



1 - stendere sul fondo della vaschetta un primo strato di gelato;

1 - spread out the first layer of gelato on the bottom of the tub;



2 - versare uno strato di **PinoPinguino** e abbattere (in alternativa, inserire un palet di **PinoPinguino** realizzato con l'apposito stampo in silicone);

2 - pour a layer of **PinoPinguino** and place the tub in the shock freezer, alternatively add a frozen palet of PinoPinguino, made with the silicone mold.



3 - ricoprire con il secondo strato di gelato e abbattere;

3 - proceed with a second layer of gelato;



4 - terminare la vaschetta decorando con **PinoPinguino** e abbattere.

4 - complete the tub by adding the desired **PinoPinguino**.



5 - esporre la vaschetta in vetrina.

5 - place in the tub in the gelato showcase.

01/2016 CM0072



Pino Pinguino

RICETTARIO RECIPE BOOK

L'UNICO, L'INIMITABILE

Dal 2010 - anno della sua nascita - PinoPinguino è diventato il brand di punta dell'offerta PreGel, conquistandosi un posto d'onore nelle vetrine di tutte le migliori gelaterie d'Italia e del mondo.

Le ragioni di questo successo?

L'ineguagliabile morbidezza che si mantiene perfetta anche a temperature negative; il gusto unico, autentico e genuino e la sua versatilità, che ne permette l'utilizzo sia per decorare il gelato sia per creare ricette e abbinamenti inediti, in gelateria e non solo...

Il capostipite della famiglia è **PinoPinguino classico**, con il suo sapore unico di cacao e nocchie, ma sono tante le varianti di PinoPinguino, e tutte irresistibili. Ci sono PinoPinguino **Nero**, al sapore di cioccolato fondente, e **Bianco**, ottimo abbinato ai gelati alla frutta; e ancora il delicato PinoPinguino **Mandorla**, o i prelibati PinoPinguino **Wafferino**, **Croccante** e **Nocciolino**, morbidi e cremosi ma ricchi di pezzetti croccanti. Infine gli ultimi arrivati: PinoPinguino **Peanut** e **Pistacchio**, sintesi perfetta di gusto dolce e salato.

A UNIQUE AND ORIGINAL FLAVOUR

From 2010 - the year of its birth - PinoPinguino has become the brand trademark for PreGel, gaining a place of honour in all the best gelato shop windows in Italy and all over the world.

The reasons for this success?

Its unique and genuine taste; its unmistakable creaminess, even at low temperatures, and its incredible versatility, which allows it to be used in a variety of applications for gelato, soft serve, pastry and more...

The founder of the family is **PinoPinguino classic**, with its unique chocolate and hazelnut flavour, but there are many variations of PinoPinguino, and they all are irresistible. There is PinoPinguino **Nero** with a dark chocolate flavour, and **Bianco** (with white chocolate), a perfect addition to fruit gelato; then of course the delicate PinoPinguino **Almond**, or the delicious PinoPinguino **Wafferino** (chocolate & wafer pieces), PinoPinguino **Croccante** and PinoPinguino **Nocciolino** (hazelnut crunch), soft and creamy but rich with crunchy pieces. Then, last but not least: PinoPinguino **Peanut** and PinoPinguino **Pistachio**, perfect combinations for a sweet and salty taste.



PINO CUBANO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta La Cubanera
- 2 - Strato di Arabeschi® Grisbi Nocciola e PinoPinguino Mandorla miscelati assieme
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta La Cubanera
- 4 - PinoPinguino Mandorla

1 - Gelato made with La Cubanera Paste
2 - Grisbi Hazelnut Arabeschi® & PinoPinguino Almond blent together to obtain a layer
3 - Gelato made with La Cubanera Paste
4 - PinoPinguino Almond



FRAGOLPINO

- 1 - Gelato ottenuto con Fragola Sprint con pezzi
- 2 - Strato di PinoPinguino Bianco
- 3 - Gelato ottenuto con Fragola Sprint con pezzi
- 4 - PinoPinguino Bianco

1 - Gelato made with Strawberry Sprint with pieces
2 - PinoPinguino White layer
3 - Gelato made with Strawberry Sprint with pieces
4 - PinoPinguino White



PINO PISTACCHIO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Cioccolato Bianco
- 2 - Strato di Arabeschi® Pistacchio Green Crunch
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Cioccolato Bianco
- 4 - PinoPinguino Pistacchio

1 - Gelato made with White Chocolate Paste
2 - Pistachio Green Crunch Arabeschi® layer
3 - Gelato made with White Chocolate Paste
4 - PinoPinguino Pistacchio

PreGel



CROCCANPINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Croccantino al Rum
- 2 - Strato realizzato con Arabeschi® Pesca
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Croccantino al Rum
- 4 - PinoPinguino Croccante

1 - Gelato made with Croccantino Paste
2 - Peach Arabeschi® layer
3 - Gelato made with Croccantino Paste
4 - PinoPinguino Croccante



MASCARPINO

- 1 - Gelato ottenuto con Mascarpone Imperiale Sprint o Mascarpone 30
- 2 - Strato di Arabeschi® Pera Williams
- 3 - Gelato ottenuto con Mascarpone Imperiale Sprint o Mascarpone 30
- 4 - PinoPinguino classico

1 - Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30
2 - Williams Pear Arabeschi® layer
3 - Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30
4 - PinoPinguino classic



PINO DELIZIA

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Cioccolato Bianco
- 2 - Strato di PinoPinguino Bianco e Arabeschi® Grisbi Limone miscelati assieme
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Cioccolato Bianco
- 4 - Strato di PinoPinguino Bianco e Pastaroma Limone miscelati assieme

1 - Gelato made with White Chocolate Paste
2 - PinoPinguino White & Lemon Grisbi Arabeschi® blent together to obtain a layer
3 - Gelato made with White Chocolate Paste
4 - PinoPinguino White & Lemon Pastaroma blent together

PreGel



PINO ROCK

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Nocciola Piemonte I.G.P.
- 2 - Strato di PinoPinguino Wafferino e PinoPinguino classico miscelati assieme
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Nocciola Piemonte I.G.P.
- 4 - PinoPinguino Wafferino e PinoPinguino classico miscelati assieme

1 - Gelato made with P.G.I. Piedmont Hazelnut Paste
2 - PinoPinguino Wafferino & PinoPinguino classic blent together to obtain a layer
3 - Gelato made with P.G.I. Piedmont Hazelnut Paste
4 - PinoPinguino Wafferino & PinoPinguino classic blent together



NOCCIOLPINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Giandua
- 2 - Strato di PinoPinguino Nocciolino
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Giandua
- 4 - PinoPinguino Nocciolino

1 - Gelato made with Giandua Paste
2 - PinoPinguino Nocciolino layer
3 - Gelato made with Giandua Paste
4 - PinoPinguino Nocciolino



COCCO PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Cocco
- 2 - Strato di PinoPinguino Nero e Arabeschi® Cocco Snack miscelati assieme
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Cocco
- 4 - PinoPinguino Nero

1 - Gelato made with Coconut Paste
2 - PinoPinguino Black & Cocco Snack Arabeschi® blent together to obtain a layer
3 - Gelato made with Coconut Paste
4 - PinoPinguino Black

PreGel



PINO ETRUSCO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Mandorla Dolce
- 2 - Strato di Arabeschi® TuttArancia e PinoPinguino Croccante miscelati assieme
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Mandorla Dolce
- 4 - PinoPinguino Pistacchio

1 - Gelato made with Sweet Almond Paste
2 - Orange Ripples Arabeschi® & PinoPinguino Croccante blent together to obtain a layer
3 - Gelato made with Sweet Almond Paste
4 - PinoPinguino Pistacchio



SACHER PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Prontociocc®
- 2 - Pan di Spagna al cioccolato
- 3 - Strato di Arabeschi® TuttArancia
- 4 - Pan di Spagna al cioccolato
- 5 - Gelato ottenuto con Pasta Prontociocc®
- 6 - PinoPinguino Nero

1 - Gelato made with Prontociocc® Paste
2 - Chocolate Sponge Cake
3 - Orange Ripples Arabeschi® layer
4 - Chocolate Sponge Cake
5 - Gelato made with Prontociocc® Paste
6 - PinoPinguino Black



PINO PEANUT

- 1 - Gelato ottenuto con Fior di Mandorla Sprint
- 2 - Strato di PinoPinguino Peanut
- 3 - Gelato ottenuto con Fior di Mandorla Sprint
- 4 - PinoPinguino Peanut

1 - Gelato made with Almond Blossom Sprint
2 - PinoPinguino Peanut layer
3 - Gelato made with Almond Blossom Sprint
4 - PinoPinguino Peanut

PreGel