

# *Quaderno delle Applicazioni*

## *Finger Food Salato*

PASTICCERIA GELATERIA  
CIOCCOLATERIA RISTORAZIONE





... al Salmone

**D704510**

Cono al sesamo nero - Ø 35 mm - h 70 mm - Pz. 83

Ingredienti:

250 g panna  
sale e pepe  
fettine di salmone affumicato  
aneto

Procedimento:

Montare la panna con un pò di sale, tritare il salmone, amalgamare, farcire con sac a poche il **cono al sesamo nero**. Decorare con l'aneto e servire freddo.

**D704512**  
Cono al bamboo - Ø 35 mm - h 70 mm - Pz. 83

Procedimento:

Sbucciare i fichi e cuocerli con un pò di vino porto e di vino rosso fino ad ottenere una purea e raffreddare. Prendere il pesce spada e frullarlo con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e aceto balsamico.

Versare il confit di fichi nel **cono al bamboo**, disporre con il sac a poche la puréa di pesce spada e decorare con daddolata di sedano. Servire freddo.



... Confit di Fichi e  
Pesce Spada

**D704520**

Tartelletta rotonda - Ø 33 mm - h 18 mm - Pz. 210

Procedimento:

Sfilettare la spigola e tagliare delle fettine molto sottili. Disporre sul letto della **tartelletta rotonda** dei piccoli cubetti di ananas, le fettine di spigola e come decorazione una punta di wasabi. Servire freddo.



... Sashimi di Spigola



... Salsa al Tonno

**D704528**

Tartelletta designe rotonda al pomodoro - Ø 27 mm - h 11/34 mm - Pz. 180

**A310423**

Tarttoast al pomodoro - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Mescolare del tonno sbriciolato con dei pomodori secchi a cubetti, aggiungere dei capperi e un cucchiaino di vino bianco ed infine, un pò di maionese. Mescolare bene e riempire le **tartellette designe rotonde al pomodoro** con questa crema e decorare con un cubetto di tonno e del **tarttoast al pomodoro**.

**D704586**  
Mini basket al pomodoro - Ø 36 mm - h 20 mm - Pz. 294

Ingredienti:

- 300 g prosciutto cotto
- 300 g mascarpone

Procedimento:

Mettere il tutto in un cutter e macinare finemente. Una volta pronta la spuma, decorare il **mini basket al pomodoro**.



... Spuma al Prosciutto Cotto



... Salame di Brie  
Miele, Noci e Pistachio

**D704530**

Tartelletta designe rotonda al curry - Ø 27 mm - h 11/34 mm - Pz. 180

Procedimento:

Macinare la frutta secca grossolanamente al cutter con il brie, stendere il composto in una pellicola trasparente dandogli una forma allungata, chiudere la pellicola e formare con le mani un salame. Farcire le **tartellette designe rotonde al curry** e mettere in frigo per un'ora, tagliare dei medaglioni, posizionare sopra la margherita e mettere in forno per 3 minuti in modo da ammorbidire il formaggio.



... Guacamole

**D704524**

Tartelletta designe rotonda - Ø 27 mm - h 11/34 mm - Pz. 180

Ingredienti:  
½ avocado maturo  
½ cipolla  
3 pomodorini ciliegia

Procedimento:  
Frullare tutti gli ingredienti al pimer con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e un pizzico di paprika. Disporre una piccola chenelle di guacamole nella **tartelletta designe rotonda**, decorare con punte di asparagi verdi, germogli e ribes. Servire freddo.

**D704502**

Mini coni al sesamo - Ø 25 mm - h 65 mm - Pz. 140

Procedimento:

Lavare dell'insalata riccia, asciugarla bene e tagliuzzarla. Tritare uno spicchio d'aglio, del rosmarino e dell'erba cipollina. Aprire i ricci di mare, con un cucchiaino toglierli dal loro guscio e condire il tutto con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe Sechuan. Riempire i **mini-coni al sesamo**. Servire molto freddo.



... Insalata di Ricci di Mare

**D704523**

Tartelletta triangolo - largh. 40 mm - lungh. 44 mm - h 16 mm - Pz. 210

Ingredienti:  
4 alici  
2 spicchi d'aglio  
200 g olio extra vergine d'oliva

Procedimento:  
Pestare a mortaio l'aglio con le alici, salare, pepare e aggiungere l'olio extra vergine d'oliva. Mettere a bagno in acqua e ghiaccio le puntarelle tagliate a julienne, scolare e asciugare bene. Condire con la salsa precedentemente fatta e disporre sulla **tartelletta triangolo**. Decorare con un quarto di pomodorino, una noce di formaggio stracchino. Servire fresco.



... Puntarelle



... *Cremosa Tapenade*

**D704503**

Mini cono al pesto - Ø 25 mm - h 65 mm - Pz. 140

Ingredienti:

- 400 g di olive snocciate
- 600 g mascarpone
- 30 g di acciughe dissalate
- 30 g di capperi dissalati
- ½ spicchio d'aglio
- mezzo limone spremuto

Procedimento:

Tritare finemente tutto assieme, olive, acciughe, capperi, aglio e mescolare il composto ottenuto al mascarpone aggiungendo il succo di limone e un filo d'olio. Riempire i **mini cono al pesto** con la crema Tapenade.

**D704524**  
Tartelletta designe rotonda agli spinaci - Ø 27 mm - h 11/34 mm  
Pz. 180

Ingredienti:

- 300 g salmone affumicato
- 300 g robiola
- 200 g panna montata

Procedimento:

Ridurre in purea il formaggio con il salmone, a parte montare panna e mescolare delicatamente i due composti. Una volta pronti i due composti, riempire e decorare la **tartelletta designe rotonda agli spinaci**.



... *Mousse di Salmone affumicato leggero*



... *i Coriandoli*

**D704532**

Tartelletta goccia agli spinaci - lungh. 46 mm - h 13/27 mm - Pz. 105

Ingredienti:

- 2 avocados maturi
- 1 cucchiaio di cipolla finemente tritata
- 1 cucchiaio di peperoncino finemente tritato
- 2 pomodori pachino
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato
- ½ cucchiaio di sale
- pepe (preferibilmente nero) q.b.

Procedimento:

Sbucciare gli avocados, ridurli in purea e aggiungere il resto degli ingredienti mescolando delicatamente, guarnire il cono neutro con dell'insalata verde. Versarvi il composto ottenuto nella **tartelletta goccia agli spinaci**.



... alle Verdure

**D704525**

Tartelletta designe quadrata - lato 26 mm - h 11/30 mm - Pz. 126

Procedimento:

Pelare le rape, tagliarle a julienne e cuocere a vapore. Prendere le fettine di salame e tagliarle a julienne, scottarle e bagnare con aceto. Unire il tutto, aggiungere delle foglioline di menta, condire con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe. Disporre sulla **tartelletta designe quadrata**. Servire freddo.

**D704522**  
Tartelletta rettangolare - largh. 24 mm - lungh. 53 mm - h 16 mm  
Pz. 192

Ingredienti:  
500 g piselli  
¼ cipolla  
1 patata  
20 g maizena

Procedimento:

Soffriggere la cipolla tritata, aggiungere i piselli, la patata tagliata grossolanamente e la maizena, sale e pepare. Aggiungere due mescoli d'acqua e cuocere per 30 minuti. Frullare e raffreddare. Disporre sul fondo della **tartelletta rettangolare** dei piccoli pezzetti di brie e delle noci tritate, versarvi uno strato di purè di piselli, decorare con fiori di campo e basilico. Servire freddo.



... Purè di Piselli e Brie



... dell'Orto

**D704501**

Basket al sesamo - Ø 40 mm - h 25 mm - Pz. 120

Ingredienti:  
Tonno fresco  
Mandorle  
Crescione, indivia

Procedimento:

Tagliare a piccoli cubetti del tonno fresco, tagliare l'insalata, aggiungere le mandorle tritate e condire con sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Comporre dei cestini di verdure sul **basket al sesamo**. Servire freddo.

*... alle Noci*



**D704125**

Mini tartelletta sablé - Ø 45 mm - Pz. 480

**D704127**

Mini crustade - Ø 45 mm - Pz. 192

Ingredienti:

100 g belpaese  
150 g mascarpone  
250 g caprino  
100 g panna montata  
50 g noci tritate  
8 g colla pesce  
sale e pepe

Procedimento:

Passare tutti gli ingredienti al cutter, prima i formaggi e per ultimo le noci affinché se ne vedano i pezzetti, aggiungere la colla di pesce ammorbida e scaldata, mescolare bene il tutto, riempire con il sac a poche e farcire le **mini tartellette** e le **mini crustade**. Decorare con ribes. Servire freddo.

**D704315**

Mini barchetta crustade - 65x25 mm - Pz. 280

**D702711**

Mini canellino - Ø 15 mm - 20x35 mm - Pz. 112

Ingredienti:

300 g ricotta  
300 g gorgonzola  
30 g formaggio grana  
Erba cipollina q.b.  
Sale e pepe  
8 g colla di pesce

Procedimento:

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e scioglierla a 40°, nel frattempo mettere tutti gli ingredienti nel cutter aggiungendo la colla di pesce. Farcire la tartelletta **mini-canello** e la **mini-barchetta crustade**. Servire freddo.

*... Mousse al Gorgonzola*



*... Mousse al Prosciutto Cotto*



**D704108**

Tartelletta frolla mini-micro - Ø 38 mm - Pz. 300

Ingredienti:

600 g prosciutto cotto  
250 g panna liquida  
150 g burro

Procedimento:

Passare tutti gli ingredienti al cutter facendo attenzione a non scaldare l'impasto. Lasciare riposare in frigo 60 minuti circa, riempire con sac a poche la **tartelletta frolla mini-micro** e servire freddo.

... Vegetariano



D702107

Vol au vent mignon - Ø 44 mm - Pz. 160

A310422

Tartoast agli spinaci - FROZEN - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Scottare in acqua bollente la dadolata di verdure, scolare e asciugare bene. Tagliare a cubetti il **Tartoast agli spinaci** e condire con un cucchiaino di maionese, con olio d'oliva extra vergine, sale pepe. Saltare i gamberetti sgusciati, tagliarli a piccoli pezzi, riempire i **vol au vent mignon** con la dadolata di verdure, decorare con gamberetti, spezie e servire freddo.

D702710

Mini roulé - Ø 15 mm - 20x35 mm - peso 6,8 g - Pz. 56

Ingredienti:

- 500 g Asparagi saltati con un po di panna
- 200 g ricotta
- 400 g mascarpone
- 100 g Pane grattugiato
- 50 g pancetta affumicata
- sale e pepe

Procedimento:

Cuocere gli asparagi con un pò di panna, lasciare raffreddare, passare al cutter con il mascarpone, il pan grattugiato e la pancetta. Far riposare 60 minuti, riempire le **tartellette mini-roulé** e decorare i lati con del Tartoast agli spinaci e la pomodoro rapé. Servire freddo.

... Crema di Asparagi e Pancetta



D702717

Amusette - 36x75 mm - peso 4 g - Pz. 192

C011312

Oro vasetto fiocchi - 1 g

Ingredienti:

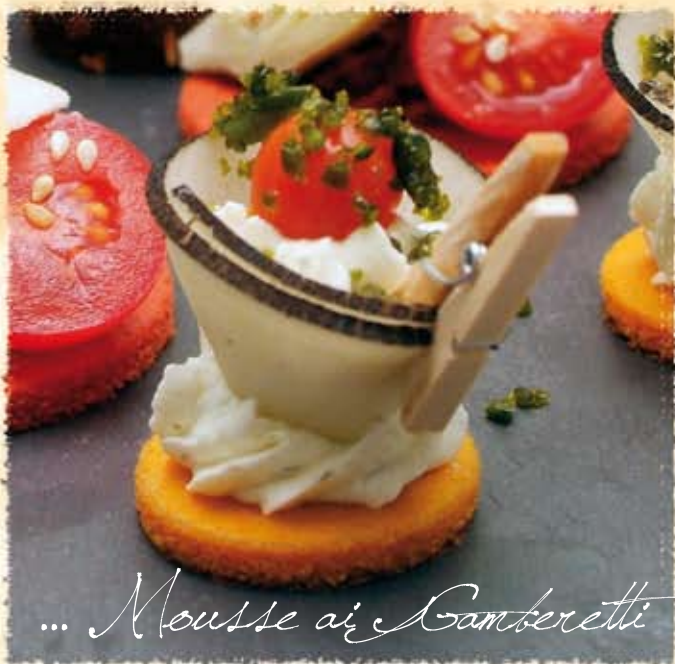
- 150 g ricotta
- 150 g mascarpone
- 200 g yogurt magro
- 100 g panna montata
- 150 g zucchine trifolate
- 50 g pistacchio tritato
- 10 g colla pesce
- sale e pepe

Procedimento:

Passare al setaccio i formaggi unendo le zucchine trifolate, i pistacchi, lo yogurt, la colla di pesce ammorbidita e sciolta precedentemente e la panna montata. Farcire con sac a poche la **tartelletta amusette** e decorare con **Tartoast agli spinaci** rapé appoggiandovi i gamberetti cotti al vapore, un **fiocco d'oro** e caviale. Servire freddo.

... Mousse allo Yogurt





... Mousse ai Gamberetti

**A310420**

Tartost alle carote - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Ingredienti:

- 350 g gamberetti
- 80 g burro morbido
- 120 g panna
- Aneto

Procedimento:

Passare al cutter i gamberetti con il burro senza scaldare, montare a parte la panna, mescolare i due composti. Tagliare delle fette molto sottili di cocco, farcire il disco di **Tartost alla carota** come da foto decorando con pomodorino ciliegina. Servire freddo.

**A310423**  
Tartost al pomodoro - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

L'agrodoce:

Sbianchire una daddolata di verdure in acqua salata e aceto, carote, sedano, zucchine, peperoni, melanzane, aglio, scolare bene e lasciar asciugare su un panno; raffreddare. Aggiungere un cucchiaino di miele, olio extra vergine d'oliva e spezie, lasciar marinare una notte. Dressare sopra il disco di **Tartost al pomodoro**. Servire a temperatura ambiente.



... Canapè all'Agrodoce



... Paté de Foie e Pistacchio

**A310438**

Tartost al sesamo - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

**A310420**

Tartost alle carote - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Coppiare il **Tartost al sesamo**, biscottarlo leggermente in forno e lasciare raffreddare. Coppiare il **Tartost alle carote**, assemblare a strati il paté de foie e il Tartost aggiungendo un pò di granella al pistacchio. Decorare con un pomodorino a ciliegina, sesamo e julienne di basilico. Servire freddo.



... Mousse ai Gamberetti

**A310422**

Tartost agli spinaci - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

- Ingredienti:  
 350 g gamberetti  
 80 g burro morbido  
 120 g panna  
 aneto

Procedimento:  
 Passare al cutter i gamberetti con il burro senza scaldare, montare a parte la panna, mescolare i due composti. Coppare il **Tartost agli spinaci** a dischi dal diametro di 4 cm., realizzare la creazione come da foto.

**D702710**

Tartost al sesamo - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

- Ingredienti:  
 150 g ricotta  
 50 g grana  
 200 g caprino  
 150 g carciofi  
 100 g mascarpone  
 due uova sode  
 100 g panna  
 prezzemolo

Procedimento:  
 Passare al cutter, avendo l'accortezza di non riscaldare l'impasto. Stendere a strati la mousse ai carciofi su **Tartost al sesamo**. Servire freddo. \*E' possibile conservare a -18°C



... Mousse ai Carciofi

**A310450**

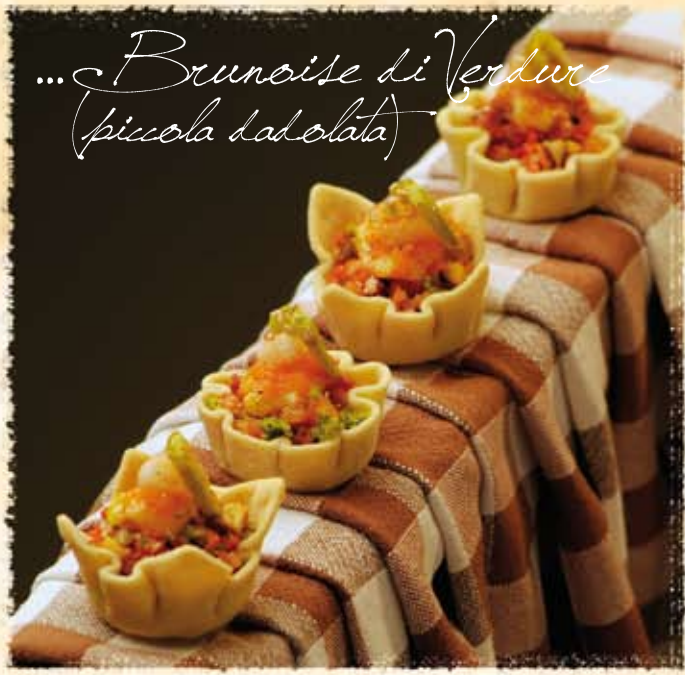
Tartost viennese - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 4

- Ingredienti:  
 200 g panna  
 200 g mascarpone

Procedimento:  
 Montare 200 g di panna e 200 g di mascarpone con un pò di sale e aneto fresco, fare uno spuntone del composto sul crostino di **Tartost viennese** e avvolgerlo con un rettangolo di salmone.



... Viennese



... *Brunoise di Verdure*  
(piccola babilata)

**D702715**  
Corolle - Ø 30 mm - peso 4,3 g - Pz. 192

**D702716**  
Iris - Ø 30 mm - peso 4,5 g - Pz. 192

**A310422**  
Tarttoast agli spinaci - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:  
Scottare in acqua bollente la brunoise di verdure, scolarle e asciugarle. Tagliare a cubetti il **Tarttoast agli spinaci**, condire con un cucchiaino di maionese, poco olio extra vergine d'oliva, sale e pepe. Saltare i gamberi sgucciati, tagliarli a piccoli pezzi, riempire la **tartelletta corolle** e **iris** con la brunoise e decorare con gamberetti e spezie.

**D702720**  
Margherita - Ø 55 mm - Pz. 280

**D702721**  
Ninfea - Ø 55 mm - Pz. 280

Ingredienti:  
400 g gorgonzola  
200 g mascarpone  
100 g pere

Procedimento:  
Passare tutti gli ingredienti al cutter, farcire la **tartelletta margherita** e **ninfea** con il sac a poche, decorare con frutta secca e riduzione di aceto balsamico. Servire freddo.



... *Mousse al Gorgonzola*

**A519245**  
Cornettini neutri - corredati da 1 Artist pallet - 70/75 x Ø 15 mm  
peso netto 0,426 Kg - Pz. 112

**Z101117**  
Artist pallet - Pz. 15

Procedimento:  
Passare al cutter gli scampi con il burro senza scaldare, montare a parte la panna, mescolare i due composti. Aggiungere delle mandorle tritate grossolanamente, riempire i **cornettini neutri** e decorare con fettine di pesce spada e foglioline di cerfoglio. Servire freddo nell' **Artist pallet**.



... *Mousse agli Scampi*



**G501107**

Navette alle rape rosse - **FROZEN** - confezione 1,5 Kg ± 11 g cad.

**G501108**

Navette alla paprika - **FROZEN** - confezione 1,5 Kg ± 11 g cad.

Procedimento:

a) Spalmare la maionese sulla **navette alle rape rosse** tagliata a metà, tagliare i pomodorini e le ciliegie di mozzarella a fettine, farcire il panino, salare, pepare, aggiungere origano e/o basilico, condire con olio extra vergine d'oliva.

b) Spalmare il formaggio caprino sulla **navette alla paprika** tagliata a metà, inserire la rucola e le fettine di pesce spada, cospargere di semi di sesamo. Servire freddo.



**A505505**

Mini Éclair - 30x55 mm - peso 2,2 g - Pz. 250

**A505504**

Mini bignè - Ø 40 mm - Pz. 250

**A310422**

Tarttoast agli spinaci - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Tagliare il **Tarttoast agli spinaci** a cubetti piccoli, passare al setaccio un uovo sodo, tritare l'erba cipollina, tagliare a rondelle strette degli asparagi bianchi, mescolare e condire il tutto con olio extra vergine d'oliva. Salare, aggiungere un pò di Worcestershire sauce. Riempire i **mini-bignè**. Servire freddo.

... Rotolino ai Formaggi



**A310436**

Tarttoast al curcuma - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Passare al cutter i formaggi, salare e pepare, aggiungere la colla di pesce precedentemente idratata e sciolta, la panna montata e stendere sul **Tarttoast al curcuma**, arrotolare aiutandosi con della pellicola, lasciar riposare in frigo un paio d'ore. Tagliare dello spessore desiderato e decorare con cipolline all'agro. Servire freddo.

\*E' possibile conservare a -18°C.



... Mousse al Prosciutto

**A310437**

Tartoast al pepe e frutti rossi - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

Procedimento:

Soffriggere lo scalogno con in po' d'olio extra vergine d'oliva, raffreddare, passare al cutter aggiustando il sale. Preparare delle teglie alternando la mousse con il **Tartoast al pepe e frutti rossi**, abbattere. Tagliare con il coltello secondo il fabbisogno, servire freddo.

\*E' possibile conservare a -18°C.

I TARTOAST SI POSSONO AVERE NEI SEGUENTI GUSTI:

**A310420**

Tartoast alla carota

**A310421**

Tartoast ai cereali

**A310422**

Tartoast agli spinaci

**A310423**

Tartoast al pomodoro



... Bouconcini

**G501106**

Navette al curry - **FROZEN** - confezione 1,5 Kg ± 11 g cad.

**G501101**

Navette al nero di seppia - **FROZEN** - confezione 1,5 Kg ± 11 g cad.

**C011312**

Oro vasetto flocchi - 1 g

Procedimento:

a) Spalmare con burro le **navette al curry** tagliate a metà, stendere il caviale e le fettine di pera sbollentate in acqua dolce e lasciar raffreddare. Servire freddo.

b) Mescolare il caprino con lo zafferano, aggiungendo qualche cubetto di ananas, salare e pepare, farcire le **navette al nero di seppia** tagliate a metà, decorare con **flocchi d'oro**. Servire freddo.

### ... Tartare di Branzino



**D704112**

Mini sablé assortito - Pz. 210  
rotonda - Ø 35 mm  
quadrata - 35x35 mm  
barchetta - 60x30 mm

Procedimento:

Battere a coltello i filetti di spigola con del basilico, mescolare con daddolata di pomodorini lasciati a scolare. Condire con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe rosa pestato a mortaio, un pizzico di paprika e riempire le **mini-sablé assortite**. Servire freddo.

**D702718**

Coquille - 50x50 mm - peso 0,315 Kg - Pz. 90

**D702719**

Duetto - 59x30 mm - peso 4 g - Pz. 84

Ingredienti:

200 g ricotta vaccina  
50 g formaggio grana grattugiato  
sale e pepe

Procedimento:

Setacciare la ricotta, mescolare con del formaggio grana, salare e pepare. Formare delle palline con un dosatore piccolo, rotolare sul **Tartoast agli spinaci rapé**, appoggiare la pralina sulla **tartelletta coquille** o **duetto**. Servire freddo.

### ... Praline alla Ricotta



### ... ai Frutti di Mare



**D702501**

Pasta fillo N.1 - Ø 40 mm - Pz. 4 x 45

**D702133**

Aperi-quiche - Ø 45 mm - Pz. 90

Ingredienti:

100 g cozze sgusciate  
100 g gamberi pelati e scottati  
100 g vongole sgusciate  
200 g seppie cotte  
100 g fasolari  
100 g tartufi di mare cotti e sgusciati  
Dragoncello, cerfoglio tritati

Procedimento:

Tritare tutti gli ingredienti, condire con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e un limone grattugiato. Servire sulla **tartelletta pasta fillo n°1** e **aperiquiche** decorando con **Tartoast agli spinaci rapé**.

## ... Mousse ai Peperoni



**A529351**

Macarons 2 - Ø 35 mm - Pz. 440

### Ingredienti:

300 g robiola  
100 g ricotta  
100 g mascarpone  
50 g grana  
100 g peperoni arrostiti  
4 g colla pesce

### Procedimento:

Setacciare i formaggi, frullare i peperoni, unire. Salare e pepare, farcire i **macarons** come da foto. Servire freddo.

\*E' possibile conservare a -18°C.

## ... Tartare di Tonno

**A310423**

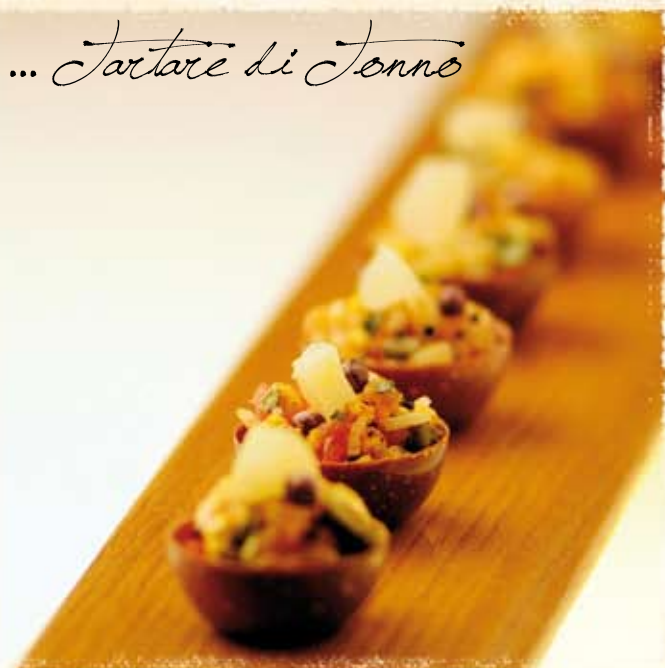
Tarttoast al pomodoro - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 8

**C001503**

Gusci extrafini latte spruzzati - Ø 34 mm - h 14 mm - Pz. 210

### Tartara:

Battere a coltello il tonno con il **Tarttoast al pomodoro** e con delle mele verdi. Condire con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe Sechuan. Riempire i **gusci di cioccolato extra fini**, raffreddare e togliere i gusci dal proprio stampo. Servire a temperatura molto fredda.



## ... Paté di Salmone



**A529350**

Macarons 1 - Ø 35 mm - Pz. 440

**A310420**

Tarttoast alle carote - 580x380x5 h mm - Pz. 8

**A310422**

Tarttoast agli spinaci - 580x380x5 h mm - Pz. 8

### Ingredienti:

200 g salmone  
200 g mascarpone

### Procedimento:

Passare al cutter, facendo attenzione a non scaldare l'impasto, lasciar riposare in frigo, nel frattempo coppare il salmone e il **Tarttoast alle carote e agli spinaci** del diametro di 3,5 cm. Alternare a strati con il paté, il salmone e il Tarttoast e rifinire la creazione con il **macaron**. Preparare il giorno prima e servire freddo.

\*E' possibile conservare a -18°C.



**KROKKALI**



114