

Pasqua





Indice

LE FARINE	PG. 9
LE MATERIE PRIME	PG.10
LE CREME	PG. 16
I CIOCCOLATI	PG. 17
LE PASTE E LE GRANELLE	PG. 22
GLI STAMPI	PG. 28





...con TOP LIEVITATI



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

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
600 g Scorze di arancio candito

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



...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 capovolte.

IMPASTO

Preimpasto
800 g Mix Lievitati
350 g Burro
300 g Zucchero
300 g Tuorli
120 g Acqua
1200 g Scorza di arancio candito
Aromi q.b.





Novità

CONTESSA

LA MISCELA FURBA,
CLEAN LABEL E
SENZA LATTOSIO.

Miscela completa di altissima qualità a base di lievito madre, appositamente studiata per la realizzazione di lievitati di eccellenza senza lattosio e con un'etichetta pulita.

CONTESSA soddisfa le esigenze di chi desidera produrre in modo pratico prodotti di alta qualità, dotati di struttura tipica, sofficità unica, gusto autentico e senza l'aggiunta di numeri "E" da riportare in etichetta.

**SENZA
EMULSIONANTI
PER UNA PRODOTTO
TOTALMENTE
CLEAN LABEL**

**CONTIENE
LIEVITO
MADRE**



CONTESSA

1 x 15 kg
cod. 6560

Ideale per la produzione di gran lievitati da ricorrenza conformi alle vigenti disposizioni di legge, come panettone, pandoro, colomba etc.



LINEA GRAN LIEVITATI

TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI FONDONO IN TRIPUDIO DI DOLCEZZA

Una gamma caratterizzata da miscele complete che:

- contengono il lievito madre per rispondere alle varie esigenze del mercato e donare gusto autentico;
- sono ideali per realizzare prodotti da ricorrenza come panettone, pandori, colombe, e molto altro ancora;
- permettono di realizzare in modo facile e con costanza grandi lievitati della tradizione e non;
- donano risultati eccezionali in termini di profumo, gusto, morbidezza, volume e fragranza;
- consentono di ottimizzare tempo e risorse sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

CONTESSA - INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, lievito madre di farina di **grano** tenero tipo 0 in polvere, zucchero, sale, **glutine** (**grano** tenero), enzimi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.



ca. 19 ore

DIFFICOLTÀ ●●●●●

PANETTONE TRADIZIONALE

RICETTA CONFORME AL DM DEL 22-07-2005

PREIMPASTO SERALE

MIX CONTESSA	1.000 g
Acqua	500 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	100 g
Burro	200 g
Lievito compresso	1 g
TOT.	1.801 g

PROCEDIMENTO

TEMPI D'IMPASTO*	4 min. prima velocità + 5 min. seconda velocità o comunque finché l'impasto non risulterà liscio, asciutto e ben incordato. Aggiungere poi il burro.
TEMPERATURA IMPASTO	25-28°C
RIPOSO IMPASTO	10-12 ore a 27-30 °C coperto con un telo e comunque fino al quadruplicare del volume.

IMPASTO PRINCIPALE

Preimpasto	1.801 g
GRAN LIEVITATI - FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0	300 g
Acqua	50 g
Zucchero	300 g
Miele	50 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	150 g
Burro	200 g
Burro di cacao	25 g
Uvetta	400 g
Frutta candita	300 g
Aromi	q.b.
TOT.	3.576 g

PROCEDIMENTO

TEMPI D'IMPASTO*	4 min. prima velocità + 7 min. seconda velocità o comunque finché l'impasto non risulterà liscio e asciutto. Aggiungere nell'ordine, zucchero, miele, tuorlo, burro, burro di cacao, gli aromi e infine la frutta e/o uvetta.
TEMPERATURA IMPASTO	25-28 °C
RIPOSO IMPASTO	ca. 45 min. a 30 °C
FORMATURA	Spezzare in pastoni da 1070 g e torrire due volte.
LIEVITAZIONE	ca. 3-5 ore a 28-30 °C e 85% di umidità e comunque fino al raddoppio del volume.
COTTURA*	180 °C ca. 35 min. con valvola chiusa + 20 min. a 170 °C con valvola aperta.

* La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

PANETTONE TRADIZIONALE: IL RE DELLE FESTE ITALIANE

- Profumo, gusto e morbidezza garantiti per 3 mesi per renderlo irresistibile ad ogni morso.
- Sapore autentico e genuino tipico del re per eccellenza delle feste italiane.
- Contiene il nostro lievito madre che ne aumenta gusto e valore nutrizionale.
- Alveolatura caratteristica proprio come vuole la ricetta originale della tradizione.

Le miscele per lievitati



GRAN LIEVITATI

Cod. 0007167

 15kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati.
Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.



LIEVITATI VEGAN BESOZZI

*SU ORDINAZIONE

Cod. 0005522

 15kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati vegani.
Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.



LIEVITATI EASY BESOZZI

*SU ORDINAZIONE

Cod. 0002151

 15kg

Easy Mix Lievitati Italmill garantisce all'artigiano paste lievitate perfette, lasciandogli il tempo necessario per sviluppare la propria creatività e la propria passione. Veloce, completo e pratico, abbinato al Lievito Naturale Italmill consente di ottenere un prodotto finito eccellente nel gusto, nella sofficità e morbido nel tempo.

Il lievito e le farine



LIEVITO ENERVIS BESOZZI

Cod. 0002109

 2kg

Cod. 1053

 10kg

Lievito naturale disidratato, da riattivare
Da utilizzare in abbinata ai lievitati Besozzi



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.
W 320

BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX*Burro francese*Cod. 0003570  10 panetti/1kg**BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN**Cod. 0004845  25kg**BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER**Cod. 0004505  10kg**TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE***Da allevamento a terra*Cod. 1445  1kg**MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE***Da allevamento a terra*Cod. 0004915  1kg**ALBUME D'UOVO***Da allevamento a terra*Cod. 217  1kg**UVETTA SULTANINA TURCA**Uvetta n°9: Cod. 0008881  10kg**UVA AUSTRALIANA**Cod. 994  14kg



ZUCCHERO

Semolato vagliato fine	Cod. 0009110	25kg
Semolato	Cod. 0009946	25kg
Semolato a velo	Cod. 459	1x10kg
a velo idrorepellente	Cod. 94	5kg
	Cod. 0009394	5kg

IN GRANELLA

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

MIELE DI ACACIA

Cod. 0004314	5kg
--------------	-----

MIELE MILLEFIORI

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

GRANULI CARMELLO 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
-----------	-----



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 SGUSCIATE EXTRALIGHT CILE

Cod. 0004028  5kg



NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA

Cod. 0005453  1kg



AMARENE IN SCIROPPO 18/20

Cod. 0009588  3,2kg



Le glasse alle mandorle

MIX GLASSA BESOZZI

Cod. 1171

 10kg

Cod. 0002143

 4kg

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

MIX GLASSA AMAREL AB MAURI

Cod. 0003214

 10kg

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



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


Canditi Crispo



Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione. Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo è ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione. Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE



IL NOME DEI CANDITI

Cod. 0009917	ALBICOCCA PELLECCIHELLA A PEZZI	2kg
Cod. 0009922	ANANAS A SEGMENTI	2kg
Cod. 0009915	ARANCIO 12x12	5kg
Cod. 0009921	FRAGOLE	2kg
Cod. 0009920	LAMPONI	2kg
Cod. 0009923	LIMONE A CUBETTONI 12x12	5kg
Cod. 0009924	MANGO A CUBETTI	2kg
Cod. 0009918	MACEDONIA FRUTTI DI BOSCO	2kg
Cod. 0009916	PERE 10x10	2kg
Cod. 0009919	PESCHE	2kg
Cod. 0009970	FICHI	5kg
Cod. 0009912	CILIEGIE ROSSE 20X22	5kg
Cod. 0009914	CILIEGIE VERDI 20X22	5kg



Canditi Agrimontana

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte.
SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE

Semicandito in sciroppo leggero



Cod. 0009717	LAMPONI	3,3kg
Cod. 0009798	FRAGOLINE	3,3kg
Cod. 0009901	AMARENE CHIARE	3,3kg

Canditi in busta sgocciolati

Cod. 0009820	ALBICOCHE A CUBETTI 6X6	3kg
Cod. 0008957	CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9X9	3kg
Cod. 0009900	SCORZA ARANCIO A CUBETTI 10x10	3kg
Cod. 0008377	SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI 7x80	2,5kg
Cod. 0009939	MANDARINO A FILETTI	2,5kg
Cod. 0010162	MELA ALTO ADIGE IGP 10X10 *su ordinazione	3kg

E altro ancora...

Cod. 0004715	PASTA D'ARANCIO	3kg
Cod. 0009817	PASTA DI SCORZA DI LIMONE	3kg
Cod. 0009899	PASTA VANIGLIA BOURBON	1,4kg
Cod. 0009902	PASTA DI MANDARINO	3kg

Creme da farcitura

CREMA BIANCA

Cod. 0010115



CREMA PISTACCHIO

Cod. 0010092



Creme multiuso

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 LIMONE

Cod. 0010153



CREMA VANIGLIA

Cod. 0010166



CREMA CARMELLO SALATO

Cod. 0009766



Nocciolate da farcitura

CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

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

Cod. 0003323



CREMA SPALMABILE NOCCIOLA

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

Cod. 0010188



CREMA NOCCIOLA FARCICREM

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

Cod. 0005388



Nocciolate multiuso

CREMA NOCCIOLA 14%

Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con il 14% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere

Cod. 0010105



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. 0003349



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 SUPERBRILL BIANCO

Cod. 0004068  10kg

SURROGATO SUPERBRILL FONDENTE

Cod. 0004627  10kg

SURROGATO SUPERBRILL AL LATTE

Cod. 0004067  10kg



CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0009947  2kg

CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. 0010029  2kg

CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE

Cod. 0008949  2,5kg



GOCCE CORI FONDENTI 45%

Cod. 0004181  5kg

LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%

Cod. 0007124  5kg

LES SUBLIMES GOCCE BIANCHE 23%

Cod. 0009402  12kg





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.



GRUE DI CACAO ECLATS DE FEVES

Cod. 0008928

 800gr



WEISS

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

***SU ORDINAZIONE**

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





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.


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.

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 CAMELLO SALATO	1kg
Cod. 0005761	PASTA ARACHIDE	1kg
Cod. 0009055	PASTA CREMA CAFFÈ	1kg
Cod. 0009231	PASTA AMARETTO	1kg
Cod. 0002194	GRANELLA DI AMARETTO VICENZI	4kg
Cod. 0003703	GRANELLA DI MERINGA	1kg
Cod. 0005454	GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T	1kg
Cod. 0005051	GRANELLA DI PISTACCHIO	1kg
Cod. 0004907	GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA	1kg
Cod. 0006052	GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE	1kg

GLASSA CROCCANTE PISTACCHIO

 3kg

GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO BIANCO

 3kg



Scegli qui i tuoi gusti di macaron preferiti da ordinare!

Cod. 0007387	MACARONS RIPIENI ASSORTITI	72pz
Cod. 0009654	MACARONS RIPIENI AL CAMELLO	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



SCATOLA PORTA MACARONS

Disponibile anche in altri colori

Cod. 0010281



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.



BURRO DI CACAO Mycryo

Cod. 0002503

 600gr



CACAO IN POLVERE 22%

Cod. 0004910

 1kg





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

2024 all'insegna dei gusti classici

Freschi della stagione natalizia, abbiamo deciso di darti qualche spunto utile per scegliere più consapevolmente quali abbinamenti proporre per la stagione di Pasqua 2024

Un Natale, per pasticceri e panificatori, un po' atipico, dal sentore più classico degli anni precedenti, ha lasciato intravedere quale sarà la tendenza di Pasqua

Ai "must have" degli ultimi anni, i lievitati farciti con creme al pistacchio e al caramello, si sono affiancati con grande successo alcuni dei gusti più tradizionali. Cioccolato e Agrumi, Albicocca, Amarena e, più di tutti, i Frutti di bosco

Le nostre proposte di Pasqua 2024

1. La Classica, con glassa mandorlata e cubetti d'arancio
2. Frutti di bosco e cioccolato, bianco o fondente
3. Agrumi canditi e cioccolato fondente, per un profumo più spiccato e fresco
4. Pesca e Mango, per un abbinamento che già fa venire voglia d'estate

PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALICod. 0005819  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI**Cod. 0005818  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI**Cod. 0005817  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0004016  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0004114  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE**Cod. 0008080  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**Cod. 0008007  1kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**Cod. 0005833  1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**Cod. 0005835  1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**Cod. 0009323  2kg**PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO BIANCO * su ordinazione**Cod. 0009190  800gr**PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO AL LATTE * su ordinazione**Cod. 0009190  800gr

stampo Cremona realizzato con Andrea Tortora

Cremona 1050 è composto da uno stampo in TPlusX e da uno stampo in Tritan. Lo stampo in TPlusX costituisce la base in cui realizzare il cake, mentre lo stampo in Tritan è ideale per realizzare decorazioni/camicie in cioccolato personalizzate.

La nuova tecnologia TPLUSX esclusiva Silikomart:

- materiale NATURALMENTE ANTIADERENTE non teflonato
- resiste alle ALTE TEMPERATURE, da -30°C fino a +250°C
- riduce i tempi e la temperatura di cottura
- studiato per una cottura perfettamente uniforme
- estremamente resistente e durevole, non si deforma nel tempo
- si raffredda in tempi più rapidi
- facilmente lavabile in lavastoviglie
- resistente alle macchie
- resistente ai detergenti
- RICICLABILE
- conforme FDA / FCN

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.

EGG 70

Egg 70 è lo stampo in silicone platinum che conferisce morbidezza e sapore alla vostra vetrina pasquale. Egg 70 è ideale per eleganti mousse ed entremet semifreddi. ø46 H 63 MM Volume: 70 ML, Tot. 840 ML

* Idoneo all'uso su fonti di calore

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

Il presente catalogo è proprietà esclusiva di ALIBEN SRL e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, senza preventivo consenso scritto.
Le immagini sono a scopo illustrativo. I Tutti i diritti sono riservati.
PH credit: Freepik, Pixabay, Pexels



ALIBEN SRL

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

