

161

*Quaderno  
delle Applicazioni*

*Mono Dessert al Piatto*

PASTICCERIA GELATERIA  
CIOCCOLATERIA RISTORAZIONE



# I Cupcakes ... Deliziose torte in miniatura

Novità  
Assoluta!

Richiedi al tuo Agente di zona il **Quaderno delle applicazioni 7.11** "Cupcakes & Cakejoconde", troverai la panoramica dei nostri **Cupcakes** con preziosi suggerimenti, idee e ricette.



## A305245

Cakes alla vaniglia - Ø 70 x 50 h mm - Pz. 20 x 4 vassoi = 80 pz.

## V114118

Pirottino per Cupcakes - 42,5 h mm - 55 mm fondo - Pz./conf. 1000

## V114342

Spring - vestitino per Cupcakes assortito - 45 h mm - 52 mm fondo  
6 disegni x 15 pz. = 90 pz.

## B320005

Riso intero caramellato - sfuso peso 1,5 Kg



## A305247

Cakes al cacao - Ø 70 x 50 h mm - Pz. 20 x 4 vassoi = 80 pz.

## V114118

Pirottino per Cupcakes - 42,5 h mm - 55 mm fondo - Pz./conf. 1000

## V114341

Summer - vestitino per Cupcakes assortito - 45 h mm - 52 mm fondo  
6 disegni x 15 pz. = 90 pz.

## A529721

Corn-flakes pistacchio - 100x70x110 mm - Pz. 50

## B540358

Mix color hoops - peso 1000 g

**A305248**

Cakes alla nocciola - Ø 70 x 50 h mm - Pz. 20 x 4 vassoi = 80 pz.

**V114118**

Pirottino per Cupcakes - 42,5 h mm - 55 mm fondo - Pz./conf. 1000

**V114341**Summer - vestitino per Cupcakes assortito - 45 h mm - 52 mm fondo  
6 disegni x 15 pz. = 90 pz.**A529730**

Griglia choco vaniglia - 230x160 mm da spezzare - Pz. 10

**B540380**

Choco meringue - peso 1200 g

**A305245**

Cakes alla vaniglia - Ø 70 x 50 h mm - Pz. 20 x 4 vassoi = 80 pz.

**V114118**

Pirottino per Cupcakes - 42,5 h mm - 55 mm fondo - Pz./conf. 1000

**V114342**Spring - vestitino per Cupcakes assortito - 45 h mm - 52 mm fondo  
6 disegni x 15 pz. = 90 pz.**C001579**

CB 270 - Mini farandola righe - lungh. 40 mm - Pz. 432

**B341113**

M 56 - Paillette feuilletine oro - peso 500 g

# I Cakejoconde ... Deliziosi dessert da passeggio

Richiedi al tuo Agente di zona il **Quaderno delle applicazioni 7.11** "Cupcakes & Cakejoconde", troverai la panoramica dei nostri **Cakejoconde** con preziosi suggerimenti, idee e ricette.



## A307105

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

## B540314

Krok choc nero - vaschetta peso 1200 g

## B442102

Krokkantino 100% nocciola - peso 1500 g

## C003136

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

## A307105

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

## C010282

Spirale choc verde - Ø 40 mm - Pz. 160

## L114302

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

## B540314

Krok choc nero - vaschetta peso 1200 g

## C001720

M 36 - Pepite di cioccolato verde  
nocciole ricoperte di cioccolato - peso 200 g



**A529340**

Mono macarons - Ø 70 mm - Pz. 84

**C001720**M 36 - Pepite di cioccolato verde  
nocciole ricoperte di cioccolato - peso 200 g**C011313**

Foglie oro - astuccio 25 fogli

**A529340**  
Mono macarons - Ø 70 mm - Pz. 84**A529353**  
Macarons 4 - Ø 35 mm - Pz. 440**C001719**  
M 28 - Pepite di cioccolato oro  
nocciole ricoperte di cioccolato - peso 200 g



**C001803**

J 63 - Pompons traccia d'oro - Ø 72 mm - 35 h mm - Pz. 60

**C001588**

H 23 - Sfera bronzo - Ø 25 mm - Pz. 77

**C001805**  
J 76 - Pompons bianco - Ø 72 mm - 35 h mm - Pz. 60

**C011311**  
Oro vasetto briciole - 1 g





**C001807**

J 58 - Pompons arancio - Ø 72 mm - 35 h mm - Pz. 60

**C001813**  
J 93 - Pompons rettangolare - 140x30 mm - 22 h mm - Pz. 100



Su tutte le nostre creazioni consigliamo di utilizzare le nostre irresistibili **Farciture Extra** (vedi pagina 14).



**A519751**

Mono tartella rettangolo cacao - 37x100 mm - 18 h mm  
Pz. 14 x 5 vassoi = 70 pz.

**A519701**  
Mono tartella rotonda - Ø 81 mm - 19 h mm  
Pz. 9 x 5 vassoi = 45 pz.

**C002540**  
I Magic - 630 mezzi gusci macarons assortiti  
per realizzare 315 truffles - Ø 26 mm



**A519703**

Mono tartella quadrata - 71x71 mm - 25 h mm  
Pz. 9 x 5 vassoi = 45 pz.

**C001520**

DE 42 - Coccinelle - lungh. 20 mm - Pz. 170

**C001730**

FE 38 - Goccia fantasia 1 allungata - 3 colori assortiti  
75 h mm - Pz. 135

**L109301**

DS 16 - Dischetti di cristallo assortiti - Ø 27 mm - Pz. 120

**A519702**  
Mono tartella rettangolo - 37x100 mm - 18 h mm  
Pz. 14 x 5 vassoi = 70 pz.





**C020110**

Gusci d'uovo assortito 1 - Ø sup. 30 mm - Ø centrale 42 mm  
50 h mm - 30 uova x 4 vassoi

**B420215**

Biscotto amaro granella amaretto - sfuso peso 3 Kg

**C020101**  
Gusci d'uovo naturale - Ø sup. 30 mm - Ø centrale 42 mm  
50 h mm - 30 uova x 4 vassoi

**C011311**  
Oro vasetto briciole - 1 g





**A529801**  
Spongecake mandorla - **FROZEN** - Pz.8

**A529806**  
Spongecake lampone - **FROZEN** - Pz.8





**C001192**

KT 273 - Stampo domes - 2 stampi da 12 forme  
Ø 80 mm - 45 h mm

**C001188**  
KT 317 - Stampo foglia monoporzione  
2 stampi da 9 forme - largh. 60 mm - lungh. 90 mm  
30 h mm





**C008209**

KT 364 - Stampi fantasia monoporzione  
2 stampi da 8 impronte x 2 differenti disegni  
Ø 75 mm - 35 h mm

**C001154**  
KT 238 - Stampo goccia - 2 stampi da 10 impronte  
95x55 mm - 42 h mm



Su tutte le nostre creazioni consigliamo di utilizzare le nostre irresistibili **Farciture Extra** (vedi pagina 14).

# 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

**KROKALI**.

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.

611





**KROKKALI**



1  
1  
6