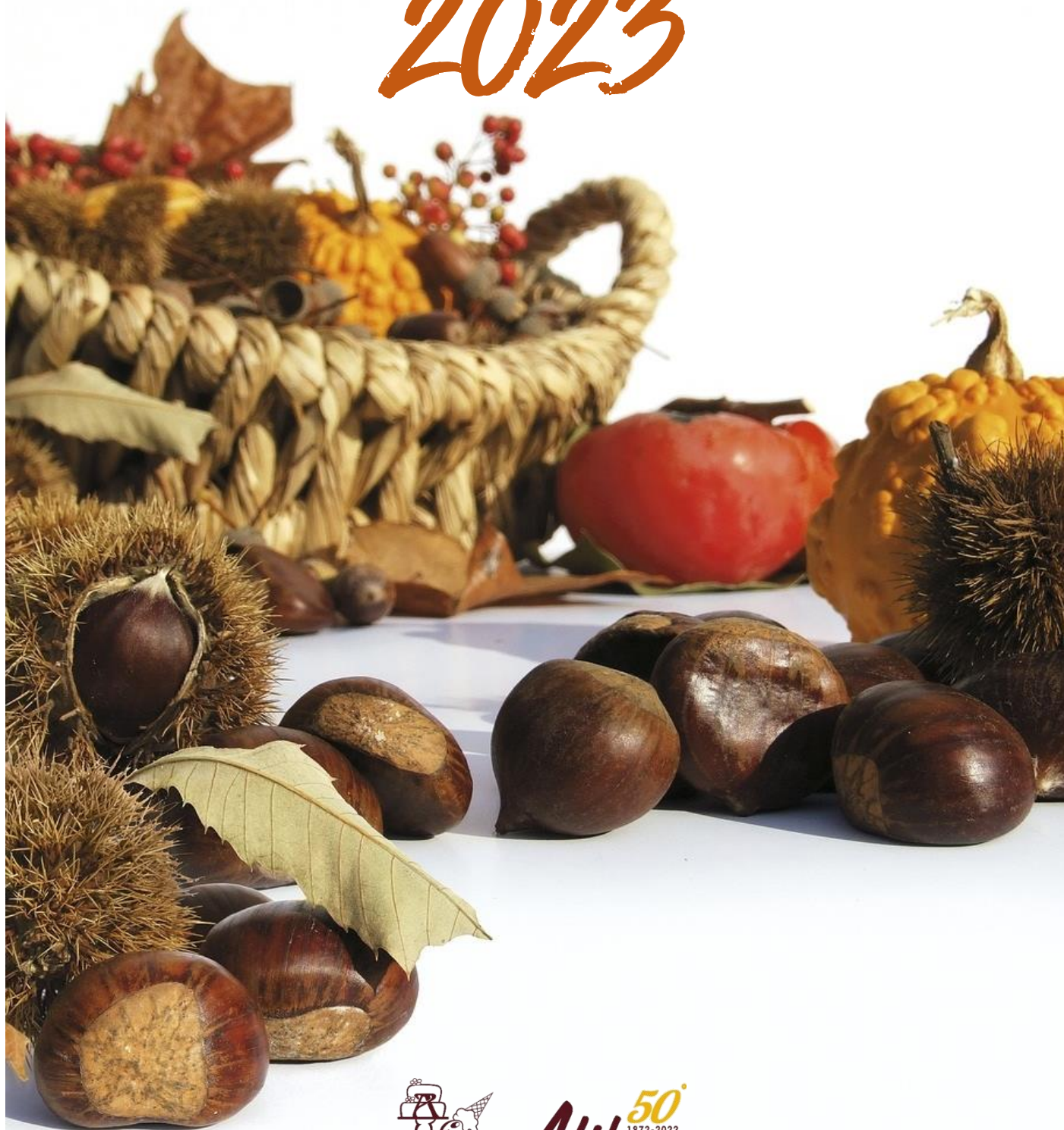




SPECIALE

Autunno

2023



All'interno...

Prodotti a base di zuccaPag 3

Semi variPag 4

Frutta seccaPag 6

Uvetta e fichiPag 8

GranellePag 9

Marroni e affiniPag 10

Speciale San MartinoPag 12

Il presente catalogo è proprietà esclusiva di Aliben srl e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, senza preventivo consenso scritto e certificato da Aliben.

PRODOTTI A BASE DI ZUCCA



Codice 466 ZUCHELLO ESKA da 15kg

Miscela bilanciata a base di farina di grano tenero con zucca disidratata, zucchero e latte in polvere; ottima per la produzione di panini molto morbidi dal gusto e profumo di zucca gialla e dalla caratteristica colorazione paglierina. Il prodotto finale ottenuto è un ottimo sostituto di panini dolci e brioche (a sx la foto di un fantasioso esempio di lavorazione).

Ricetta in etichetta:
Zucchello 1000g
Lievito di birra 40g
Margarina o Burro 50g
Acqua 500g



Codice 1459 ZUCCORO Condiparma da 25kg

Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno alla zucca; Miscela a base di farina di grano tenero con zucca disidratata, zucchero e latte in polvere. Il pane ottenuto con Zuccoro è "semi-dolce", un po' "briosciato", morbido, con un profumo caratteristico e il particolare colore giallo intenso della zucca. È possibile personalizzarlo con l'aggiunta di uva sultanina, pinoli, ecc.

Ricetta in etichetta:
Zuccoro kg 10
Acqua L 5
Burro kg 0,700
Lievito kg 0,500.



Codice 0008802 Crema di zucca in vaso vetro da 580gr

Crema di zucca preparata secondo antica ricetta Mantovana, arricchita con porri, cipolla e vino bianco. Ideale per farcire pizze, torte salate, pasticceria da forno ma anche preparazioni gastronomiche come risotti e salse.



Codice 1677 Purea di zucca surgelata confezione da 2.5kg

Ottenuta da zucche fresche coltivate interamente in Italia. Preparazione:

In casseruola: versare il contenuto della busta ancora surgelato in una casseruola. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e far riscaldare a fuoco medio per circa 7 minuti.
Nel forno a microonde: versare la quantità desiderata di prodotto in un piatto adatto al microonde e riscaldare in posizione "cottura" per il tempo sotto indicato, mescolando a metà cottura.



SEMI VARI



Codice 0002509
Semi di zucca sacco da 5kg

Sono ottimi da sgranocchiare al naturale così come sono. Un'ottima scelta aggiunti a verdure saltate in padella o abbinati a bacche e altri semi per creare mix colorati, croccanti e salutari.

Codice 0007729 Semi di sesamo sacco da 5kg
Codice 0002449 Semi di sesamo sacco da 25kg

Semi di sesamo al naturale (con cuticola) resistono molto bene alle alte temperature e donano all'impasto un aspetto "integrale"



Codice 197
Semi di papavero sacchetto da 1kg

Trovano largo impiego su alcuni tipi di pane, ciambelle dolci, cakes e biscotti sia per decorare che per insaporire. Per sfruttare pienamente il loro aroma si consiglia di tostarli leggermente in forno o in padella a calore moderato.

Codice 0007865 Semi di girasole sacco da 5kg

Semi di girasole decorticato tipo "bakery". Caratteristico seme ovale, neutro, libero da sapori e odori anomali e dal colore bianco tendente al grigio.



Codice 194
Semi di finocchio sacchetto da 1kg

Utilizzabili come condimento aromatico in salumeria e gastronomia, per aromatizzare liquori, per la decorazione di prodotti di panificazione, focacceria, ecc.



SEMI VARI



Codice 0005950
Bakery mix, da decorazione sacchetto da 1kg

Combinazione in proporzioni variabili di semi di girasole, fiocchi d'orzo e avena, semi di miglio, lino, semi di sesamo e semi zucca.

Codice 660
Semi di lino sacchetto da 1kg

I semi di lino sono utilizzati in diverse ricette salate (soprattutto nell'alimentazione vegana), nelle ricette dolci, nei mix di cereali e frutta secca per la prima colazione o nelle torte, o per la copertura del pane.



Codice 0010119
Armonia Decor sacchetto da 2.5kg

Miscela ideale per la decorazione di pane e prodotti da forno. Contiene fiocchi di frumento 36%, semi di zucca 22%, semi di girasole 18%, semi di lino 12%, gritz di orzo 12%.

Codice 0008652
Sinfonia Decor sacchetto da 2.5kg

Miscela ideale per la decorazione di pane e prodotti da forno con semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole e gritz di soia.



FRUTTA SECCA

MANDORLE

L'utilizzo di farina di mandorle nella realizzazione di frolle, cake e bisquit, apporta maggior friabilità e allo stesso tempo umidità, rendendo il prodotto più scioglievole in bocca.

Le classiche torte di mandorle, i pasticcini e i petit four, le glasse per i lievitati, i croccanti e il mandorlato sono solo una piccola parte delle tante preparazioni che hanno alla base questo versatile ingrediente.



Codice 889

Mandorle GREZZE bari calibro 37/38 da 1kg

Codice 494

Mandorle GREZZE bari calibro 37/38 da 5kg

Codice 0002116
Mandorle PELATE bari calibro 37/38 da 1kg

Codice 0003603
Mandorle PELATE bari calibro 37/38 da 5kg



Codice 0003578
Mandorle PELATE a BASTONCINO da 1kg



Codice 0003548
Mandorle AFFETTATE PELATE da 1kg



Codice 0003595
Farina di mandorle CHIARA da 5kg



Codice 0003596
Farina di mandorle SCURA da 5kg



FRUTTA SECCA

NOCI e NOCCIOLE

Ottime in abbinamento a frutti rossi, cioccolato, frutta disidratata e grani integrali o saraceno. Così come le mandorle si sposano bene quasi in tutti i campi della pasticceria. Avete provato a pralinarle o ad utilizzarle come croccantini alla base dei vostri dolci? Ricche di grassi come tutta la frutta secca, apportano gusto e rotondità se inserite all'interno di frollini o masse montate.



Codice 0004028
Noci tipo B "extra light" Cile da 5kg

Codice 0009689
Noci tipo B "extra light" Cile da 1kg

Codice 0008296
Noci Cile tipo A "extra light" a metà da 5kg

Codice 226
Nocciole sgusciate crude da 5kg
 ("tonda extra" origine Italia)

Codice 0005453
Nocciole tostate tg.t extra da 1kg
 ("tonda gentile trilobata" premium origine Piemonte-Italia)



I PINOLI

Nel mondo esistono circa 20 varietà di pinoli, ma sono i Mediterranei e i Sibirica quelli più diffusi ed utilizzati. *Il pinolo Mediterraneo*, seme dell'albero *Pinus pinea*, o pino domestico, e coltivato nella medesima area, è senza alcun dubbio il più pregiato. Dal colore avorio uniforme e la forma allungata, il sapore è resinoso. I *pinoli della varietà Sibirica* invece, provenienti perlopiù da Asia e Russia, sono tondeggianti e di colore giallo oca, eventualmente con le punte scure ed un retrogusto leggermente amarognolo. Tradizionalmente vengono utilizzati per la realizzazione della torta della nonna, delle frittelle veneziane, del pesto alla genovese, dello strudel, delle favette per la festa dei morti e di molte altre ricette.



Codice 0008965
Pinoli calibro 950/100 "Sibirica" da 1kg

Codice 0006350
Pinoli prima scelta Mediterranei da 1kg



UVETTA E FICHI



Codice 994

Uva australiana confezione da 14kg

Si caratterizza per essere chiara all'aspetto, dolce al gusto e con la buccia sottile. Ideale per la preparazione di lievitati di alta qualità.

Codice ...

Uva sultanina turca n9 (confezione da 10-12.5kg)

Uva passa sultanina calibro 9 naturalmente priva di semi e dal sapore dolce e delicato.

Codice 0009970

Fichi interi canditi confezione da 5kg

Fichi disidratati tagliati a cubetti 10x10x10mm

Fichi interi di origine italiana canditi in sciroppo secondo metodo tradizionale per preservare tutte le qualità della frutta e favorirne l'unione perfetta con gli zuccheri.
75 ° +/- 2° Bx



Codice 23

Fichi interi da 500gr

Frutto conservato in un sacchetto sottovuoto che conserva tutto il sapore ed il profumo.

Perfetti da utilizzare in produzione di prodotti da forno e dolci tipici, da consumare tal quali (magari ricoperti di cioccolato, di qualsiasi tipo) o anche da abbinare ad affettati e salumi salati in un buffet o aperitivo.

Codice 708

Fichi tagliati a cubetti da 12.5kg

Fichi disidratati tagliati a cubetti 10mmx8mm



GRANELLE



Codice 0005051

Granella di pistacchio sgusciato da 1kg

100% prodotto ottenuto dalla sfarinatura di pistacchio.
Calibro 2/4mm (per il 90% del prodotto).

Codice 0004907
Granella di mandorla pralinata da 1kg

Prodotto composto da 50% mandorle e 50% zucchero dalla piacevole colorazione bruno ambrata, il profumo ed il sapore caldo e caramellato delle mandorle.

Ideale per guarnire e decorare con eleganza e sapore qualsiasi creazione dolciaria.



Codice 0005454

Granella di nocciole t.g.t extra da 1kg

Ottenuta da nocciole premium 100% italiane origine Piemonte.



Codice 0006052
Granella di nocciola pralinata da 1kg

Prodotto composto di 50% nocciole e 50% zucchero. Calibro 2-4, 5-7 Dalla consistenza croccante e l'invitante colore ambrato con odore e sapore caramellati.

Ideale per la decorazione e la finitura di prodotti dolciari.



CRUMBLE CHEF by Pregel

Granella di biscotti croccanti al cacao e al burro. Versatili, croccanti e davvero deliziosi al palato, i CrumbOlé PreGel sono stati appositamente studiati per facilitare e velocizzare la produzione di prodotti di pasticceria.

Codice 0009309

Crumble classico Pregel da 3.5kg

Codice 0009312

Crumble cacao Pregel da 3.5kg



MARRONI e affini

LA DIFFERENZA (COMMERCIALE) TRA MARRONI E CASTAGNE

La **castagna** deriva dall'albero selvatico, il riccio comprende solitamente fino a 3 castagne, che tendono ad essere piccole, con la buccia scura e più tondeggianti.

Il **marrone** è, invece, il prodotto dell'albero coltivato; anche in questo caso il frutto è contenuto nel riccio, che comunemente ne ospita solo 1. I marroni sono più grandi, hanno una forma più allungata, e presentano una pasta più omogenea e dolce.



Codice 0010159
Marroni in pezzi Agrimontana
Latta richiudibile da 1.1kg

Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine.

Ideali per mousse, cremosi, gelati o impasti lievitati.

Codice 174
Farina di castagne da 5kg

Prodotto ottenuto dalla macinazione di castagne secche provenienti da zone di produzione italiane, esenti ogm, senza coloranti, conservanti, additivi o coadiuvanti.

Merce pastorizzata e naturalmente **priva di glutine**.

Ottimo ingrediente per la preparazione di torte denominate "castagnaccio" ed altri usi quali alcuni tipi di pasta, pane, torte o frittelle; utilizzata anche per diete particolari (celiachia).



Codice 0010156
Crema di marroni Agrimontana
Latta richiudibile da 1 kg

Dalla consistenza liscia ed il sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati ed arricchita con zucchero di canna e vaniglia bourbon. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine.

Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.

Codice 0008939
Passata di marroni "marronata" Menz & Gasser
In secchiello richiudibile da 6kg

Semilavorato di frutta senza pezzi, dalla consistenza morbida e spatolabile. Ideale per farciture post forno.



MARRONI e affini



Marroni Agrimontana in latta richiudibile da 1.1kg

Marroni dal centro Italia con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Ideali per mignon, petit four, decorazioni di dessert al piatto e gelati.

Codice 0010158

Marroncino 90/110 Pezzatura: 90-110 frutti per kg.

Codice 0010157

Marroni grandi 50/60 Pezzatura: 50-60 frutti per kg.

Codice 0010164

Pasta per Montebianco Agrimontana Latta richiudibile da 1kg

Consistenza liscia pronta all'uso. Sviluppata per essere utilizzata tal quale o come base aromatizzante per altre creme. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine. Ottima per la realizzazione della tipica decorazione a fili del Montebianco.



Ricetta della stagione: *Tartella Montblanc*

PASTA FROLLA AL CACAO

250g Burro freddo
200g Zucchero a velo
110g Uova intere
65g Farina di Mandorla
120g Farina debole
320g Farina debole
35g Cacao

In planetaria con la foglia miscelare per un minuto burro, zucchero a velo, sale, polvere di mandorla e 120 g di farina.
Aggiungere le uova.
Miscelare bene 320g di farina e cacao ed aggiungerli alla massa.
Mescolare velocemente avendo accortezza che tutto sia omogeneo.
Foderare le tortiere e lasciar riposare per mezz'ora nel frigorifero.

FRANGIPANE AI MARRONI

110g Burro
220g Pasta per montebianco Agrimontana
35g Polvere di mandorla
10g Amido di mais
110g Uova intere
110g Crema pasticcera
Frammenti di marroni Agrimontana

Mescolare tutti gli ingredienti in un cutter, tenendo da parte i marroni. Utilizzare quindi il frangipane per foderare le tortiere precotte e inserire i frammenti di marroni a piacere.
Cuocere per altri 20 minuti a circa 170°C, fino a quando il frangipane e la tartella saranno cotti perfettamente.

CREMA DI MARRONI

350g Crema di marroni Agrimontana

Chiudere le tartelle con uno strato a filo di crema di marroni pronta.

BAVARESE AI MARRONI

250g Latte intero
90g Tuorlo pastorizzato
50g Zucchero
150g Cioccolato bianco White Nuit
Blanche Carma
400g Pasta per montebianco Agrimontana
12,5g Gelatina
700g Panna Arianna 35%mg
Pasta Vaniglia Bourbon

Formare una crema inglese con il latte, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia, portando il tutto a 82°C. Filtrare e versare sul cioccolato bianco.
Aggiungere la pasta per montebianco, mixare ed inserire la gelatina reidratata e sciolta.
Quando il composto arriverà a 30° unirlo alla panna montata.
Versare negli stampi in silicone ed inserire la semisfera abbattuta di gelée al mandarino.

GELEE DI MANDARINO

400g Succo di mandarino Ciaculli
15g Fecola
15g Acqua
40g Grand Marnier
10g Gelatina

Portare a bollire la purea di mandarino, aggiungere la fecola sciolta in acqua, sempre mescolando. Fuori dal fuoco aggiungere il Grand Marnier e la gelatina. Colare negli stampi a mezza sfera e surgelare.

PER DECORARE:

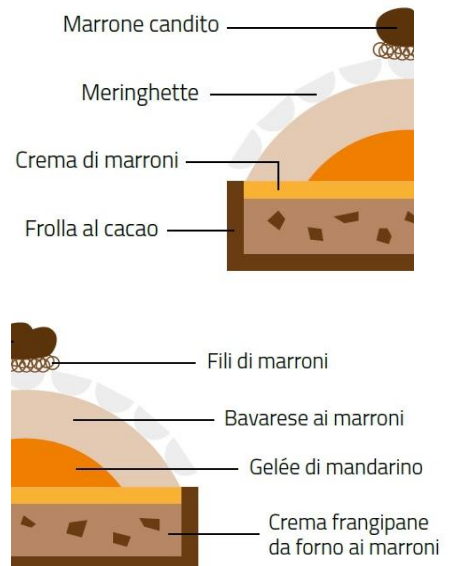
Fili di Marroni con Pasta per Montebianco Agrimontana
Meringhette
Marroncini 90/110



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin



SPECIALE SAN MARTINO



STAMPO SAGOMA S. MARTINO IN PLASTICA

Codice 0006986
STAMPO S. MARTINO **MONOPORZIONE** 11x12,5 cm

Codice 696
STAMPO S. MARTINO **PICCOLO** 18x20 cm

Codice 0003970
STAMPO S. MARTINO **MEDIO** 26x28 cm

Codice 1354
STAMPO S. MARTINO **GRANDE** 32x34 cm

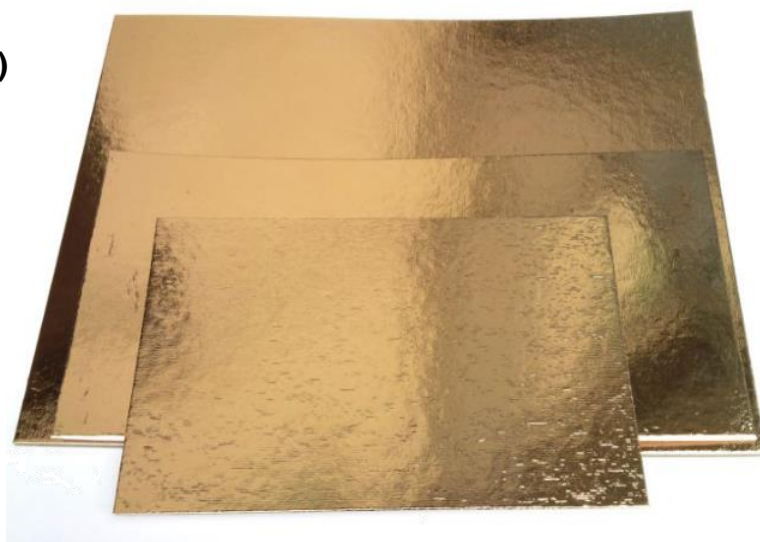
TAVOLETTE ORO a peso variabile (circa 10kg)

Codice 0004283
TAVOLETTE ORO 12X14cm (X STAMPO MONOP.)

Codice 0004284
TAVOLETTE ORO 20X22cm (X STAMPO PICCOLO)

Codice 0003432
TAVOLETTE ORO 28X30cm (X STAMPO MEDIO)

Codice 0006977
TAVOLETTE ORO 34X36cm (X STAMPO GRANDE)



DECORAZIONI in confezioni da 1kg

Diavolini (tipo mompariglia) zucchero Arlecchino

Lenticchie (tipo Smarties grandi)

Lenticchie mignon (tipo Smarties)

Codette colorate di zucchero boccia

Palline Di Cioccolato E Cereali Ciokbianco

Palline Di Cioccolato E Cereali Cioklatte

Palline Di Cioccolato E Cereali Ciokfondente



Per altre decorazioni ma anche coperture, surrogato di cioccolato, coloranti idrosolubili e liposolubili, spray, burro di cacao, isomalto, lucidante, ecc.... visita il nostro e-shop sul sito www.aliben.it:
inquadra il QR code qui a fianco con la fotocamera del tuo smartphone→



ANNOTAZIONI





Aliben srl

Via Mareggia 26/C -35028 z.i. Piove di Sacco (PD)

Tel. 049.970.3765

www.aliben.it

