# Le ricette del maestro



**GELATO & PASTRY EST. 1959** 

# Le ricette del maestro



#### **Cookies**

- Cod. F104 PASTA BISCUIT GRINGO +
   Cod. F335 VARIEGATO RISCUIT
- Una perfetta combinazione tra il Gelato al **gusto di Biscotto** al burro e una ricca salsa al Cioccolato con croccanti pezzetti di biscotti al cacao.



# **Snikerone**

- Cod. F095 PASTA SNIKERONE +
- Cod. F337 VARIEGATO PRALÌ

Ispirato al famoso snack, ti sorprende con il gusto di Arachidi e Cacao che si fonde con il variegato al Gianduia con una cascata di... arachidi caramellate!



# RubiLello

- Cod. F102 PASTA RUBILELLO +
- Cod. F101 VARIEGATO RUBILELLO

Cioccolato bianco, Cocco e granella di Nocciole:

**tre elementi che si fondono insieme** per un connubio candido e irresistibile.





#### RubiRock

- Cod. F073 PASTA RUBIROCK +
- Cod. F317 VARIEGATO RUBIROCK

Ami anche tu il famoso cioccolatino al gianduia e granella di nocciole? Allora, cogli al volo questo gusto: fenomenale **Gelato al Cioccolato e Nocciola** con il suo variegato ricco in granella di Nocciole.



#### **Cookies & Cream**

- Cod. F033 PASTA ROMEO
- Cod. F332 VARIEGATO ROMEO

Un gusto di tendenza, ispirato al famoso biscotto al cacao farcito di crema. Da relizzare con **ROMEO pasta** dal gusto Cioccolato Bianco e Vaniglia e **ROMEO variegato**, una salsa di Cioccolato Fondente extra scura con biscotti croccanti e un delicato retrogusto salato.



# **RubiTobler**

- Cod. F031 PASTA RUBITOBLER +
- Cod. F312 VARIEGATO CREMA NUGAT

La famosa tavoletta svizzera di Cioccolato e Torrone ispira questo gusto semplicemente irresistibile. Lasciati stupire dalla **pasta concentrata al Cioccolato al Latte e croccantini** e dal **variegato Gianduia con granella di croccante e biscotti**.





# **Caramello Salato**

- Cod. F018 PASTA CARAMELLO SALATO +
- Cod. F311 VARIEGATO CARAMELLO SALATO

Dolce e Salato si uniscono in un gusto Gelato semplicemente innovativo. La sua origine francese lo rende un gusto chic e ricercato, **capace di sorprendere ogni palato** con le sue note contrapposte.



#### **Boero**

- Cod.F020 PASTA CIOCCOBON +
- Cod.F319 VARIEGATO AMARENA BOERO

Amarena e Cioccolato al Rhum sono una coppia perfetta che si unisce in un gusto Gelato avvolgente e dai toni caldi, arricchito dal variegato con una cascata di amarene intere e a pezzetti.



# **Apple Pie**

- Cod. F905 PASTA APPLE PIE +
- Cod. F307 VARIEGATO APPLE PIE

Apple Pie, la tipica crostata americana, si presenta nella sua versione "fredda". Gusto di **pasta frolla, mele e cannella** farcita con il suo variegato ricco in pezzetti di mela.





# **Orange Cake**

- Cod. F986 PASTA ORANGE CAKE +
- Cod. F987 VARIEGATO ORANGE CIOCK

Un connubio da intenditori: Cioccolato, Arancia e una goccia di Rhum. Pasta e Variegato sono ideati per abbinarsi alla perfezione e singolarmente sono ideali per creare ricette di gelateria e pasticceria.



#### **Kit Nut**

- Cod. F059 PASTA NOCCIOLA BONITA
- Cod. F119 VARIEGATO WAFER

Il gusto Kit Nut è ispirato ad uno dei più croccanti snack al cioccolato e wafer e ha come obiettivo fare tornare i tuoi clienti per richiedere un'altra coppetta! Il Variegato è goloso e incredibilmente versatile, da utilizzare come croccante farcitura per semifreddi e monoporzioni.



#### **Coco Choco**

- Cod. F205 PASTA COCCO +
- Cod. F988 VARIEGATO COCO CHOCO

Cocco e cioccolato? **Una coppia straordinaria** che Rubicone è riuscito a presentare al massimo della delizia abbinando **Pasta Cocco e il Variegato Coco Choco.** Un gelato che si ispira al delizioso snack dal gusto inconfondibile.





#### Strudel di Mele

Cod. F004 PASTA CROSTATA +
Cod. N588 VARIEGATO STRUDEL

La tipica ricetta dello Strudel si trasforma in Gelato grazie alla squisita unione tra la Pasta Crostata e il Variegato Strudel ricco di uvetta, pezzetti di mela e al profumo di cannella.



# Crostata con Nocciole e Cacao

Cod. F004 PASTA CROSTATA +
Cod. F313 VARIEGATO CIOCCOTELLA

Una delle crostate più amate in pasticceria è al gusto di Crema di Nocciole e Cacao.

Perché non deliziare i golosi di Gelato con lo stesso gusto inconfondibile? La Pasta Crostata, immancabile in ogni laboratorio, e il Variegato Cioccotella sapranno ricreare il suo gusto prelibato.



# **Yogurt alla Greca**

Cod. F957 READY GREEK YOGURT + Cod. F499 TOPPING MIELE

Lo **Yogurt Greco** è uno dei gusti più amati per la sua tipica acidità e la struttura compatta. Il suo **perfetto abbinamento è con il Topping Miele**, facile da utilizzare con la sua confezione in bottiglia squeezable da 1 kg. Da decorare con granella di frutta secca.





#### **Brownies**

- Cod. F117 PASTA BROWNIES +
- Cod. F118 VARIEGATO BROWNIES

Un classico della pasticceria americana da realizzare con la Pasta al gusto di Cioccolato e delicato bouquet di uova e burro e il Variegato Brownies, una crema super golosa al Cioccolato Fondente e ricca di pezzetti di vero Brownies.



#### **Muffin al Mirtillo**

• Cod. F008 PASTA MUFFIN +
• Cod. F327 VARIEGATO MIRTILLO

Il Gelato delizioso come un Muffin appena sfornato, abbinato al Mirtillo, come nelle bakery più famose. Facile da preparare con la Pasta concentrata al gusto di Muffin e farcito dal Variegato Mirtillo, una salsa fluida ricca di mirtilli interi.



#### **Pancake**

- Cod. F116 PASTA PANCAKE +
- Cod. F473 TOPPING ACERO

Un vero classico americano si trasforma in Gelato artigianale! Come prepararlo? Abbinando la pasta aromatizzante Pancake al Topping Acero, denso e profumato, per un risultato delizioso e tendy.





# **Crunchy Donut**

- Cod. F105 PASTA CRUNCHY DONUT +
- Cod. F106 VARIEGATO CRUNCHY DONUT

Il Donut è la famosa ciambellina nata in America e ricoperta da una deliziosa glassa. La versione Gelato è composta da un goloso gusto di ciambellina Donut farcita con una salsa dal simpatico colore rosa, al gusto di Cioccolato Bianco con scaglie di cioccolato fondente e croccanti pezzetti di biscotto.



# Cioccolato Orange & Rum

- Cod. N694 READY RUM CHOCOLATE +
- Cod. N585 VARIEGATO ARANCIA E CANNELLA

Un Gelato dalle note intense e vellutate, che abbina il gusto del Cioccolato al Rhum (formulazione senza alcool) alle onde di delizioso Variegato all'Arancia e Cannella, ricco di pezzetti di scorza d'Arancia. Una delizia da gustare fino all'ultimo cucchiaino.



**GELATO & PASTRY EST. 1959** 

#### **PRODOTTI RUBICONE SRL**

Tel. +39 0543 448451 | info@prodottirubicone.com | prodottirubicone.com

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





