



misù

buono come il tiramisù



Una soluzione per 5 ricette!

One solution
for 5 recipes!

Il tiramisù è il dessert italiano più celebre e goloso. Una base di gustosi savoiardi inzuppati nel caffè, una goduriosa crema realizzata con uova, mascarpone e zucchero e infine una generosa spolverata di cacao: et voilà!

Misù porta il gusto senza compromessi del tiramisù nel mondo dei dessert freddi. Una preparazione facile e veloce, per 5 risultati sorprendenti.

Tiramisù is Italy's most famous and mouth-watering dessert. A base of tasty Savoiardi soaked in coffee, a delicious cream made with eggs, mascarpone and sugar, and finally a generous sprinkling of cocoa: et voila!

Misù brings the uncompromising taste of tiramisù to the world of cold desserts. A quick and easy preparation for 5 amazing results.

Misù cream

Prodotto in polvere per la preparazione del cuore del dessert. Cremoso e gustoso come il tiramisù.

Powder product for the preparation of the core of the dessert. Creamy and tasty like Tiramisù.



Misù topping

Prodotto in pasta con caffè e savoiardi sbriciolati per completare l'opera.

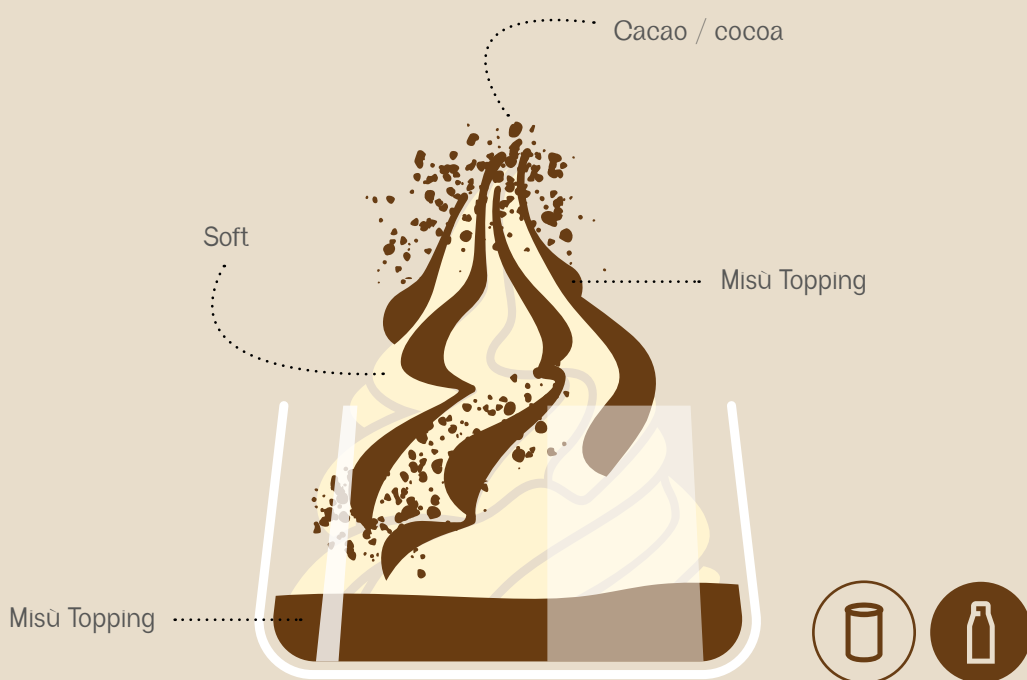
Paste-like topping with coffee and chopped Savoiardi to top off your masterpiece.

misù | soft



Morbido come un abbraccio

Soft like
a hug



Dosaggio miscela

1,2 kg Misù Cream + 3 litri di latte intero

Come servirlo

referito a coppetta da 90-100 g:
Soft circa 90-100 g
Misù Topping circa 15 g
Cacao in polvere 22/24 q.b.

Mix dosage

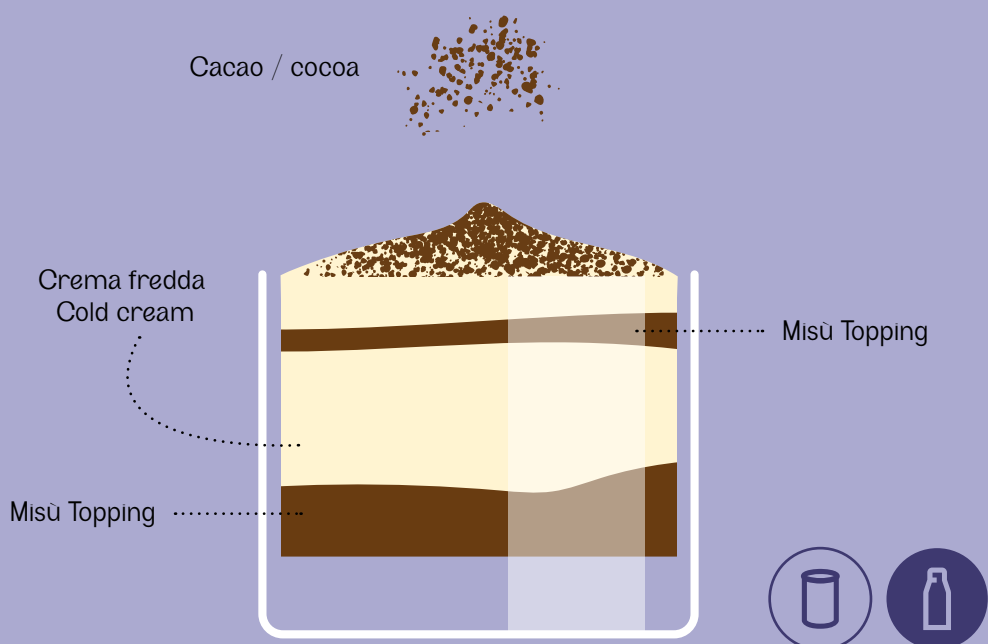
1,2 kg Misù Cream + 3 liters of whole milk

How to serve

referring to 90-100 g cup:
Soft about 90-100 g
Misù Topping about 15 g
Cacao powder 22/24 as required

Una pausa golosa

A tasty break



Dosaggio miscela

per sorbettiera da 5 litri:
1,2 kg di Misù Cream + 3,2 litri
di latte intero

Come servirla

referito a bicchierino da 6 oz:
Crema fredda circa 60 g
Misù topping circa 20 g
Cacao in polvere 22/24 q.b.

Mix dosage

for slush machine 5 liters:
1,2 kg Misù Cream + 3,2 liters
of whole milk

How to serve

referring to 6 oz glass:
Cold cream about 60 g
Misù topping about 20 g
Cacao powder 22/24 as required

misù | crema fredda



misù | dolce al cucchiaino

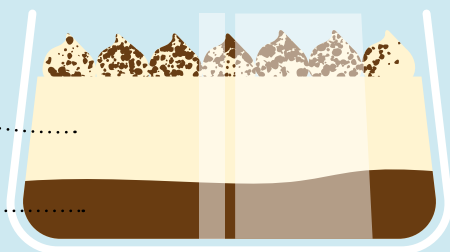


Una A spoonful of cucchiata happiness di felicità

Cacao / cocoa

Crema / cream

Misù Topping



Dosaggio per la crema

Misù Cream 150 grammi + 350 g di panna, oppure per una crema più ricca e corposa:

Misù Cream 150 g + 100 di panna + 250 g di mascarpone

Come servirlo

referito ad una coppa da 135 ml:

Crema 40-50 g

Misù Topping circa 15 g

Cacao in polvere 22/24 q.b.

Cream dosage

Misù Cream 150 g + 350 g of cream or for a richer and fuller cream: Misù Cream 150 g + 100 g of cream + 250 g of mascarpone cheese

How to serve

referring to 135 ml cup:

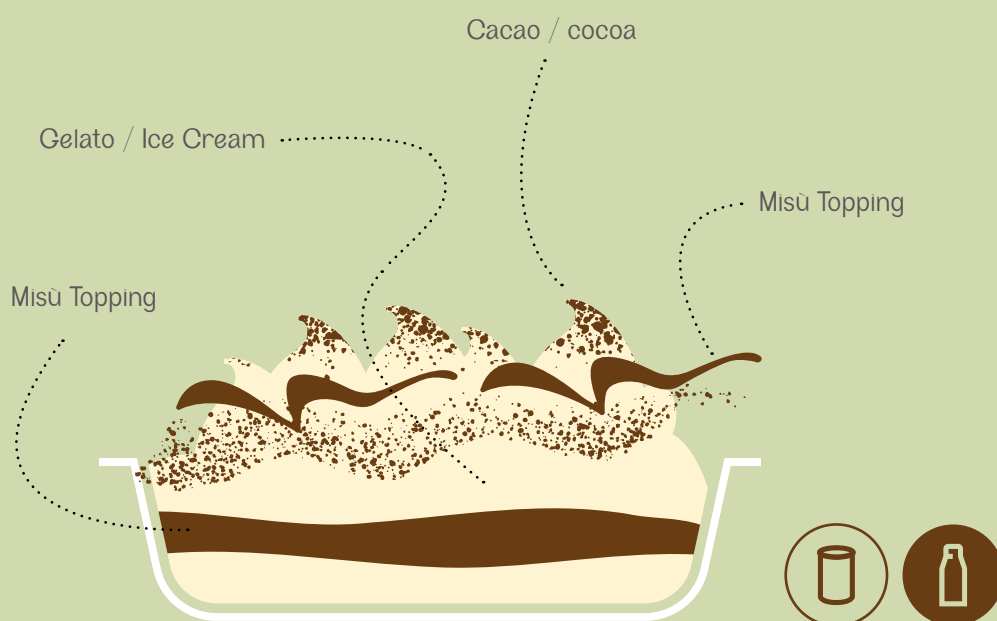
Cream 40-50 g

Misù Topping about 15 g

Cacao powder 22/24 as required

Voluttà in vaschetta

Pleasure in an
ice cream tub



Dosaggio miscela per una vaschetta

1,2 kg Misù Cream + 2,9 litri di
latte intero (lavorazione a freddo)
Misù topping circa 200 g
Cacao in polvere 22/24 q.b.

Mix dosage for 1 tub

1,2 kg Misù Cream + 2,9 liters of
whole milk (cold process)
Misù topping about 200 g
Cacao powder 22/24 as required

misù | gelato

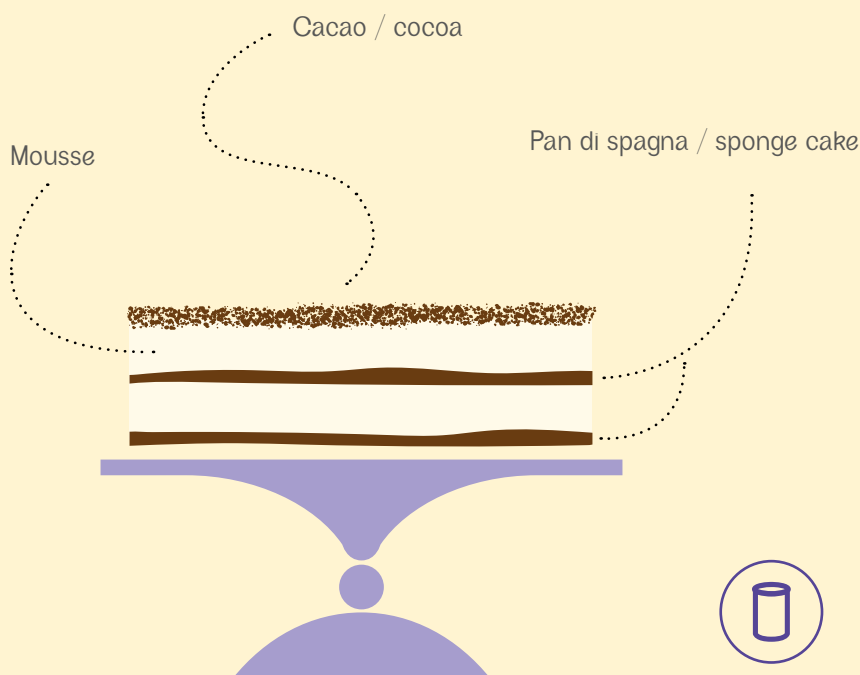


misù | semifreddo



Vellutata eleganza

Velvety elegance



Dosaggio per la mousse

Misù Cream 150 g
+ 100 g di panna
+ 250 g di mascarpone

Come prepararlo

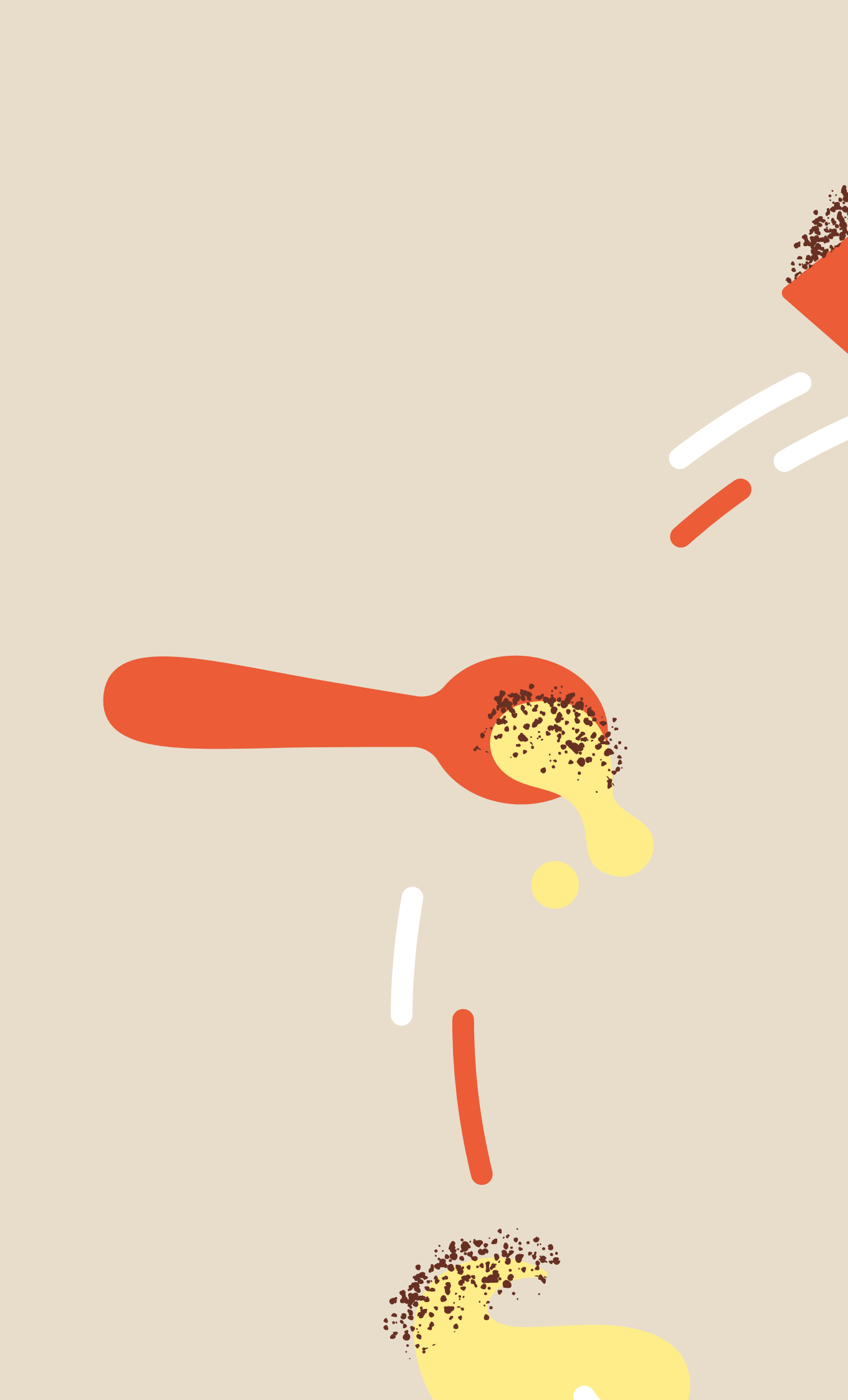
Alternare pan di spagna inzuppato con bagna al caffè con uno strato di mousse.
Spolverare con cacao 22/24

Mousse dosage

Misù Cream 150 g
+ 100 g of cream
+ 250 g of mascarpone cheese

How to prepare

Alternate sponge cake soaked with coffee dip with a layer of mousse.
Sprinkle with cocoa 22/24





misù

buono come il tiramisù



una divisione Granulati Italia S.p.A.

Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/6

www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it

www.gelatitalia.it

