

La Pasqua



50
1972-2022
Aliben





La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vento!



INDICE

MIX E FARINE	PG. 6
LO ZUCCHERO	PG. 9
LA FRUTTA	PG. 10
LE SPALMABILI E I SURROGATI	PG. 12
GLI STAMPI PER CIOCCOLATO	PG. 14
IL CIOCCOLATO	PG. 16
I COLORANTI	PG. 19
LE DECORAZIONI E GLI STAMPI	PG. 22





...con TOP LIEVITATI



PREIMPASTO

600 g Top Lievitati
200 g Farina W 350
1 g Lievito di birra
350 g Acqua
100 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido

Lavorare Top Lievitati, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale della pasta

IMPASTO

1.451 g Preimpasto
400 g Top Lievitati
80 g Acqua
150 g Zucchero semolato
50 g Miele
1 Bacca di vaniglia
150 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido
300 g Scorze di agrumi canditi
300 g Uvetta

Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace.

Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

COTTURA

1.000 g per 55 minuti
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
750 g per 45 minuti
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
500 g per 35 minuti
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)

Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto



...con LIEVITATI



Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati
 260 g Lievito Naturale Enervis
 800 g Acqua
 400 g Burro
 300 g Farina Antica Tradizione Lievitati
 200 g Tuorli
 2 g Lievito di birra

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 28°C).

Far puntare per 45/60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi.

Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 3-5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare le colombe capovolte.

IMPASTO

Preimpasto
 800 g Mix Lievitati
 350 g Burro
 300 g Zucchero
 300 g Tuorli
 120 g Acqua
 600 g Uvetta
 600 g Cedro/arancia/ limone candito
 Aromi q.b.



Le miscele per lievitati



DOLCE RICORRENZA CL

Cod. 0004172

 10kg

Mix completo in polvere ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione, PRIVO DI EMUSIONANTI.



GRAN LIEVITATI

Cod. 0007167

 15kg

Mix con lievito naturale Enervis già all'interno.



LIEVITATI VEGAN BESOZZI

Cod. 0005522

 15kg

Per la realizzazione di lievitati vegani.



LIEVITATI EASY BESOZZI

Cod. 0002151

 15kg

Mix che consente la preparazione di lievitati, con un unico impasto, senza bisogno di bighe.

Il lievito e le farine



LIEVITO ENERVIS BESOZZI

Cod. 0002109

 2kg

Cod. 1053

 10kg

Lievito naturale disidratato, da riattivare



FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI ORO

Cod. 1554

 25kg

Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto, ideale per grandi lievitati. W370-390



FARINA GRAN LIEVITATI MOLINO MERANO

Cod. 0007977

 15kg

La farina ideale per la creazione di grandi lievitati. W 380 - 410



FARINA ORO MERANO TIPO 00

Cod. 0008502

 25kg

Da utilizzare in abbinata al mix TOP LIEVITATI e DOLCE RICORRENZA GLF. W 300-320

Uno degli ingredienti più importanti per la realizzazione di un buon lievitato è il burro, che dona elasticità all'impasto, contribuendo all'apporto e allo sviluppo aromatico del prodotto. Per questo ogni anno scegliamo dei burri PROFESSIONALI da pasticceria che, a differenza dei burri italiani, si caratterizzano per sapore, plasticità e tenuta al calore.

(La disponibilità di un articolo, piuttosto che un altro, è sempre soggetta alla disponibilità dei nostri fornitori)

BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX

Burro francese

Cod. 0003570  10 panetti/1kg

BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN

Cod. 0004845  25kg

BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER

Cod. 0004505  10kg

BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER

Cod. 0009840  25kg



TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

Cod. 1445  1kg

TUORLO D'UOVO FRESCO

Cod. 878  1kg

MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

Cod. 0004915  1kg

ALBUME D'UOVO

Da allevamento a terra

Cod. 217  1kg



ZUCCHERO

Semolato vagliato fine	Cod. 0009110	 25kg
Semolato	Cod. 460	 25kg
Semolato	Cod. 459	 1x10kg
a velo	Cod. 94	 5kg
a velo idrorepellente	Cod. 1414	 5kg

**IN GRANELLA**

Piccola: 1197	 10kg
Media: 1198	 10kg
Grande: 27	 10kg

MIELE DI ACACIA

Cod. 0004313	 5kg
--------------	---

**MIELE MILLEFIORI**

Cod. 973	 5kg
----------	---

GRANULI CAMELLO BURRO SALATO 5/7 MM

Cod. 0009286	 5kg
--------------	---

GRANULI ALBICOCCA

Cod. 1450	 5kg
-----------	---

GRANULI ARANCIA

Cod. 1451	 5kg
-----------	---

GRANULI FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1453	 5kg
-----------	---

**UVETTA SULTANINA TURCA**

Uvetta n°9: Cod. 0002734	 10kg
--------------------------	--

UVA AUSTRALIANA

Cod. 994	 14kg
----------	--



MANDORLE PELATE BARI 37/38

Cod. 0002116  1kg
Cod. 0003603  5kg

MANDORLE GREZZE BARI

Cod. 494: 37/38  5kg
Cod. 889: 37/38  1kg

Cod. 0003598: 34/36  5kg

MANDORLE A BASTONCINO

Cod. 0003578  1kg

MANDORLE AFFETTATE PELATE

Cod. 0003548  1kg



NOCI CILE TIPO A EXTRALIGHT A METÀ

Cod. 0008296  5kg

NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ

Cod. 0009689  1kg

NOCI TIPO B LIGHT A QUARTI

Cod. 0006304  5kg



NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA

Cod. 0005453  1kg



PASTA D'ARANCIO

Cod. 0004715  3kg

agrioutana



AMARENE IN SCIROPPO 18/20

Cod. 0005258  2kg
Cod. 0009588  3,2kg



Cod. 0003671	AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO
Cod. 0002898	AROMA VANIGLIA IN PASTA
Cod. 0002983	AROMA LIMONE IN PASTA
Cod. 0003711	AROMA ARANCIO IN PASTA
Cod. 1594	AROMA BURRO IN PASTA
Cod. 865	AROMA MANDORLA AMARA
Cod. 761	AROMA SPUMADORO
Cod. 670	AROMA RUM MESSINA

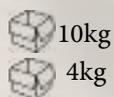


Le glasse alle mandorle

MIX GLASSA BESOZZI

Cod. 1171

Cod. 0002143



10kg

4kg

Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua



MIX GLASSA AMAREL AB MAURI

Cod. 0003214



10kg

Miscela per glassa alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco



Tutte le materie prime della linea RIO e gli ingredienti caratterizzanti utilizzati per la realizzazione delle creme, come cioccolato, nocciole, pistacchi e latte, sono selezionati attentamente e rispettando rigorosi standard qualitativi. Un prodotto unico in termini di gusto intenso ed autentico, perfetta lavorabilità e struttura.



CREMA RIO CACAO BITTER

Cod. 0006376  5kg

CREMA RIO BIANCA

Cod. 0003116  5kg

CREMA RIO PISTACCHIO

Cod. 0006184  5kg

CREMA IDRATA VANIGLIA

Cod. 0006046  5kg

CREMA IDRATA AL LIMONE

Cod. 0006048  5kg

CREMA CARAMELLO SALATO

Cod. 0009766  5kg



Le creme idrate, così come la spalmabile al caramello, sono ideali per applicazioni anteforno, ma possono essere utilizzate anche come farciture post cottura. Cremose e pronte all'uso, non seccano negli utilizzi a caldo e non rilasciano umidità in quelli a freddo.

CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere

Cod. 0003323  6kg

CREMA NOCCIOLA GRAN TRADIZIONE

Spalmabile da farcitura con il 12% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro

Cod. 0005753  13kg

CREMA NOCCIOLA FORNOCIOCK

Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con l'8% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere

Cod. 0005388  13kg

CREMA NOCCIOLA FARCICREM

Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere

Cod. 0003349  13kg



Il surrogato di cioccolato, a differenza del cioccolato vero e proprio, non necessita di essere temperato, ed è sicuramente la soluzione più pratica e veloce per il glassaggio.

Si può sciogliere a bagno maria o in microonde, facendo attenzione a non superare i 45°C e ad evitare contaminazioni con acqua o farine.

Si rischierebbe così di rovinare in modo irreversibile la lucentezza e la fluidità del surrogato.

I prodotti glassati vanno poi riposti al fresco, in modo che possano rapprendersi in fretta.

SURROGATO VITORIA BIANCO

Cod. 0007062  5kg

SURROGATO VITORIA FONDENTE

Cod. 0007057  5kg

SURROGATO SUPERBRILL BIANCO

Cod. 0004068  10kg

SURROGATO SUPERBRILL FONDENTE

Cod. 0004627  10kg

SURROGATO SUPERBRILL AL LATTE

Cod. 0004067  10kg

CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0009318  2,5kg

CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. 0009053  2,5kg

CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE

Cod. 0008949  2,5kg

COCCE DI SURROGATO AL PISTACCHIO

Cod. 0008465  5kg

GOCCE CORI FONDENTI 45%

Cod. 0004181  5kg

LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%

Cod. 0007124  5kg

Stampi per il cioccolato



LADY COCCA

Kit di stampi termoformati riutilizzabili creati dai designer di Silikomart per la realizzazione di soggetti 3D in cioccolato a forma di gallina.
Dimensioni: 250x150 h 58 mm

* Non idoneo all'uso su fonti di calore

LUCKY BUNNY

Kit di stampi termoformati riutilizzabili creati dai designer di Silikomart per la realizzazione di soggetti 3D in cioccolato a forma di coniglietto.

* Non idoneo all'uso su fonti di calore



Stampi in silicone

EGG 30



Egg30, lo stampo in silicone dalle linee semplici e pulite che permette di realizzare 12 preparazioni a forma di uovo dal volume di 30 ml ciascuna. Perfetto sia per realizzare mignon in cioccolato, in semifreddo ma anche per preparazioni cotte. Si presta inoltre per la creazione di originali dessert al piatto.

MUL 3D EGG

Lo stampo in silicone che permette di creare dei dessert al piatto o delle eleganti monoporzioni, a forma di uovo.
Dimensioni: Ø50 x 73 mm Vol.: 100 ml

* Non idoneo all'uso su fonti di calore



E per i più golosi...

Cod. 0002194

GRANELLA DI AMARETTO VICENZI

Cod. 0003703

GRANELLA DI MERINGA

Cod. 0005454

GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T

Cod. 0005051

GRANELLA DI PISTACCHIO

Cod. 0004907

GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA

Cod. 0006052

GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE

Cod. 0009265

ARACHIDI PRALINATE

**JADE CIOCCOLATO AL LATTE 38.8%**

Cod. 0004880

Cioccolato al latte dal gusto morbido e delicato con persistente aroma di latte.

**MARAGDA CIOCCOLATO FONDENTE 70%**

Cod. 0004876

Copertura di cioccolato fondente dal sapore deciso e puro con un leggero punto di acidità.

**TOBADO CIOCCOLATO FONDENTE 64.5%**

Cod. 0004912

Cioccolato fondente al 64.5% min di cacao con un'ottima fluidità.

**ARRIBA CIOCCOLATO FONDENTE 50%**

Cod. 0004913

Cioccolato fondente 50% in gocce comode da sciogliere.

Ricco aroma di cacao e poco tostato.

**YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%**

Cod. 0004879

Cioccolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.


BLACK ZABUYE 83%

Cod. 0009410 1,5kg

La prima copertura di cioccolato naturalmente nera.
Astringente ma non troppo amaro, con una persistenza morbida.
Adatto a un'alimentazione vegana.


DARK KOUTEK 60%

Cod. 0009582 1,5kg

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia
Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro


MILK ECUADOR 42%

Cod. 0009537 1,5kg

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri.
Senza lecitina di soia.


WHITE NUIT BLANCHE 37%

Cod. 0009411 1,5kg

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato.
Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie all'uso della panna svizzera.


GOLD QUINTIN 31%

Cod. 0009409 1,5kg

Senza coloranti o aromi artificiali.
Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.


MILK CLAIRE 33%

Cod. 0009407 5kg

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto.
Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.


RUBY AZALINA 40%

Cod. 0009387 1,5kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.



MBO FONDENTE 71%

Cod. 0009450  5kg

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.



GALAXIE FONDENTE 67%

Cod. 0007116  5kg

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.



LICHU FONDENTE 64%

Cod. 0007117  5kg

Ideale per la realizzazione di ganache, bevande al cioccolato, mousse, topping e salse



ADZOPE FONDENTE 55%

Cod. 0009452  5kg

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.



GALAXIE AL LATTE 41%

Cod. 0007115  5kg

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao. Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.



BIANCO ANEO 34%

Cod. 0007666  5kg

Una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo.



BIANCO NEVEA 29%

Cod. 0007122  5kg

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.

VEGAN



VAO BIANCO 35%

Cod. 0009693  5kg

Cioccolato bianco di copertura vegetale, raffinato e biologico. A base di riso bio e crema di cocco bio.

VEGAN



VAO AL LATTE 42%

Cod. 0009692  5kg

Cioccolato di copertura al latte vegetale, raffinato e biologico. Note intense di fave di cacao, con sentori fruttati 42% di cacao



GRUE DI CACACO ECLATS DE FEVES

Cod. 0008928  800gr

Fave di cacao tostate e frantumate presso i laboratori Weiss.
Il gusto vero e intenso delle fave di cacao.
Pronte all'uso per la realizzazione di biscotteria, cioccolatini e pasticceria



TAVOLETTE CIOCCOLATO GIANDUIA

Cod. 0009451  1kg

La vera ricetta del Gianduia, elaborata partendo da una copertura al latte e dal pralinato di nocciole romane.
35% minimo di cacao.
Grazie alla sua scioglievolezza in bocca, è l'ideale per la realizzazione di creme e cremosi oppure per sostituire le creme spalmabili e farcire dei dolci



PRALINATO IN POLVERE MANDORLE E NOCCIOLE

Cod. 0007123  2kg

La polvere di pralinato conserva il gusto tipico della frutta secca tostata, senza essere caricata di zucchero.
La sua struttura ne facilita l'utilizzo e la sua aggiunta non sbilancia le ricette originali.
Facile da dosare, se utilizzata all'interno di mousse o preparazioni areate, a differenza dei pralinati in pasta, non appesantisce il composto, apportando benefici a livello di volume finale.
Colore leggermente caramellato e dai riflessi ben visibili.
Al palato una percezione poco dolce e leggermente oleosa, gusto intenso di frutta secca tostata.



Coloranti idrosolubili



Sono specifici per la diluizione in sostanze a base d'acqua come glasse a specchio a base di frutta, impasti lievitati, creme, meringhe, pasta di zucchero e isomalto. Per i macaron è consigliato l'utilizzo di coloranti idrosolubili in polvere, poiché un'aggiunta di liquidi potrebbe compromettere la riuscita del prodotto. È sempre meglio sciogliere i coloranti con una piccola parte di prodotto e mescolare bene prima di aggiungerli al composto.

COLORANTI LIQUIDI IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009123	0009124	0009125

COLORANTI IN POLVERE IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009130	0009129	0009131



Coloranti liposolubili

Sono coloranti specifici per la diluizione in sostanze a base grassa quali masse montate al burro, frolle, pasta di mandorle, burro di cacao, ganache e ovviamente cioccolato.

È sempre consigliato sciogliere i coloranti in una parte di grasso e poi aggiungerli al composto

COLORANTI LIQUIDI LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009128	0009126	0009127

COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE	BLU
0009132	0009134	0009133	0009135



Coloranti velly

Spray alimentare a base di Burro di cacao, con effetto vellutato, da utilizzare su semifreddi e gelati. Utilizza estratti di frutta e verdura per colorare.

CIOCCOLATO SCURO	ROSSO	NEUTRO	GIALLO
0009138	0009139	0009140	0009141



CODICE	ARTICOLO	PESO
Cod. 0008961	PASTA TIRAMISÙ	1kg
Cod. 0008670	PASTA PISTACCHIO	1kg
Cod. 0006257	PASTA PISTACCHIO PURO SICILIA	1kg
Cod. 0008669	PASTA NOCCIOLA	1kg
Cod. 0009010	PASTA MANDORLA TOSTATA	1kg
Cod. 0009345	PASTA VANIGLIA	1kg
Cod. 0008943	PASTA CARMELLO SALATO	1kg
Cod. 0005761	PASTA ARACHIDE	1kg
Cod. 0009055	PASTA CREMA CAFFÈ	1kg
Cod. 0009231	PASTA AMARETTO	1kg

CACAO SELECCION 20/22

Cod. 0004910  1kg



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Il burro di cacao Callebaut® è ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi. Puro al 100%, possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base per creare miscele colorate da applicare con l'aerografo.

Un ingrediente perfetto per adattare la fluidità del cioccolato: aggiungendo dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato, è possibile renderlo leggermente più liquido e pertanto ideale per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile o molto sottile.

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Cod. 0004944



3kg



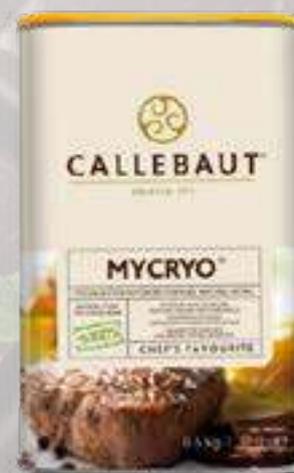
BURRO DI CACAO Mycryo®

Mycryo™ è un ingrediente 100% naturale: puro burro di cacao sotto forma di micropolvere. Si tratta di un'autentica rivoluzione per il temperaggio. Aggiungendo appena l'1-2% circa di Mycryo™ al cioccolato fuso, si ottengono i cristalli stabili necessari per creare facilmente un cioccolato precristallizzato.

Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

Mycryo™ è ottimo per impermeabilizzare basi di frolla o sfoglia nella realizzazione di torte e pasticceria moderna. Mantiene quindi la croccantezza e friabilità delle basi.

Per il temperaggio:
Sciogliere il cioccolato a 45°C e lasciare fermo fino al raggiungimento dei 34°C. Aggiungere il 2% di Mycryo™ al cioccolato e mescolare, quindi utilizzare.
Per impermeabilizzare: Cospargere le basi di frolla o sfoglia quando ancora calde con Mycryo e lasciar raffreddare



BURRO DI CACAO Mycryo

Cod. 0002503



600gr

Sono ottime per spizzicare o per offrire un piccolo snack con tè o caffè. Le Crispearls di cioccolato bianco sono anche perfette per rifinire dessert o pasticceria con un tocco particolare.

Basterà spargerle su torte glassate, dolci o dessert per aggiungere un tocco elegante di puro appagamento. Miscelate in mousse al cioccolato, gelati o bavaresi, conferiscono una particolare consistenza ai dessert e rimangono croccanti.

PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0009190  800gr



PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALI

Cod. 0005819  1kg

PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI

Cod. 0005819  1kg

PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI

Cod. 0005817  1kg



RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE

Cod. 0004016  1kg

RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. 0008337  1kg

RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0004114  1kg



VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE

Cod. 0008080  1kg

VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO

Cod. 0008007  1kg



Stampo rigido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0004937	G9F16003	170x55	300	pz
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F03309	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	240x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz



Stampo morbido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
543	G9F04004	155x65	300	200
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200



Stampo Gardenia

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005783	G9F22077R	130x80	500	60



Stampo Colomba

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005144	G9F02018	365x255x65	1500	pz
349	G9F02003	150x105x30	100	80
333	G9F18008	263x182x50	500	130
0007960	G9F18088	291,5x201,5x55	750	120
124	G9F18065	317x219x65	1000	100



CODICE	ARTICOLO
Cod. 0004953	SPATOLA GOMMA 26CM
Cod. 0003276	SPATOLA GOMMA MANICO IN PLASTICA 32CM
Cod. 0008823	SPATOLA IN SILICONE 25CM
Cod. 0003119	RASCHIETTA METALLO 20CM
Cod. 0002089	RASCHIETTA PLASTICA FLESSIBILE
Cod. 0002147	RASCHIETTA PLASTICA TRAPEZIO
Cod. 0005377	SAC A POCHE MONOUSO
Cod. 0007443	SAC A POCHE TESSUTO 550MM
Cod. 0005959	PENNELLO SETOLA NATURALE N.4
Cod. 0005194	PENNELLO SETOLA NATURALE N.6
Cod. 0007998	BOCCHETTE FORO TONDO DM4
Cod. 0005016	BOCCHETTE FORO TONDO DM6
Cod. 0005405	BOCCHETTE FORO TONDO DM8
Cod. 0004827	BOCCHETTE FORO TONDO DM10
Cod. 0005038	CELLOPHAN IN FOGLI 75X100
Cod. 0004872	SACCHETTI IN CELLOPHAN 10X6X30
Cod. 0004871	SACCHETTI IN CELLOPHAN 6X5X20
Cod. 0004867	SACCHETTI IN CELLOPHAN 8X5X24



- Cod. 0005247 **SACCHETTI IN MOPLEPHAN 27X34**
- Cod. 0004532 **SACCHETTI IN MOPLEPHAN 25X45**
- Cod. 0004469 **SACCHETTI IN MOPLEPHAN 35X45**
- Cod. 0004470 **SACCHETTI IN MOPLEPHAN 40X50**
- Cod. 367 **SACCHETTI IN MOPLEPHAN 45X55**



- Cod. 0007808 **FOGLI ACETATO 60X40**



- Cod. 0004899 **LACCETTO CHIUSURA SACCHETTO CM10**



- Cod. 0004034 **VASSOI MILANO 1**
- Cod. 0006907 **VASSOI MILANO 2**
- Cod. 0003747 **VASSOI MILANO 3**
- Cod. 0003748 **VASSOI MILANO 4**
- Cod. 0003743 **VASSOI MILANO 5**
- Cod. 0004036 **VASSOI MILANO 6**
- Cod. 0004039 **VASSOI MILANO 7**
- Cod. 0003751 **VASSOI MILANO 8**
- Cod. 0004042 **VASSOI MILANO 9**
- Cod. 0004043 **VASSOI MILANO 10**





Scegli qui i tuoi gusti di macaron preferiti da ordinare!

Cod. 0007387	MACARONS RIPIENI ASSORTITI	72pz
Cod. 0009654	MACARONS RIPIENI AL CARMELLO	36pz
Cod. 0009656	MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO BIANCO	36pz
Cod. 0009650	MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO FONDENTE	36pz
Cod. 0009652	MACARONS RIPIENI AL LAMPONE	36pz
Cod. 0009653	MACARONS RIPIENI ALLE MANDORLE	36pz
Cod. 0009649	MACARONS RIPIENI ALLA NOCCIOLA	36pz
Cod. 0009651	MACARONS RIPIENI AL PISTACCHIO	36pz
Cod. 0009655	MACARONS RIPIENI ALLA VANIGLIA	36pz

Cubetti di marzapane alla nocciola

200g Pasta pura di nocciole
50g circa di acqua
1kg di Farina di nocciole
1kg di Zucchero a velo
Albume q.b.
Sale

PROCEDIMENTO:

Emulsionare la pasta pura di nocciole con dell'acqua per ottenere una consistenza più morbida e idratare le fibre della frutta secca.

Lavorare quindi lo zucchero, il sale, la farina di nocciole e la pasta pura in planetaria con la foglia.

L'albume va aggiunto a filo a consistenza.

L'impasto deve essere duro a sufficienza da essere lavorato tipo gnocchi, quindi non bagnato.

Lavorare formando dei filoncini e poi dei dadini, aiutandosi con dello zucchero a velo.

Far seccare all'aria aperta per 24 ore prima di utilizzarli, in modo che non si sfaldino una volta inseriti nell'impasto



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin





ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

