



Chiaravalle
PASTICCERIA



DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —



Chiaravalle
PASTICCERIA





Dal 1970, **Chiaravalle** è sinonimo di qualità italiana nella pasticceria e gelateria professionale. Pioniera nell'industrializzazione dell'artigianalità, l'azienda unisce **tradizione e innovazione** per offrire una gamma completa di prodotti affidabili e versatili: pan di spagna, bignè, biscotti e granelle pensati per rispondere alle esigenze dei professionisti del dolce.



Questo ricettario nasce per valorizzare le applicazioni creative dei prodotti Chiaravalle nel mondo della pasticceria fredda e della gelateria. Attraverso preparazioni originali e gourmet, esploriamo come biscotti, inclusion, crumble e pan di spagna possano trasformarsi in soluzioni **tecniche e ispirazionali** per chi cerca gusto, struttura e bellezza in ogni creazione.

Ogni ricetta è pensata per esaltare le caratteristiche dei prodotti della gamma, offrendo spunti concreti per l'uso in laboratorio, vetrina e servizio.

Indice





Pan di Spagna

Pan di Spagna nelle monoporzioni 6

Pan di Spagna nelle torte
di pasticceria fredda 14

Biscotti Gelato 22

Crumble

Crumble su Gelato 24

Crumble su Stecchi 30

Crumble nelle Monoporzioni 38

Crumble nelle Torte 48

Crumble come Topping e Decorazione 56

Crumble negli Shakes 60



Pan di Spagna nelle monoporzioni

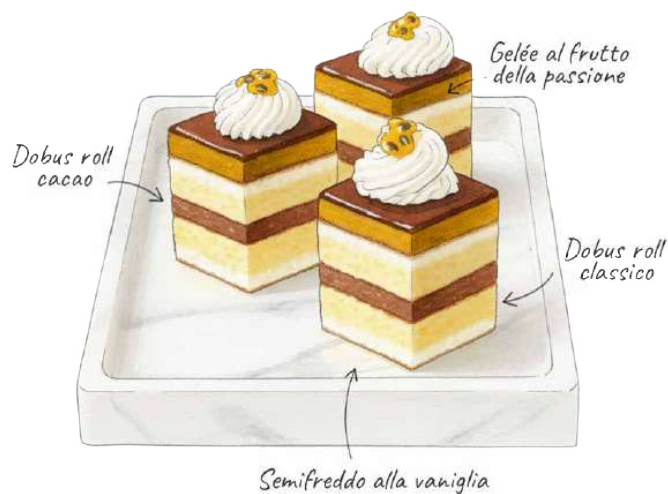
Le torte monoporzione sono una soluzione raffinata e moderna nella pasticceria fredda. Piccole nel formato, ma grandi nell'impatto visivo e gustativo, permettono di giocare con forme, colori e consistenze.

In questo contesto, il **Pan di Spagna** è una base perfetta: soffice, neutro e facilmente cospabile, si presta a essere abbinato a mousse, gelée, creme e inserti croccanti. Può essere aromatizzato o inzuppato con bagne leggere per aggiungere profondità al gusto oppure alternato a inserti diversi.

La struttura ideale di una monoporzione include:

- una **base** di Pan di Spagna
- un **cuore** cremoso o fruttato
- una **finitura** elegante come glassa, spray velluto o decorazioni.

Grazie alla lavorazione a freddo e al supporto di stampi in silicone, queste creazioni sono perfette per essere preparate in anticipo, congelate e rifinite al momento del servizio.



Trancetto Passion

Semifreddo alla vaniglia

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	9023 Pasta Mango 100 AN

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo. Riempire lo stampo in silicone, livellare e passare in abbattitore.

Semifreddo al mango

INGREDIENTI

500g	232376 Variegato Maracuja Ecuador
500g	Acqua
170g	8019 Jelly Mix

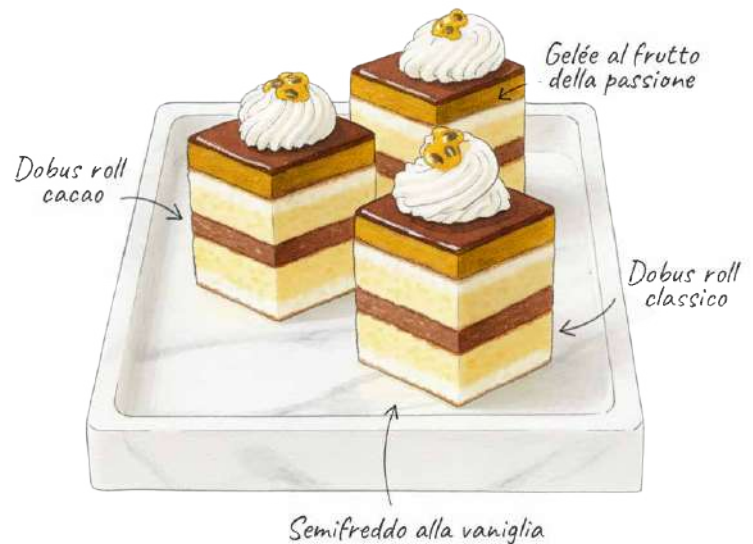
PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua, unire a pioggia il Jelly Mix e miscelare bene con una frusta. Aggiungere il variegato. Lasciare intiepidire.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Disporre sul fondo di un quadro in acciaio un foglio di Dobus roll, fare uno strato di semifreddo e ricoprire con un foglio di Dobus roll al cacao, livellare bene. Fare un altro strato di semifreddo e sovrapporre un altro foglio di Dobus roll. Colare sopra la gelée intiepidita ma ancora liquida e, quando comincia a gelificare, coprire con l'ultimo foglio di Dobus al cacao.



Finitura

PROCEDIMENTO

Rimuovere il quadro in acciaio, tagliare i trancetti della dimensione desiderata e decorare a piacere, ad esempio con un ciuffo di semifreddo montato non aromatizzato.

Trancetto Melograno

Semifreddo alla Crema Gialla

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	8635 Crema Gialla

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Gelée al melograno

INGREDIENTI

500g	9874 Variegato
	Quattrostagioni Melograno
500g	Acqua
170g	Jelly Mix

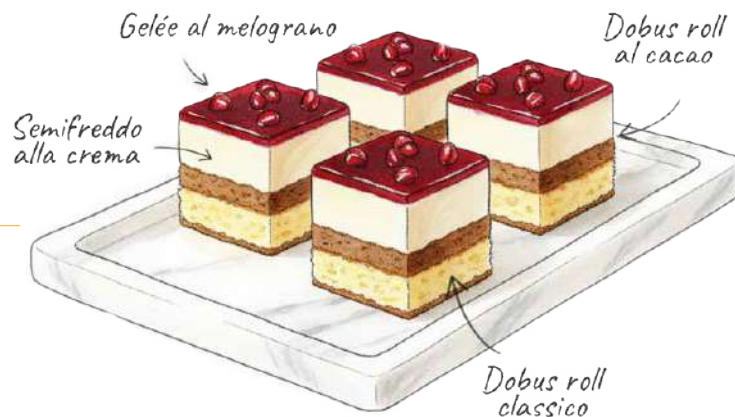
PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua, unire a pioggia il Jelly Mix e miscelare bene con una frusta. Aggiungere variegato.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Disporre sul fondo di un quadro in acciaio un foglio di Dobus roll, fare uno strato di semifreddo e ricoprire con un foglio di Dobus roll al cacao, livellare bene. Fare un altro strato di semifreddo e sovrapporre un altro foglio di Dobus roll. Colare sopra la gelée intiepidita ma ancora liquida e abbattete.



Finitura

PROCEDIMENTO

Rimuovere il quadro in acciaio, tagliare i trancetti della dimensione desiderata e decorare a piacere.

Merendina Classica al Semifreddo

Semifreddo alla Crema Gialla

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	8635 Crema Gialla

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Tagliare il 555014 Pan di Spagna in rettangoli dello spessore desiderato. Inzuppare leggermente con bagna a piacere.

Alternare Pan di Spagna, semifreddo e 555013 Dobus Roll Flexi Cacao, formando 2 o 3 strati. Livellare bene.

Finitura

PROCEDIMENTO

Tagliare il blocco in triangoli o rettangoli regolari. Passare in abbattitore per stabilizzare la struttura. Decorare con 8554 Copertura Fondente Excellence a piacere.



Merendina alla Vaniglia e Cioccolato

Semifreddo alla Vaniglia

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	2G9336 Vaniglia Bourbon

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Tagliare il 555013 Dobus Roll Flexi Cacao dello spessore desiderato.

Inzuppare leggermente con bagna a piacere.

Aggiungere il semifreddo alla vaniglia e sovrapporre un altro foglio di Dobus Roll Flexi Cacao.

Finitura

PROCEDIMENTO

Tagliare il blocco in rettangoli regolari.

Passare in abbattitore per stabilizzare la struttura e intingere un lato con 8554 Copertura Fondente Excellence leggermente riscaldata in precedenza.



Tramezzino alla Vaniglia e Cioccolato

Semifreddo alla Vaniglia

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	2G9336 Vaniglia Bourbon

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Tagliare il 555013 Dobus Roll Flexi Cacao in rettangoli dello spessore desiderato.
Inzuppare leggermente con bagna a piacere.
Aggiungere il semifreddo alla vaniglia e sovrapporre un altro foglio di Dobus Roll Flexi Cacao.

Finitura

PROCEDIMENTO

Tagliare il blocco in triangoli o rettangoli regolari.
Passare in abbattitore per stabilizzare la struttura.
Intingere un lato con 8554 Copertura Fondente Excellence leggermente riscaldata in precedenza.



Tramezzino alla Crema Gialla

Semifreddo alla Crema Gialla

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	8635 Crema Gialla

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Tagliare il 555014 Pan di Spagna in rettangoli dello spessore desiderato.
 Inzuppare leggermente con bagna a piacere.
 Aggiungere il semifreddo alla Crema Gialla e un foglio di 555013 Dobus Roll Flexi Cacao.
 Completare con un altro strato di semifreddo alla Crema Gialla e concludere con un ultimo strato di Pan di Spagna.

Finitura

PROCEDIMENTO

Tagliare il blocco in rettangoli regolari.
 Passare in abbattitore per stabilizzare la struttura.
 Intingere un lato con 8554 Copertura Fondente Excellence leggermente riscaldata in precedenza.



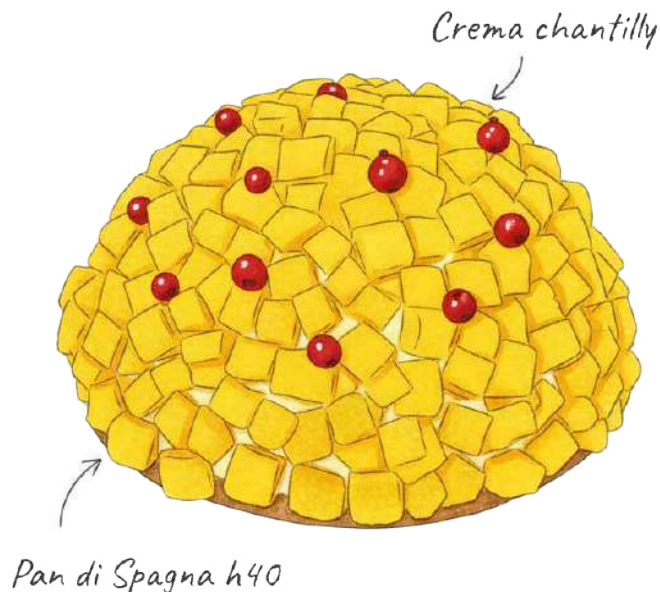


Pan di Spagna nelle torte di pasticceria fredda

Questa sezione è dedicata alle torte di pasticceria fredda, dove il pan di Spagna viene impiegato in modo strategico per definire struttura, equilibrio e personalità del dolce. Le ricette proposte mostrano come questo ingrediente possa essere utilizzato in diverse modalità:

- come base solida e neutra per sostenere le componenti cremose;
- come elemento interno per creare giochi di consistenza e stratificazione;
- come supporto per inserti o decorazioni, contribuendo alla stabilità e all'estetica finale.

Un capitolo pensato per valorizzare il pan di Spagna all'interno della pasticceria fredda, con soluzioni replicabili e adatte a una produzione professionale.



Torta Panna e Crema

Crema Pasticcera

INGREDIENTI

1000g	Latte
280g	8014 Cremalampo Pasticceria

PROCEDIMENTO

Miscelare accuratamente con la frusta il latte a temperatura ambiente con la Cremalampo.
Aromatizzare a piacere con paste da gelateria secondo il dosaggio indicato.
Lasciare stabilizzare per una decina di minuti prima di utilizzare.

Panna montata stabilizzata

INGREDIENTI

1000g	Panna da montare
100g	8019 Jelly Mix

PROCEDIMENTO

Montare la panna ben fredda con il Jelly Mix.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Ritagliare un disco di Pan di Spagna del diametro desiderato, eliminare la "pelle" se volere e dividere orizzontalmente in due parti. Inzuppare leggermente con bagna a piacere.

Farcire con la crema aromatizzata a due gusti a piacere e rivestire il dolce con la panna montata stabilizzata.
Granellare i bordi con crumble e decorare a piacere.



Mimosa

Crema chantilly

INGREDIENTI

1000g	8014 Cremalampo Pasticceria
100g	8635 Crema Gialla
100g	Panna montata stabilizzata con 8019 Jelly Mix

PROCEDIMENTO

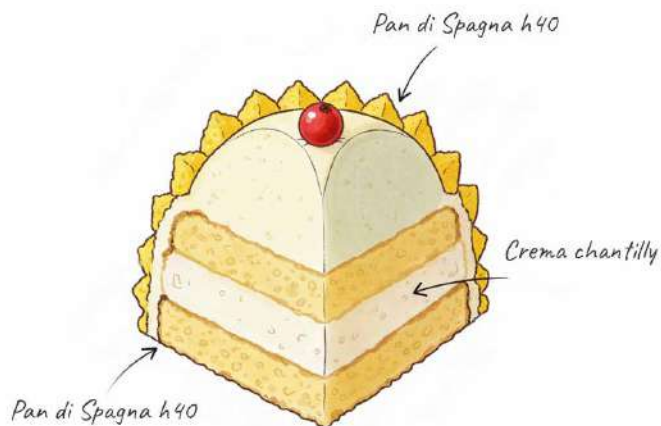
Amalgamare delicatamente la panna alla crema aromatizzata con la pasta Crema Gialla.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Ritagliare un disco di Pan di Spagna del diametro desiderato, eliminare la "pelle" se volere e dividere orizzontalmente in tre parti.

Inzuppare due con una bagna a piacere.
Farcire con la crema dando una forma a cupola.
Tagliare il restante Pan di Spagna a dadini e fare aderire alla cupola.
Guarnire a piacere.



Torta allo zabaglione

Crema chantilly

INGREDIENTI

1000g	8014 Cremalampo Pasticceria
120g	8537 Zabaione Florio Gelateria
100g	Panna montata stabilizza- ta con 8019 Jelly Mix (vedi ricetta torta alla panna)

PROCEDIMENTO

Amalgamare delicatamente la panna alla crema aromatizzata con la pasta zabaglione.

Montaggio e Finitura

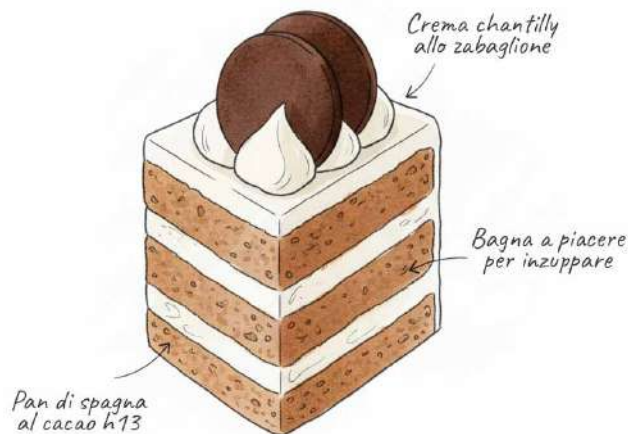
PROCEDIMENTO

Tagliare 3 dischi di Pan di Spagna al cacao del diametro desiderato.

Inzuppare leggermente a piacere con la bagna.

Con il sac-à-poche con bocchetta liscia farcire i primi due strati formando una sorta di spirale di crema.

Sovrapporre il terzo disco e guarnire a piacere con la restante crema.



Torta Viennese

Copertura con Nutgel

INGREDIENTI

300g	8778 Nutgel Black
30g	8554 Copertura Fondente Excellence

PROCEDIMENTO

Fare sciogliere la copertura a microonde e miscelare al Nutgel.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Tagliare 3 dischi di Pan di Spagna al cacao del diametro desiderato.

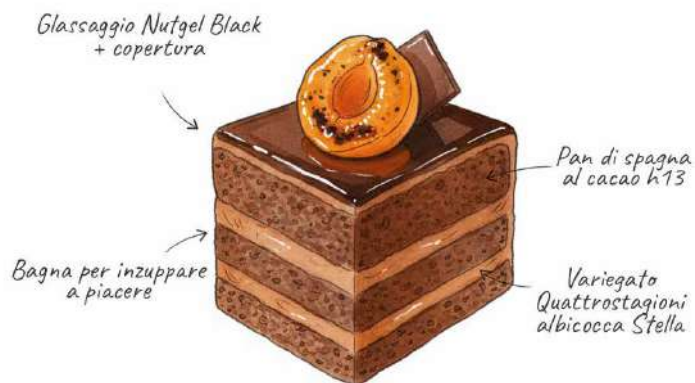
Frullare il variegato Quattrostagioni albicocca con un minipimer e spalmare uno strato su ogni disco con una spatola.

Sovrapporre i tre dischi e spalmare un po' di variegato anche sul bordo della torta ottenuta.

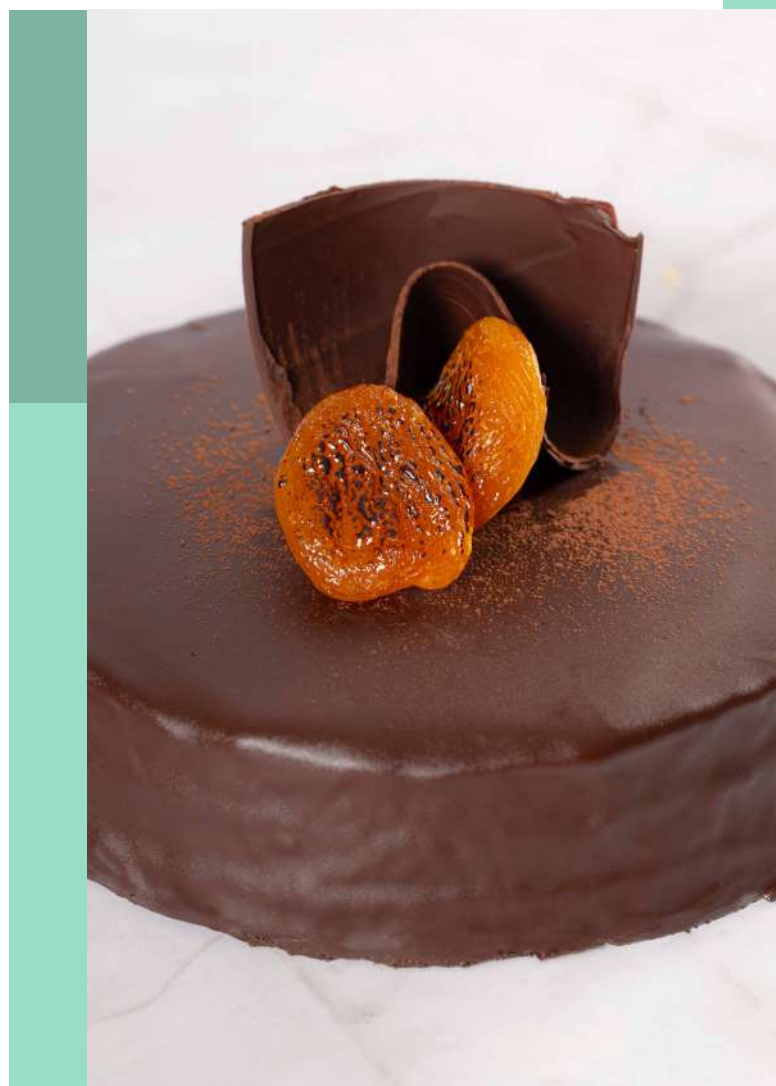
Finitura

PROCEDIMENTO

Glassare la torta con il Nutgel+copertura e decorate a piacere.



In alternativa
Nutgel Cacao



Torta Amarena Vintage

Semifreddo all'italiana

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
350g	8014 Cremalampo Pasticceria
40g	201085M Zuppa Inglese

PROCEDIMENTO

Amalgamare delicatamente il semifreddo alla crema aromatizzata con la pasta zuppa inglese.

Bordura di Dobus roll

INGREDIENTI

QB	555020 Dobus Roll
QB	190156L Amarenata

PROCEDIMENTO

Frullare l'Amarenata con un minipimer. Spalmare su 1/4 di foglio di Dobus Roll (cm 20x30) e dividere in rettangoli di 4. Sovrapporre i 4 fogli e mettere a rassodare in frigorifero.

Tagliare la "mattonella" in 4 fette di cm 5x30, poi da ogni parallelepipedo ottenuto ottenere delle fettine da circa 5 mm e disporre lungo il bordo interno dell'anello per semifreddi.

Montaggio

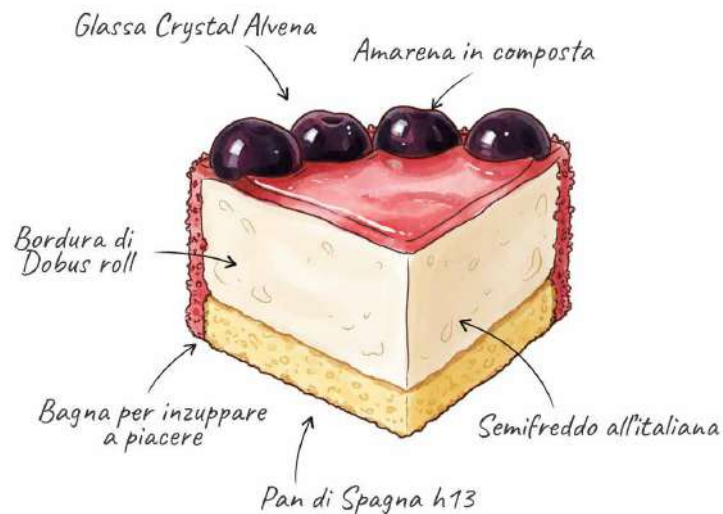
PROCEDIMENTO

Ritagliare un disco di Pan di Spagna del diametro desiderato, eliminare la "pelle" se volere e inserire nell'anello per semifreddi in cui avere disposto la bordura di Dobus. Inzuppare con una bagna a piacere. Farcire con il semifreddo all'italiana e livellare con la spatola. Passare in abbattitore.

Finitura

PROCEDIMENTO

Prima di decerchiare il dolce, variegare la superficie con un po' di sciroppo delle amarene in composta e lucidare con la 16SPS0048 Glassa Crystal. Guarnire il bordo con le amarene scolate e decorare a piacere.



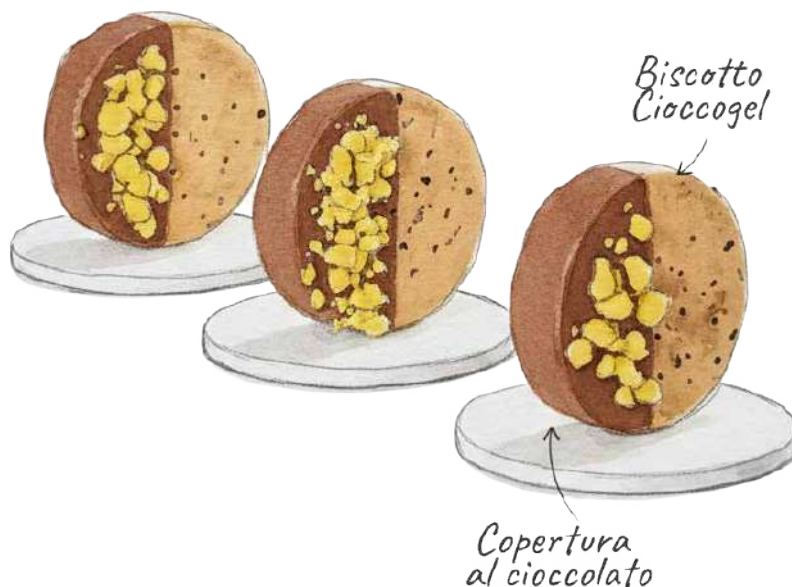




Crumble e coperture su Biscotti Gelato

Nella pasticceria fredda e gelateria, i biscotti per gelato non sono solo una base: diventano protagonisti. In particolare, le varianti Bikini Co, Ciocogel Co e Maxigel offrono forme diverse che si prestano a molteplici applicazioni creative.

Tra le varie preparazioni possibili, il nostro consiglio è quello di intingere parte o tutto il biscotto nella copertura al cioccolato per aggiungere croccantezza, e poi cosparsi di crumble, che dona texture, gusto e un tocco artigianale.



Biscotto Gelato Bikini

con crumble

Il biscotto Bikini (43x49 mm), è stato scelto per la sua struttura bilanciata e la resistenza all'umidità, che garantisce croccantezza costante anche in applicazioni fredde.

INGREDIENTI

	601806 Bikini CO
Qb	Copertura al cioccolato (latte o fondente)
Qb	Crumble aromatizzati

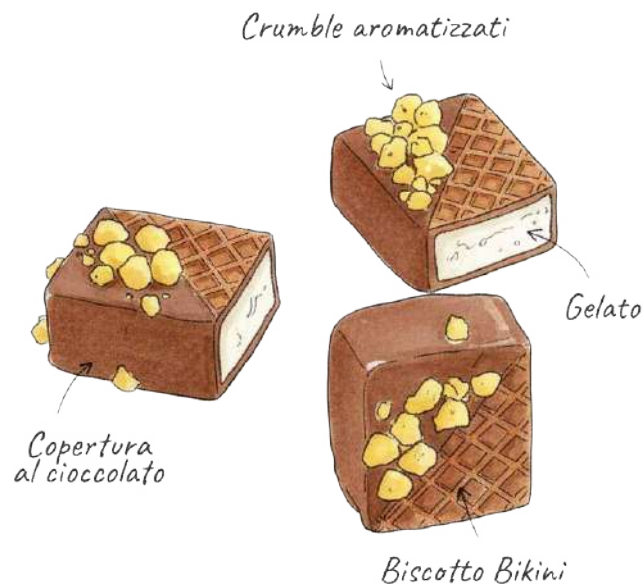
PROCEDIMENTO

Preparare il biscotto gelato e riporre in abbattitore.

Intingere il biscotto nella copertura al cioccolato (latte o fondente), assicurandosi di ricoprire uniformemente la superficie.

Cospargere immediatamente con il crumble scelto, prima che la copertura si solidifichi.

Lasciare cristallizzare in ambiente fresco e asciutto.



Abbinamenti consigliati:

Cioccolato al latte + 710014 Crumble al Mango o 710024 Crumble gusto Pistacchio Salato → note dolci e fruttate.

Cioccolato fondente + 710013 Crumble al Passion Fruit o 710015 Crumble al gusto rosa → contrasti intensi e aromatici

Biscotto Gelato Cioccogel

con crumble

Il Cioccogel è un biscotto tondo con gocce di cioccolato (Ø78 mm), pensato per esaltare gelati artigianali di alta qualità. La sua fragranza e il gusto equilibrato lo rendono ideale per applicazioni creative e raffinate.

INGREDIENTI

	602405 Cioccogel CO
Qb	Copertura al cioccolato (latte o fondente)
Qb	Crumble aromatizzati

PROCEDIMENTO

Preparare il biscotto gelato e riporre in abbattitore.

Intingere il biscotto nella copertura al cioccolato, scegliendo tra latte o fondente.

Cospargere subito con il crumble selezionato, per garantire l'adesione ottimale.

Lasciare cristallizzare in ambiente fresco e asciutto.



Abbinamenti consigliati:

Cioccolato al latte + 710016 Crumble al gusto Matcha o 710011 Crumble al Limone Gluten Free → freschezza e delicatezza.

Cioccolato fondente + 710024 Crumble gusto Pistacchio Salato o 710015 Crumble al gusto rosa → intensità e eleganza.

Biscotto Gelato Maxigel

con crumble

Il Maxigel (68x99 mm), al cacao, è il biscotto ideale per creazioni gourmet e gelati premium. La sua struttura robusta e il sapore intenso lo rendono perfetto per applicazioni scenografiche e ricche.

INGREDIENTI

	602651 Maxigel
Qb	Copertura al cioccolato (latte, fondente o bianco)
Qb	Crumble aromatizzati

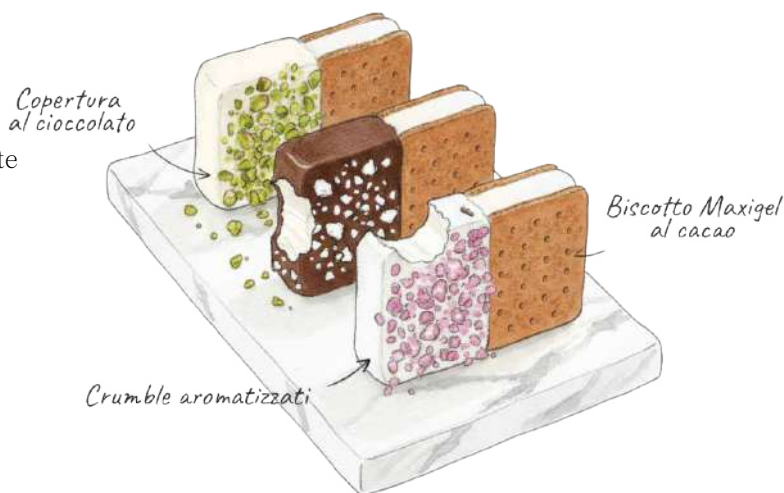
PROCEDIMENTO

Preparare il biscotto gelato e riporre in abbattitore.

Intingere il biscotto nella copertura scelta (latte, fondente o bianco).

Cospargere subito con il crumble abbinato, per una perfetta adesione.

Lasciare cristallizzare in ambiente fresco e asciutto.



Abbinamenti consigliati:

Cioccolato al latte + 710014 Crumble al Mango → dolcezza tropicale.

Cioccolato fondente + 710024 Crumble gusto Pistacchio Salato
o 710006 Crumble Butter Cookies → intensità e comfort.

Cioccolato bianco + 710015 Crumble al gusto rosa o 710013 Crumble al
Passion Fruit → eleganza e freschezza.





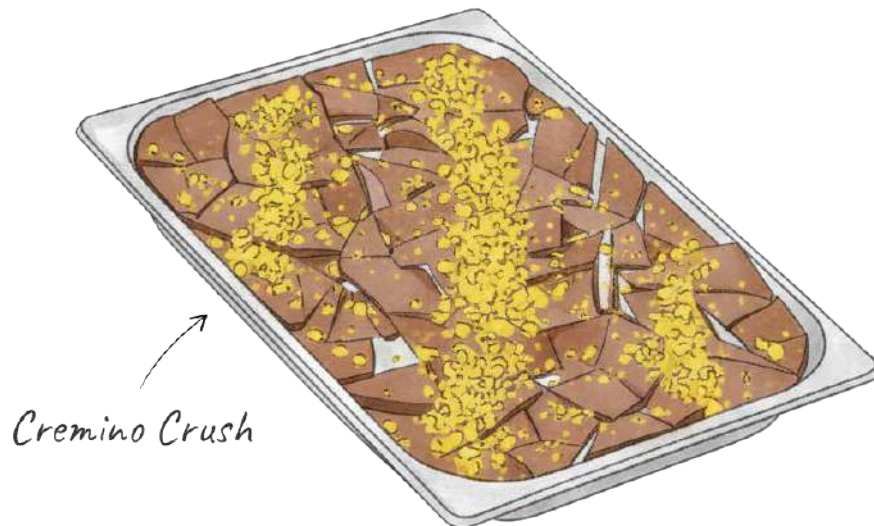
Crumble su Gelato

Questo capitolo è dedicato all'applicazione di crumble nel gelato in vaschetta, con l'obiettivo di valorizzare gusto, texture e presentazione.

Le ricette proposte mostrano tre modalità di utilizzo:

- **As is**, ovvero l'impiego diretto come decorazione superficiale, per aggiungere croccantezza e impatto visivo;
- **Con anidri**, sotto forma di creme utilizzate come inclusioni, per arricchire la struttura interna del gelato;
- **Come Cremino Crush**, inseriti nella copertura per ottenere un effetto stratificato e una consistenza contrastante.

Un approccio pratico e versatile, pensato per offrire soluzioni concrete e facilmente replicabili in laboratorio.



Gelato alla Vaniglia

con crumble al Gusto Strudel

Gelato alla vaniglia Tahiti

INGREDIENTI

970g	Base bianca
30g	Latte
30g	219276 Pasta Vaniglia Tahiti

PROCEDIMENTO

Miscelate perfettamente la base, il latte e la pasta, mantecate e in uscita variegare a piacere con il 710018 Crumble al gusto Strudel.

In alternativa

Proponiamo un gelato alla cannella da servire con crumble a scelta



Gelato alla Nocciola

con crumble butter cookies

Gelato alla nocciola

INGREDIENTI

1000g	Base bianca
10g	Destrosio
100g	292543AN Nocciola Piemonte IGP

PROCEDIMENTO

Miscelate perfettamente la base, il latte e la pasta, mantecate e in uscita variegate a piacere con il Nutgel e il 710006 Crumble Butter Cookies

In alternativa

Proponiamo un gelato al Gianduaia o gelato al Bacio, da servire con crumble a scelta



Gelato alla Crema

con crumble ai frutti rossi

Gelato alla crema

INGREDIENTI

920g	Base bianca
80g	Latte
80g	8635 Crema Gialla

PROCEDIMENTO

Miscelate perfettamente la base, il latte e la pasta, mantecate e in uscita variegare a piacere con il 710003 Crumble Frutti Rossi Gluten Free

In alternativa

Proponiamo un gelato allo yogurt, un gelato alla vaniglia o un gelato al cioccolato, da servire con crumble a scelta per completare la presentazione



Cremino al Cioccolato

con crumble al mango

Gelato al cioccolato

INGREDIENTI

1500g

502075M Desiderio
Cioccolato Bianco

2500g

Acqua calda

PROCEDIMENTO

Miscelate perfettamente il Desiderio cioccolato bianco e l'acqua calda, mantecate e tetta disponete in vaschetta. Lasciate stabilizzare e ricoprite con 8556 Copertura al Latte Prestige. Guarnite con il 710014 Crumble al Mango

In alternativa

Proponiamo un gelato preparato con Desiderio Cioccolato Extra Fondente (502035M) o Gelato Desiderio Cioccolato al Latte (502525M), ricoperti con copertura Fondente Excellence (8554) e copertura al Cocco (8504), da servire con crumble a scelta per un tocco finale di gusto e consistenza.





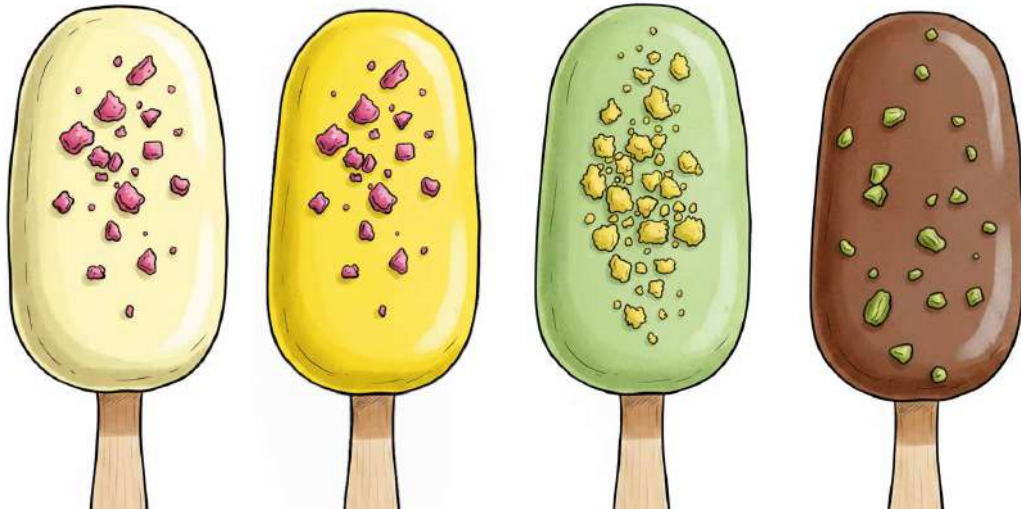
Crumble su stecco gelato

In questa sezione verranno presentate proposte dedicate all'impiego dei crumble su stecchi gelato, pensate per valorizzare i prodotti monoporzione con soluzioni replicabili in produzione e dall'alta resa estetica e sensoriale.

Le proposte si concentrano su:

- **Inclusioni fuori copertura:** applicate esternamente per creare contrasti netti e una maggiore percezione al morso.
- **Inclusioni sul gelato,** posizionate direttamente sulla superficie del gelato per completare il prodotto con un tocco decorativo e funzionale.

Queste soluzioni offrono spunti concreti per la personalizzazione e la valorizzazione di prodotti monoporzione, con attenzione alla resa finale e alla replicabilità in produzione.



Stecco alla Rosa

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
50g	2T1418 Pastapiù Voglia di Panna

PROCEDIMENTO

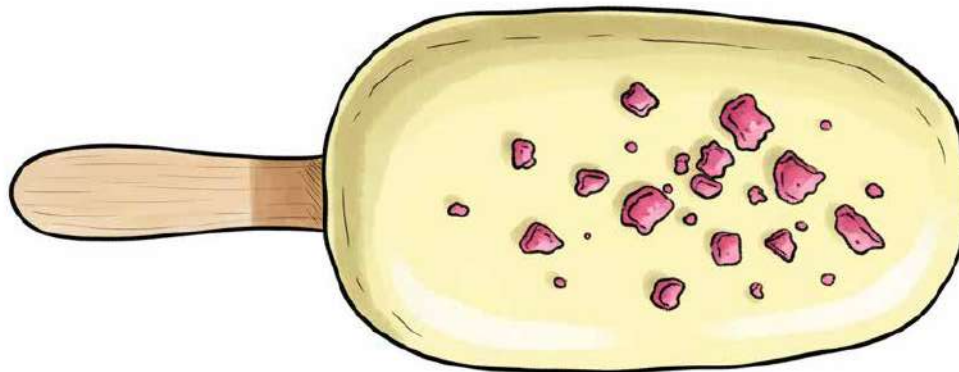
Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo e riempire gli appositi stampi per stecco con l'ausilio di un sac-à-poche. Inserire il bastoncino, livellare con la spatola ed abbattere.

Sformare gli stecchi perfettamente surgelati e glassare inserendoli nella copertura sciolta a microonde, mescolata accuratamente e lasciata intiepidire a circa 30°C.

Sgrondare l'eccesso di copertura, appoggiare su di una teglia rivestita con carta da forno e rapidamente, prima che la copertura si rapprenda, cospargere ogni stecco con il crumble

In alternativa

Glassare con 8505 Copertura ai Frutti di Bosco



Stecco al The Matcha

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
50g	Pasta più voglia di panna MB

PROCEDIMENTO

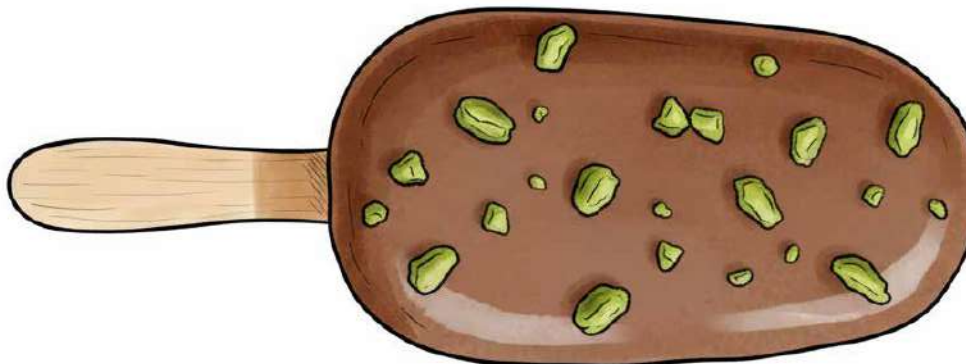
Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo e riempite gli appositi stampi per stecco con l'ausilio di un sac-à-poche. Inserire il bastoncino, livellare con la spatola ed abbattere.

Sformare gli stecchi perfettamente surgelati e glassare inserendoli nella copertura sciolta a microonde, mescolata accuratamente e lasciata intiepidire a circa 30°C.

Sgrondare l'eccesso di copertura, appoggiare su di una teglia rivestita con carta da forno e rapidamente, prima che la copertura si rapprenda, cospargere ogni stecco con il crumble

In alternativa

Cospargere con 710024 Crumble al gusto Pistacchio Salato



Stecco al Cocco

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
50g	2T1418 Pastapiù Voglia di Panna

PROCEDIMENTO

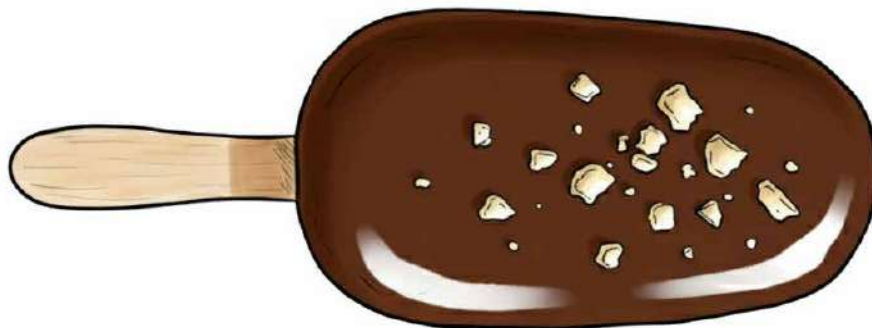
Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo e riempite gli appositi stampi per stecco con l'ausilio di un sac-à-poche. Inserire il bastoncino, livellare con la spatola ed abbattere.

Sformare gli stecchi perfettamente surgelati e glassare inserendoli nella copertura sciolta a microonde, mescolata accuratamente e lasciata intiepidire a circa 30°C.

Sgrondare l'eccesso di copertura, appoggiare su di una teglia rivestita con carta da forno e rapidamente, prima che la copertura si rapprenda, cospargere ogni stecco con il crumble

In alternativa

Glassare con 8504 Copertura al Cocco
o 8556 Copertura al Latte Prestige



Stecco al Pistacchio e Mango

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
50g	2T1418 Pastapiù Voglia di Panna

PROCEDIMENTO

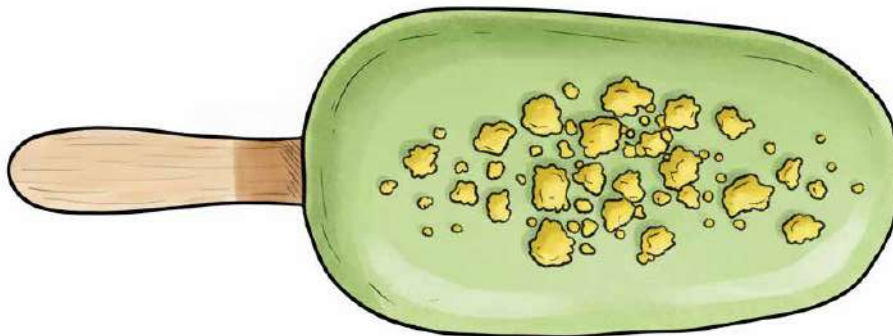
Miscelate perfettamente la pasta con il semifreddo e riempitevi gli appositi stampi per stecco con l'ausilio di un sac-à-poche. Inserite il bastoncino, livellate con la spatola ed abbattete.

Sformate gli stecchi perfettamente surgelati e glassateli inserendoli nella copertura sciolta a microonde, mescolata accuratamente e lasciata intiepidire a circa 30°C.

Sgrondate l'eccesso di copertura, appoggiateli su di una teglia rivestita con carta da forno e rapidamente, prima che la copertura si rapprenda cospargete ogni stecco con il crumble.

In alternativa

Cospargere con 710024 Crumble al gusto Pistacchio Salato



Stecco al Limone e Amarena

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
50g	2T1418 Pastapiù Voglia di Panna

PROCEDIMENTO

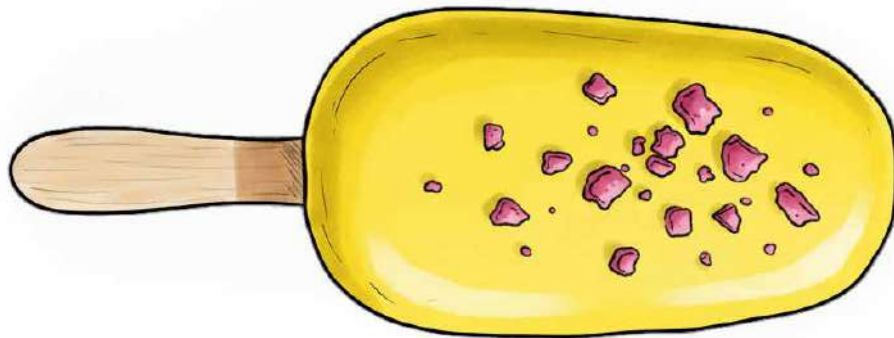
Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo e riempite gli appositi stampi per stecco con l'ausilio di un sac-à-poche. Inserire il bastoncino, livellare con la spatola ed abbattere.

Sformare gli stecchi perfettamente surgelati e glassare inserendoli nella copertura sciolta a microonde, mescolata accuratamente e lasciata intiepidire a circa 30°C.

Sgrondare l'eccesso di copertura, appoggiare su di una teglia rivestita con carta da forno e rapidamente, prima che la copertura si rapprenda, cospargere ogni stecco con il crumble

In alternativa

Glassare con 8504 Copertura al Cocco
o 8556 Copertura al Latte Prestige







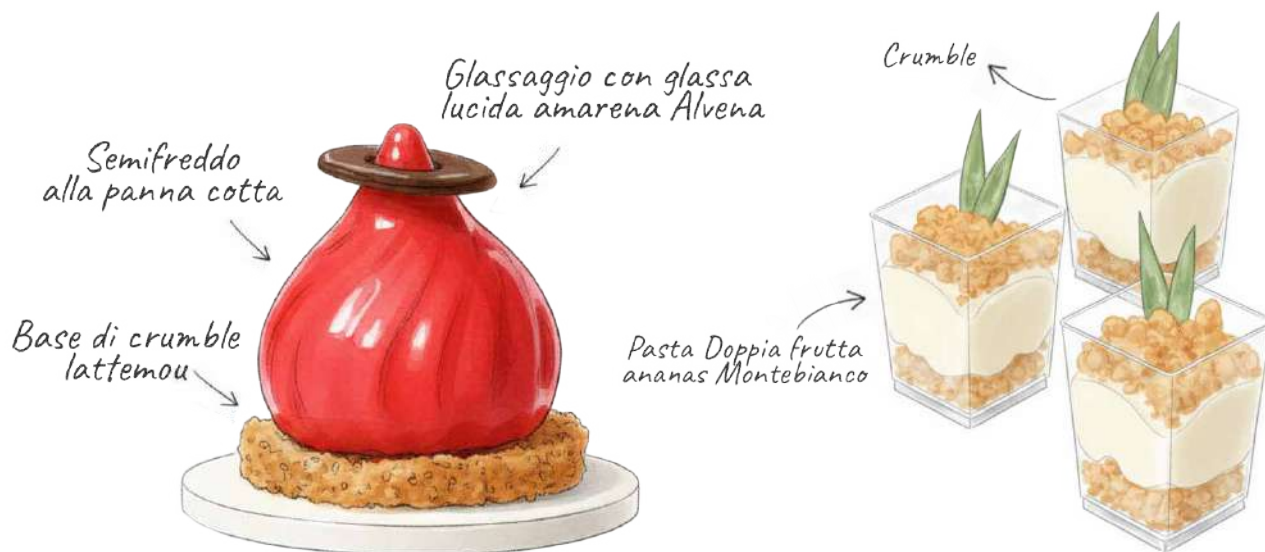
Crumble nelle monoporzioni

In questa sezione vengono esplorate diverse tipologie di monoporzioni, dove l'impiego di crumble e pan di Spagna offre soluzioni versatili per arricchire gusto, texture e presentazione.

Le ricette si articolano in tre declinazioni principali:

- Monoporzioni torta, in cui crumble e pan di Spagna vengono utilizzati per creare strati, basi o inserti che conferiscono struttura e contrasto;
- Bicchierini, dove gli elementi si combinano in modo stratificato per offrire un'esperienza al cucchiaino equilibrata e visivamente curata;

Un capitolo pensato per offrire spunti concreti e adattabili, con attenzione alla resa tecnica e alla varietà di formati



Bicchierino Ananas

Semifreddo all'ananas

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	2B0616 Doppiafrutta Ananas

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo del bicchierino uno strato di crumble. Disporre il semifreddo con un sac-à-poche. Cospargere con altro crumble.



Bicchierino Rosa

Semifreddo al latte di mandorle Avola

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	292523AN Latte di Mandorla Avola

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo del bicchierino uno strato di crumble tiramisù. Unire uno strato di Nocciolotta. Disporre il semifreddo con un sac-à-poche. Fare un altro strato di Nocciolotta. Disporre nuovamente il semifreddo con un sac-à-poche. Cospargere con altro crumble.



Bicchierino Cocco

Semifreddo all'ananas

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	13PGC0042 Polpa di Cocco

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo del bicchierino uno strato di crumble passion fruit. Disporre il semifreddo con un sac-à-poche. Cospargere con altro crumble. Fare un altro strato di semifreddo. Variiegare con il 19VCG0052 Variiegato Exotic. Cospargere con altro crumble.



Bicchierino Tiramisù 2.0

Semifreddo al tiramisù

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	2G8606 Tiramisù

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo del bicchierino uno strato di crumble tiramisù. Aggiungere il variiegato tiramisù. Disporre il semifreddo con un sac-à-poche. Fare uno strato di 8785 Nutgel Caffè. Fare un altro strato di semifreddo. Cospargere con altro crumble.



Monoporzione Verde

Semifreddo al limone

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
25g	601009M Delizia Limone

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo. Riempire due stampi in silicone da abbinare, livellare e passare in abbattitore.

Inserito di semifreddo al cioccolato

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e lasciare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Glassa personalizzata Stella

INGREDIENTI

1000g	8035 Mix per Glasse Personalizzate
300g	Latte condensato
500g	Acqua

PROCEDIMENTO

Far bollire l'acqua e il latte condensato, aggiungere il mix per glassa e mixare perfettamente con il minipimer. Colorare e aromatizzare a piacere.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi, lasciare qualche minuto in congelatore, poi riempire a circa metà dell'altezza con il semifreddo al mascarpone. Inserire l'inserito alla Nocciolotta ben congelato esercitando una leggera pressione, quindi riempire completamente lo stampo con altro semifreddo e livellare con la spatola. Passare in abbattitore.



In alternativa

Realizzare la base con 710014 Crumble al Mango o 710013 Crumble al Passion Fruit

Monoporzione Rossa

Semifreddo alla panna cotta

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
25g	2G7306 Panna Cotta

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo. Riempire due stampi in silicone, livellare e passare in abbattitore.

Inserito di semifreddo al cioccolato

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e lasciare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Montaggio e Finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e glassare con glassa amarena. Spruzzare la parte a forma di fiore da una distanza di circa 30 cm con lo spray effetto velluto giallo.

In alternativa

Realizzare la base con 710014 Crumble al Mango o 710013 Crumble al Passion Fruit



Monoporzione Bicolore

Semifreddo alla fragola

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	9512 Fragola 100 AN

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Inserito di semifreddo alla menta

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
150g	215004AN Latte Menta Piemonte

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta Latte Menta con il semifreddo. Riempire degli stampi a frera di misura inferiore a quella della monoporzione e abbattere.

Base di crumble

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e passare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Glassa personalizzata Stella

INGREDIENTI

1000g	8035 Mix per glasse personalizzate
300g	Latte condensato
500g	Acqua

PROCEDIMENTO

Far bollire l'acqua e il latte condensato, aggiungere il mix per glassa e mixare perfettamente con il minipimer. Colorare e aromatizzare a piacere.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Riempire a metà gli stampi per monoporzione con il semifreddo alla fragola, inserire le sfere surgelate di semifreddo alla menta, riempire gli stampi, livellare e passare in abbattitore.

Finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e glassare con glassa colorata di verde e rosso. Appoggiare sulla base di crumble e decorare a piacere.

In alternativa

Realizzare la base con 710014 Crumble al Mango o 710013 Crumble al Passion Fruit



Monoporzione Gialla

Semifreddo alla fragola

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	13PGCO121 Crema Catalana

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo. Riempire due stampi in silicone da abbinare, livellare e passare in abbattitore.

Base di crumble

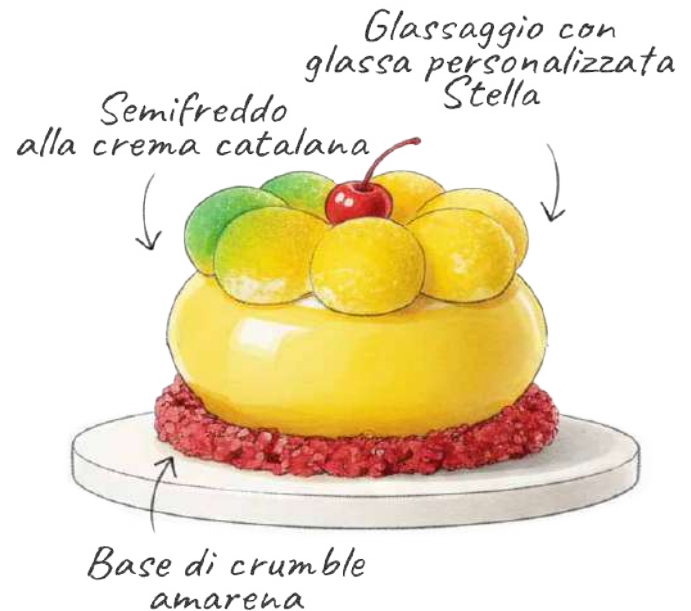
PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi mm all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e passare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Sformare le due parti del semifreddo perfettamente abbattuto e glassare la parte inferiore con glassa gialla. Spruzzare la parte a forma di fiore da una distanza di circa 30 cm con lo spray effetto velluto giallo e sfumare con spray verde. Appoggiare il semifreddo sulla base di crumble, decorare a piacere.



In alternativa

Realizzare la base con
710003 Crumble Frutti Rossi Gluten
Free o 710006 Crumble Butter Cookies



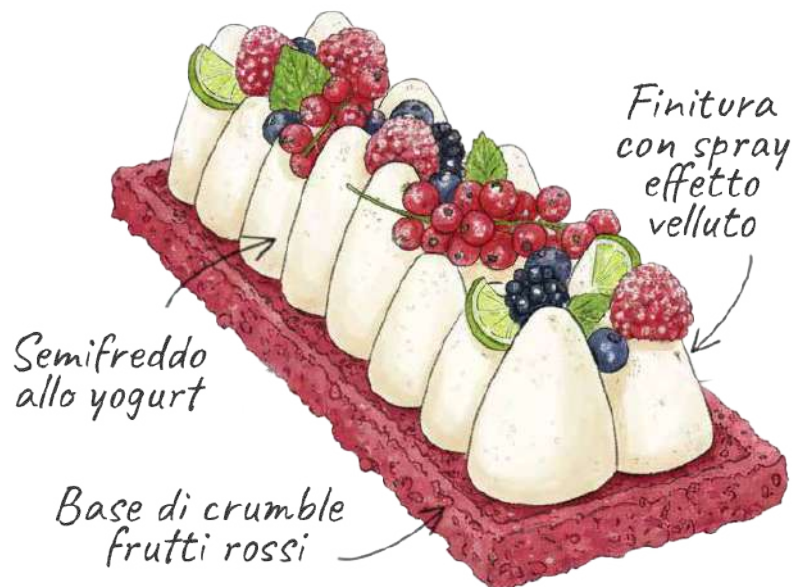


Crumble nelle torte di pasticceria moderna

Questa sezione è dedicata alle torte moderne, semifreddi in cui il crumble viene reinterpretato in modo originale per arricchire struttura e presentazione. Le ricette proposte mostrano come il crumble possa essere integrato in diverse componenti della torta, offrendo soluzioni versatili e funzionali:

- come elemento croccante all'interno di inserti o basi;
- come contrasto di texture;
- come decorazione in topping per valorizzare l'estetica del prodotto.

Un capitolo pensato per chi desidera esplorare nuove possibilità nella pasticceria fredda, con attenzione alla resa tecnica e alla coerenza visiva del dolce



Semifreddo Sfera

Semifreddo alla mandorla

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	295006 Mandorla tostata

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo.

Inserito di semifreddo al cioccolato

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	8516 No Sugar Chocolate Paste

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo
Riempire gli stampi a mezza sfera di diametro inferiore a quello del dolce finale, livellare e riporre in abbattitore.

Inserito di gelée alla pesca

INGREDIENTI

500g	9853 Variegato Quattrostagioni Pesca
500g	Acqua
170g	8019 Jelly Mix

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua, unire a pioggia il Jelly Mix e miscelare bene con una frusta. Aggiungere il Variegato, miscelare e colare negli stampi per inserto ad un'altezza di circa 1,5-2 cm. (devono essere di diametro inferiore a quello del dolce finale).
Lasciare stabilizzare per alcuni minuti poi riporre in abbattitore.

Copertura con Nutgel

INGREDIENTI

300g	8777 Nutgel Cacao
30g	8554 Copertura Fondente Excellence
50g	710020 Crumble Sacher

PROCEDIMENTO

Miscelare il Nutgel con la copertura precedentemente sciolta a microonde, aggiungere il crumble e mescolare.

Base di crumble

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e pressare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Riempire a poco meno della metà dell'altezza uno stampo a mezza sfera con il semifreddo alla mandorla, inserire l'inserto al cioccolato ben congelato esercitando una leggera pressione, poi un secondo strato di semifreddo, inserire l'inserto alla pesca ben congelato, poi riempire completamente lo stampo con altro semifreddo e livellare con la spatola, Riporre in abbattitore.

Finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e glassare con il Nutgel addizionato di copertura e crumble. Guarnire prima che rapprenda con del crumble al caramello salato e decorare a piacere. Appoggiare il semifreddo sulla base di crumble.

In alternativa

Creare l'inserto con 8778 Nutgel Black e preparare la base con 710019 Crumble al gusto Tiramisù o 710024 Crumble al gusto Pistacchio Salato



Semifreddo Crumble

Semifreddo al mascarpone

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
70g	8756 Mascarpone (Polvere)

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la polvere di mascarpone con il liquido prima di montare il semifreddo.

Inserito di Nocciolotta classica

INGREDIENTI

200g	292750 Nocciolotta Classica
20g	8556 Copertura Al Latte Prestige

PROCEDIMENTO

Miscelare la nocciolotta con la copertura precedentemente sciolta a microonde, colare negli stampi per inserto ad un'altezza di circa 1 cm. (devono essere di diametro inferiore a quello del dolce finale) poi riporre in abbattitore.

Base di crumble

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi di diametro leggermente superiore a quello del dolce finale. Pressare bene e passare qualche minuto in congelatore, poi togliere l'anello.

Montaggio

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare un disco dello spessore di pochi millimetri all'interno di un anello per semifreddi, passare qualche minuto in congelatore, poi riempire a circa metà dell'altezza con il semifreddo al mascarpone, inserire l'inserto alla Nocciolotta ben congelato esercitando una leggera pressione, poi riempire completamente lo stampo con altro semifreddo e livellare con la spatola. Riporre in abbattitore.



Finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e appoggiare capovolto sulla base di crumble.
Decorare a piacere.

In alternativa

Preparare l'inserto di gelée con 231406 Variegato Gourmet Mela al Forno (ricetta del gelée presente nella sezione dedicata al Semifreddo Sfera). Creare la base con 710018 Crumble al gusto Strudel.



Semifreddo Esotico

Semifreddo al mango

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	9023 Mango 100 AN

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la pasta con il semifreddo. Riempire lo stampo in silicone, livellare e passare in abbattitore.

Base di crumble

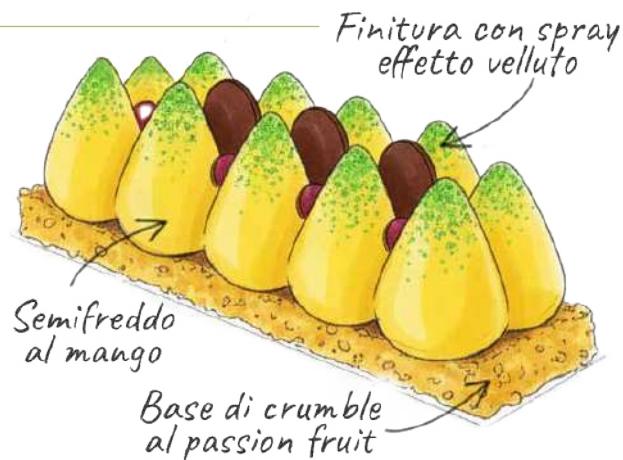
PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare la base nell'apposito stampo. Pressare bene e lasciare qualche minuto in congelatore, poi sformare.

Montaggio e finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e spruzzare da una distanza di circa 30 cm con lo spray effetto velluto giallo, sfumando con spray verde. Appoggiare il semifreddo sulla base di crumble e decorare a piacere.



In alternativa

Creare la base con 710012 Crumble al Cocco o 710014 Crumble al Mango. Preparare il semifreddo con 9158 Passion Fruit 100

Semifreddo Yogurt

Semifreddo allo yogurt

INGREDIENTI

1000g	Semifreddo montato
100g	8753 Yogurt 30 (Polvere)

PROCEDIMENTO

Miscelare perfettamente la polvere con il liquido prima di montare il semifreddo. Riempire lo stampo in silicone, livellare e passare in abbattitore.

Base di crumble

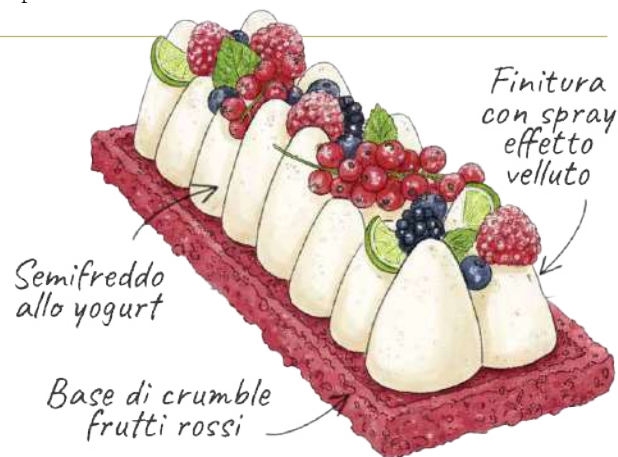
PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente il crumble, se necessario, e realizzare la base nell'apposito stampo. Pressare bene e lasciare qualche minuto in congelatore, poi sformare.

Montaggio e finitura

PROCEDIMENTO

Sformare il semifreddo perfettamente abbattuto e spruzzare da una distanza di circa 30 cm con lo spray effetto velluto bianco. Appoggiare il semifreddo sulla base di crumble e decorare a piacere.



In alternativa

Preparare la base con 710021 Crumble Amarena, 710011 Crumble Limone Gluten Free o 71003 Crumble Frutti Rossi Gluten Free



Crumble come topping e decorazione

Questa sezione è dedicata all'utilizzo di crumble e inclusion come elementi decorativi e topping per il soft yogurt, con l'obiettivo di arricchire il prodotto proponendo una merenda moderna e gustosa. Le ricette proposte mostrano come questi componenti possano essere impiegati in modo strategico per:

- aggiungere croccantezza e contrasto di consistenze;
- completare il profilo aromatico del soft yogurt;
- migliorare la presentazione del prodotto, rendendolo più accattivante e distintivo.

Un capitolo pensato per offrire soluzioni semplici, replicabili e adatte a contesti di servizio rapido, senza rinunciare alla qualità e all'originalità.



Gelato Soft

Il gelato soft è una base cremosa e vellutata, perfetta per creare dessert golosi e personalizzati. Disponibile nelle varianti fiordilatte, cacao o frutta, può essere servito da solo oppure arricchito con crumble e inclusioni per un tocco di creatività e gusto in più.

Per un risultato sorprendente, consigliamo di giocare con consistenze e sapori, scegliendo tra i nostri abbinamenti preferiti:

Gelato soft al fiordilatte con:

710008 CRUMBLE AL CACAO GLUTEN FREE

per un contrasto deciso e avvolgente

710005 CRUMBLE AMARETTO E CACAO

un mix aromatico e intenso

710010 CRUMBLE AL CAFFÉ

per un tocco raffinato

710003 CRUMBLE AI FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

per una nota fresca e fruttata

Gelato soft al cacao con:

710006 CRUMBLE BUTTER COOKIES

dolcezza e croccantezza in perfetto equilibrio

710003 CRUMBLE AI FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

un contrasto vivace e goloso

710015 CRUMBLE AL GUSTO ROSA

delicato e profumato, per un'esperienza sensoriale unica

710019 CRUMBLE AL GUSTO TIRAMISÙ

un grande classico in una nuova veste







Crumble negli shakes

La sezione che segue è dedicata agli shakes, preparazioni liquide ispirate ai classici frappé, realizzate utilizzando i gusti gelato già disponibili in vetrina. L'obiettivo è valorizzare il gelato in una forma alternativa e versatile, mantenendo intatta la qualità del gusto e arricchendolo con elementi decorativi e topping. Le ricette proposte mostrano come crumble e inclusion possano essere impiegati per:

- aggiungere texture e contrasto alla superficie del prodotto;
- completare il profilo aromatico dello shake;
- migliorare la presentazione, rendendola più accattivante e distintiva.

Un capitolo pensato per ampliare l'offerta in gelateria con soluzioni semplici, replicabili e adatte a un consumo immediato.



Shakes

Gli shakes sono una coccola cremosa e personalizzabile, ideali per valorizzare ogni gusto gelato presente in vetrina. La preparazione è semplice e versatile: scegliere il proprio gusto preferito, aggiungere latte fresco e, se si desidera un tocco di extra golosità, completare con panna montata.

Per rendere ogni shake un'esperienza unica, si può arricchire con inclusioni croccanti o crumble aromatici, che ne esaltano il sapore e ne migliorano la presentazione.

I nostri chef consigliano alcuni abbinamenti irresistibili:

GELATO ALLA CANNELLA CON 710006 CRUMBLE BUTTER COOKIES

un mix avvolgente e speziato.

GELATO ALLO YOGURT CON 710021 CRUMBLE AMARENA O 710003 CRUMBLE AI FRUTTIVROSSI GLUTEN FREE

fresco, equilibrato e sorprendente.

GELATO ALLA NOCCIOLA CON 710008 CRUMBLE AL CACAO GLUTEN FREE O 710016 CRUMBLE AL MATCHA

per chi ama i sapori intensi e avvolgenti.





Chiaravalle
PASTICCERIA