

Natale 2023





Indice

LE FARINE

PG. 6

LE MATERIE PRIME

PG. 12

GLI AROMI

PG. 20

I CIOCCOLATI

PG. 22

LE PASTE E LE GRANELLE

PG. 27

GLI STAMPI

PG. 31



...con TOP LIEVITATI

*La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi **adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani**. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.*

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

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 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 focacce o i panettoni. Porre in lievitazione a 30°C per circa 3 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

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

Glassare e decorare con mandorle, zucchero in granella e a velo. Cuocere come d'abitudine controllando la temperatura al cuore dell'impasto. Capovolgere e lasciar raffreddare a testa in giù fino al giorno successivo.

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)

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

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 capovolti.

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

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



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

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  1kgCod. 0010198  2kg**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**UVETTA SULTANINA TURCA**Uvetta n°9: Cod. 0008881  10kg**UVA AUSTRALIANA**Cod. 994  14kg

ZUCCHERO

Semolato vagliato fine	Cod. 0004725	 20kg
Semolato	Cod. 0009946	 25kg
Semolato	Cod. 459	 1x10kg
a velo	Cod. 94	 5kg
a velo idrorepellente	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
-----------	---



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**



Ricetta Tartella
Montblanc

Semicandito in sciroppo leggero

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

Per la sua gamma “**Selezione**”, azienda **Agrimontana** ha scelto come principale materia prima i pregiati marroni provenienti dalla Val Susa in Piemonte e dall'Appennino Tosco Romagnolo. Lavorati dal fresco vengono poi messi “a novena” ovvero “annegati” in acqua per un certo tempo: i marroni che salgono in superficie vengono scartati. Durante questo processo sviluppano le migliori note aromatiche e raggiungono la giusta consistenza per passare alla sbucciatura al vapore, terminata a mano come da tradizione. *Infine si esegue la canditura a caldo con zucchero di canna e vaniglia Bourbon per poi suddividere il prodotto risultante nei vari formati e prodotti derivati*

CREMA MARRONI

Cod. 0010156

Consistenza liscia, sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati. Con zucchero di canna e vaniglia Bourbon, Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.



PASTA PER MONTEBIANCO

Cod. 0010164

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



MARRONI IN PEZZI

Cod. 0010159

Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Ideali per mousse, cremosi, gelati o per impasti lievitati.



MARRONCINO 90/110

Cod. 0010158

Marroni con punta pronunciata e forma tonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-110 frutti per kg. Ideali per mignon, monoporzioni, petit fours e decorazioni di dessert al piatto e gelati.



MARRONE GRANDE 50/60 *SU ORDINAZIONE

Cod. 0010157

Selezionati a mano per forma e sapore per garantire marroni omogenei anche nel colore senza ricorrere all'utilizzo dell'anidride solforosa. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.





MONTBLANC 105

Montblanc, il dolce della tradizione si presenta in una nuova veste grazie allo stampo Silikomart Professional. Lo stampo Montblanc 105 è caratterizzato da 6 cavità da 105 ml ciascuna e permette di realizzare monoporzioni o dessert al piatto. Ideale sia per preparazioni cotte che per semifreddi.

MARRON GLACÈ 30

Uno stampo composto da 15 cavità da 30 ml ciascuna per creare delle perfette mignon dalla forma davvero realistica. Lasciatevi incantare e stupite i vostri clienti facendo scoprire dei sapori nuovi, dei profumi particolari racchiusi in un guscio raffinato.

Misure: 47x48 h 25 mm

Volume: 15x30 ml Tot. 450 ml



MARRON GLACÈ 110

Uno stampo composto da 6 cavità da 110 ml ciascuna per creare delle monoporzioni dalla forma davvero suggestiva. In dotazione anche un pratico e funzionale tagliapasta in plastica che permette di realizzare delle basi e degli inserti che si adatteranno perfettamente alla forma dello stampo. Potrete creare facilmente dei dessert di grande effetto!

Misure: 72x74 h 40 mm

Volume: 6x110 ml Tot. 660 ml



KIT TARTE RING MONTBLANC 80

Montblanc, il dolce della tradizione si presenta in una nuova veste grazie al Kit Tarte Ring Montblanc Ø 80 mm di Silikomart Professional. Il kit è composto da due elementi: sei anelli da 80 mm di diametro in materiale termoplastico composito indeformabile adatto all'uso in forno per la realizzazione della base e uno stampo in silicone composto da sei cavità Ø 74 h 42 mm ciascuna, che consente di realizzare una mousse o un cremoso da adagiare sopra alla pasta frolla. Gli anelli sono antiaderenti, inossidabili, permettono cotture omogenee e possiedono un'alta stabilità termica. Mould size: Ø74 h42 mm | Ring size: Ø80 h20 mm





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


Cantucci ai fichi

165g Burro
450g Zucchero semolato
4g Sale
40g Rhum
20g Vaniglia Bourbon in pasta Agrimontana
100g Tuorlo d'uovo
100g Misto d'uovo
4g Baking
550g Farina biscotto
400g Fichi semicanditi



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin

PROCEDIMENTO:

In planetaria con la foglia impastare il burro freddo a cubetti con lo zucchero, il sale, la vaniglia e il rhum. Inserire quindi il tuorlo e le uova. Aggiungere infine le polveri e per ultimi i fichi tagliati a pezzi, facendo lavorare l'impasto il meno possibile. Lasciar riposare una notte in frigo.

Formare dei filoncini di uguale misura e cuocere in forno a 175°C per circa 20 minuti, facendo attenzione a non farli colorare troppo. Tagliare e far asciugare in forno per altri 10 minuti a 140°C.

I cantucci Toscani alle mandorle vengono tradizionalmente consumati inzuppati nel Vin Santo.

In questa versione i cantuccini ai fichi restano invece più morbidi e, oltre che imbevuti nel rhum, sono ottimi abbinati ad una crema pasticcera o al mascarpone



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 BIANCA

Cod. 0010115  6kg

CREMA PISTACCHIO

Cod. 0010092  6kg

CREMA LIMONE

Cod. 0010153  6kg

CREMA VANIGLIA

Cod. 0010166  6kg

CREMA CARAMELLO SALATO

Cod. 0009766  6kg



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 SPALMABILE NOCCIOLA

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

Cod. 0010188  10kg

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  13kg

CREMA NOCCIOLA FARCICREM

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

Cod. 0005388  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. 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



**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.



GRUE DI CACAO 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

***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

Cubetti di marzapane alle mandorle

200g Pasta pura di mandorle
50g circa di acqua
1kg di Farina di mandorle scura o chiara
1kg di Zucchero a velo
Albume q.b.
Sale

PROCEDIMENTO:

Emulsionare la pasta pura di mandorle 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 mandorle 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.

GLASSA CROCCANTE PISTACCHIO  3kg

GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO BIANCO  3kg



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

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.

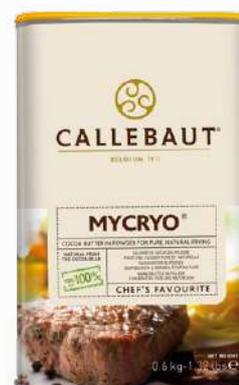
Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

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 Seleccion 20/22

0004910



Croccante alle mandorle

INGREDIENTI:

500g Mandorle intere
400g Zucchero semolato
40g Vaniglia Bourbon in pasta Agrimontana
20g Succo di limone filtrato

PROCEDIMENTO:

In una casseruola pesare lo zucchero, la pasta di vaniglia e il succo di limone. Portare gradualmente a 140°, fino ad ottenere un caramello biondo.

Nel frattempo tostare le mandorle in forno a 190°C facendo attenzione a non bruciarle.

Versarle quindi sul caramello ancora calde e mescolare il tutto fino ad ottenere un croccante ben ambrato e lucido...attenzione a non cuocerlo troppo, altrimenti il croccante risulterà amaro e pungente!

Versare quindi in uno stampo in silicone o su un piano in marmo per lasciarlo raffreddare.

Tagliare il croccante della forma desiderata e conservare al chiuso, al riparo da umidità e calore.

Le mandorle possono essere sostituite con noci, nocciole, arachidi e sesamo, oppure abbinare tra loro per un croccante ancora più gustoso ed originale



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

Bisogno di ispirazione?

FICHI E LAMPONI

Impasto classico con fichi e lamponi semicanditi

MONTE BIANCO

Impasto alla Vaniglia Bourbon e Marroni canditi, farcito al cioccolato bianco

MEDITERRANEO

Impasto classico con Albicocche Pellecchiella semicandite e cubetti di marzapane alle mandorle

CIOCCO AMARENA

Impasto delicato alla cannella con Amarene semicandite e chunks di cioccolato fondente



Stampo panettone alto morbido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0007061	G9F13004	70x50	90	125
1365	G9F01003	110x85	300	200
1346	G9F01005	134x95	500	200
290	G9F1076	155x112	750	200
303	G9F01040	170x125	1000	200
0004604	G9F01230	207x130	1500	pz
0004605	G9F01062	225x140	2000	pz

Stampo panettone alto rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0002519	G9F03095	134x95	500	25
0005208	G9F03001	155x106	750	20
0005209	G9F03059	170x110	1000	45

Stampo panettone Gardenia



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



Stampo pandoro 750 gr
0009708

Stampo focaccia rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0004937	G9F16003	170x55	300	90
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F16009	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	245x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

Stampo focaccia morbido



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

Stampo albero rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005302	G9F14034	140x160xh35	100	pz
1559	G9F14038	312x224xh60	750	pz

Stampo stella rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0006399	G9F14020	125x80xh35	100	pz
0004943	G9F14011	218x60	500	pz
496	G9F14012	250X70	750	pz

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

Bisogno di stampi per tronchetto?

ELEGANCE 1080



Ispirato dall'esclusiva bûche "ART GOURMAND" firmata dal MOF Pâtissier Yann Brys. Lo stampo Elegance1080 di Silikomart Professional è composto da uno stampo in silicone che permette di realizzare una buche cilindrica dal volume di 1080 ml e da un supporto in plastica che garantisce maggiore stabilità e facilità di utilizzo. Grazie al design dello stampo Elegance 1080 e al pratico supporto, si possono realizzare semifreddi dalla forma arrotondata fino alla base perfetti per essere glassati o decorati con masse a spruzzo.

SLEEK LOG 800

Lo stampo Sleek Log 800 di Silikomart Professional permette di realizzare una bûche lineare cilindrica dal volume di 800 ml con misure 180x80 h65 mm. Grazie al design dello stampo Demie Bûche800 si possono realizzare semifreddi dalla forma arrotondata perfetti per essere glassati o decorati con masse a spruzzo.



KIT WOODY



Ispirato dall'esclusiva bûche "Le Stère Chocolaté" firmata dal pastry chef Pascal Hainigue. Il Kit Woody 1100 di Silikomart Professional è composto da due elementi in silicone che uniti assieme e posizionati nell'apposito supporto in plastica permettono di realizzare una bûche dal volume di 1100 ml ispirata alla natura. Il kit, dall'originale design che riproduce una catasta di legna, si presta per la realizzazione di semifreddi perfetti per essere decorati con masse a spruzzo che ne esaltano ancor di più la forma.

Epifania in arrivo?

Il carbone per i bambini cattivi...

300 g zucchero a velo
20 ml vodka oppure alcol alimentare
1 albumi
4 ml succo di limone
12 g colorante alimentare nero
300 g zucchero semolato
100 ml acqua
6 g bicarbonato

PROCEDIMENTO:

In planetaria montare l'albume a temperatura ambiente e 4-5 gocce di succo di limone fino ad avere un composto abbastanza gonfio.

Aggiungere un po' alla volta lo zucchero a velo e continuare a montare.

Versare la vodka ed infine unire un cucchiaino di colorante nero in gel ad ottenere il colore desiderato

Mettere in una pentola l'acqua, lo zucchero semolato e un cucchiaino di colorante alimentare nero in gel.

Cuocere a fuoco medio senza mescolare e aspettare che il caramello raggiunga i 141°C

Appena lo sciroppo di zucchero arriva a temperatura, aggiungere 2-3 cucchiai di glassa e mescolare per pochi secondi.

Aggiungere un cucchiaino di bicarbonato e mescolare.

Appena il composto inizia a gonfiarsi, versare il tutto in uno stampo coperto con la carta forno e lasciar raffreddare per un paio d'ore prima di tagliare a pezzi.

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

