

11
2

*Quaderno
delle Applicazioni*

Dolcesemifreddo

PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA RISTORAZIONE



La Meneghina

Lievitato da forno

P.A.I.
Prodotto
Alimentare
Intermedio



A701315 - Meneghina - 750 g - Pz. 6

C001754 - CN 396 - Fantasy 4 - Fantasia assortita - 30x30 mm - Pz. 240

L114302 - GM 10 - Foglioline edera in marshmallow - 50x50 mm - Pz. 120

C001596 - CB 268 - Cuori assortiti - 50 h mm - Pz. 35

B540310 - Krok choc bianco - vaschetta peso 1200 g

B420215 - Biscotto amaro granella amaretto - sfuso peso 3 kg

La Meneghina

Personalizzata . . .

211



Natale

C003136 - CN 361 - Albero 3D Natale - 50 h mm
Pz. 60 (1/2 albero)

C003147 - IT/RE 026 - Quadro assortito Natale a rilievo N.4 (in italiano) - 40x40 mm - Pz. 252

C003138 - CB 411 - Sfere Natale rosse fantasia
Ø 35 mm - Pz. 70

C028601 - Alberelli wafers - 20 h mm - peso 1000 g
Pz. ± 14.000



Pasqua

C025303 - Coniglietti assortiti marzapane - 30 mm
peso 800 g

C004121 - CB 444 - Pulcini assortiti - 30x30 mm
Pz. 240

L114310 - GM 7 - Fiori in marshmallow - Ø 25 mm
Pz. 288

C010282 - Spirale choc verde - Ø 40 mm - Pz. 160

The Cakes



A305245 - Cakes alla vaniglia - Ø 70 mm x 50 h mm - Pz. 15 x 4 vassoi

B540314 - Krok choc nero - vaschetta peso 1200 g

C006126 - Trasferibile assortito N.18 - 40x25 cm - 5 fogli x 4 disegni

Tronchetto Joconde

JOCONDE: Pan di Spagna con l'aggiunta di farina di mandorle, prodotto molto elastico, ideale per lavorazioni tipo mignon, monoporzioni, rollé, ecc.



A307105 - Joconde neutro - **FROZEN** - 580x380x5 h mm - Pz. 10 x 430 g

C001754 - CN 396 - Fantasy 4 - Fantasia assortita - 30x30 mm - Pz. 240

B605335 - Piemontesine - nocciole Piemonte caramellate al sesamo - confezione da 1 Kg

Mont Blanc



A519010 - Tarte sablée - Ø 220 mm - Pz. 10

B442130 - Granella meringa - peso 700 g

B540314 - Krok choc nero - vaschetta peso 1200 g

C010704 - Choc o' Rolles N.4 - Copertura bianco/nera marmorizzata - 500 g - Pz. 1

Gran Cannolo Milano

211

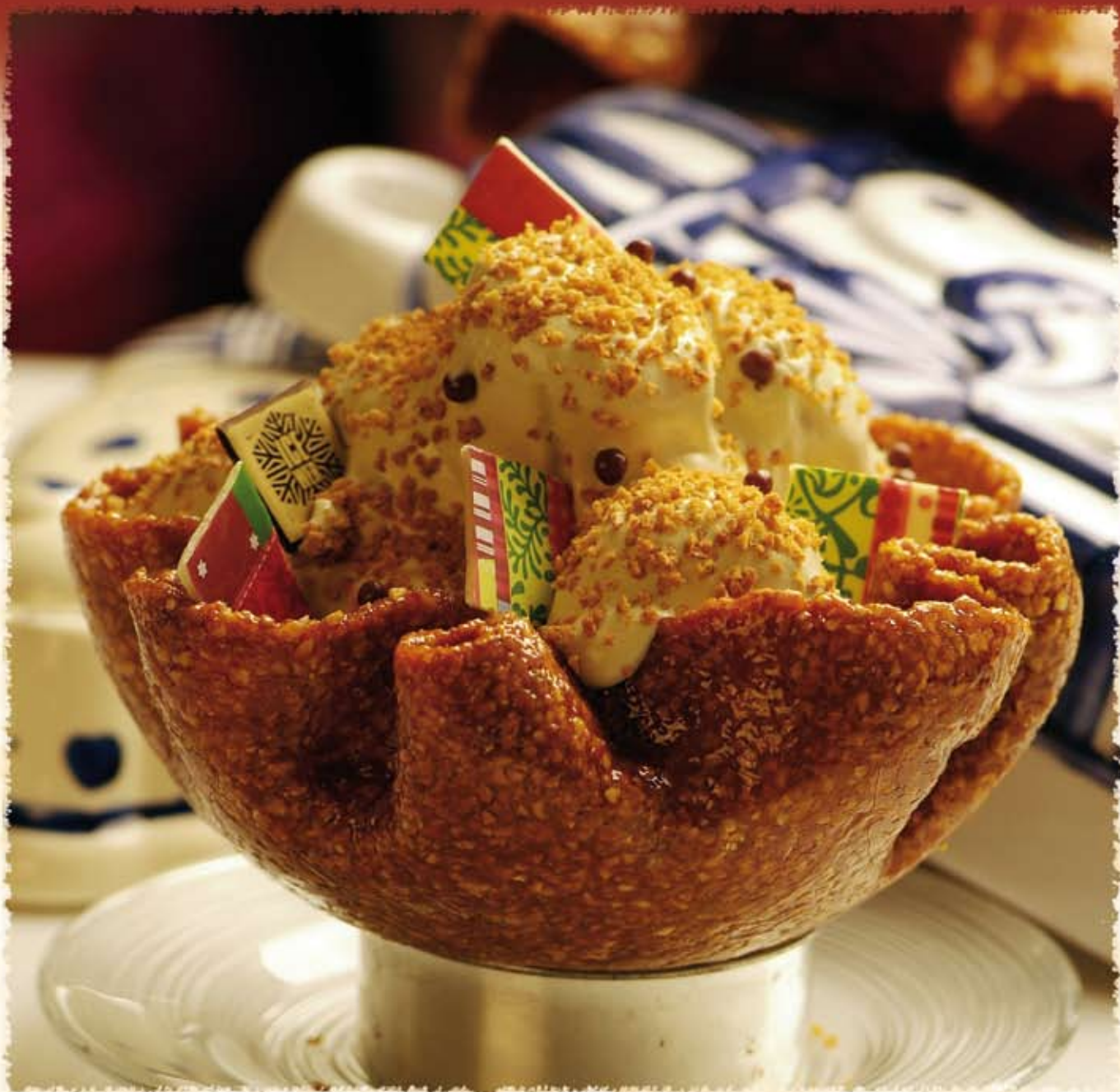


A509060 - Gran cannolo Milano al burro - Ø 100 mm - lungh. 200 mm - Pz. 5

C004121 - CB 444 - Pulcini assortiti - 30x30 mm - Pz. 240

B540325 - Chocograno - peso 1200 g

Il Croccantino



A545107 - Magnum 300 - Ø 180 x 80 h mm - peso 300 g - Pz. 8

C006126 - Trasferibile assortito N.18 - 40x25 cm - 5 fogli x 4 disegni

B420215 - Biscotto amaro granella amaretto - sfuso peso 3 Kg

B540314 - Krok choc nero - vaschetta peso 1200 g

La Meringata

211



C025303 - Coniglietti assortiti marzapane - 30 mm - 800 g

L114302 - GM 10 - Foglioline edera in marshmallow - 50x50 mm - Pz. 120

C001527 - DE 105 - Funghetti assortiti 3D - 32 h mm - Pz. 88

A524521 - Meringa Decor rosa - Ø 25 mm - peso 3 Kg

Frutti di bosco poché by **Rogelfrut**

Farciture Extra

Ideali per la decorazione e la farcitura di dessert, salse aromatizzate, gelato e mousse.
IRRESISTIBILI PER CUPCAKES, MACARONS, GUSCI IN CIOCCOLATO E MIGNONNES.



M002120
Farciture Extra ai pinoli
3 kg al secchiello



M002121
Farciture Extra al pistacchio
3 kg al secchiello



M002122
Farciture Extra alla nocciola
3 kg al secchiello



M002123
Farciture Extra al cacao
3 kg al secchiello



M002124
Farciture Extra alle mandorle
3 kg al secchiello



M002125
Farciture Extra al caffè
3 kg al secchiello



M002105
Farciture Extra al Dulche de Leche (mou)
1,5 kg x 3 barattoli (scadenza 12 mesi)

Conservare a temperatura ambiente.
Scadenza 24 mesi.

Ganache pronte all'uso. Esente da grassi vegetali.

Farciture Extra

Consigli e suggerimenti per ottenere ottime ganache e delicate aromatizzazioni:

1 RIPIENO PER SEMIFREDDI

Ingredienti:

500 g di **Farciture Extra**
1000 g di panna

Procedimento:

Unire alla panna la **Farciture Extra**, mescolare in planetaria ad una velocità moderata usando una frusta a fili sottili fino ad ottenere un composto liscio e ben montato.
Versare negli stampi e conservare a temperatura -18°C.

2 RIPIENO PER CUPCAKES

Ingredienti:

500 g di **Farciture Extra**
500 g di mascarpone
500 g di panna

Procedimento:

Mescolare la farciture con il mascarpone sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la panna mescolandola con un cucchiaino, versare in planetaria a velocità moderata con la frusta, montare sino ad ottenere una consistenza idonea ad essere lavorata con la tasca da pasticciere.

3 RIPIENO PER MACARONS

Ingredienti:

500 g di **Farciture Extra**
250 g di panna

Procedimento:

Unire la **Farciture Extra** e la panna, mescolare in planetaria a velocità moderata con la frusta a foglia fino ad ottenere un composto liscio della consistenza desiderata.
Conservare a temperatura compresa tra i +20°C e i +10°C.
Durata prodotto 15 giorni.

4 RIPIENO PER GUSCI IN CIOCCOLATO "Ganache"

Ingredienti:

500 g di **Farciture Extra**
300 g di cioccolato bianco, al latte o fondente

Procedimento:

Scaldare a 30°C la **Farciture Extra** e il cioccolato, mescolare insieme e riempire i corpi cavi aggiungendo, se desiderato, la linea **KROKIKALI**.
Conservare a temperatura di 14°C circa, durata 6 mesi.

5 CREMA DA SPALMARE

Creme morbide, ideali per guarnire e farcire desserts.

Procedimento:

E' sufficiente portare la **Farciture Extra** a una temperatura compresa tra i 30°C e i 35°C e mescolare energicamente il prodotto per ottenere una crema morbida ideale per essere spalmata sui dessert, per farcire le Venezianine, i Frisbee e i Waffel, ottima anche per guarnire la nostra Pai* Meneghina e tutto quello che la fantasia ti suggerisce.



KROKKALI



1
1
2