

**PreGel**  
dal 1967



© PreGel

MODALITÀ DI  
PREPARAZIONE  
VASCHETTA:

- 1 - stendere sul fondo della vaschetta un primo strato di gelato;
- 2 - utilizzare PinoPinguino come variegato per realizzare uno strato;
- 3 - procedere con un ulteriore strato di gelato;
- 4 - terminare la vaschetta con l'ultima decorazione utilizzando l'Arabeschi® PinoPinguino desiderato.

PREPARATION OF  
THE TUB:

- 1 - spread out the first layer of gelato on the bottom of the tub;
- 2 - use PinoPinguino as variegated to prepare a layer;
- 3 - proceed with another layer of gelato;
- 4 - finish the tub with the last decoration by adding the desired Arabeschi® PinoPinguino.

**PreGel**  
dal 1967



**PreGel S.p.A.**  
Via Comparoni, 64 - 42122 Gavasseto (Reggio Emilia) - Italy  
Tel: 0039 (0)522 394211 - Fax: 0039 (0)522 394305  
pregel@pregel.it - www.pregel.com



**PINO PINGUINO & FRIENDS**



Per maggiori informazioni sulla Promozione, rivolgetevi al Vostro Agente PreGel di fiducia.  
For more information about this promotion, please contact PreGel's customer service representatives.

1DEP4AN46

© PreGel

**PreGel**  
dal 1967

RICETTARIO  
RECIPE BOOK



LA FAMIGLIA  
PINOPINGUINO

Continua il travolgente successo del PinoPinguino. La Famiglia PinoPinguino nel tempo è cresciuta, con una delicata versione alla Mandorla, poi una sfiziosa versione Croccante e una pratica versione in bottiglia di PinoPinguino Classico. Ultimo arrivato in famiglia: PinoPinguino Nero.

THE PINOPINGUINO  
RANGE

The resounding success of PinoPinguino is continuing. The PinoPinguino range has grown over time, with a delicate Almond speciality, then a delicious Crispy product and a practical bottled version of PinoPinguino Classico. The latest addition to the family is PinoPinguino Nero.



IVANTAGGI:

- formidabile capacità di mantenere una consistenza morbida e cremosa alle basse temperature di vetrina;
- prodotti pronti per l'utilizzo, che non necessitano di preparazioni o ingredienti aggiuntivi;
- perfetti per decorare e variegare coppe e vaschette di gelato;
- ottimi anche per realizzare semifreddi e stecchi gelato.

THE BENEFITS:

- excellent ability to stay soft and creamy at the low display case temperatures.
- products are ready for use and do not need any other ingredients or mixtures to be added.
- perfect for decorating and rippling tubs and trays of gelato.
- also excellent for making gelato sticks and semifreddo.

© PreGel



### PINO CUBANO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Cubanera PreGel
- 2 - Pino Cubano (Arabeschi® Grisbi Nocciola + PinoPinguino Mandorla miscelati assieme per formare lo strato)
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Cubanera PreGel
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Mandorla

### PINO CUBANO

- 1 - Gelato made with PreGel Cubanera Paste
- 2 - PinoCubano (Arabeschi® Hazelnut Grisbi + PinoPinguino Almond mixed together to prepare a layer)
- 3 - Gelato made with PreGel Cubanera Paste
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Almond

### PINO ORANGE

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Crème a l'Orange PreGel
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Nero
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Crème a l'Orange PreGel
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero

### PINO ORANGE

- 1 - Gelato made with PreGel Crème à l'Orange Paste
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Nero
- 3 - Gelato made with PreGel Crème à l'Orange Paste
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero

### DON PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Pistacchio Verde puro PreGel
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Mandorla
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Pistacchio Verde puro PreGel
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero

### DON PINO

- 1 - Gelato made with PreGel Pure Green Pistachio Paste
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Almond
- 3 - Gelato made with PreGel Pure Green Pistachio Paste
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero



### AFTER PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Menta Verde PreGel
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Nero
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Menta Verde PreGel
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero

### AFTER PINO

- 1 - Gelato made with PreGel Green Mint Paste
- 2 - Arabeschi® PinoPinguino Nero
- 3 - Gelato made with PreGel Green Mint Paste
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Nero

### PINO GRISBI

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Biscotto PreGel
- 2 - Pino Grisbi (Arabeschi® Grisbi Nocciola + Arabeschi® PinoPinguino Classico miscelati assieme per formare lo strato)
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Biscotto PreGel
- 4 - Pino Grisbi (Arabeschi® Grisbi Nocciola + Arabeschi® PinoPinguino Classico miscelati assieme per formare la variegatura)

### PINO GRISBI

- 1 - Gelato made with PreGel Biscotto Paste
- 2 - Pino Grisbi (Arabeschi® Hazelnut Grisbi + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)
- 3 - Gelato made with PreGel Biscotto Paste
- 4 - Pino Grisbi (Arabeschi® Hazelnut Grisbi + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)

### MASCARPINO

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

### MASCARPINO

- 1 - Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30 by PreGel
- 2 - Arabeschi® Williams Pear
- 3 - Gelato made with Mascarpone Imperiale Sprint or Mascarpone 30 by PreGel
- 4 - Arabeschi® PinoPinguino Classic



### DOCTOR PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Zabajone Vittoria PreGel
- 2 - Doctor Pino (Arabeschi® Coffee Crunch + Arabeschi® PinoPinguino Classico miscelati assieme per formare lo strato)
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Zabajone Vittoria PreGel
- 4 - Doctor Pino (Arabeschi® Coffee Crunch + Arabeschi® PinoPinguino Classico miscelati assieme per formare la variegatura)

### DOCTOR PINO

- 1 - Gelato made with PreGel Zabajone Vittoria Paste
- 2 - Doctor Pino (Arabeschi® Coffee Crunch + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)
- 3 - Gelato made with PreGel Zabajone Vittoria Paste
- 4 - Doctor Pino (Arabeschi® Coffee Crunch + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)

### BACIO DI PINO

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta Mandorla Tostata PreGel
- 2 - Bacio di Pino (Arabeschi® PinoPinguino Croccante + PinoPinguino Mandorla miscelati assieme per formare lo strato)
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta Mandorla Tostata PreGel
- 4 - Bacio di Pino (Arabeschi® PinoPinguino Croccante + PinoPinguino Mandorla miscelati assieme per formare la variegatura)

### BACIO DI PINO

- 1 - Gelato made with PreGel Roasted Almond Paste
- 2 - Bacio di Pino (Arabeschi® PinoPinguino Crispy + PinoPinguino Almond mixed together to prepare a layer)
- 3 - Gelato made with PreGel Roasted Almond Paste
- 4 - Bacio di Pino (Arabeschi® PinoPinguino Crispy + PinoPinguino Almond mixed together to prepare a layer)

### SALTY PINO (con Salty Peanut PreGel)

- 1 - Gelato ottenuto con Pasta CaramellLatte PreGel
- 2 - Salty Pino (Pasta Salty Peanut + Arabeschi® PinoPinguino miscelati assieme per formare lo strato)
- 3 - Gelato ottenuto con Pasta CaramellLatte PreGel
- 4 - Salty Pino (Pasta Salty Peanut + Arabeschi® PinoPinguino miscelati assieme per formare la variegatura)

### SALTY PINO (with PreGel Salty Peanut)

- 1 - Gelato made with PreGel CaramellLatte Paste
- 2 - Salty Pino (Salty Peanut Paste + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)
- 3 - Gelato made with PreGel CaramellLatte Paste
- 4 - Salty Pino (Salty Peanut Paste + Arabeschi® PinoPinguino Classic mixed together to prepare a layer)



### MODALITÀ DI PREPARAZIONE MINI-STECCHI:

- 1 - preparare lo stecco con gelato o ProntoSemifreddo PreGel e mettere in abbattitore o freezer;
- 2 - sfornare lo stecco e immergere nell'Arabeschi® PinoPinguino desiderato tra Classico, Mandorla o Nero;
- 3 - riporre in abbattitore o freezer; nel frattempo, preparare la Coriandolina Stick desiderata per la copertura;
- 4 - Immergere lo stecco nella Coriandolina Stick scelta, quindi disporre nel freezer.

### PROCEDURE FOR PREPARATION OF MINI - STICK:

- 1 - prepare the stick with gelato or ProntoSemifreddo PreGel and put it in the shock freezer or in the freezer;
- 2 - take the stick out of the mould and dip it in the Arabeschi® PinoPinguino you prefer (Classic, Almond or Black);
- 3 - put it in the shock freezer or in the freezer; in the meantime, prepare the Coriandolina Stick you prefer for the coating;
- 4 - dip the stick in the Coriandolina Stick chosen and then put it in the freezer.

### MODALITÀ PREPARAZIONE SEMIFREDDO:

- 1 - disporre nello stampo uno strato di Pan Spagna imbevuto in uno Zuppi PreGel;
- 2 - ricoprire con un primo strato di semifreddo (realizzato n HappyTorte o ProntoSemifreddo PreGel);
- 3 - procedere con un inserto di Arabeschi® PinoPinguino a scelta;
- 4 - disporre un altro strato di semifreddo;
- 5 - glassare in superficie con un Arabeschi® PinoPinguino a scelta, ed inserire in abbattitore o freezer;
- 6 - infine, sfornare il semifreddo e decorare. Pronto da servire

### PROCEDURE FOR PREPARATION OF SEMIFREDDO:

- 1 - put a layer of sponge cake previously soaked in Zuppi PreGel;
- 2 - cover with a first layer of semifreddo (prepared with HappyTorte or ProntoSemifreddo PreGel);
- 3 - proceed adding the Arabeschi® PinoPinguino you prefer;
- 4 - put another layer of semifreddo;
- 5 - glaze the surface with the Arabeschi® PinoPinguino you prefer and put in the shock freezer of freezer;
- 6 - finally, take the semifreddo out of the mould and decorate it. The product is now ready to be served.