



RIO

CREME SPALMABILI



CREME SPALMABILI RIO



La linea delle creme spalmabili **Rio** vanta prodotti adatti ad ogni esigenza della pasticceria. Tutte le materie prime e gli ingredienti caratterizzanti utilizzati per la realizzazione delle creme, come cioccolato, nocciole, pistacchi e latte, sono selezionati attentamente e rispettando rigorosi standard qualitativi.

Per ottenere un risultato unico in termini di gusto intenso ed autentico, perfetta lavorabilità e struttura, le creme spalmabili **Rio** sono ottenute seguendo processi produttivi innovativi.

La gamma si suddivide in **Rio Tradizione** e **Rio**. In particolare, la **Rio Tradizione** si contraddistingue per: elevate percentuali degli ingredienti caratterizzanti, utilizzo di aromi naturali e, per la parte grassa, burro di cacao e olio di girasole.



VANTAGGI

- Attenta selezione e qualità degli ingredienti.
- Varietà di ricetta per utilizzo ante e post forno.
- Varietà di ricetta per applicazione: farciture, realizzazione di semifreddi, aromatizzazione di creme e impasti, preparazione di ganache, copertura.
- Pronte all'uso.
- Senza glutine.
- Con lecitina di girasole.
- Senza grassi idrogenati.



RIO CRISPY NOCCIOLA

- 16% di nocciola
- 5% di cioccolato
- 4% di granella di cacao
- Con burro di cacao e olio di girasole



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI



FARCITURA



COPERTURA CAKE



Croissant rocher



Impasto:

1000 g Top Croissant
430 g Acqua
400 g Essenza Melange 50%
25 g Lievito di birra

Glassa:

400 g Vitòria Dischi al Latte
400 g **Rio Crispy Nocciola**
200 g Granella di nocciole

Farcitura:

q.b. **Rio Crispy Nocciola**



Impasto: impastare Top Croissant, acqua e lievito di birra fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Stendere la pasta allo spessore di 2 cm, porre su una teglia, coprire con un telo e mettere in frigorifero per 10 ore. Successivamente, incassare

Essenza Melange 50% e dare 2 pieghe da 4. Stendere la pasta allo spessore di 3 mm, tagliare e arrotolare. Far lievitare i croissant, lucidare con uovo e cuocere a 160°C per 17 min..

Glassa: sciogliere nel microonde Vitòria Dischi al Latte, aggiungere **Rio Crispy Nocciola** e la granella di nocciole. Glassare i croissant.

Farcitura: farcire i croissant con **Rio Crispy Nocciola**.

RIO GRAN TRADIZIONE TOP

- 16% di nocciola
- 5% di cioccolato
- Senza aromi
- Con burro di cacao e olio di girasole



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI



FARCITURA



Torta pere e cioccolato



Pasta Frolla:

1000 g Farina debole
600 g Essenza Margarina Frolla
400 g Zucchero a velo
110 g Uova intere

Massa Montata:

500 g Fantasy Cake
200 g Uova intere
200 g Cristal Lilly
150 g Pere sciropate

50 g Farina di mandorle
30 g Purocao Cacao Amaro 22/24
30 g Purocao Chunks Fondenti

Decorazione:

500 g **Rio Gran Tradizione Top**
250 g Vitòria Dischi al Latte



Impasto: inserire in planetaria Margarina Frolla e zucchero a velo. Successivamente, aggiungere la farina, far sabbare bene e aggiungere le uova. Impastare fino ad ottenere un impasto uniforme. Porre in frigorifero e utilizzare il giorno dopo.

Massa Montata: mettere in planetaria Fantasy Cake, uova intere, Crystal Lilly, farina di mandorle e Purocao Cacao Amaro 22/24, montare con foglia per circa 7 min.. Una volta pronto il cake, unire Purocao Chunks Fondenti e le pere tagliate a cubetti. Foderare 3 tortiere del diametro di 20 cm

e altezza 3 cm con la frolla stesa a 3 mm, farcire per 1/3 la tortiera con il composto cake. Cuocere a 170°C per 30 min. circa.

Decorazione: sciogliere Vitòria Dischi al Latte e inserire **Rio Gran Tradizione Top**. Glassare la parte superiore della torta con la glassa alla nocciola. Decorare a piacere.

RIO GRAN TRADIZIONE NOCCIOLA

- 12% di nocciola
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI



FARCITURA



Bavarese nocciola



700 g Bianco Brio Multiuso
250 g Crema pasticcera
250 g Latte

200 g **Rio Gran Tradizione Nocciola**
15 g Gelatina animale

Decorazione:

200 g Purocao Bianco 31%
200 g Purocao Burro di cacao
10 g Colorante in polvere bianco liposolubile



Impasto: Miscelare la crema pasticcera con il latte e scaldare a 60°C in microonde. Unire **Rio Gran Tradizione Nocciola** e la gelatina precedentemente ammorbidita. Montare a becco d'uccello Bianco Brio

Multiuso e unire alla crema fatta precedentemente. Colare all'interno di stampi monoporzione ed abbattere.

Decorazione: sciogliere Purocao Burro di cacao con Purocao Bianco 31%, unire

il colorante bianco in polvere ed emulsionare. Una volta abbattute spruzzare le monoporzioni con la massa da spruzzo. Decorare a piacere.

RIO TRADIZIONE LATTE E NOCCIOLE

- 20% di latte
- 12% di nocciola
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con burro di cacao e olio di girasole



FARCITURA



SEMIFREDDI



Ciambelline nocciola



Impasto:
1000 g Fantasy Cake
600 g Crystal Lilly

500 g Uova intere
150 g Farina di nocciola
q.b. Scorza di limone

Farcitura:
q.b. **Rio Tradizione Latte e Nocciole**

Decorazione:
200 g Vitòria Dischi Bianchi
200 g **Rio Tradizione Latte e Nocciole**



Impasto: mettere in planetaria Fantasy Cake, uova intere, Crystal Lilly e farina di nocciola e la scorza di limone grattugiata. Montare con la foglia per circa 7 min.. Colare l'impasto all'interno di stampi di

silicone a forma di ciambellina e cuocere a 165°C per 15 min.. Raffreddare e togliere dallo stampo. Farcire le ciambelline con **Rio Tradizione Latte e Nocciole**.

Decorazione: sciogliere Vitòria Dischi

Bianchi e unire **Rio Tradizione Latte e Nocciole**. Glassare la parte superiore delle ciambelline con la glassa preparata e decorare a piacere.

RIO TRADIZIONE BIANCA

- 12% di latte
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con burro di cacao e olio di girasole
- Con lecitina di girasole



FARCITURA



COPERTURA PROFITEROLES



Occhi di bue



Impasto:
1000 g Farina W180
600 g Crystal Melange 25% Cream-Cake

400 g Purocao Bianco 31%
280 g Zucchero a velo
100 g Albume
2 Lime grattugiati

Farcitura:
q.b. **Rio Tradizione Bianca**



In planetaria mescolare Crystal Melange 25% Cream-Cake, Purocao Bianco 31% fuso a 35°C e unire lime grattugiato e zucchero a velo. Aggiungere la farina, far

sabbie e aggiungere l'albume. Far riposare in frigorifero un paio d'ore. Stendere, formare i biscotti e cuocere a 160°C per 10 min..

Accoppiare gli occhi di bue e farcire con **Rio Tradizione Bianca**.

RIO TRADIZIONE PISTACCHIO

- 10% di pistacchio
- Senza aromi
- Con burro di cacao e olio di girasole
- Con lecitina di girasole



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI



FARCITURA



Croissant pistacchio



Impasto:
1000 g Top Croissant
430 g Acqua
400 g Essenza Melange 50%
25 g Lievito di birra

Glassa:
400 g Vitòria Dischi Bianchi
400 g **Rio Tradizione Pistacchio**
200 g Granella di pistacchio

Farcitura:
q.b. **Rio Tradizione Pistacchio**



Impasto: impastare Top Croissant, acqua e lievito di birra fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di 2 cm. Porre su una teglia, coprire con un telo e mettere in frigorifero per 10 ore. Successivamente,

incassare Essenza Melange 50% e dare 2 pieghe da 4. Stendere la pasta allo spessore di 3 mm, tagliare e arrotolare. Far lievitare i croissant, lucidare con uovo e cuocere a 160°C per 17 min..

Glassa: sciogliere in microonde Vitòria

Dischi Bianchi, aggiungere **Rio Tradizione Pistacchio** e la granella di pistacchio. Glassare i croissant con la glassa preparata e farcirli con **Rio Tradizione Pistacchio**. **Farcitura:** farcire con **Rio Tradizione Pistacchio**.

RIO

RIO PISTACCHIO *Novità*

- 7% di pistacchio
- Senza aromi
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



FARCITURA



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI

Girelle al pistacchio



Impasto:
1200 g Uova intere
1000 g Pan di Spagna 100
120 g Zucchero

100 g Burro fuso
90 g Albume

Farcitura: q.b. **Rio Pistacchio**

Decorazione: q.b. Vitòria Dischi Bianchi



Impasto: montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10 min., ad eccezione del burro. In seguito, unire a mano il burro fuso e stendere con sac-

à poche su teglia. Cuocere a 210-220°C per 5-6 min.. Dopo la cottura, abbattere.

Farcitura: farcire con uno strato di **Rio Pistacchio** e arrotolare il biscuit. Tagliare

a forma di girella.

Decorazione: glassare il fondo con Vitòria Dischi Bianchi fuso e decorare con granella di pistacchio



RIO CREM NOCCIOLA

- 6% di nocciola
- Senza grassi idrogenati
- Con lecitina di girasole



AROMATIZZAZIONE



FARCITURA

Crostata moderna al cioccolato



Impasto:
1000 g Farina debole
600 g Essenza Margarina Frolla
400 g Zucchero a velo
110 g Uova intere

Farcitura:
200 g **Rio Crem Nocciola**
200 g Vitòria Dischi al Latte
50 g Granella di nocciola

Glassa:
200 g **Rio Cacao**
200 g Panna



Impasto: inserire in planetaria Essenza Margarina Frolla e zucchero a velo. Successivamente, aggiungere la farina, far sabbare bene e inserire le uova. Impastare fino ad ottenere un impasto uniforme.

Porre in frigorifero e utilizzare il giorno dopo. Stendere la frolla ad uno spessore di 3 mm, foderare delle tartellette e cuocere a 165°C per 15 min..

Farcitura: una volta cotte, preparare la farcitura. Sciogliere Vitòria Dischi al Latte

e aggiungere **Rio Crem Nocciola** e la granella di nocciola. Farcire le tartellette, tenendosi 2 mm sotto il bordo.

Glassa: bollire la panna e versarla su **Rio Cacao**. Glassare la parte superiore della tartelletta. Decorare a piacere.



RIO NOCCIOLCREM

- 2% di nocciola
- Senza grassi idrogenati
- Con lecitina di girasole



FARCITURA



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI

Brioche al gianduia



Impasto:
1000 g Top Croissant
300 g Acqua
100 g Latte
40 g Lievito di birra
150 g Purocao Chunks Latte
100 g Burro
80 g Pasta nocciola

Farcitura:
q.b. **Rio Nocciolcrem**

Decorazione:
q.b. Nocciole intere
Dischetto di cioccolato al latte



Impasto: impastare Top Croissant, acqua, latte e lievito di birra fino ad ottenere una pasta liscia e asciutta. Aggiungere il burro, la pasta nocciola, Purocao Chunks Latte e ultimare l'impasto. Far puntare la pasta a temperatura ambiente per

20 min. e pesare delle palline di 50 g. Arrotolare e porre in stampi per tartelletta monoporzione dando una leggera schiacciata. Una volta lievitata, adagiare sulle brioche un tappetino di silicone e cuocere a 180°C per circa 10 min..

Farcitura: farcire le brioche con **Rio Nocciolcrem**.

Decorazione: decorare con nocciole tagliate a metà e un dischetto di cioccolato al latte leggermente fuso per farlo aderire alle nocciole.



RIO CACAO

- 32% di cacao
- 8% di nocciola
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



FARCITURA



AROMATIZZAZIONE



AROMATIZZAZIONE IMPASTI



COPERTURA PROFITEROLES

Brutti ma buoni



Scioppo:
250 g Zucchero
100 g Acqua
40 g Miele

Impasto:
1200 g Frutta secca mista
1000 g Vitòria Dischi Fondente
400 g Cubetti di arancio candito

300 g **Rio Cacao**
100 g Focchi di cereali



Scioppo: portare tutti gli ingredienti a bollore.

Impasto: una volta creato lo scioppo inserire la frutta secca, mescolare e caramellare nel forno a 160°C per 15

min.. Mescolare la frutta ogni 5 min. per farla caramellare uniformemente. Raffreddare. Sciogliere Vitòria Dischi Fondente, inserire **Rio Cacao** ed unire la frutta caramellata, i cubetti di arancio e i

focchi di cereali. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Con l'ausilio di due cucchiai fare dei piccoli mucchietti e lasciar cristallizzare.



RIO BITTER CACAO

- 24% di cacao
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



Bavarese al cioccolato

Impasto:
700 g Bianco Brio Multiuso
250 g Crema pasticcera
250 g Latte

200 g **Rio Bitter Cacao**
15 g Gelatina animale

Glassa:
q.b. Glassa lucida al cioccolato fondente

Impasto: Miscelare la crema pasticcera con il latte e scaldare a 60°C in microonde. Unire **Rio Bitter Cacao** e la gelatina precedentemente ammorbidita. Montare a becco d'uccello Bianco Brio

Multiuso e unire alla crema realizzata precedentemente. Colare all'interno degli stampi monoporzione ed abbattere.

Una volta abbattuta glassare con la glassa lucida al cioccolato fondente e adagiare su un dischetto di frolla. Decorare a piacere.



RIO BLANC

- 10% di latte
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



Cookies

Impasto:
1000 g Fantasy Cake
300 g Crystal Margarine Cream-Cake

200 g Uova intere
50 g Purocao Chunks Bianchi
50 g Zucchero

Glassa:
500 g Vitòria Dischi Bianchi
300 g **Rio Blanc**

Impasto: mescolare, in planetaria con foglia, Fantasy Cake e Crystal Margarine Cream-Cake. Successivamente unire lo zucchero e le uova.

Amalgamare e aggiungere Purocao Chunks Bianchi. Cuocere a 170°C per 12 min..

Glassa: sciogliere Vitòria Dischi Bianchi e unire **Rio Blanc**. Una volta freddi, glassare con la glassa bianca. Decorare a piacere.



RIO SACHER

- 26% di cacao
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



Sacher

Impasto:
1200 g Uova intere
1000 g Pan di Spagna 100
250 g **Rio Bitter Cacao**
100 g Tuorlo
40 g Purocao Cacao Amaro 22/24

Ganache:
750 g Purocao Fondente 62%
550 g Panna
90 g Glucosio
90 g Burro

Glassa:
q.b. **Rio Sacher**
Farcitura:
q.b. Confettura di albicocche

Impasto: in planetaria impastare Pan di Spagna 100, uova intere, tuorlo e Purocao Cacao Amaro 22/24 per 10 min.. In seguito, unire mescolando a mano **Rio Bitter Cacao** fusa. Colare nelle tortiere e cuocere a 175°C per 25 min. circa.

Ganache: scaldare la panna con il glucosio, inserirla nel cioccolato, emulsionare e aggiungere il burro.
Farcitura: farcire il pan di Spagna con la confettura di albicocche.

Glassa: glassare la Sacher con la ganache al cioccolato fondente, lasciar cristallizzare in frigorifero. Infine, glassare con **Rio Sacher** decorare a piacere.



RIO GIANDUIA ANTE FORNO

- 10% di nocciola
- Con lecitina di girasole
- Senza grassi idrogenati



Tartelletta gianduia

Impasto:
1000 g Farina debole
600 g Essenza Margarina Frolla

400 g Zucchero a velo
110 g Uova intere

Farcitura:
q.b. **Rio Gianduia**

Impasto: inserire in planetaria Essenza Margarina Frolla e zucchero a velo. Successivamente aggiungere la farina, far sabbare bene e inserire le uova. Impastare fino ad ottenere un impasto

uniforme. Porre in frigorifero e utilizzare il giorno dopo. Stendere la frolla ad uno spessore di 3 mm e foderare delle tartellette.

Farcitura: farcire con **Rio Gianduia** fino al bordo.
Decorazione: decorare le tartellette con una griglia di frolla e cuocere a 165°C per 20 min..



RIO TRADIZIONE NERA *Novità*

- 24% di cacao
- Con aroma naturale di vaniglia
- Con burro di cacao e olio di girasole
- Con lecitina di girasole



FARCITURA



AROMATIZZAZIONE



SEMIFREDDI

Panfrutto



Biga:

500 g Top Lievitati
500 g Acqua
50 g Lievito di birra

Impasto:

2000 g Top Lievitati
800 g Acqua
400 g Farina W360
200 g Tuorli (prima parte)

400 g Zucchero
100 g Miele
200 g Tuorli (seconda parte)
600 g Burro
300 g Rio Tradizione Nera

800 g Albicocche semicandite
500 g Purocacao Chunks Latte

Glassa:

1000 g Glassa Nova
600 g Albume

Biga: impastare tutti gli ingredienti in planetaria, fino ad ottenere una biga molle. Porre in un contenitore graduato. Mettere in cella di lievitazione a 30°C fino a quando sarà raddoppiato di volume (circa 15-20 min.).

Impasto: impastare la biga, Top Lievitati, farina, acqua e la prima parte dei tuorli, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero e il miele. Lasciarlo assorbire per 2 min. e inserire la seconda parte di tuorli. Subito

dopo, unire il burro mescolato con **Rio Tradizione Nera**, le albicocche leggermente riscaldate e Purocacao Chunks Latte.

Porre l'impasto in un contenitore verticale (segnare dove arriva). Far puntare in cella di lievitazione a 30°C con 75% di U.R. per 90 min. L'impasto deve crescere di 3 cm rispetto al segno fatto in precedenza.

Fare delle pagnotte di 350 g e mettere in stampi da panfrutto. Mettere in cella a 30°C fino alla triplicazione del volume iniziale.

Glassa: mescolare in planetaria Glassa Nova e albume fino ad ottenere un composto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno 2 ore. Glassare. Decorare con mandorle affettate e zucchero a velo. Cuocere a 160°C per 15 min. con valvola chiusa e 10 min. con valvola aperta.



RIO TRADIZIONE

Novità

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE (SECCHIELLO)	PALLETTIZZAZIONE
RIO TRADIZIONE NERA	DC00CM	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO CRISPY NOCCIOLA	DC00CY	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO GRAN TRADIZIONE TOP	DC00CW	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO GRAN TRADIZIONE NOCCIOLA	DC00AX	13 kg	858 kg (11 secchi x 6 strati)
	DC00CX	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO TRADIZIONE LATTE E NOCCIOLE	DC00BO	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO TRADIZIONE BIANCA	DC00CZ	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO TRADIZIONE PISTACCHIO	DC00BM	5 kg	300 kg (15 secchi x 4 strati)

RIO

Novità

PRODOTTO	CODICE	CONFEZIONE (SECCHIELLO)	PALLETTIZZAZIONE
RIO PISTACCHIO	DC00DT	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO CREM NOCCIOLA	DC00BJ	13 kg	858 kg (11 secchi x 6 strati)
RIO NOCCIOLCREM	DC00AN	13 kg	858 kg (11 secchi x 6 strati)
RIO CACAO	DC00BW	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO BITTER CACAO	DC00BK	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO BLANC	DC00AC	13 kg	858 kg (11 secchi x 6 strati)
	DC00BE	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO SACHER	DC00CN	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)
RIO GIANDUIA	DC00BF	5 kg	600 kg (15 secchi x 8 strati)