



*Un mondo
di idee*





INDICE

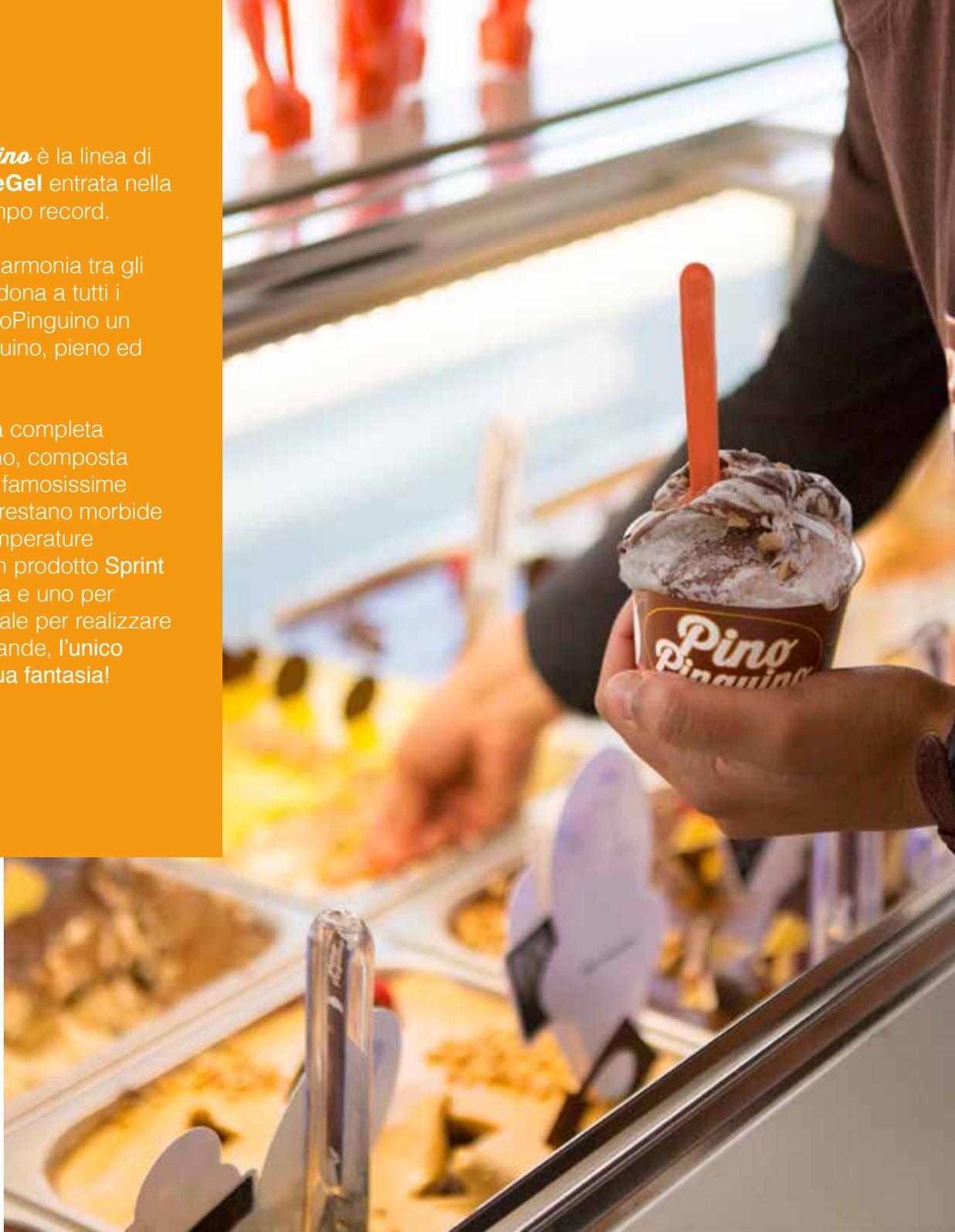
PinoPinguino Creme	4
Tal quale	5
Palet	6
Gelato mantecato	7
Gelato soft	8
Vortice avvolgente	9
Stecchi & BonBon	10
Torte gelato	11
Caffè gourmet	12
Shake	13
Hot	14
Glassa opaca	15
Glassa lucida	16
The New Cookie Idea	17
Praline	18
PinoPinguino Sprint	19
PinoPinguino Frappè	21
La Gamma	23
Merchandising & Feste	24



PinoPinguino è la linea di prodotti **PreGel** entrata nella storia in tempo record.

La perfetta armonia tra gli ingredienti dona a tutti i prodotti PinoPinguino un sapore genuino, pieno ed avvolgente.

Con la linea completa PinoPinguino, composta dalle ormai famosissime **creme** che restano morbide anche a temperature negative, un prodotto **Sprint** per gelateria e uno per Frappè, ideale per realizzare golose bevande, l'unico limite è la tua fantasia!



Pino Pinguino Crema

Il prodotto PinoPinguino per eccellenza, nato nel 2010 e diventato un classico nelle vetrine di gelateria di tutto il mondo, è una morbida crema caratterizzata da una struttura dall'ineguagliabile morbidezza, che si mantiene perfetta anche a temperature negative.

L'eccezionale consistenza e il sapore inconfondibile rendono PinoPinguino un prodotto versatile, adatto ad essere applicato in mille modi diversi ed utilizzato per le creazioni più originali, non solo in gelateria.

Disponibile sia in versioni lisce che con pezzi croccanti, PinoPinguino consente di sperimentare e proporre ricette originali e dal sapore travolgente.



Classico



Arancia



Bianco



Caramello



Croccante



Limone



Mandorla



Nero



Nocciola



Nocciolino



Peanut



Pistacchio



Wafferino



Tal quale



Il gusto pieno e avvolgente di PinoPinguino in tutta la sua semplicità e bontà.

Preparazione:

- Versare il contenuto del secchiello, accuratamente mescolato, direttamente nella vaschetta.
- Riporre la vaschetta in freezer o abbattitore per il tempo necessario al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Servire in vetrina gelato, a circa -14°C.
- Diventerà cremoso e spatolabile, perfetto da gustare tal quale.

Provalo con: tutti i prodotti PinoPinguino!



Palet



PinoPinguino è il prodotto ideale per creare vaschette di gelato a strati: la sua caratteristica consistenza morbida -che si mantiene tale anche a temperatura negativa- lo rende perfetto per avvolgere il tuo gelato in un goloso abbraccio ricco di gusto.

Preparazione:

- Stendere sul fondo della vaschetta un primo strato di gelato e livellarlo con una spatola pulita.
- Versare uno strato di PinoPinguino e riporre la vaschetta in abbattitore per alcuni minuti (in alternativa, inserire il palet di PinoPinguino precedentemente realizzato con l'apposito stampo in silicone).
- Procedere con un ulteriore strato di gelato e livellare nuovamente con la spatola, poi riporre la vaschetta in abbattitore per alcuni minuti.
- Completare la vaschetta decorando a piacere con PinoPinguino ed abbattere nuovamente per qualche minuto.
- Esporre la vaschetta in vetrina.

Provalo con: tutti i prodotti PinoPinguino!



Gelato mantecato



Ingredienti

per una vaschetta

PinoPinguino (50%) 2 kg

Latte intero (o acqua*) (50%) 2 lt

Le versioni lisce di PinoPinguino permettono di creare un gelato mantecato cremoso, ricco e dal sapore pieno.

Preparazione:

- Mescolare PinoPinguino e latte intero (o acqua) con una frusta o un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo; mantecare la miscela.
- Estrarre il gelato direttamente nella vaschetta.
- Decorare a piacere e riporre la vaschetta in vetrina.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero*, Nocciola e Pistacchio!

Gelato soft



Ingredienti

per 1 kg di prodotto

PinoPinguino (35-40%) 350-400 g

Latte intero (65-60%) 650-600 g

Oltre al classico gelato mantecato, le versioni lisce di PinoPinguino possono essere utilizzate per realizzare golosi gelati soft dalla consistenza soffice e dal gusto avvolgente.

Preparazione:

- Mescolare PinoPinguino e latte intero con una frusta o un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto nella macchina per gelato soft.
- Servire al momento.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero, Nocciola e Pistacchio!



Vortice avvolgente



Con PinoPinguino è semplice soddisfare le esigenze di tutti, infatti, grazie alla sua morbida consistenza, può essere anche servito direttamente dall'apposita macchina da banco, in modo pratico e veloce.

Preparazione:

- Versare PinoPinguino nella macchina da banco direttamente dal secchiello.
- Lasciar raffreddare il prodotto regolando la macchina, quindi spinare a piacere per riempire coni, guarnire il gelato o consumare tal quale come una mousse.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero, Nocciola e Pistacchio!

Stecchi & BonBon



Ingredienti

per stecchi e/o Bon con doppia copertura
Gelato (o semifreddo realizzato con
Pronto Semifreddo o HappyTorte SDL
Five Star Chef)

PinoPinguino 800 g

**Coriandoline® Stick (o Gran
Stracciatella Reale) PreGel** 200 g

Utilizzato tal quale, per morbidi inserti e strati interni, o ricettato, per creare una croccante copertura esterna, PinoPinguino è perfetto per realizzare stecchi e bonbon originali e pieni di gusto.

Preparazione:

- Preparare gli stecchi (e/o bonbon) con gelato artigianale o con base per semifreddo e riporli in abbattitore per circa 30 minuti.
- Sformare gli stecchi (e/o bonbon) ed immergerli completamente nel PinoPinguino tal quale, quindi riporli nuovamente in abbattitore per circa 20 minuti.
- Sciogliere in microonde (o a bagnomaria) Coriandoline® Stick (o Gran Stracciatella Reale) PreGel, aggiungere PinoPinguino e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Immergere gli stecchi nella copertura e lasciar colare l'eccesso, quindi riporre in esposizione nella vetrina negativa.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero, Nocciola e Pistacchio per **coperture!**
Prova tutti i prodotti PinoPinguino per creare golosi e morbidi **inserti** all'interno degli stecchi!



Torte gelato



I prodotti PinoPinguino permettono di realizzare originali decorazioni e inserti cremosi per troncetti e torte gelato, dalle combinazioni di gusto nuove e sorprendenti.



Caffè gourmet



Grazie alla cremosità che contraddistingue PinoPinguino, tutti i prodotti dalla linea sono l'ingrediente ideale per golose specialità di caffetteria. Perfette in abbinamento con altre linee PreGel, come Arabeschi® e Topping, tutte le referenze PinoPinguino, sia quelle lisce che quelle con pezzi croccanti, possono essere utilizzate per creare golosi caffè gourmet.

Preparazione:

- Alternare direttamente nel bicchierino strati di PinoPinguino, caffè espresso, Arabeschi® e/o Topping PreGel a piacere.
- Terminare decorando con un ciuffo di panna montata.

Provalo con: tutti i prodotti PinoPinguino!



Shake



Ingredienti

per un bicchiere da 30 cl

PinoPinguino	100 g
Acqua (o latte)	100 g
Caffè espresso (opzionale)	20 g
Ghiaccio	150 g

Rinfrescanti e adatti per le stagioni più calde, gli shake PinoPinguino sono la soluzione ideale per vere e proprie pause di piacere.

Preparazione:

- Versare tutti gli ingredienti nel blender.
- Frullare per 25 secondi.
- Servire il prodotto in un bicchiere.
- Decorare a piacere con panna montata.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero, Nocciola e Pistacchio!

Hot



Ingredienti

per un bicchiere da 30 cl

PinoPinguino	120 g
Acqua (o latte)	180 g

Grazie alla sua versatilità, PinoPinguino può essere utilizzato per creare anche avvolgenti bevande calde dal gusto pieno e unico. Provale in abbinamento a panna montata e granelle!

Preparazione:

- Versare tutti gli ingredienti in un bricco d'acciaio ed immergervi la lancia a vapore.
- Aprire il rubinetto del vapore per 15-20 secondi.
- Servire il prodotto in un bicchiere.
- Decorare a piacere con panna montata.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nero, Nocciola e Pistacchio!



Glassa opaca



Ingredienti

per 1 kg di prodotto

Pino Pinguino	800 g
Coriandoline® Stick (o Gran Stracciatella Reale) PreGel	200 g

Nato come crema da gelateria, PinoPinguino negli anni si è imposto anche come ingrediente per golose creazioni di pasticceria. Utilizza PinoPinguino per ricoprire di gusto semifreddi e torte gelato!

Preparazione:

- Sciogliere in microonde Coriandoline® Stick (o Gran Stracciatella Reale) PreGel.
- Aggiungere PinoPinguino e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Glassare il semifreddo o la torta gelato e riporre immediatamente in freezer.
- Decorare a piacere.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nocciola, Nero e Pistacchio!

Glassa lucida



Ingredienti

per 1 kg di prodotto

Pino Pinguino	475 g
Coriandoline® Stick (o Gran Stracciatella Reale) PreGel	125-145 g
Geloglass Five Star Chef	190 g
Acqua	190 g

Oltre alla versione opaca, con PinoPinguino è possibile realizzare glassa lucide dall'aspetto raffinato ed elegante.

Preparazione:

- Sciogliere Geloglass Five Star Chef in acqua.
- Aggiungere PinoPinguino e mescolare accuratamente.
- Sciogliere in microonde Coriandoline® Stick (o Gran Stracciatella Reale) PreGel ed unire alla prima miscela, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Lasciar riposare il composto il tempo necessario finché non raggiunge una temperatura di 25°C.
- Glassare il semifreddo o la torta gelato e riporre immediatamente in freezer.
- Decorare a piacere.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Bianco, Caramello, Limone, Mandorla, Nocciola, Nero e Pistacchio!



The New Cookie Idea



Ingredienti

per ricetta con frolla classica

Frollis Gluten Free Five Star Chef	1 kg
Burro	260 g
Uova	200 g
Tuorli	120 g
PinoPinguino	

Biscotti di pasta frolla profumati e friabili impreziositi da un cuore cremoso e ricco di gusto.

Preparazione:

- Mescolare accuratamente gli ingredienti in planetaria con attrezzo a foglia e impastare.
- Stendere la pasta frolla ad un'altezza di circa 4 mm.
- Coppare dei dischetti di pasta del diametro di 60 mm da utilizzare per il fondo del biscotto.
- Inserire i dischetti ottenuti all'interno degli incavi delle apposite teglie per biscotti.
- Farcire i fondi del biscotto con PinoPinguino.
- Coppare dei dischetti di pasta del diametro di 50 mm da utilizzare per la chiusura del biscotto.
- Fare una leggera pressione per unire le due parti, avendo cura di inumidire leggermente i bordi con acqua.
- Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 18 minuti.

Provalo con: PinoPinguino Classico, Arancia, Caramello, Croccante, Limone, Mandorla, Nocciolino, Peanut, Pistacchio!

Praline



L'imparagonabile versatilità di PinoPinguino lo rende ideale per le creazioni più originali, anche nel campo della cioccolateria. Utilizzati tal quale o in abbinamento con CremDecó Frosting Five Star Chef, i prodotti PinoPinguino si prestano infatti a diventare golosi e originali ripieni per praline.

Provalo con: Tutti i prodotti PinoPinguino!
Contattaci per avere maggiori informazioni.



*Pino
Pinguino
Sprint*



Prodotto in polvere completo per realizzare un gelato al sapore classico di PinoPinguino.

Senza grassi vegetali idrogenati ne' coloranti, PinoPinguino Sprint è la soluzione per ottenere in pochi e semplici passi un gelato, sia mantecato che soft, che richiami alla mente la più famosa crema per gelateria!

PinoPinguino Sprint è perfetto per realizzare anche una golosa e rinfrescante granita (400 g / lt latte)!

Preparazione:

- Mescolare PinoPinguino Sprint e latte con una frusta o un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo; mantecare la miscela.
- Estrarre il gelato direttamente nella vaschetta.
- Decorare a piacere e riporre la vaschetta in vetrina.

Ingredienti

per gelato soft

PinoPinguino Sprint	1 busta (1,50 kg)
Latte	2,7 - 3 lt

Ingredienti

per gelato mantecato

PinoPinguino Sprint	1 busta (1,50 kg)
Latte	2,7 - 3 lt

Preparazione:

- Mescolare PinoPinguino e latte con una frusta o un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto nella macchina per gelato soft.
- Erogare al momento.



*Pino
Pinguino
Frappè*



Le applicazioni dei prodotti PinoPinguino non sono finite qui!
PinoPinguino Frappè, infatti, permette di ottenere con semplicità frappè dal gusto cremoso e avvolgente! dal gusto di PinoPinguino classico.

Ingredienti

per un bicchiere da 30 cl

PinoPinguino Frappè 60 g

Latte 120 g

Ghiaccio 150 g

Preparazione:

- Versare tutti gli ingredienti nel blender.
- Frullare per 25 secondi.
- Servire il prodotto in un bicchiere.
- Decorare a piacere.



PINOPINGUINO CREME

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	GF	V	K	H	POF
32226	PINOPINGUINO CLASSICO Crema liscia al gusto di cioccolato e nocciola	6 bottiglie x 1 kg	x		x	x	
82272	PINOPINGUINO CLASSICO Crema liscia al gusto di cioccolato e nocciola	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	
68572	PINOPINGUINO CLASSICO PALM OIL FREE Crema liscia al gusto di cioccolato e nocciola, senza olio di palma	2 secchielli x 3 kg	x		x		x
32272	PINOPINGUINO DA VASCHETTA Crema liscia al gusto di cioccolato e nocciola	2 secchielli x 3 kg	x				
12972	PINOPINGUINO ARANCIA Crema liscia al sapore fresco di arancia	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	x
93502	PINOPINGUINO BIANCO Crema liscia al gusto di cioccolato bianco	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	
97602	PINOPINGUINO CAMELLO Crema liscia e avvolgente al gusto di caramello mou	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	x
69472	PINOPINGUINO CROCCANTE Crema al gusto di cioccolato con granella di biscotto	2 secchielli x 3 kg				x	
95002	PINOPINGUINO LIMONE Crema liscia al gusto di di limone	2 secchielli x 3 kg	x				x
83902	PINOPINGUINO MANDORLA Crema liscia al gusto di mandorla	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	x
54072	PINOPINGUINO NERO Crema liscia al gusto di cioccolato fondente	2 secchielli x 3 kg	x		x	x	x
42822	PINOPINGUINO NOCCIOLA Crema liscia al gusto di nocciola	2 secchielli x 3 kg	x				x
93402	PINOPINGUINO NOCCIOLINO Crema al gusto di nocciola con granella di nocciole	2 secchielli x 3 kg			x	x	x
61322	PINOPINGUINO PEANUT Crema al gusto di arachide con granella di arachide	2 secchielli x 3 kg	x	x		x	x
46452	PINOPINGUINO PISTACCHIO Crema liscia al sapore di pistacchio	2 secchielli x 3 kg	x			x	x
84902	PINOPINGUINO WAFFERINO Crema al gusto di cioccolato e nocciola con pezzi di wafer	2 secchielli x 2,50 kg			x	x	x

GF:Gluten Free V:Vegan K:Kosher H:Halal POF: Palm Oil Free

PINOPINGUINO SPRINT

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	GF	V	K	H	SOP
67128	PINOPINGUINO SPRINT	8 sacchetti x 1,50 kg	x				x

PINOPINGUINO FRAPPÈ

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	GF	V	K	H	SOP
74666	PINOPINGUINO FRAPPÈ	6 barattoli x 0,90 kg	x				x

GF:Gluten Free V:Vegan K:Kosher H:Halal POF: Palm Oil Free

Ecco un'altra deliziosa novità nella famiglia PinoPinguino:
biscottini al cacao, friabili e golosi!

Contattaci per avere maggiori informazioni.



Merchandising & Feste



PinoPinguino è ormai diventato uno dei gusti più amati in gelateria, sempre più richiesto e riconosciuto non solo dai bambini ma dai golosi di tutte le età.

Proprio per questo PreGel ha voluto dedicare a PinoPinguino una linea completa di articoli per il punto vendita, così da aiutarti a promuovere il gusto nel tuo locale e ad attirare sempre più clienti.

Inoltre, grazie a PinoPinguino potrai regalare qualche ora di spensieratezza, ricca di allegria e buon gelato, a tutti i tuoi clienti! I party di PinoPinguino sono all'insegna di una divertente animazione che coinvolge grandi e piccini con balli di gruppo, trucca bimbi, tanti giochi e regali per tutti.

Contattaci per richiedere il merchandising ufficiale di PinoPinguino e per organizzare una festa direttamente nella tua gelateria!





  #PinoPinguino