

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

Edizione
Pasticceria Fredda



DIS*ta*gione

Anselmi
1892

Stella

MONTEBIANCO
all about Gelato

ALVENA

EUROBISCO

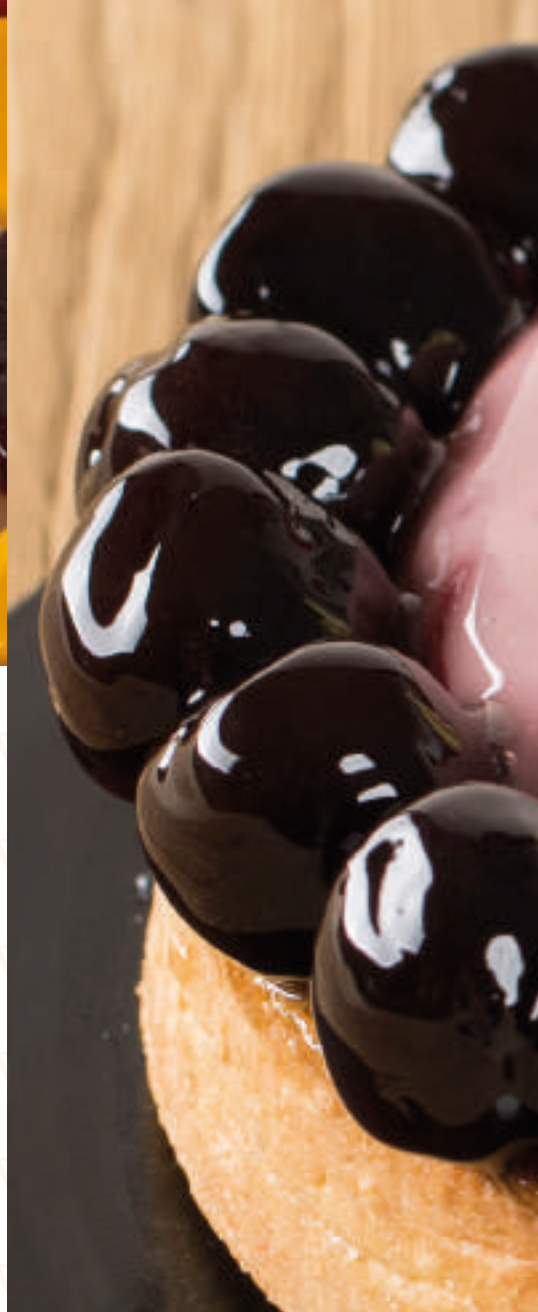
Chiaravalle



NUOVE ISPIRAZIONI PER ARRICCHIRE LA TUA OFFERTA

Disaronno Ingredients presenta **DISTAGIONE** pasticceria: una raccolta di idee per rendere ancora più **vivace** la tua offerta di **pasticceria fredda**.

Nelle ricette che seguono partiamo da una classica ricetta per un semifreddo montato, che di volta in volta diventa la base per la realizzazione di monoporzioni, torte e dolci al cucchiaino, e ci concentriamo nel fornire **idee di abbinamento** di gusti e soluzioni pratiche per decorazioni di sicuro successo.



Indice



TORTE

Cheesecake Fantasy	1
Crostata Truly Fruit	2
Torta Florio-Moka	3
Tiramisù Twist	4
Crostata all'Amarena	5
Tropical Sunset	6
Vegan Exotic Dream	7
Torta Lamponi	8
Strawberry Delight	9
Mango Ricotta	10
Lady's Kiss Chessboard	11
Diplomatico all'Amaretto	12
White Dubai Choco Cake	13
Milk Choco Dubai Cake	14
Dubai Choco cake	15



CHEESECAKE FANTASY



Semifreddo Cheesecake

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	400g
<i>Stella.</i>	8537	Cheesecake	500g



- 1 Spray Velvet
- 2 Semifreddo Cheesecake
- 3 Pan di Spagna
- 4 Crumble ai Frutti Rossi

NOTE

- Sformare il semifreddo abbattuto, spruzzarlo con lo Spray Velvet al cioccolato bianco e disporlo sulla base di crumble.
- Guarnire a piacere con variegati alla frutta e frutti di bosco freschi



CROSTATA TRULY FRUIT



Semifreddo alla Vaniglia

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo montato	500g
 MONTEBIANCO	219276	Vaniglia Tahiti	50g

Gelatine alla Frutta

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Polpa di frutta a scelta	200g
 Stella	8019	Jelly mix	35g
		Destrosio	10g



- 1 Gelèe di Frutta
- 2 Semifreddo alla Vaniglia
- 3 Fondo con 16SPS0051 Torta Veg

NOTE

- Realizzare le gelatine sciogliendo il 8019 Jelly Mix e il destrosio in 50 g di Polpa di Frutta riscaldata, unire la restante quantità di polpa, colare nello stampo e lasciare gellificare prima di applicare sul semifreddo
- Abbatte e sformare il semifreddo infine disporre sul fondo Torta Veg e riempito con il restante semifreddo



TORTA FLORIO-MOKA



Semifreddo allo Zabaione

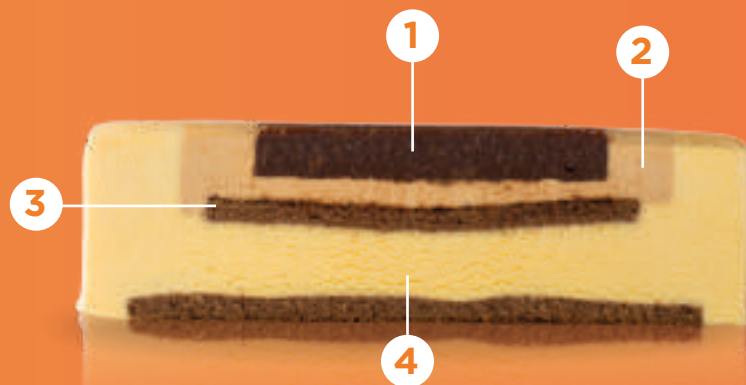
BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo montato	700g
<i>Stella.</i>	8537	Zabaglione Florio	100g

Semifreddo al Cioccolato

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo montato	250g
<i>MONTEBIANCO</i>	292816	Monciok	30g

Pannacotta al caffè

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Panna	250g
<i>Stella.</i>	8019	Jelly Mix	45g
<i>Stella.</i>	8755	Caffè Brasil 100% Arabica	5g
<i>Chiaravalle</i>	555013	Dobus Roll Flexi Cacao	q.b.
<i>MONTEBIANCO</i>	292851	Nocciolotta La Croccante	q.b.



- 1 Pannacotta al Caffè
- 2 Semifreddo al Cioccolato
- 3 Inserto di 555013 Dobus Roll Flexi Cacao
- 4 Semifreddo allo Zabaione

NOTE

- Realizzare in anticipo la pannacotta al caffè sciogliendo nella panna riscaldata 8019 Jelly Mix e 8755 Caffè Brasil 100% Arabica, versare nello stampo e lasciar gelificare.
- Inserire nel semifreddo allo zabaglione.
- Chiudere lo stampo con il Dobus al cacao spalmato di 292851 Nocciolotta La Croccante.
- Abbattere, sformare e spruzzare con Spray Velvet al cioccolato al latte.



TIRAMISÙ TWIST



Semifreddo al Tiramisù

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	700g
	2G8606	Tiramisù	45g



- 1 8765 Cacao Blend 20/22 in finitura
- 2 Semifreddo al Tiramisù
- 3 Inserto 8477 Variegao Tiramisù Crunch
- 4 555013 Dobus Roll Flexi Cacao

NOTE

- Riempire lo stampo a metà con il semifreddo, inserire il variegato e completare con il restante semifreddo ed il dobus.
- Abbatere, sformare e spolverizzare con cacao.





CROSTATA ALL'AMARENA

Semifreddo Amarena

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Panna	250g
	8019	Jelly mix PS	40g
	231106	Variegato Gourmet Amarena con pezzi	q.b.



- 1 190123 Amarene in Composta lucidate con 228008 Gelly
- 2 Semifreddo all'Amarena
- 3 Decorazioni di Cioccolato Bianco e Zucchero a Velo
- 4 555013 Dobus Roll Flexi Cacao + 8554 Copertura Fondente Excellence
- 5 Base di 16SPS0051 Torta Veg

NOTE



- Preparare un fondo con Torta Veg.
- Impermeabilizzare l'interno con copertura fusa e appoggiare un disco di 555020 Dobus Roll Flexi Cacao.
- Scolare le amarene, usare lo sciroppo per inzuppare il 555020 Dobus Roll Flexi Cacao.
- Scaldare la panna, sciogliere 8019 Jelly Mix, unire il variegato. Versare in uno stampo più piccolo della crostata e abbattere.
- Sformare l'inserito e posizionarlo nella crostata. Lucidare con 228008 Gelly





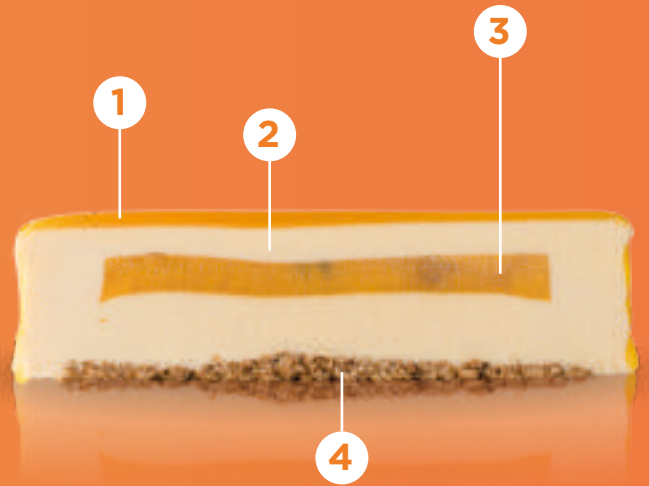
TROPICAL SUNSET

Semifreddo

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
	16SPS0032	Alvepan	400g
	41PFC0115	Polpa di Mango 100%	250g
		Acqua	250g

Inserto

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
	232376	Variegato Gourmet Maracuja Ecuador	100g
		Acqua	100g
	16SPS0050	Jelly mix	6g



- 1 16SPS0047 Mango Glassa Lucida
- 2 Semifreddo al Mango
- 3 Inserto al Variegato Gourmet Maracuja Ecuador
- 4 16SPS0051 Torta Veg

NOTE


- Realizzare in anticipo l'inserto sciogliendo il Jellymix nell'acqua in ebollizione, unire il varie



VEGAN EXOTIC DREAM



Semifreddo al Cocco

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Acqua	480g
	16SPS0032	Alvepan	320g
	9022	Cocco 100 AN	120g



- 1 Inserto 9879 Variegato Ananas & Rosmarino
- 2 Semifreddo montato al Cocco
- 3 16SPS0051 Torta Veg
- 4 Cocco Rapé + 228008 Gelly

NOTE


- Dopo aver sformato il semifreddo spennellarlo con il Gelly e farvi aderire il cocco rapé.
- Riempire la parte superiore con il variegato.



TORTA LAMPONI



Semifreddo alla Vaniglia

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Acqua	1000g
	16SPS0032	Alvepan	800g
	5133	Vaniglia Gialla	90g

Semifreddo al Lampone

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Panna	400g
	9518	Lampone 100 AN	50g
	8019	Jelly Mix	75g



1 Semifreddo Montato al Lampone

2 Semifreddo Montato alla Vaniglia

3 555012 Dobus Roll Flexi

4 8035 Mix per Glasse Personalizzate + 9518 Lampone 100

NOTE

- Preparare la pannacotta: sciogliere 8019 Jelly Mix e 5133 Vaniglia Gialla nella panna calda, versare nello stampo e far gelificare.
- Sformare e spruzzare con Spray Velvet.
- Frullare 16SPS0032 Alvepan in acqua bollente, aggiungere polpa di lampone, raffreddare e montare in planetaria.
- Versare nel secondo stampo e abbattere.
- Preparare la glassa con 8035 Mix per Glasse Personalizzate e 10% di 9518 Lampone 100 AN, colare e aromatizzare.
- Glassare il semifreddo e assemblare le due parti della torta.



STRAWBERRY DELIGHT



Semifreddo alla Fragola

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Panna	600g
		Yogurt Greco	110g
Stella.	8752	Yogurt	20g
Stella.	9512	Fragola 100 AN	60g

Geleè Fragola

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Acqua Calda	200g
Stella.	8019	Jelly Mix	170g
		Purea Fragola	800g



- 1 Geleè Fragola
- 2 Semifreddo Yogurt e Fragola
- 3 555012 Dobus Roll Flexi
- 4 8794 Granellone di Pistacchio
- 5 9070 Glassa Trasparente

NOTE

- Riempire lo stampo a metà con il semifreddo, inserire il variegato, completare con il semifreddo ed il 555012 Dobus Roll Flexi. Abbatte.
- Per il Geleè colare nello stampo la preparazione, abbatte, sformare e applicare sopra il semifreddo.



MANGO RICOTTA



Semifreddo alla Ricotta

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	300g
<i>Stella.</i>	8757	Ricotta (Polvere)	50g

Inserto

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
<i>ALVENA</i>	41PFC0115	Polpa di Mango 100%	200g
<i>Stella.</i>	8019	Jelly Mix	35g
		Destrosio	10g



1 8885 Glassa Cioccolato

2 Semifreddo alla Ricotta

3 Inserto al Mango

4 8945 Crumble al Cacao

NOTE

- Realizzare in anticipo l'inserto sciogliendo il 8019 Jelly Mix ed il destrosio in 50 g di 41PFC0115 Polpa di Mango 100% riscaldata, unire la restante polpa, colare nello stampo ed abbattere.



LADY'S KISS CHESSBOARD

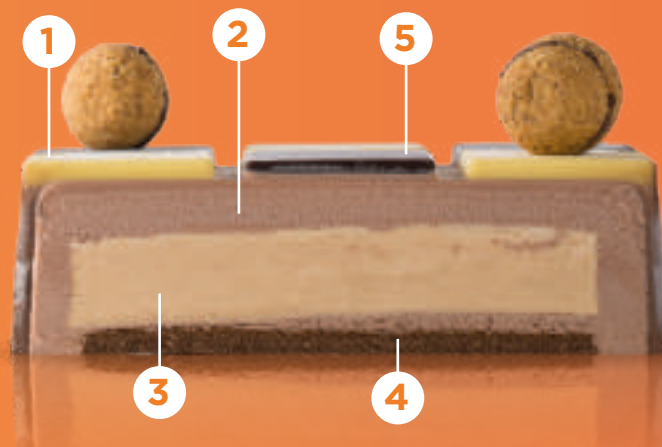


BRAND Semifreddo al Bacio di Dama

	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	500g
<i>Amorini</i>	210004AN	Bacio di Dama	75g

BRAND Inserto Semifreddo alla Nocciola

	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	200g
<i>Stella</i>	8590	Nocciola Italia	25g



- 1 8503 Copertura Cioccolato Bianco
- 2 Semifreddo al Bacio di Dama
- 3 Semifreddo alla Nocciola
- 4 555013 Dobus Roll Flexi Cacao
- 5 8554 Copertura Fondente Excellence

NOTE

- Colare nello stampo a scacchiera le due coperture alternate e lasciar solidificare.
- Riempire a metà con semifreddo, inserire l'inserto alla nocciola preparato in precedenza e abbattuto.
- Completare con il semifreddo ed il 555013 Dobus Roll Flex Cacao, abbattere e sformare.



DIPLOMATICO ALL'AMARETTO



Semifreddo Amaretto

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	200g
<i>Stella.</i>	8742	Disaronno Amaretto	45g

Semifreddo Gianduia

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	250g
<i>Stella.</i>	8659	Gianduia Amara	35g

Semifreddo Panna

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	250g
 MONTEBIANCO	2T1418	PastaPiù Voglia di Panna	10g



- 1 Semifreddo Panna
- 2 Semifreddo alla Gianduia Amara
- 3 8021 Mix Base Per Croccante + Mandorle a Lamelle
- 4 555015 Pan di Spagna Cacao
- 5 Semifreddo Amaretto
- 6 Fondo 16SPS0051 Torta Veg

NOTE

- Disporre in uno stampo fondo con Torta Veg, mettere il semifreddo al 8742 Disaronno Amaretto, lisciare e sovrapporre il pan di spagna al cacao. Riempire con il semifreddo al gianduia. Dressare con il sac-à-poche con il semifreddo alla panna ed abbatte.
- Sformare e completare con il croccante.
- Torta che si presta anche ad essere assemblata in stampi 60x40 e tagliata in più porzioni.



WHITE DUBAI CHOCO CAKE



Semifreddo Cioccolato Bianco

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	500g
<i>Stella.</i>	8503	Copertura Cioccolato Bianco	100g

Inserto

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
<i>Stella.</i>	8461	Nutgel Pistacchio Liscio	200g
<i>Stella.</i>	8503	Copertura Cioccolato Bianco	20g

Base

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Kataifi precotta	50g
		Kataifi precotta	100g
<i>Stella.</i>	8503	Copertura Cioccolato Bianco	100g



- 1 Pasta Kataifi Precotta + 8503 Copertura Cioccolato Bianco
- 2 8461 Nutgel Pistacchio Liscio
- 3 Inserto al Pistacchio
- 4 Base con Kataifi Precotta + 8503 Copertura Cioccolato Bianco
- 5 Semifreddo al Cioccolato Bianco

NOTE

- Unire gli ingredienti della base e stendere un sottile strato in un anello.
- Riempire a metà con semifreddo al cioccolato bianco.
- Inserire l'inserto preparato e abbattuto.
- Completare con semifreddo, livellare, abbattere e sformare.
- Nello stesso anello colare un sottile strato di copertura al cioccolato bianco e congelare.
- Spalmare il semifreddo con 8461 Nutgel pistacchio, appoggiare il disco di copertura e romperlo con piccoli colpi di spatola.



MILK CHOCO DUBAI CAKE



Semifreddo al Cioccolato al latte

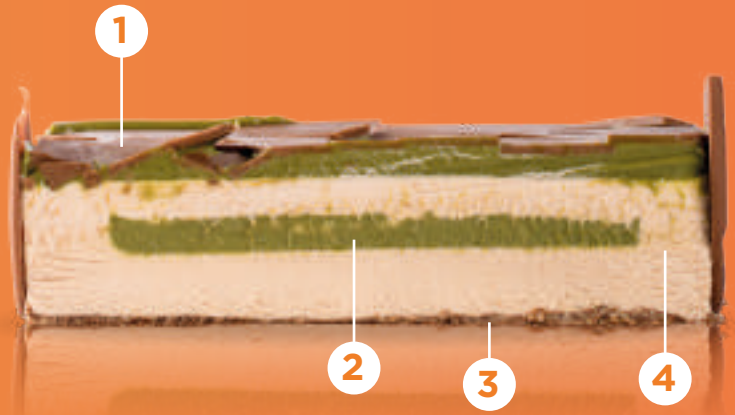
BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	500g
<i>Stella.</i>	8556	Copertura Prestige al Latte	100g

Inserto

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
<i>Stella.</i>	8461	Pistacchio Liscio	200g
<i>Stella.</i>	8556	Copertura Prestige al Latte	20g
		Kataifi precotta	50g

Base

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Kataifi precotta	100g
<i>Stella.</i>	8556	Copertura Prestige al Latte	100g



- 1 Pasta Kataifi Precotta + 8556 Copertura Prestige al Latte + 8461 Nutgel Pistacchio Liscio
- 2 8461 Nutgel Pistacchio Liscio
- 3 Base con Pasta Katifi + 8556 Copertura Prestive al Latte
- 4 Semifreddo al Cioccolato al Latte

NOTE

- Unire gli ingredienti della base e stendere un sottile strato in un anello.
- Riempire a metà con semifreddo al cioccolato al latte.
- Inserire l'inserto preparato e abbattuto.
- Completare con semifreddo, livellare, abbattere e sformare.
- Nello stesso anello colare un sottile strato di copertura Prestige al latte e congelare.
- Spalmare il semifreddo con 8461 Nutgel pistacchio, appoggiare il disco di copertura e romperlo con piccoli colpi di spatola.



DUBAI CHOCO CAKE



Semifreddo al Cioccolato Fondente

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Semifreddo Montato	500g
<i>Stella.</i>	8554	Copertura Fondente Excellence	100g

Inserito

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
<i>Stella.</i>	8461	Nutgel Pistacchio Liscio	200g
<i>Stella.</i>	8554	Copertura Fondente Excellence	20g
		Kataifi precotta	50g

Base

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
		Kataifi precotta	100g
<i>Stella.</i>	8554	Copertura Fondente Excellence	100g





- 1 Pasta Kataifi Precotta
+ 8554 Copertura Fondente Excellence
+ 8461 Nutgel Pistacchio Liscio
- 2 Semifreddo al Cioccolato Fondente
- 3 8461 Nutgel Pistacchio Liscio
- 4 Kataifi Precotta
+8554 Copertura Fodente Excellence

NOTE

- Unire gli ingredienti della base e stendere un sottile strato in un anello.
- Riempire a metà con semifreddo al cioccolato fondente.
- Inserire l'inserto preparato e abbattuto.
- Completare con semifreddo, livellare, abbattere e sformare.
- Nello stesso anello colare un sottile strato di copertura Fondente Excellence e congelare.
- Spalmare il semifreddo con 8461 Nutgel pistacchio, appoggiare il disco di copertura e romperlo con piccoli colpi di spatola.



DISARONNO®
— INGREDIENTS —

www.disaronnoingredients.com   

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com