

115

*Quaderno  
delle Applicazioni*

*Finger Food Dolce*

PASTICCERIA GELATERIA  
CIOCCOLATERIA RISTORAZIONE





**A519124**

Baskets  
Ø 40 mm - h 25 mm - Pz. 120

**B341305**

Flakes lampone yogurt  
peso 700 g

**C002102**

J53 - Tendence cilindro  
Ø 27 mm - h 18 mm - Pz. 280



**A519175**

Cono  
Ø 35 mm - h 70 mm - Pz. 83

**B341114**

M57 - Paillette feullettine argento  
peso 500 g

**B540325**

Chocograno  
peso 1200 g



**A519121**

Tartelletta quadrata  
lato 32 mm - h 14 mm - Pz. 216

**A519110**

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

**B605335**

Piemontesine  
confezioni da 1 Kg

**C011622**

Argento vasetto fiocchi  
1 g



**A519150**

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



**A529355**  
Macarons 6  
Ø 35 mm - Pz. 440

**B442130**  
Granella meringa  
peso 700 g

**A535125**  
Mini-Toulip  
Ø 105 mm - Pz. 24

**A535128**  
Mini-Toulip al cacao  
Ø 105 mm - Pz. 24

**C001713**  
FE 26 - Foglia primavera classica  
h 53 mm - Pz. 132

**C001746**  
FE 34 - Foglia argento  
lungh. 53 mm - Pz. 132



**A516036**  
Savarin mignon  
Ø 40 mm - peso 3 Kg

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

**C010282**  
Spirale Choc verde  
Ø 40 mm - Pz. 160

Fruttini limone Sorrento IGP e fragola by

**Rogelfrut**



**A519246**  
Annabelle  
Ø 30 mm - Pz. 96

**A519241**  
Mini-Cup  
Ø 50 mm - Pz. 210

**C010275**  
Spirale Choc nero  
Ø 40 mm - lungh. 100 mm - Pz. 22 x 10 spirali

**A505504**  
Mini-Bigné  
Ø 40 mm - Pz. 250

**A505505**  
Mini-Éclair  
30x55 mm - peso 2,2 g - Pz. 250

**B540312**  
Krok choc avorio - vaschetta peso 1200 g



**A509072**  
Cannoncino sfoglia Milano mignon  
lungh. 60 - Pz. 120

**B540328**  
Arachidi e flakes  
peso 1500 g





**C002101**

J 45 - Tendence quadrato  
30x30 mm - h 8 mm - Pz. 350

**C006126**

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

**C002103**

J 54 - Tendence cubo  
27x27 mm - h 18 mm - Pz. 280

**C006126**

Trasferibili assortito N. 18  
45x25 cm - 5 fogli x 4 disegni



**C001503**

J 27 - Gusci extrafini latte spruzzati  
Ø 34 mm - h 14 mm - Pz. 210

**C001716**

H 5 - Grani di caffè scintillanti bronzo di cioccolato  
peso 200 g - Pz. circa 490

**C005116**

Tazzina caffè Choc bianco  
peso circa 8 g - Ø 55 mm - h 20 mm - Pz. 312

**C005114**

Tazzina caffè Choc nero  
peso circa 8 g - Ø 55 mm - h 20 mm - Pz. 312

**B540383**

Mini Choco meringue  
peso 1200 g

**B540139**

Granella di torrone  
peso 1500 g

**C005110**

Coppini artigianali Choc nero  
Ø inf. 23 mm - Ø sup. 27 mm - h 26 mm - Pz. 270

**C005111**

Coppini artigianali bicolore  
Ø inf. 23 mm - Ø sup. 27 mm - h 26 mm - Pz. 270

**B540312**

Krok Choc avorio  
vaschetta peso 1200 g

**B540314**

Krok Choc nero  
vaschetta peso 1200 g

**C005112**

Bicchierino liquore  
Ø inf. 22 mm - Ø sup. 30 mm - h 32 mm - Pz. 280

**B540359**

Milk Choc Hoops  
vaschetta peso 1000 g





**A519122**

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

**A519152**

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

**L114310**

GM 7 - Fiori in Marsh Mallow  
Ø 25 mm - Pz. 288

**B540235**

Choco grano  
peso 1200 g

**R001305**

DC092 - Velvet spray giallo  
150 ml

**A519166**

Mini-Cono al cacao  
Ø 25 mm - h 65 mm - Pz. 140



**A519150**

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

**B540398**

Mosaico  
peso 2000 g

**A524515**

Meringhe Decor bianche  
Ø 25 mm h - peso 3 Kg





**A307122**

Joconde cacao al pistacchio, mandorle, cocco  
580x380x5 mm h - Pz. 10

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



**A307135**

Joconde torta carota  
580x380x5 mm - Pz. 10

# 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.

11





**KROKKALI**



1  
1  
5