

**I BUON FATTI**  
genuine delizie italiane



**#1**

**Maggio 2019**

# **Aliben** **Magazine**



## 45 anni di attività

Azienda fornitrice di prodotti alimentari per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e bar delle provincie di Padova, Rovigo, Treviso e Venezia.



## Vasta gamma di prodotti

Garantiamo la disponibilità dei nostri prodotti a magazzino e anche la possibilità di prenotare gli articoli che necessitano di un acquisto pianificato.



## Prodotti di prima qualità

Puntiamo sulla qualità dei prodotti, sulla loro genuinità e ricercatezza, distribuendo materie prime, prodotti finiti e surgelati delle migliori marche.



## Servizio di consegna qualificato

Vantiamo di un'efficace rete di vendita utilizzando mezzi assolutamente idonei al trasporto di prodotti freschi e surgelati (PD, VE, TV, RO).

Dalla volontà di dare sempre di più ai nostri clienti e di tenerli sempre al passo con i tempi, nasce **Aliben Magazine**. Che cos'è? È un breve magazine mensile che vi terrà informati su tutte le novità ed i prodotti di tendenza che circolano nel mondo della panetteria, pasticceria, pizzeria e gelateria. Aliben Magazine non è solo questo! All'interno troverai anche novità riguardanti le nostre aziende partner, le attività che si svolgeranno presso il nostro laboratorio (demo, corsi,...) e ricette per dare una marcia in più alla tua attività. Non farti cogliere impreparato, lascia sempre il tuo cliente a bocca aperta!



# i BUON FATTI

genuine delizie italiane

I BuonFatti, una linea di prodotti appositamente selezionata da Aliben per garantirti il meglio. Solo prodotti di qualità per soddisfare i palati più esigenti, caratterizzati da un elevatissimo rapporto qualità/prezzo.

## CREMPISTACCHIO



**Novità per gli amanti del *pistacchio* in casa Aliben: deliziosa crema spalmabile, ideale per farcire croissant, tartellette, crostate,...e te lo garantiamo, è SENZA GRASSI IDROGENATI. Stiamo parlando di una crema spalmabile con ben il **15%** di pistacchio. Una volta che i tuoi clienti la proveranno sarai costretto a comprarla per sempre!**

## IDEALCREM TOP



**È arrivata la nuova *crema a freddo* dalla consistenza cremosa e vellutata, con una gradevolissima nota vanigliata. Eh sì, i tempi in cui stavi davanti ai fornelli a cuocere pentoloni di crema...con una proliferazione batterica alle stelle, son finiti! Un litro d'acqua, 400 grammi di polvere, in planetaria con la frusta per 5 minuti e hai ottenuto un grandissimo risparmio di tempo, fatica e hai aumentato la sicurezza del tuo prodotto finale! Ideale per la farcitura di croissant, farcitura di tartellette e paste cremose in generale.**



Siamo felicissimi di aver iniziato la nostra collaborazione con **Molino Merano**. Grazie a loro abbiamo scoperto che il mondo della panificazione non è morto come molti vogliono far credere, anzi: è un mondo all'apice della sua evoluzione. E come addetti ai lavori, anche noi dobbiamo evolvere e lo facciamo per Voi. Ecco perché Molino Merano vi offre dei prodotti di qualità che vi renderanno **IMBATTIBILI** sulla piazza. Ecco la nostra TOP3 del mese!



## **CIABATTA TUTTOGUSTO**

Semplicemente strepitosa. Dai una marcia in più alla tua ciabatta, prova questo delizioso mix con farine maltate, semi e soia spezzata. Con tutta la fragranza che il lievito naturale dona agli impasti! Ecco la ricetta.

### **RICETTA BASE:**

**10.000 g Ciabatta tuttogusto**

**7.500 g acqua**

**200 g sale**

**150 g lievito**

**TEMPI D'IMPASTO: 4 + 8 minuti**

**TEMPERATURA IMPASTO: ca. 26°C**

**RIPOSO IMPASTO: 60 minuti**

**PASTONI DA: 70 g**

**LIEVITAZIONE: ca. 40 minuti a 30°C e 75% di umidità**

**COTTURA: 240-220°C, ca. 22 minuti con vapore**

### **ISTRUZIONI:**

**Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità, aggiungendo l'acqua lentamente, fino a ottenere un impasto omogeneo di consistenza molto molle. Dopo il tempo di riposo, infarinare bene l'impasto con semola di grano duro e tagliare in forme di panini tipo ciabattine. Riporli sulle teglie e lasciar lievitare. A buon stato di lievitazione, cuocere con poco vapore.**

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

# GRAN RUSTIK



Semilavorato multicereale chiaro con aggiunta di fiocchi di farro e avena, semi di girasole e sesamo. Adatto per produrre pani di piccola e media pezzatura. Prova qualcosa di diverso dai soliti multicereale scuri, ne rimarrai deliziosamente sorpreso!

## RICETTA BASE:

**10.000 g Gran Rustik**  
**5.700 g acqua**  
**250 g lievito**

**TEMPI D'IMPASTO: 4 + 5 minuti**

**TEMPERATURA IMPASTO: ca. 28°C**

**RIPOSO IMPASTO: 15 + 10 minuti**

**PASTONI DA: 300 g**

**LIEVITAZIONE: ca. 50 minuti a 30°C e 80% di umidità**

**COTTURA: 230-220°C, ca. 26 minuti con vapore**

## ISTRUZIONI:

**Impastare per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Dopo il primo tempo di riposo tagliare l'impasto, arrotondare e lasciare riposare per ulteriori 10 minuti. A mano o con l'aiuto di una macchina (gruppo), allungarli a filone. Spennellare la superficie con dell'acqua e girarli nella miscela per decorazione Cereal Decor, metterli sulle teglie e lasciarli lievitare. A  $\frac{3}{4}$  di lievitazione tagliarli e cuocerli con vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.**



## **FARRO & GRANO SARACENO**



Le proprietà salutistiche del farro e del grano saraceno in un unico prodotto. Ricco di aminoacidi e vitamine, ideale per gli sportivi! Semilavorato per la produzione di pane al farro e grano saraceno.

Semilavorato pronto all'uso. Aggiungere solo acqua, lievito e olio d'oliva.

### **RICETTA BASE**

**Farro & Grano saraceno 10.000 g**

**Lievito 300 g**

**Olio d'oliva 400 g**

**Acqua 6.000 g**

**TEMPI D'IMPASTO: 4 + 10 minuti**

**TEMPERATURA IMPASTO: ca. 26°C**

**RIPOSO IMPASTO: 50 minuti**

**PASTONI DA: 150 g LIEVITAZIONE: ca. 45 minuti a 28°C, 80% di umidità**

**COTTURA: 220-240°C, ca. 25-27 minuti con vapore ISTRUZIONI:**

**Impastare gli ingredienti con metà dell'acqua per 4 minuti in prima velocità. Aggiungere l'acqua mancante lentamente durante la seconda fase dell'impastatura. Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto in una bacinella unta con olio d'oliva per ca. 50 minuti. Dopo il tempo di riposo capovolgere l'impasto su un tavolo infarinato, pesare pastelle di ca. 150 g e formare filoni allungati con poca forza. Riporre i filoni sulle teglie e lasciar lievitare con la chiusura sotto su teli con stoffa infarinati per ca. 45 minuti. Dopo la lievitazione finale girare i pastoni e infornare dando poco vapore. Cuocere croccante. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.**

Tutti i mix contengono lievito naturale. Cosa garantisce?

- Miglior sviluppo
- miglior lavorabilità
- maggiore croccantezza
- ...e una profumazione indescrivibile. I batteri lattici sviluppano una nota aromatica che non si avvicinerà mai ad un prodotto povero con solo lievito di birra.....

Frutta semicandita sgocciolata, ottenuta da materia prima fresca lavorata a freddo. **TuttaFrutta** è una gamma con caratteristiche eccezionali, dal sapore fresco e spiccato, dalla consistenza morbida ma resistente, dal colore vivo e naturale.

Questa esclusiva linea di prodotti frutto di una tecnologia che Cesarin S.p.A. ha realizzato grazie ad un'esperienza decennale nella trasformazione della frutta si contraddistingue per il **basso apporto di zuccheri aggiunti**, l'integrità dei pezzi e una shelf-life a temperatura ambiente. TuttaFrutta è una linea di frutta semicandita sgocciolata, ottenuta da frutta fresca, selezionata, lavorata a freddo con un innovativo metodo osmotico ideato da Cesarin. La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti. Il **ridotto apporto zuccherino** (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. **Ottima per farcire e decorare**, particolarmente equilibrata nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato. Ecco le due scelte per voi!

## TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO

Deliziosi frutti di bosco semicanditi che mantengono tutto il sapore della frutta.

### LA RICETTA



#### PASTA FROLLA:

550g burro  
300g zucchero  
10g sale  
150g uova intere  
850g farina debole  
100g baking  
aromi

Lavorare il burro con lo zucchero e gli aromi, aggiungere le uova e, una volta assorbite, finire con farina e baking. Far riposare almeno 4 ore in frigo

#### FRANGIPANE

300g burro morbido  
300g zucchero a velo  
300g uova intere  
120g farina 00  
300g farina di mandorle

Montare il burro morbido con lo zucchero a velo, quindi versare gradualmente le uova, facendole ben assorbire. Aggiungere a mano la farina di mandorle e la farina 00 setacciate.

### COMPOSIZIONE

Foderare una tortiera con la pasta frolla. Stendere sul fondo un leggero strato di marmellata ai frutti di bosco. Stendere uno strato di frangipane di 1cm, quindi cospargere con **FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI CESARIN** e terminare con un altro centimetro di frangipane. Terminare la superficie a piacere, quindi infornare a 160° per 45 minuti.

# Profumi d'Italia Selezione

Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale. Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea **Profumi D'Italia di Cesarin**, una gamma pronta all'uso, **da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani.**

## PROFUMO MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

### LA RICETTA – PLUM CAKE AL PROFUMO DI AGRUMI

1000g **MIMOSA ESKA**  
450g uova  
450g burro morbido  
150g Profumi Mandarino tardivo di Ciaculli CESARIN  
200g **TUTTAFRUTTA LIMONE CESARIN**

Montare in planetaria con la foglia il mix MIMOSA ESKA con il burro morbido e le uova, per 6/7 minuti, fino ad ottenere una massa liscia e ben montata. Aggiungere il PROFUMO MANDARINO di Ciaculli, far girare un altro minuti e in ultima aggiungere TUTTAFRUTTA LIMONE a mano. Versare su tortiera e cuocere a 170°/175° per 30/40 minuti a seconda delle dimensioni.



## LE PROMO DEL MESE

Eh sì, il caldo ormai è alle porte ed il cliente inizia a desiderare qualcosa di fresco! Cosa c'è di meglio di un buon semifreddo alla frutta? Per questo abbiamo pensato di dedicarti delle promozioni per le puree di frutta!

Potrai realizzare gelèe, cremosi, mousse...insomma, potrai sbizzarrirti con un prodotto sano. Le puree sono zuccherate al 10%...e tutto il resto è pura frutta, in comode confezioni da 1kg!



Purea di Lampone



Purea di Pera  
Williams

PROMO 3+1



Purea di Cocco

PROMO 1+1

fino ad esaurimento  
scorte

Per questo mese è tutto. E tu, cosa proporrà di nuovo ai tuoi clienti? Faccelo sapere, ci interessa la tua opinione! Per qualsiasi domanda/richiesta di tipo tecnico su prodotti, preparazioni e consigli scrivi a [tecnico@aliben.it](mailto:tecnico@aliben.it).

Non dimenticarti di seguirci sui social e di visitare il nostro sito web!

