

esperienza



qualità



sapore



In ogni
creazione,
l'eccellenza
del *gusto*

fantasia



 **Nestlé**
PROFESSIONAL®

LINEA PROFESSIONALE



Indice

CIOCCOLATI	- 6
CREME	- 20
CACAO E PASTA DI CACAO	- 30
I SURROGATI	- 36
LE DECORAZIONI	- 42
INFORMAZIONI TECNICHE	- 46



Un
cioccolato
che ha fatto
storia.



Da oltre un secolo, Perugina è sinonimo di maestria nel cioccolato. Ogni giorno, è al tuo fianco per dare vita alle tue creazioni più squisite. Prova tu stesso la qualità raffinatissima dei pani, dei cubetti, delle creme, delle masse coprenti... Scopri la praticità e la versatilità con cui saranno d'aiuto alla tua fantasia.

E offri ai tuoi clienti l'incontro felice tra la tua abilità, la tua passione e l'eccellenza di un marchio che in Italia ha fatto la storia della delizia e della golosità.



I cioccolati

A close-up photograph of a chocolate mold. A piece of chocolate is being lifted from the mold, showing a broken shell and chocolate shavings on a wooden surface. The text "I cioccolati" is written in a white, cursive font across the top of the image. The background is blurred, showing more of the chocolate mold and shavings.



Applicazioni del cioccolato

Scegli il prodotto Perugina più adatto alle tue esigenze, a seconda della sua viscosità.

		●	●●	●●●	●●●●
CORPI CAVI 		●	●		
PRALINERIA 				●	●
MODELLAGGIO TAVOLETTE 			●	●	
GELATI, MOUSSE E SEMIFREDDI 		●	●		
FARCITURE E GANACHES 			●	●	●

INDICE VISCOSITÀ: MOLTO VISCOSO ● - MOLTO FLUIDO ●●●●



Fondente



Fondente Bitter

Materia grassa totale: 38-40%

Solidi del cacao: 70% min.

Zucchero: 28,3%

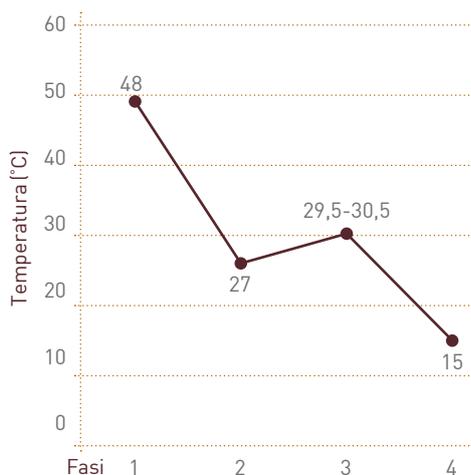
Profilo organolettico:

Odore molto intenso di cacao, pungente, con note di corteccia umida. Spiccata acidità e astringenza, spigoloso nelle note caratterizzanti.

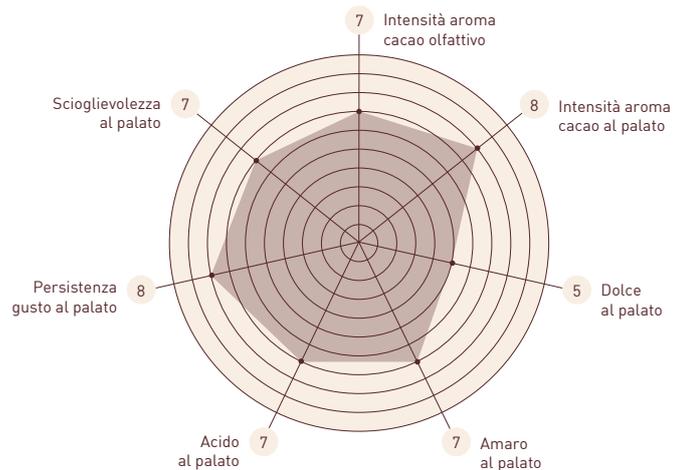
INDICE VISCOSITÀ (1 - 4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

FONDENTE BITTER - cubetti

CODICE

703132

FORMATO

1X12 KG



Fondente



Fondente Amabile

Burro di cacao: 40-42%

Sostanza secca di cacao: 64% min.

Zucchero: 34%

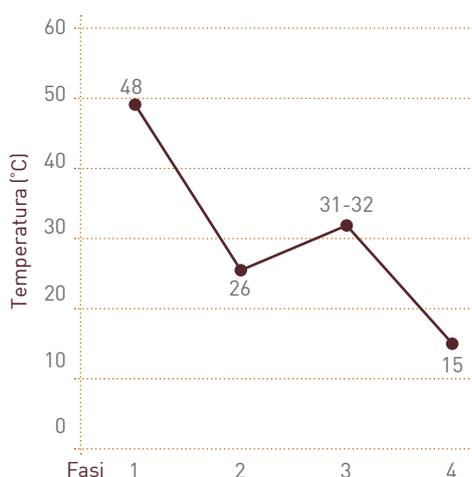
Profilo organolettico:

Si distinguono l'aroma del burro di cacao, dei fiori e le note tostate della massa di cacao in un equilibrio aromatico.

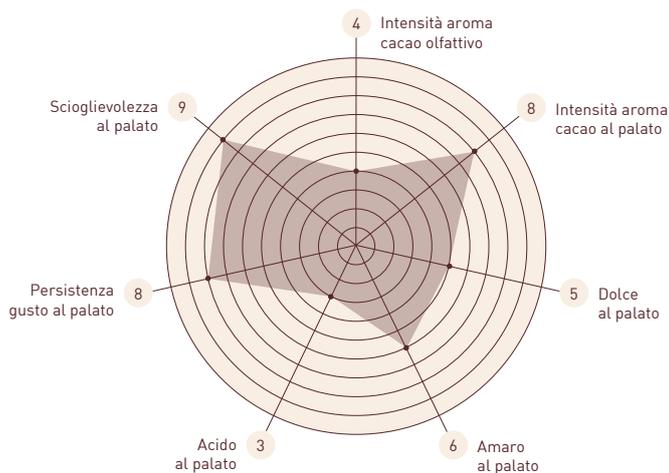
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

FONDENTE AMABILE - cubetti

CODICE

12306727

FORMATO

1X12 KG



Fondente

Luisa

Luisa Fondente

Burro di cacao: 38-40%

Sostanza secca di cacao: 55% min.

Zucchero: 43%

Profilo organolettico:

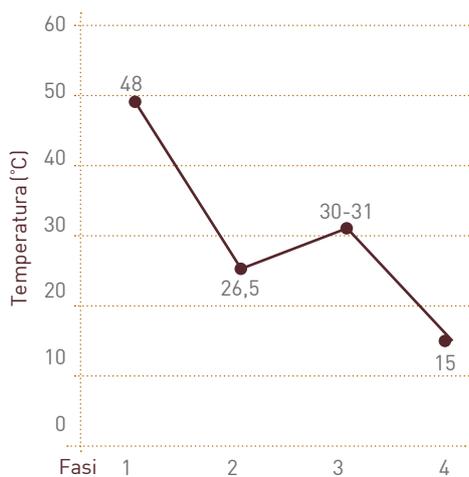
Odore intenso di cacao, radice di liquirizia, corteccia umida. Gusto amabile, rotondo, equilibrato. Leggera nota di caramello. Buona persistenza.



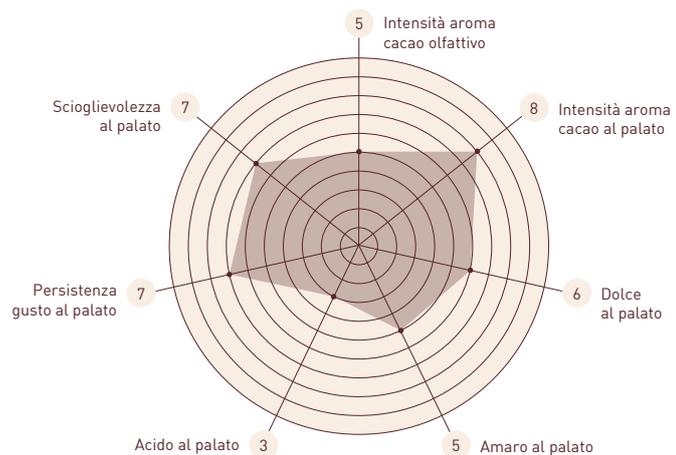
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

CODICE

FORMATO

LUISA FONDENTE - pani **SENZA GLUTINE**

703038

10X1,25 KG

LUISA FONDENTE - cubetti

703054

1X12 KG



Fondente



Luisa

Luisa Fondente Corpi Cavi

Burro di cacao: 30-32%

Sostanza secca di cacao: 51% min.

Zucchero: 47%

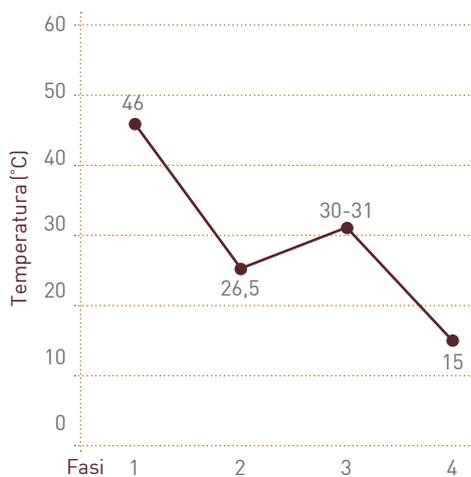
Profilo organolettico:

Odore intenso di cacao, radice di liquirizia, corteccia umida. Gusto amabile, rotondo, equilibrato. Leggera nota di caramello. Buona persistenza.

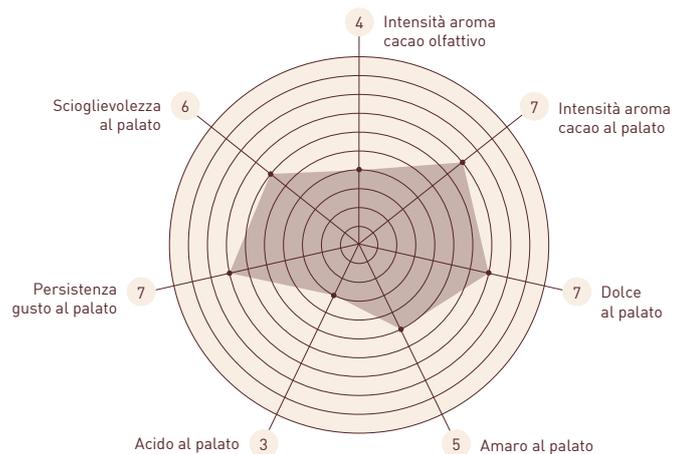
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

LUISA FONDENTE CORPI CAVI - cubetti

CODICE

12281742

FORMATO

1X12 KG



Fondente

SENZA GLUTINE



Grancioccolato Trasimeno

Burro di cacao: 25-27%

Sostanza secca di cacao: 44% min.

Zucchero: 53,8%

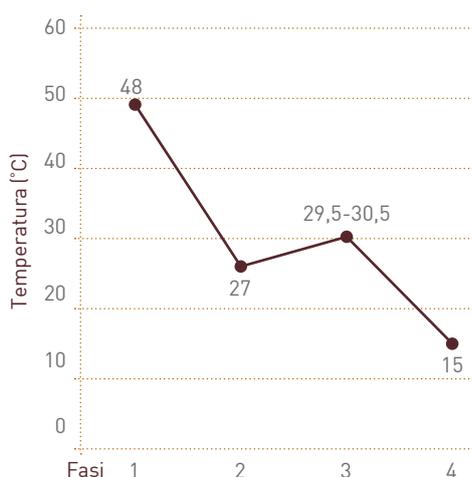
Profilo organolettico:

Odore intenso di cacao, dolcezza marcata.

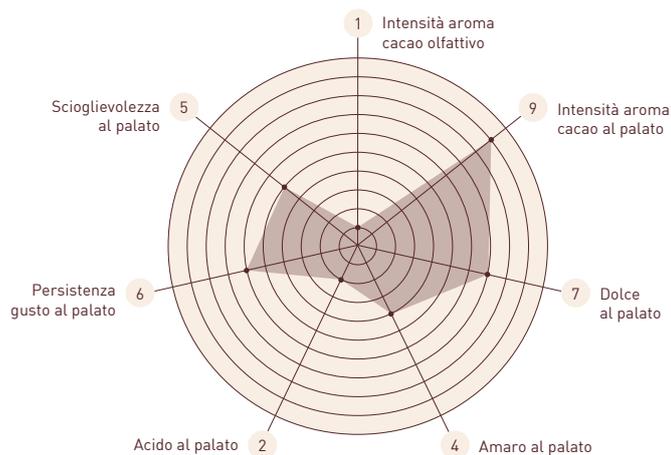
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

GRANCIOCCHOLATO TRASIMENO FONDENTE - pani

CODICE

701954

FORMATO

10X1 KG



Latte



Latte Finissimo

Materia grassa totale: 36-38%

Materia lattica totale: 22% min.

Cacao: 34% min.

Zucchero: 49%

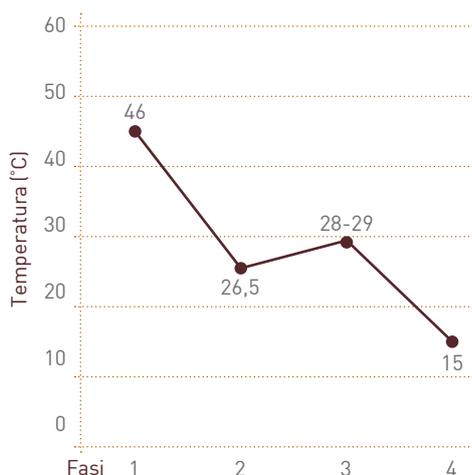
Profilo organolettico:

Profumo di latte, fieno e cacao. Risalta immediatamente il gusto del mou ed il sapore del latte condensato. Equilibrato con una leggera punta d'amaro. Persistenza discreta.

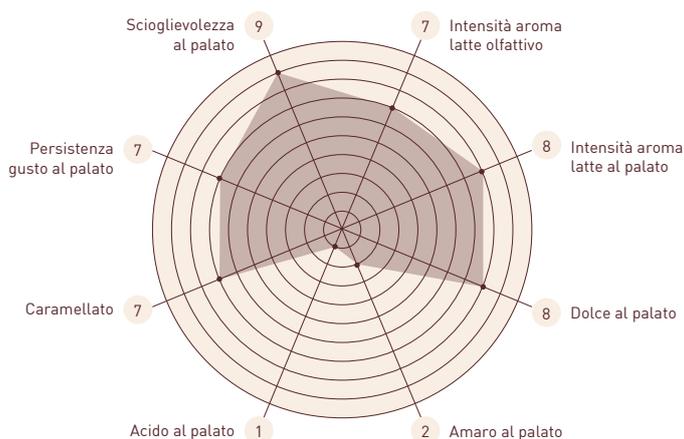
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

CODICE

FORMATO

LATTE FINISSIMO - pani

SENZA GLUTINE

703179

10X1,25 KG

LATTE FINISSIMO - cubetti

12281715

1X12 KG



Latte

Latte Finissimo Corpi Cavi

Materia grassa totale: 30-32%

Materia lattica totale: 18% min.

Cacao: 32% min.

Zucchero: 55%

Profilo organolettico:

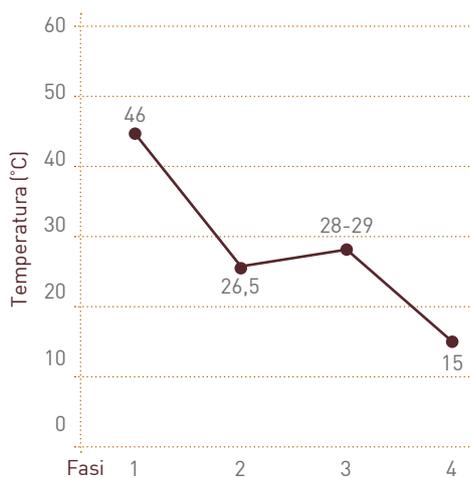
Profumo di latte, fieno e cacao pastoso, dolce ma non eccessivo. Risalta il gusto del mou ed il sapore del latte condensato. Equilibrato con una leggera punta d'amaro. Persistenza discreta.



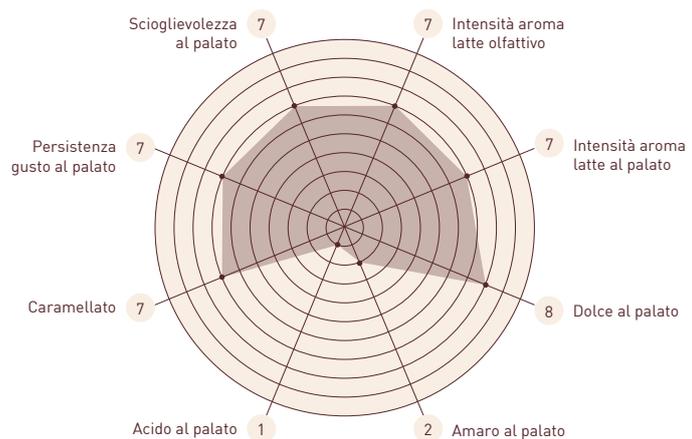
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

LATTE FINISIMO CORPI CAVI - cubetti

CODICE

12281743

FORMATO

1X12 KG



Gianduia

SENZA GLUTINE



Gianduia

Materia grassa totale: 38-40%

Cacao: 29% min.

Zucchero: 44,2%

Nocciole: 24%

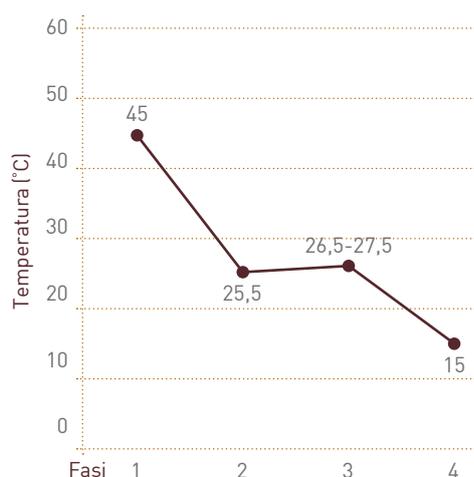
Profilo organolettico:

Profumo intenso di crema alla nocciola e cioccolato al latte. Retrogusto tipico del cioccolato al latte. Risulta dolce e presenta una leggera sabbiosità. Persistenza discreta.

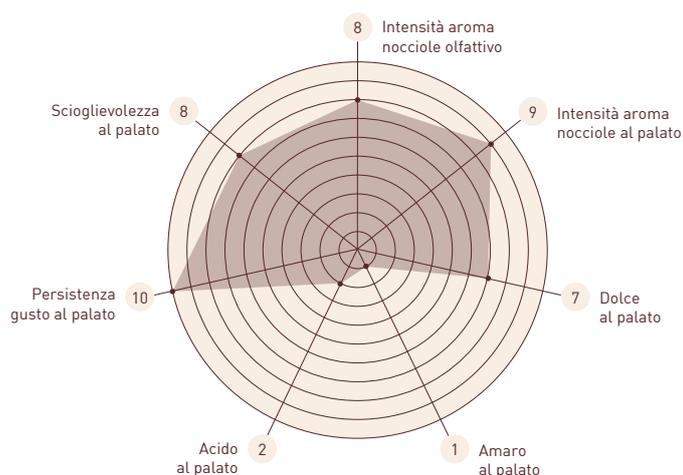
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

GIANDUIA - pani

CODICE

703200

FORMATO

10X1,25 KG



Bianco

SENZA GLUTINE



Bianco

Materia grassa totale: 35-37%

Materia lattica totale: 22,7% min.

Cacao: 29% min.

Zucchero: 55%

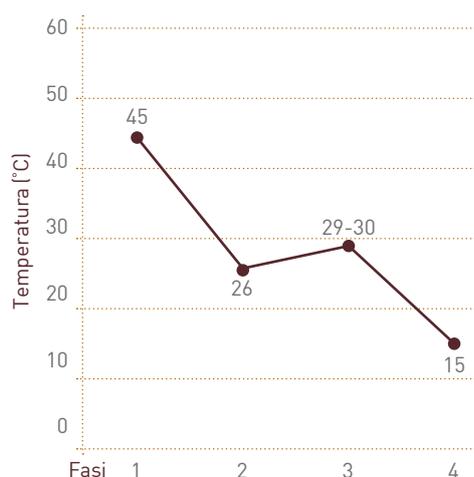
Profilo organolettico:

Profumo delicato, odore di latte. In bocca si scioglie lentamente. Gusto di latte condensato. Persistenza minima di latte condensato.

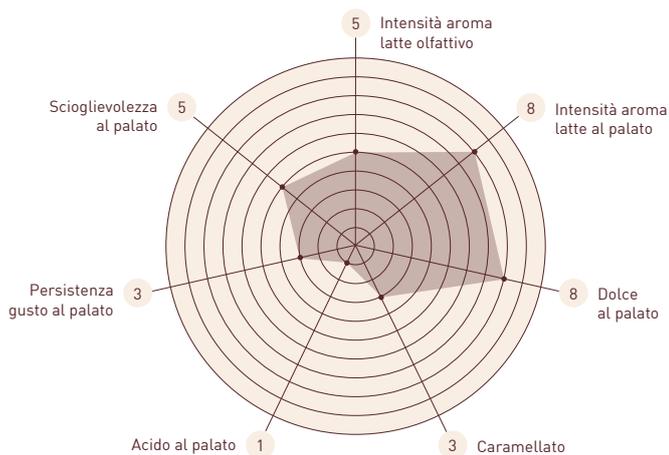
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

BIANCO

CODICE

12306774

FORMATO

1X12 KG



Bianco



Galak Gelateria

Materia grassa totale: 36-38%

Materia lattica totale: 23,5% min.

Cacao: 29% min.

Zucchero: 52,8%

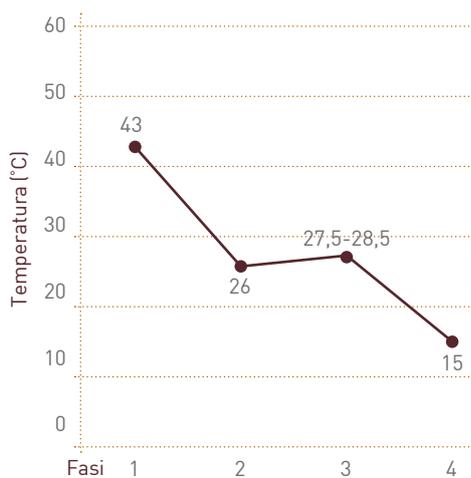
Profilo organolettico:

Odore di latte e fieno, con un profumo intenso dovuto al burro di cacao non deodorato. Giusta dolcezza e piacevole scioglievolezza in bocca.

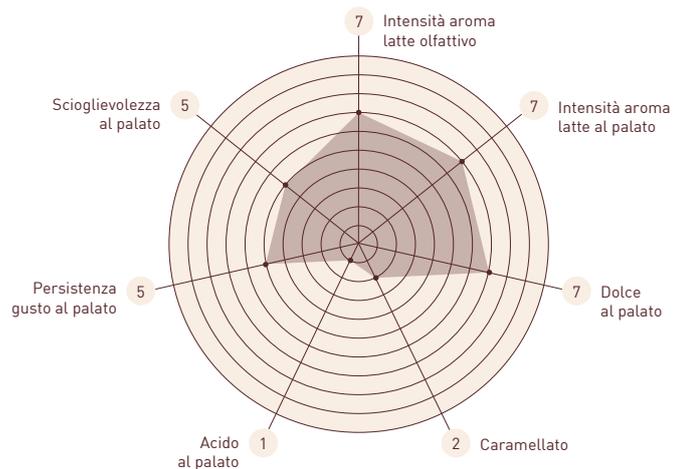
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

CODICE

FORMATO

GALAK GELATERIA - pani

SENZA GLUTINE

703207

10X1,25 KG

GALAK GELATERIA - cubetti

703213

1X12 KG



Bianco



Galak Corpi Cavi

Materia grassa totale: 32-34%

Materia lattica totale: 25,5% min.

Cacao: 25% min.

Zucchero: 57%

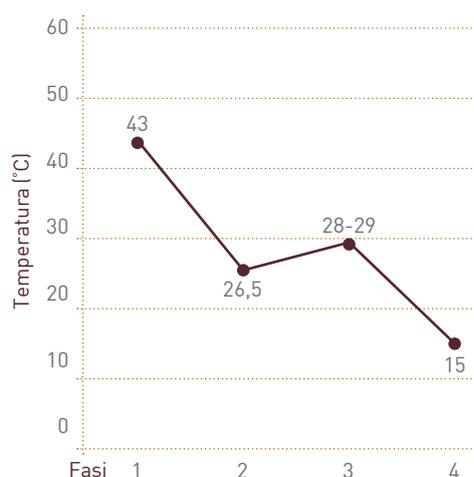
Profilo organolettico:

Profumo delicato, odore di latte. In bocca si scioglie lentamente, risulta cremoso. Gusto di latte/latte condensato.

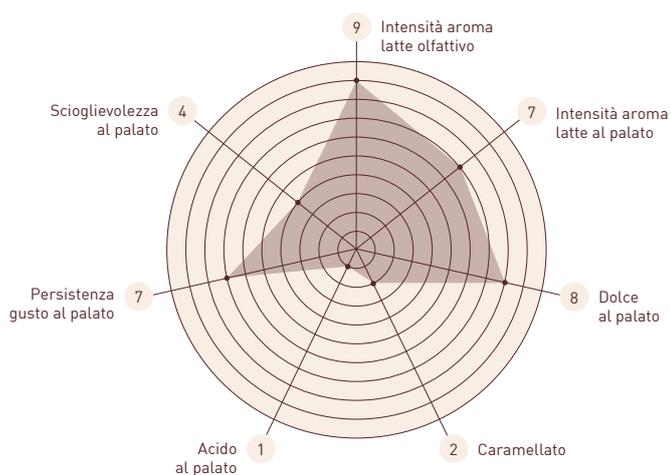
INDICE VISCOSITÀ (1-4):

UTILIZZI:

CURVA DI TEMPERAGGIO



VALUTAZIONE SENSORIALE



DESCRIZIONE

GALAK CORPI CAVI - cubetti

CODICE

12281741

FORMATO

1X12 KG





Le creme

Le creme

VANTAGGI:

Utilizzando le Creme Perugina risparmi tempo nella preparazione e hai la certezza di una qualità costante.

E giorno dopo giorno, questi vantaggi si traducono in un notevole risparmio.

CONSIGLI:

Prima di usarla, scalda la Crema Perugina a bagnomaria (evitando il contatto con l'acqua) o nel microonde fino a una temperatura di 36°-38° e mescola bene per amalgamarla, meglio se con un mixer ad immersione.

Se la conservi in secchielli non aperti, usa le stesse precauzioni che dedichi ai prodotti a base di cioccolato, evitando forti sbalzi di temperatura.

CONSERVAZIONE IDEALE A TEMPERATURA AMBIENTE (18-22°)

APPLICAZIONI CREME:

 POST	FARCITURE POST-FORNO
	GLASSATURE/RICOPERTURE
	RIPIENO PRALINE
	CREMINI E INSERTI TORTE
 PRE	FARCITURE PRE-FORNO
	AROMATIZZANTE DI CREME
	SNACK E TORRONI MORBIDI



SENZA GLUTINE

Crema Amarcream

Cacao: 30%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Si distingue l'amarezza del cacao, gradevole. Dolcezza giusta. L'impatto iniziale è alla nocciola, che poco dopo si trasforma in un inconfondibile gusto di cacao che permane a lungo.

SENZA GLUTINE

Crema Cacao

Cacao: 16%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza non invasiva che si sposa col gusto del cacao in maniera equilibrata. Amabile, è adatta ad ogni palato per il suo profilo equilibrato.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
AMARCREAM	501466	2X5 KG
CACAO	12306772	1X13 KG



SENZA GLUTINE

Crema Cioccolato Luisa

Cioccolato: 55%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Ottima, estremamente duratura nel tempo. Amaro tipico del cioccolato fondente, piacevole. Sapore distinto di cioccolato fondente, senza sbavature.

SENZA GLUTINE

Crema Jolly

Cacao: 23%

Nocciola: 8%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza equilibrata e buona persistenza del cacao. La nocciola si riconosce brevemente all'inizio, poi viene sormontata dal cacao.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
CIOCOLATO LUISA	501376	2X6 KG
JOLLY	501440	2X6 KG



SENZA GLUTINE

Crema Fornella

Cacao: 7%

Nocciole: 14%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza media. Gusto intenso. La nocciola si distingue chiaramente ed è piacevole.

SENZA GLUTINE

Crema Farcisco

Cacao: 7%

Nocciola: 14%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza equilibrata. Prevale su tutto il sentore di nocciola e cacao. Persistenza buona, soprattutto della nocciola.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
FORNELLA	501494	2X5 KG
FARCISCO	501477	2X6 KG



SENZA GLUTINE

Crema Croissant Gianduia

Cacao: 7%

Nocciola: 5%



UTILIZZI: 

Profilo organolettico:

Dolcezza media, bilanciata sia come consistenza che come gusto.

SENZA GLUTINE

Crema Cacao&Nocciole

Cacao: 6%

Nocciola: 2%



UTILIZZI: 

Profilo organolettico:

Dolcezza equilibrata. Equilibrato gusto di nocciola e cacao, con un finale leggermente astringente.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
CROISSANT GIANDUIA	506196	1X20 KG
CACAO&NOCCIOLE	12307002	1X13 KG



SENZA GLUTINE

Crema Baci Perugina

Pasta di nocciole: 17,6%

Granella di nocciole: 15%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza equilibrata. Predominante il sapore della nocciola, che si distingue netto sugli altri sentori. Il tutto è avvolto dal sapore del cioccolato.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
BACI PERUGINA	501410	1X6 KG



SENZA GLUTINE

Crema Galak

Cioccolato: 49%



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolce, in linea con il tipo di prodotto. Spicca l'aroma di burro di cacao tipico del cioccolato Galak. Inconfondibile.

SENZA GLUTINE

Crema Bianca



UTILIZZI:



Profilo organolettico:

Dolcezza medio alta. Il gusto predominante è quello del latte.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
CIOCCOLATO GALAK	501383	2X6 KG
BIANCA	12306773	1X13 KG







Cacao
e Pasta
di cacao



Cacao e pasta di cacao

LA POLVERE.

Ottenuta da un'attenta selezione di semi arrostiti, spezzati e lavorati, la polvere di cacao Perugina ha un profilo aromatico intenso che la rende ideale per donare un gusto deciso e caratterizzante alle tue preparazioni di pasticceria. Il burro contenuto nella polvere viene sottoposto a uno speciale processo di temperaggio, per ottenere una qualità più elevata e una maggiore stabilità.

LA PASTA.

La pasta Perugina è ideale per la preparazione di creme e prodotti da forno. Nasce da una selezione accurata dei migliori cacao, per insaporire le tue creazioni con un gusto intenso, senza la necessità di aggiungere zuccheri. Il segreto è nella sua genuinità: le fave vengono infatti tostate, decorticate e macinate in purezza, senza ingredienti estranei al cacao. Inoltre, la pasta Perugina non subisce il concaggio. Per questo il suo sapore è così autentico e deciso.



Cacao

SENZA GLUTINE

Cacao Universal

Sostanza secca di cacao: 95% min.

Materia grassa totale: 22 - 24%

pH 6,6 - 7,0 colore bruno-chiaro



- Gusto tipico di cacao senza retrogusto, grazie all'assenza di aromi ed esaltatori.
- Resa elevatissima per l'aroma, buona per il colore, gusto intenso.
- L'elevato grado di polverizzazione rende il prodotto più facilmente lavorabile e dona un'ottima solubilità.
- Ideale per tutte le preparazioni.

Cacao del gelatiere

Sostanza secca di cacao: 95% min.

Materia grassa totale: 22 - 24%

pH 7,8 - 8,2 colore rosso cupo

SENZA GLUTINE



- Gusto tipico di cacao senza retrogusto, grazie all'assenza di aromi ed esaltatori.
- Resa eccezionale nell'aroma ottima, per il colore e il gusto marcato.
- L'elevato grado di polverizzazione rende il prodotto più facilmente lavorabile e dona un'ottima solubilità.
- Ideale per la preparazione del gelato al cacao (70/80 g per chilo di base).

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
CACAO UNIVERSAL	503443	6X1 KG
CACAO DEL GELATIERE	501606	6X1 KG



Pasta di cacao

Pasta di cacao Caracas

Sostanza secca di cacao: 98,5% min.

Materia grassa totale: 53% min.

Ideale per:

- insaporire creme
- rinforzare l'aroma di cacao nel gelato o in altre coperture di cioccolato nel rispetto dei parametri di bilanciamento
- aumentare la fluidità di coperture di cioccolato magre
- decorazioni di pasticceria (serigrafia, aerografo)



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
PASTA DI CACAO	703006	1X12 KG





Surrogati



I Surrogati

Glassare, farcire, riempire, miscelare con altri ingredienti... i surrogati Perugina ti offrono versatilità e rapidità, insieme a un gusto di cioccolato fondente pulito, equilibrato negli zuccheri e senza retrogusti. Il buon tenore di grassi totali garantisce fluidità e lucentezza. La praticità d'uso consente applicazioni eccellenti anche su formati più grandi (come panettoni, colombe e pandori) e su prodotti conservati a temperatura negativa.

NON NECESSITA DI TEMPERAGGIO

SCIOGLIERE A 45°

INIZIO CRISTALLIZZAZIONE A 30°-32°

SOLIDIFICAZIONE <20



Fondente

Monterosa Fondente

Cacao: 21,5% min.

Materia grassa totale: 36,5%

Ideale per glassature di pasticceria
e realizzazione di corpi cavi.
Non necessita di temperaggio.



Asso Fondente

Cacao: 18% min.

Materia grassa totale: 38%

Ideale per glassature di pasticceria
e realizzazione di corpi cavi.
Non necessita di temperaggio.



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
MONTEROSA FONDENTE	12233411	1X12 KG
ASSO FONDENTE	12233397	1X12 KG



Bianco

Monterosa Avorio

Materia lattica: 21,5%

Materia grassa totale: 33,6%

Ideale per glassature di pasticceria,
realizzazione di corpi cavi e
ricopertura di torroncini.
Non necessita di temperaggio.



Asso Bianco

Materia lattica: 20%

Materia grassa totale: 34,5%

Ideale per glassature di pasticceria
e per ricoprire torroncini.
Ottima base da colorare con colori alimentari.
Non necessita di temperaggio.



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
MONTEROSA AVORIO	12233400	1X12 KG
ASSO BIANCO	12233275	1X12 KG



Latte

Monterosa Latte

Cacao: 4,5% min.

Materia lattica: 18,5%

Materia grassa totale: 37%



Ideale per le glassature e per ricoprire torroncini. Non necessita di temperaggio.

Gianduia

Monterosa Gianduia

Cacao: 5,2% min.

Materia lattica: 8,5%

Materia grassa totale: 34%

Nocciole: 12,9%



Ideale per glassature e per ricoprire torroncini. Non necessita di temperaggio.

DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
MONTEROSA LATTE	12233409	1X12 KG
GIANDUIA	12233363	1X12 KG



The image features four round chocolate chip cookies arranged on a dark, textured surface. The cookies are golden-brown with visible chocolate chips. A white, hand-drawn style border frames the scene. The word "Decorazioni" is written in a white, cursive font across the center of the image.

Decorazioni



Le *Decorazioni*

Alta qualità, praticità d'uso... e la certezza di utilizzare un prodotto nato dall'esperienza Perugina nella selezione delle materie prime e nella lavorazione. Anche nelle decorazioni, infatti, la nostra arte del gusto è sinonimo di eccellenza nel cioccolato al servizio delle tue creazioni di pasticceria.



Cioccogocce

Cioccogocce 1800

Cacao: 48% min.

Materia grassa totale: 26%

Gocce di dimensioni piccole, adatte a tutti i tipi di preparazione.



Cioccogocce 1200

Cacao: 48% min.

Materia grassa totale: 26%

Gocce di dimensioni leggermente più grandi, ideali per lievitati e preparazioni dove si vuole una maggiore presenza del cioccolato.



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO
CIOCCOGOCCE 1800	12234949	1X12 KG
CIOCCOGOCCE 1200	12307203	1X12 KG





*Informazioni
tecniche*



Cause e rimedi

Il corretto trattamento del cioccolato permette di ottenere risultati ottimali non solo dal punto di vista organolettico, ma anche da quello percettivo-estetico.

Qualora in alcuni casi dovessi riscontrare dei risultati scarsamente soddisfacenti durante le tue lavorazioni, questa tabella ti aiuterà a capire quali sono le cause dei principali difetti.

DIFETTO	POSSIBILI CAUSE	RIMEDI
Smodellaggio difficile	<ul style="list-style-type: none">• copertura mal temperata• stampi umidi• raffreddamento insufficiente	<ul style="list-style-type: none">• controllare il ciclo di tempera e il corretto funzionamento della macchina• riscaldare gli stampi• rivedere i tempi di raffreddamento
Imbianchimento del cioccolato	<ul style="list-style-type: none">• copertura mal temperata• raffreddamento forzato• condensazione	<ul style="list-style-type: none">• controllare il ciclo di tempera e il corretto funzionamento della macchina• rivedere i tempi di raffreddamento• evitare condensazioni
Crinature della copertura	<ul style="list-style-type: none">• raffreddamento violento• copertura troppo sottile	<ul style="list-style-type: none">• rivedere i tempi di raffreddamento
Scarsa brillantezza	<ul style="list-style-type: none">• interni troppo freddi• temperatura di raffreddamento troppo bassa• copertura mal temperata• stampi sporchi	<ul style="list-style-type: none">• rivedere i tempi di raffreddamento• controllare il ciclo di tempera e il corretto funzionamento della macchina
Aloni in superficie su prodotti modellati	<ul style="list-style-type: none">• stampi non abbastanza riscaldati• stampi sporchi	<ul style="list-style-type: none">• pulire accuratamente gli stampi con un batuffolo di cotone
Perdita di caratteristiche qualitative e strutturali	<ul style="list-style-type: none">• ambiente di stoccaggio inadeguato• assorbimento di odori	<ul style="list-style-type: none">• migliorare la conservazione del prodotto



Cioccolati e Creme

INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE IDEALE

TEMPERATURA

Conservare i prodotti a base di cioccolato alla giusta temperatura è importante per mantenerne costanti le caratteristiche. La soglia ideale è compresa tra i 15° e i 18°C.

A partire dai 27°, il burro di cacao, i grassi del latte e i grassi vegetali rammolliscono e poi fondono fino a deformare completamente il prodotto modellato. Nel caso dei prodotti solidi, come le coperture di cioccolato e le masse coprenti, le alte temperature generano un velo bianco opaco in superficie. Nei prodotti fluidi il fenomeno è più evidente, con la formazione di uno strato di grasso e di oli superficiali. In entrambi i casi non si verifica un degradamento della qualità. Quindi, per far scomparire i difetti, è sufficiente fondere il prodotto modellato e rimescolare accuratamente le paste.

Le temperature troppo basse provocano invece un eccessivo indurimento dei grassi che rende difficoltosa la lavorazione. Per ripristinare le caratteristiche originarie, è sufficiente trasferire il prodotto in un ambiente a temperatura idonea almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

Nel caso delle ricoperture, la temperatura della massa da rivestire non deve essere superiore ai 20°-22°, per evitare l'imbiancamento, né inferiore ai 15°- 18°, per evitare un raffreddamento eccessivamente rapido del cioccolato.

UMIDITÀ

L'ambiente ideale per la conservazione è fresco e asciutto. I prodotti a base di cioccolato tendono infatti ad assorbire l'umidità dell'aria. La conseguente cristallizzazione degli zuccheri può creare una patina biancastra sulla superficie, oltre ad un aumento della viscosità (nel caso delle coperture di cioccolato e delle masse coprenti allo stato fluido). Tale inconveniente non è più eliminabile, ma se si manifesta in misura contenuta non incide sulle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Attenzione: questi fenomeni possono verificarsi anche in caso di ricoperture, quando la massa da rivestire è molto umida.



Nestlé Italiana S.p.A. Via del Mulino, 6 - 20090 Assago (MI)
www.nestleprofessional.it

