

MIX PASTICCERIA

TRADIZIONE,
INNOVAZIONE,
SERVIZIO



Una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticciere: alta qualità, velocità di preparazione, flessibilità di produzione e sicurezza nel risultato. Ricette ispirate alla tradizione della pasticceria italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.



TOP CROISSANT

Croissant, brioche e danesi

Nuovo!



TOP CROISSANT 5CEREALI

Croissant, brioche e danesi multicereali

Nuovo!



PAN DI SPAGNA 100

Pan di spagna e rollé



PAN DI SPAGNA 50

Nucleo per pan di spagna e rollé



FANTASY CAKE

Plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia



YOGO CAKE

Plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia allo yogurt



LA SFOGLIA

Pasta sfoglia dolce e salata



ARLECCHINO

Bignè, frittelle, zeppole, dolci di Carnevale

Nuovo!



ARLECCHINO *Nuovo!*

Mix completo ideale per realizzare
**bignè al forno, frittelle, zeppole
e altre specialità di Carnevale,**
semplice e veloce da utilizzare

Applicazioni:
Preparazioni fritte e al forno

- Versatilità: è adatto per preparazioni fritte e al forno
- Risultati costanti e di qualità
- Ottimo sviluppo: permette di realizzare bignè ben sviluppati e totalmente vuoti all'interno



Bignè da forno

ARLECCHINO 1000 g
ACQUA a 40-50°C 1500 g

Per la farcitura:

SHINE o MELODY q.b.

Miscelare gli ingredienti in planetaria attrezzata con braccio a foglia per 3/4 minuti a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Colare l'impasto su teglie foderate con carta da forno. Cuocere in forno a 190-210°C per 20/25 minuti in base alle pezzature, con valvola di tiraggio aperta. Farcire a piacere.

Frittella - ricetta base

ARLECCHINO 1000 g
ACQUA a 40-50°C 1300 g

Per la farcitura:

SHINE o MELODY q.b.

Miscelare gli ingredienti in planetaria attrezzata con braccio a foglia per 3/4 minuti a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare come d'abitudine e friggere in olio a 180°C per qualche minuto, rigirando più volte il prodotto. Farcire a piacere.

Frittella alle mele

Per base frittella:

ARLECCHINO 1000 g
ACQUA a 40-50°C 1300 g
FARCITURA ALLA MELA 1260 g

Farcitura alla mela:

MELA 600 g
RUM 12 g
UVETTA 210 g
CANNELLA 18 g
LIMONE GRATTOGIATO 1
ZUCCHERO 120 g
ACQUA 300 g

Miscelare il mix e l'acqua in planetaria attrezzata con braccio a foglia per 3/4 minuti a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Mettere tutti gli ingredienti della farcitura in un pentolino e portare a cottura fino a quando il composto non risulta amalgamato. Una volta pronto, farlo raffreddare e unire alla base frittella. Formare come d'abitudine e friggere in olio a 180°C per qualche minuto, rigirando più volte il prodotto.

Frittella di riso

Per base frittella:

ARLECCHINO 1000 g
ACQUA a 40-50°C 1300 g
FARCITURA DI RISO 1200 g

Farcitura di riso:

LATTE 750 g
RISO 375 g
ZUCCHERO 50 g
LIMONE GRATTOGIATO 1,5

Miscelare il mix e l'acqua in planetaria attrezzata con braccio a foglia per 3/4 minuti a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Per la farcitura di riso, portare a bollore il latte con zucchero e limone, aggiungere il riso fino a ultimare la cottura. Raffreddare il composto e unirlo alla base frittella. Formare come d'abitudine e friggere in olio a 180°C per qualche minuto, rigirando più volte il prodotto.