



CATALOGUE GÉNÉRAL

*Les ingrédients  
glaces pour réussir*





## *L'expertise cresco*

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

*Les bases pour préparations de crèmes glacées ou aux fruits, les pâtes aromatiques et les marbrages offrent de nombreuses possibilités pour enrichir votre carte, que vous soyez boulangers-pâtisseries 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 pâtisseries*



*Les ingrédients de panification*



*Les ganaches et glaçages*



*Les ingrédients pour glace*



*Les arômes*



*Les indispensables de la pâtisserie*

# SAPORI DAL MONDO

NOCCIOLA PIEMONTE IGP

PISTACCHIO KERMAN

CAFFE ARABICA



COCCO DI SULU

VANIGLIA BOURBON

## *Un voyage à la découverte des saveurs*

A travers sa gamme Saperi 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.



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

## Base Lait

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

<b>PERFETTA 100</b>	1-42-008953	Sachet 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base au beurre de cacao, sans ajout de graisses végétales supplémentaires et arôme naturel.</li> <li>• Délicieuse et chaude au palais, elle offre une texture onctueuse et une excellente durée de vie en vitrine.</li> </ul>	100	<span style="color: red;">●</span>
---------------------	-------------	-------------	--	-----	------------------------------------

## Base Fruits

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

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

## Améliorant

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

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

## Mise en œuvre

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.



# Pâtes Aromatiques

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. 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.

<b>BISCOTTO / BISCUIT-COOKIES</b>		1-42-012975	Seau 3 kg	40-50
<b>CACAHUÈTE</b>		1-42-012958	Seau 3 kg	80-100
<b>CAFFÉ ARABICA / CAFÉ ARABICA</b>		1-42-012976	Seau 3 kg	70-100
<b>NOCCIOLA / NOISETTE</b>		1-42-011441	Seau 1 kg	100
<b>NOCCIOLA EXTRA / NOISETTE EXTRA 95%</b>		1-42-011638	Seau 3 kg	80-100
<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP / NOISETTE DU PIÉMONT IGP 100%</b>		1-42-011640	Seau 3 kg	80-100
<b>PISTACCHIO / PISTACHE COLORÉE</b>		1-42-010037 1-42-011636	Seau 1 kg Seau 3 kg	70-80
<b>PISTACCHIO KERMAN / PISTACHE PURE KERMAN D'IRAN 100%</b>		1-42-010091 1-42-011639	Seau 1 kg Seau 3 kg	80-100
<b>VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR / VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR AVEC GRAINS</b>		1-42-011553	Seau 3 kg	40-50

<b>COCCO DI SULÙ (POUDRE) / NOIX DE COCO DE SULÙ</b>		1-42-010931	Sachet 1 kg	80-100
--	---	-------------	-------------	--------



Idéal pour glace (vrac et entremets glacés)



Idéal pour soft ice

● Utilisation à chaud

● Utilisation à froid

# 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.

## Ready Line avec Lait

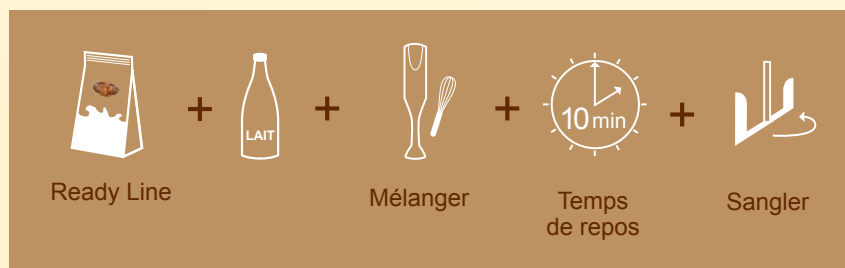
(1 sachet + 2,5-3 litres)

FIORDILATTE / FLEUR DE LAIT	1-42-008963	Sachet 1,2 kg	+ lait	●
SAVEUR YAOURT	1-42-008965	Sachet 1,2 kg		●



## Mise en œuvre

Delayer la préparation Ready Line choisie dans le lait avec un mixeur plongeant ou un fouet. Laisser reposer 10 min avant de verser la préparation dans la turbine.



Idéal pour glace (vrac et entremets glacés)



Idéal pour soft ice

● Utilisation à chaud

● Utilisation à froid



# Marbrages

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.

<b>VARIEGÓ CHOCOMILKY &amp; CEREALS</b>	1-42-011523	Seau 3 kg
<b>VARIEGÓ CHOC'OR</b> (contient des noisettes et biscuits)	1-42-011524	Seau 3 kg
<b>VARIEGÓ COOKIES</b> (contient des morceaux de biscuits)	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.

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



Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

