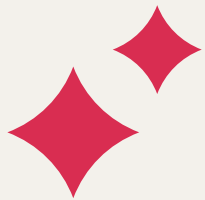
LATTE	600g
NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Pistacchio Liscio.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



Nutgel White ♦♦

Cioccolato bianco, delicato e avvolgente: uno strato dopo l'altro di pura golosità.

Nutgel White è una crema di cioccolato bianco dalla texture morbida e avvolgente, studiata per garantire massima versatilità in ogni uso. Perfetta per gelati mantecati, cremini, soft e prodotti da forno, mantiene la sua delicatezza sia a basse che alte temperature, regalando sempre un sapore autentico e una consistenza irresistibile. Grazie alla qualità degli ingredienti, arricchisce ogni preparazione con un gusto puro e cremoso, ideale per chi cerca una nota dolce e raffinata.

CODICE: 8780



Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel White.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con un gelato gusto Pistacchio o un sorbetto alla Fragola.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
WHITE 500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel White. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in formato cremino in abbinamento con un sorbetto alla Fragola o a un gelato gusto Gianduja.

Pasticceria

Preparazione dell'inserto:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL WHITE	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25/50g

- 1 Mixare Nutgel White e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserto creato e inserire all'interno della torta.

Preparazione glassa:

Ingredienti	Quantità
NUTGEL WHITE	500g
8503 COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	25g

- 1 Mixare Nutgel White e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Soft

Nutgel White è il prodotto perfetto per creare un gelato soft dal gusto delicato di cioccolato bianco. La sua struttura cremosa e omogenea consente una lavorazione semplice e immediata, garantendo un risultato soffice, goloso e visivamente invitante. Ottimo da servire da solo o da personalizzare con variegature e topping a piacere.

Ingredienti

Quantità

LATTE	600g
NUTGEL WHITE	400g

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel White.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle

Nutgel Brownies

Fondente, intenso, irresistibile: tutto il gusto del brownie in ogni cucchiaino.

Nutgel Brownies è un variegato dal colore molto scuro e dall'intenso gusto fondente, realizzato con un alto contenuto di cacao magro e senza nocciole. Arricchito da abbondanti cubetti di brownie dal sapore deciso e avvolgente, è perfetto per gelati mantecati, cremini, soft e prodotti da forno. Grazie alla sua texture ricca e alla croccantezza dei pezzi, Nutgel Brownies aggiunge una golosità unica a ogni preparazione, mantenendo la qualità e la versatilità sia a basse che alte temperature.

CODICE: 8779



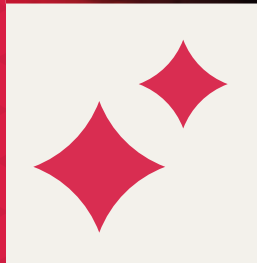
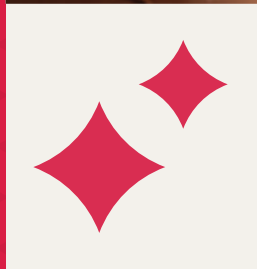
Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Brownies.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con un gelato alla Noce o al Melograno



Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
BROWNIES 500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Brownies. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare come cremino in abbinamento con un gelato al Caramello Salato o un sorbetto alla Mora.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
BROWNIES

500g

8554
COPERTURA
FONDENTE
EXCELLENCE

25g

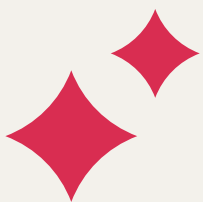
- 1 Mixare Nutgel Brownies e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Brownies.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



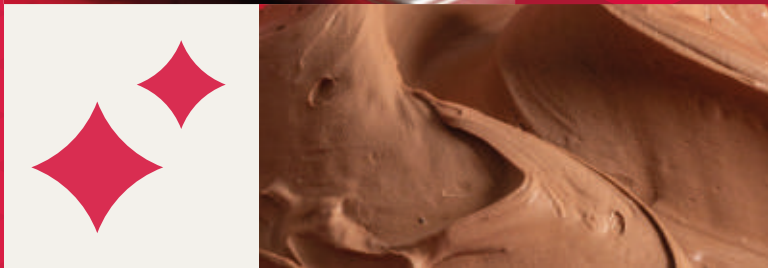
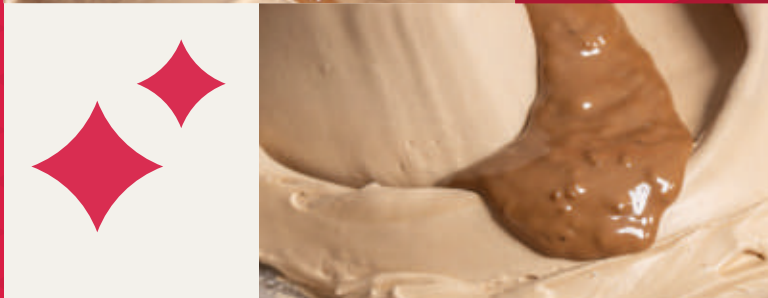
Nutgel Caffè

Intenso come un espresso,
goloso come un biscotto.

Nutgel Caffè unisce l'intensità di un espresso autentico alla golosità della granella di biscottino al caffè. Ideale per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, offre una texture cremosa e un sapore ricco e avvolgente, perfetto per chi cerca un tocco di energia e dolcezza in ogni preparazione.

CODICE: 8785





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Caffè.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Perfetto in abbinamento con i gusti Caramello e Liquirizia.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti	Quantità
LATTE	500g
NUTGEL CAFFÈ	500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Caffè. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in formato cremino con un gelato al Fiordilatte.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
CAFFÈ 500g

8554
COPERTURA
FONDENTE
EXCELLENCE 25g

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
CAFFÈ 500g

8554
COPERTURA
FONDENTE
EXCELLENCE 25g

- 1 Mixare Nutgel Caffè e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5/10% della Nutgel utilizzata).
- 2 Versare nello stampo e abbattere per circa 30 min.
- 3 Sformare l'inserito creato e inserire all'interno della torta.

- 1 Mixare Nutgel Caffè e la Copertura Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Caffè.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



Nutgel Caramel Snack ♦♦

Mou intenso, arachidi croccanti:
il contrasto che sorprende.

Nutgel Caramel Snack combina la dolce intensità del mou con l'aroma deciso delle arachidi salate e tostate, croccanti al punto giusto. Perfetto per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, aggiunge un contrasto irresistibile di sapori e consistenze, regalando una golosità che conquista ad ogni assaggio.

CODICE: 8787





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Caramel Snack.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo con un gelato gusto Nocciola o Gianduja.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti	Quantità
LATTE	400g
NUTGEL CAMEL SNACK	600g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Caramel Snack. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Provare in formato cremino in abbinamento al gusto Caffè o Cioccolato.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
CAMEL
SNACK 500g

8503 25g
COPERTURA
CIOCCOLATO
BIANCO

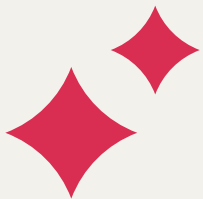
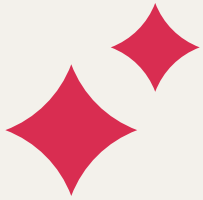
- 1 Mixare Nutgel Caramel Snack e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Caramel Snack.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



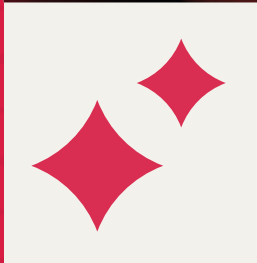
Nutgel Fleur De Sel

Caramello e sale per un
contrasto travolgente.

Nutgel Fleur de Sel unisce la dolcezza avvolgente del caramello a un tocco di sale che esalta ogni sapore, creando un contrasto travolgente. Ideale per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, offre una consistenza morbida e un gusto raffinato, perfetto per chi cerca un'esperienza di gusto unica e irresistibile.

CODICE: 8463





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Fleur De Sel.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con i gusti Caramello o Cioccolato.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
FLEUR
DE SEL 500g



Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Fleur De Sel. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Da provare in abbinamento con un gelato gusto Nocciola.

Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
FLEUR DE SEL 500g

8503
COPERTURA
CIOCCOLATO
BIANCO 25g

- 1 Mixare Nutgel Fleur De Sel e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

Nutgel Lemon Cookie ♦♦

Il sapore del limone arricchito da
fragranti frollini al mais.

Nutgel Lemon Kookie unisce la freschezza e la cremosità
del limone al gusto croccante e fragrante dei frollini al
mais. Ideale per gelati mantecati, cremini e prodotti da
forno, arricchisce ogni preparazione con un mix di sapori
bilanciati e una texture irresistibile, perfetta per chi cerca
un tocco di originalità e golosità.

CODICE: 8462





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Lemon Kookie.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con un gusto Crema o un gusto Vaniglia.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti	Quantità
LATTE	600g
NUTGEL LEMON COOKIE	400g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato con strati di Nutgel Lemon Kookie. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in formato cremino con i gusti Cheesecake o Biscotto.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
LEMON
KOOKIE 500g

8503 25g
COPERTURA
CIOCCOLATO
BIANCO

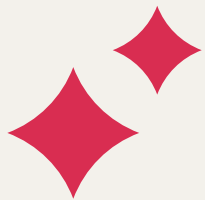
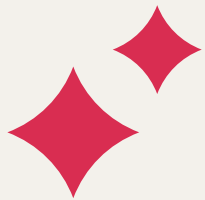
- 1 Mixare Nutgel Lemon Kookie e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Lemon Cookie.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



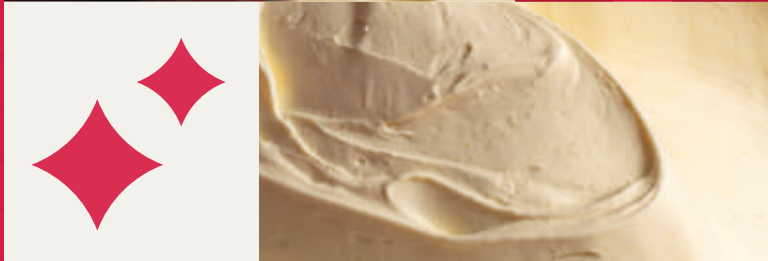
Nutgel Mandorla

Semplice e irresistibile: mandorle e cioccolato bianco per un mix perfetto.

Nutgel Mandorla unisce la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco alla delicata croccantezza delle mandorle selezionate. Ideale per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, offre una texture cremosa e un sapore raffinato, perfetto per creare preparazioni golose e dal carattere autentico.

CODICE: 8786





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Mandorla.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Da provare in abbinamento con un gusto Cioccolato o Crema.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 400g

NUTGEL
MANDORLA 600g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato e strati di Nutgel Mandorla. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in formato cremino con i gusti Vaniglia, bianca o gialla, oppure Castagna.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
MANDORLA

500g

8503
COPERTURA
CIOCCOLATO
BIANCO

25g

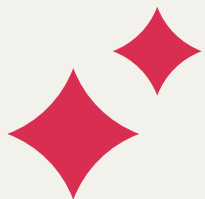
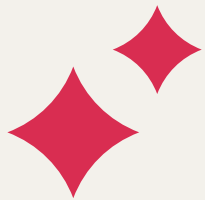
- 1 Mixare Nutgel Mandorla e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Mandorla.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



Nutgel Mucho Gusto

Irresistibile crema di cioccolato
al latte con croccanti wafer a pezzi.

Nutgel Mucho Gusto è una golosa crema di cioccolato al latte, arricchita da croccanti pezzi di wafer che donano una piacevole texture. Perfetto per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, aggiunge un tocco di dolcezza e croccantezza, ideale per chi cerca un'esperienza di gusto intensa e irresistibile.

CODICE: 8782



Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto.

1 Preparare la base gelato desiderata.

2 Variegare con Nutgel Mucho Gusto.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Ottimo in abbinamento con un gusto Caramello Salato oppure Noce.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto.

Ingredienti

Quantità

LATTE 400g

NUTGEL
MUCHO
GUSTO 600g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato e strati di Nutgel Mucho Gusto. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in formato cremino con il gusto Mascarpone.



60

Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL 500g
MUCHO GUSTO

8554 25g
COPERTURA
FONDENTE
EXCELLENCE

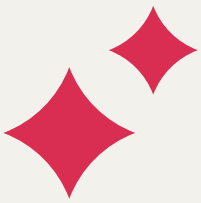
- 1 Mixare Nutgel Mucho Gusto e la Copertura Fondente Excellence (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura*

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Mucho Gusto.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle



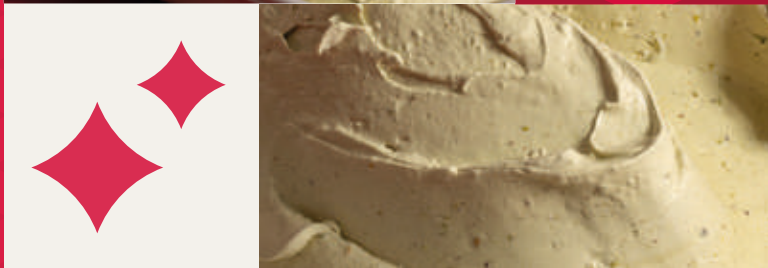
Nutgel Pistacchio

Crema e granella di pistacchio:
doppio colpo di gusto.

Nutgel Pistacchio unisce una cremosa base di pistacchio a una generosa granella di pistacchi selezionati, per un doppio colpo di gusto intenso e autentico. Ideale per gelati mantecati, cremini e prodotti da forno, offre una consistenza ricca e una freschezza unica, perfetta per arricchire ogni preparazione con un tocco di eleganza e golosità.

CODICE: 8781





Variegato

Versato direttamente sul gelato in vaschetta, permette di arricchirlo di texture e gusto

- 1 Preparare la base gelato desiderata.
- 2 Variegare con Nutgel Pistacchio.

Da provare sia in versione "montagna" che in versione "cremino"

Da provare con un gelato al gusto Cioccolato Bianco oppure un sorbetto alla Fragola.

Mantecato

Usato come pasta direttamente nel mantecatore, permette di ottenere un gelato cremoso e pieno di gusto

Ingredienti

Quantità

LATTE 500g

NUTGEL
PISTACCHIO 500g

Cremino

Come realizzare un cremino:

- 1 Realizzare la base bianca seguendo la propria ricetta, con latte, zuccheri, eventuale panna e stabilizzanti. Mantecare ed estrarre il gelato in una vaschetta.
- 2 Appiattire il gelato in modo tale da creare uno strato uniforme.
- 3 Alternare strati di gelato e strati di Nutgel Pistacchio. Versare uno strato sottile e uniforme sopra il gelato.
- 4 Terminare decorando a piacere e procedere con l'abbattimento.

Perfetto in abbinamento ad un gelato al Cioccolato.



Pasticceria

Preparazione glassa:

Ingredienti

Quantità

NUTGEL
PISTACCHIO

500g

8503
COPERTURA
CIOCCOLATO
BIANCO

25g

- 1 Mixare Nutgel Pistacchio e la Copertura Cioccolato Bianco (circa il 5% della Nutgel utilizzata).
- 2 Sformare la torta, precedentemente abbattuta, dallo stampo.
- 3 Glassare la torta e abbattere per circa 30 min.

In cottura

Preparazione della crostata:

- 1 Stendere una base di pasta frolla in uno stampo da crostata.
- 2 Riempire con Nutgel Pistacchio.
- 3 Cuocere in forno statico a 170°C per 17 minuti.
- 4 Lasciare raffreddare completamente prima del servizio.

*è importante coprire la crostata in cottura per evitare bolle







Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com



Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com



Nutgel^{♦♦}

RICETTARIO APPLICAZIONI

Stella[♦]



INDICE

Nutgel	1
Nutgel All Natural	5
Nutgel Black	9
Nutgel Cacao	13
Nutrgel Caramello	17
Nutgel Crema al Limone	21
Nutgel Pistacchio Liscio	25
Nutgel White	29
Nutgel Brownies	33
Nutgel Caffè	37
Nutgel Caramel Snack	41
Nutgel Fleur de Sel	45
Nutgel Lemon Cookie	49
Nutgel Mandorla	53
Nutgel Mucho Gusto	57
Nutgel Pistacchio	61

