

*Quaderno  
delle Applicazioni  
Fingerfood Revolution  
Speciale  
Cioccolato & Fiori*

1.23

*Accademia  
del Buono*



*Accademia  
del Buono*





## *Geniali Bontà in punta di dita!*

In cucina oggi si ricercano **gusto e piacere** in un... "MORSO"!  
Piccole delizie che racchiudono un **mondo di sapore e creatività**,  
ecco cosa rappresenta oggi il

## *fingerfood!*

Piccoli snack leggeri, freschi, colorati e glamour  
che si adattano a tutti i tipi di clientela. Con le loro forme originali  
incuriosiscono la clientela **maschile** e con la loro leggerezza, modernità  
ed eleganza seducono il pubblico **femminile!**

*Ideali per:*

APERITIVI **RINFRESCHI**  
HAPPY HOUR **PRANZI VELOCI**  
**ENTRÉE** APPETIZER

I nostri *fingerfood* sono dei piccoli contenitori edibili,  
tutti da mangiare, ti eviteranno i "fastidi" dei contenitori usa e getta,  
lasciando la tua clientela soddisfatta ed appagata!

*Dedicati a:*

HOTEL **COCKTAIL BAR**  
RISTORANTI **BANQUETING**  
**PASTICCERIE** **BUFFET** **CATERING**

# fingerfood revolution

## Gamma prodotti finger food



**9**

**Canapain® assortiti 5 gusti**  
400x300xh8 mm  
neutro-limone-basilico  
pomodoro-olive verdi  
240 g al pz

conf. 2 fogli x gusto - 10 fogli

cod. A310430




**17**

**Gusci d'Uovo naturale**  
diam30xdiam40xh50 mm  
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020101



**17**

**Gusci d'Uovo argento**  
diam30xdiam40xh50 mm  
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020104



**17**

**Gusci d'Uovo oro**  
diam30xdiam40xh50 mm  
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020105



**16**

**Foglia finger salata  
autunnale**  
70x60 mm - colori assortiti  
impasto formaggio

conf. 80 pz

cod. D105355



**16**

**Foglia finger salata  
primaverile**  
70x60 mm - colori assortiti  
impasto formaggio

conf. 80 pz

cod. D105356



**16**

**Foglia di vite finger**  
55x90 mm - colori assortiti  
impasto neutro

conf. 80 pz

cod. D105315



**16**

**Cucchiaino finger giallo**  
60x25 mm - zafferano  
impasto formaggio

conf. 140 pz

cod. D105303

## Gamma prodotti finger food

16



**Cucchiaino finger verde**  
60x25 mm - spinaci  
impasto formaggio

conf. 140 pz  
cod. D105301



16



**Goccia finger gialla**  
largh 30 mm - zafferano  
impasto formaggio

conf. 140 pz  
cod. D105321



16



**Goccia finger verde**  
largh 30 mm - spinaci  
impasto formaggio

conf. 140 pz  
cod. D105320



16



**Goccia finger nero**  
largh 30 mm - nero di seppia  
impasto formaggio

conf. 140 pz  
cod. D105322



16



**Fungo Finger**  
55x60 mm  
impasto neutro

conf. 100 pz  
cod. D105310



16



**Carota Finger**  
25x90 mm  
impasto neutro

conf. 100 pz  
cod. D105311



16



**Rapa Finger**  
28x85 mm  
impasto neutro

conf. 100 pz  
cod. D105312



16



**Zucca Finger**  
55x55 mm  
impasto neutro

conf. 100 pz  
cod. D105313



16



**Cipolla Finger**  
45x75 mm  
impasto neutro

conf. 100 pz  
cod. D105314



16



**Savarin bianco**  
diam 40 mm  
impasto formaggio  
e semi di papavero

conf. 80 pz  
cod. D105335



10



**Mini fondo morbido  
al limone e aneto**  
Ø 38mm - 6 g al pz  
Scongela il prodotto per  
circa 30 minuti a +4°C

conf. 200 pz  
cod. G501129



10



**Mini fondo morbido  
alle verdure**  
Ø 38mm - 7 g al pz  
Scongela il prodotto per  
circa 30 minuti a +4°C

conf. 200 pz  
cod. G501130



# Gamma prodotti finger food

**10**



**Mini fondo morbido alle olive nere**  
 Ø 38mm - 6 g al pz  
 Scongela il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

---

conf. 200 pz  
 cod. G501132

FROZEN

**10**



**Mini Sablè Salée assortiti**  
 Ø 30mm - 70 pz x 3 gusti  
 Pomodoro - parmigiano - curry  
 Scongela il prodotto per circa 45 minuti a +4°C  
 4,2 g al pz

---

conf. 210 pz  
 cod. G501137

FROZEN

**11**



**Mini bagel semi di papavero**  
 Ø 35 mm - 9 g al pz  
 Scongela il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

---

conf. 280 pz  
 cod. G501123

FROZEN

**11**



**Mini burger al sesamo**  
 Ø 35 mm - 7 g al pz  
 Scongela il prodotto per circa 40 minuti a +4°C

---

conf. 140 pz  
 cod. G501141

FROZEN

**13**



**Mini Cestino di patate**  
 Ø 50mm  
 Terminare la cottura al forno a 150°C x 5-7 min. Lasciare raffreddare e farcire  
 14 g al pz.

---

conf. 90 pz  
 cod. G501145

FROZEN

**10**



**Mini blinis multicolore assortito**  
 Ø 45 mm - 5 g al pz  
 limone, the verde, olive verdi, peperone  
 Scongela il prodotto per circa 45 min a +4°C

---

conf. 240 pz  
 cod. G501139

FROZEN

**15**



**Mini Pane Pita**  
 Ø 70mm - 18 g al pz  
 Scongela il prodotto per circa 30 min a +4°C

---

conf. 220 pz  
 cod. G501156

FROZEN

pag. **34**



**Lo Sfoglino Trasformista**  
 135x72xh35 mm (prodotto cotto)  
 107 g  
 Cuocere in forno per 24-26 min a 190°

---

conf. 50 pz  
 cod. G501158

FROZEN

**15**



**Petit panbrioche nere con topping**  
 diam 40 mm  
 sesamo  
 10 g al pz

---

conf. 100 pz  
 cod. G501113

FROZEN

**15**



**Petit panbrioche naturale**  
 diam 40 mm  
 10 g al pz

---

conf. 100 pz  
 cod. G501114

FROZEN

**15**



**Petit panbrioche naturale con topping assortito**  
 diam 40 mm  
 sesamo, papavero, mais  
 10 g al pz

---

conf. 100 pz  
 cod. G501115

FROZEN

**15**



**Petit panbrioche 4 colori con topping assortito**  
 Ø 40 mm  
 sesamo, papavero, mais  
 10 g al pz

---

conf. 100 pz  
 cod. G501116

FROZEN

# Gamma prodotti finger food

**15**



**Panbrioche naturale**  
diam 60 mm  
25 g al pz

conf. 60 pz  
cod. G501110

FROZEN

**15**



**Panbrioche naturale con topping assortito**  
diam 60 mm  
25 g al pz

conf. 60 pz  
cod. G501111

FROZEN

**6**



**Cornettini neutri glassati**  
Ø 25xh75 mm  
glassati internamente  
+/- 4,8 g al pz

conf. 90 pz  
cod. A519245

alisco

**6**



**Cornettini salati glassati assortiti + artist pallet**  
Ø 25xh75 mm  
glassati internamente  
+/- 4 g al pz

conf. 180 pz  
cod. A519244

alisco

**8**



**Les Macarons salée assortiti**  
Ø 40 mm  
pepe, zafferano, pomodoro, spinaci  
12 vaschette - 3 x gusto

conf. 432 pz  
cod. D715102

**3**



**Veggie cups assortiti**  
vegano - Ø 30 x h15 mm  
spinaci, cipolla, carota, rapa rossa  
24 pz x gusto

conf. 96 pz  
cod. D702722

alisco

**3**



**Spicy cup assortiti**  
Ø 30 mm  
pepe, falafel, chili, curry  
24 pz x gusto

conf. 96 pz  
cod. D702724

alisco

**5**



**Frolla quadrata salata**  
45x45 mm

conf. 200 pz  
cod. D704111

**5**



**Frolla mezza sfera salata**  
Ø 45 mm

conf. 200 pz  
cod. D704110

**5**



**Cestini brisé micro**  
Ø 44 mm  
3000 g

conf. 250 pz  
cod. D704102

**5**



**Barchetta brisé micro**  
lungh 67 mm  
3000 g

conf. 250 pz  
cod. D704302

**5**



**Mini trendy rotondo salato**  
Ø 36xh12 mm  
6,5g al pz

conf. 96 pz  
cod. D702748

# Gamma prodotti finger food





**Mini trendy quadrato salato**  
35x35xh16 mm  
8g al pz

---

conf. 96 pz  
cod. D702747





**Tartelletta neutra GF**  
gluten free - Ø 50x20 mm  
8,5g al pz

---

conf. 70 pz  
cod. D704560





**Quiche gourmande**  
Ø 40 mm  
3,9g al pz

---

conf. 96 pz  
cod. D702751



**Apero assortito**  
quiche gourmande,  
margherita, iris, coquille

---

conf. 226 pz  
cod. D702725



**Mini Trendy assortiti**  
rot Ø40 mm  
quad 35x35 mm  
barchetta 60x30 mm

---

conf. 152 pz  
cod. D704113





**Iris**  
Ø 30 mm  
4,5 g al pz

---

conf. 96 pz  
cod. D702745 





**Corolle**  
Ø 30 mm  
4,3 g al pz

---

conf. 96 pz  
cod. D702753 





**Canapain®**  
Ø 50 mm  
+/- 3,5 g al pz

---

conf. 140 pz  
cod. D702728





**Margherita**  
Ø 55 mm  
3,7 g al pz

---

conf. 280 pz  
cod. D702720 





**Amusette**  
36x75 mm  
3,7g al pz

---

conf. 84 pz  
cod. D702743





**Duetto**  
30x60 mm  
4,2g al pz

---

conf. 84 pz  
cod. D702719





**Coquille**  
49x48 mm  
3,5g al pz

---

conf. 90 pz  
cod. D702718

# Gamma prodotti finger food





**Cocotte**  
Ø 51 mm  
4,2g al pz

---

conf. 90 pz  
cod. D702723





**Barchetta nera**  
67x32xh10 mm  
con burro  
5g al pz

---

conf. 84 pz  
cod. D702736 





**Barchetta prezzemolo**  
67x32xh10 mm  
con burro  
5g al pz

---

conf. 84 pz  
cod. D702737 





**Mini-cornetto gourmet**  
62x27 mm  
10 g al pz

---

conf. 112 pz  
cod. D702712





**Aperi Quiche**  
Ø 45 mm  
6 g al pz

---

conf. 90 pz  
cod. D702133





**Perla™ Finger vuota neutra**  
Con burro  
55x55xh35 mm (prod.cotto) - 19g  
**Cuocere in forno per  
15-16 minuti a 190°**

---

conf. 4000 g - 210 pz circa  
cod. G501155 





**Vol au vent Poker d'assi**  
Ø 40/50 mm  
con burro

---

conf. 90 pz  
cod. D702207





**Vol au vent quadrato**  
45X45Xh25 mm

---

conf. 84 pz  
cod. D702138





**Vol au vent micro**  
Ø 35 mm  
con burro

---

conf. 160 pz  
cod. D702120





**Vol au vent mignon**  
Ø 48 mm  
con burro

---

conf. 90 pz  
cod. D702122





**Mini bigné**  
Ø 43xh36 mm  
+/-2,9 g al pz.

---

conf. 250 pz  
cod. A505504 





**Mini eclair**  
60x30xh25 mm  
+/-2,6 g al pz.

---

conf. 80 pz  
cod. A505510 

## Gamma prodotti finger food

18



**Gusci extra fini bianchi**  
Cioccolato bianco  
Ø 34xh14 mm

conf. 210 pz  
cod. C001502

18



**Gusci extra fini fondente**  
Ø 34xh14 mm

conf. 210 pz  
cod. C001501



**Crackers soffiati salati polpo**  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 215 pz  
cod. D721110



**Crackers soffiati profumo di rosa**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. A529733



**Crackers soffiati zafferano**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. A529734



**Crackers soffiati salati curry rosso**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. D721101



**Crackers soffiati salati wasabi**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. D721103



**Crackers soffiati salati tartufo**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. D721104



**Crackers soffiati salati paprika affumicata**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. D721105



**Crackers soffiati salati nero di seppia**  
+/- 120 mm  
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz  
cod. D721106

# Indice

*Consigli & Suggestimenti*

*10 - 13*

*Decorazioni Extra fini in Cioccolato*

*14*

*Fiori Disidratati & in Wafer*

*15*

*Idee Easy per Fingerfood al Cioccolato & Fiori*

*16 - 21*

*Idee Easy per Fingerfood*

*22 - 23*

*Lo Sfoglino Trasformista*

*34 - 35*

*Ricette Basi*

*37 - 41*



*42 - 43*

*Idee Gastronomiche per Fingerfood al cioccolato*

*44 - 46*

# Consigli & Suggestimenti

## Consigli generali...

1. Tutti i prodotti una volta farciti possono essere conservati in frigorifero a circa +4°C.
2. Tutti i prodotti, esclusi i waffles tulipes, una volta farciti possono essere abbattuti e stoccati.
3. Tutti i prodotti possono essere preparati in anticipo:
  - Sistemare sulla base del prodotto una foglia di basilico o spinacio in modo da coprirlo; sono ottimi isolanti naturali a difesa dell'umidità e aggiungono sapore e colore al prodotto.
  - Utilizzare quando possibile farciture abbastanza consistenti e non troppo umide... quando non è possibile aggiungere gelatina animale (ad esempio colla di pesce), addensanti (xantana: 4 g /kg di maionese - 6 g /kg per prodotti con olio) oppure fecola o burro.
  - Spruzzare sul prodotto un leggero strato di coating spray prima di farcire, in questo modo il prodotto manterrà la sua croccantezza e rimarrà asciutto.N.B.: alcuni dei nostri prodotti sono già glassati internamente.
4. Consigliamo di ultimare la decorazione del prodotto pochi istanti prima del servizio (freddo e tempo potrebbero rovinare il decoro).



*Sfoglia*

- E' ideale e vivamente consigliato riscaldare sempre la pasta sfoglia in forno:  
forno statico 5-8 min/180°C.  
forno ventilato 6-9 min/160°C.
- La pasta sfoglia dopo pochi minuti in forno sarà extra croccante.
- Una volta farcita la pasta sfoglia può essere abbattuta e stoccata.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto rimarrà friabile per circa 5 ore.



*Fillo*

- La pasta fillo non deve essere scaldata in forno.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2-3 ore prima di essere servito.



*Cracker*

- Prodotto perfetto per gli utilizzi a freddo, ma all'occorrenza può essere scaldato in forno.
- A seconda dell'umidità presente nella farcitura il prodotto pasta crackers può venire farcito fino a 18 ore prima dell'inizio del servizio.
- Il crackers può essere abbattuto e stoccato mantenendo inalterate le proprie caratteristiche una volta scongelato
- Riempire i prodotti è facile, igienico e veloce perché sono alveolati e sempre in ordine nel loro vassoio.

# Consigli & Suggestimenti



## Quiches

- Le quiches sono perfette per essere riscaldate in forno (vivamente consigliato per esaltarne tutte le caratteristiche):  
forno statico 5-8 min/170°C  
forno ventilato 6-9 min/ 160°C
- Le quiches dopo pochi minuti in forno saranno extra croccanti.
- Consigliamo di utilizzare il forno ventilato e di tenere la valvola aperta durante la cottura per non creare umidità. Impostare la temperatura a 170°C e non appena la quiche inizia a prendere colore abbassare a 150 °C.
- Per un raffreddamento rapido (positivo o negativo) è possibile mettere in abbattitore le quiches ancora calde.
- La quiche è ideale per essere riempita con farciture che necessitano di cottura (ad esempio farciture usate per le torte salate, per la quiche Lorraine, creme ai formaggi e altro) o con farciture fredde sia dolci che salate.



## Frolla Brise' Sablè'

- A seconda dell'umidità della farcia le tartellette possono essere riempite fino a:  
24 ore prima del servizio se utilizziamo farciture fredde (crema pasticcera, crema chantilly, frutta).  
72 ore prima del servizio se prima di riempire con farciture fredde glassiamo internamente la tartelletta.
- La pasta brisè e la sablè sono perfette anche accompagnate a ripieni caldi (creme ai formaggi, creme di funghi e ripieni dolci).



## Waffel-tulipes (cornettini)

- Prodotto consigliato per utilizzi a freddo.
- È ideale farcirlo non troppo in anticipo rispetto al momento del consumo (circa 1 ora).
- I prodotti waffels tulipes non possono essere messi in forno e/o in abbattitore (vedi i consigli generali)



## Choux (bignè)

- Consigliamo di porre il bignè vuoto in frigorifero, coperto con un panno umido, per 24 ore circa, in questo modo il prodotto risulterà morbido, facile da tagliare e da farcire.
- Una volta riempito conservare il bignè in frigorifero (possibilmente non ventilato), l'umidità della farcitura renderà la pasta choux ancora più soffice.
- Ideale con farciture fredde, sia dolci che salate.



## Macarons

- Come procedere per ottenere un macaron perfetto:
  - 1 - Farcire con creme, ganache, salse gastronomiche, ricette salate in genere.
  - 2 - Congelare a -18°C (ideale sarebbe in abbattitore).
  - 3 - Prima di servire trasferire i macarons farciti dal congelatore al frigorifero (a +4°C ca), dopo circa 30/ 90 minuti il prodotto è pronto per essere servito.
- N.B. Si può procedere direttamente saltando il processo di congelamento.
- I macarons possono essere utilizzati singolarmente come base oppure essere accoppiati come i tradizionali macarons dolci.

# Consigli & Suggestimenti



9

*Canapain®  
(a fogli)*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- Consigliamo di staccare la carta dal canapain e di imburrare o spalmare di salse e creme il foglio prima di scongelare il prodotto.
- A seconda dell'umidità della farcia e del formato, il prodotto può essere preparato alcune ore prima di essere servito.



10

*Molleux  
Blinis  
Polentina*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 45/60 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 9/10 ore prima di essere servito.
- Si consiglia la conservazione in frigorifero possibilmente non ventilato.



11

*Minibagel  
Minipan Burger*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 30/60 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 2/3 ore prima di essere servito.



12

*Tortilla*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 5/10 minuti
- Farcire il prodotto ancora congelato e applicare la mollettina alla base del cono
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 8/10 ore prima di essere servito.



13

*Mini Cestino  
di patate*

- Infornare per 5/10 minuti ad una temperatura di 150°C /160°C.
- Lasciare raffreddare e servire.
- Molto utile seguire i consigli generali con particolare attenzione alle preparazioni in anticipo.

# Consigli & Suggestimenti



14

*Minipane  
(precotto)*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- Infornare per 4/6 minuti ad una temperatura di 180°C /190°C; per un risultato perfetto utilizzare un forno ventilato a valvola aperta.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2/3 ore prima del servizio.



15

*Panbrioche*

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2/3 ore prima del servizio.
- Per poter allungare i tempi tra la preparazione e il servizio segui i consigli generali.



16

*Cialda  
impasto neutro  
e al formaggio*

- Prodotto per gli utilizzi a freddo.
- Molto utile seguire i consigli generali con particolare attenzione alle preparazioni in anticipo.
- Prodotti perfetti per essere utilizzati anche come decorazione.



17

*Guscio d'uovo  
naturale*

- Veri gusci d'uovo svuotati, sterilizzati e pronti all'uso.
- Sostituti originali dei classici contenitori in plastica o vetro.
- Ideali sia per le preparazioni dolci che per le salate (tengono la cottura in forno).
- Si possono utilizzare con farciture e ripieni sia caldi che freddi.
- Se la farcia inserita non è liquida ma ha una certa consistenza (es: panna cotta) l'uovo può essere sbucciato come fosse un uovo sodo.



18

*Guscio choc  
extra fine*

- Come procedere per il corretto utilizzo dei gusci extra fini:
  - 1 - Farcire i gusci, lasciandoli nel loro blister, con creme, glasse, mousse o con ricette salate (mousse di patè d'oca, purea di patate e selvaggina, formaggio e noci...).
  - 2 - Congelare a -18°C (ideale sarebbe in abbattitore).
  - 3 - Sformare i gusci ancora congelati dagli alveoli.
  - 4 - Conservare il prodotto in frigorifero a +4°C circa.
- All'assaggio lo strato di cioccolato, estremamente sottile, si scioglie all'istante amalgamandosi armoniosamente con le farciture inserite.
- Il prodotto può essere riempito 24 ore prima del servizio.

# Decorazioni in cioccolato Extra fini

(Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)

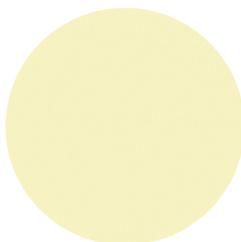


## Decor Quadro n°5 extra fine

Cioccolato fondente  
25x25mm

conf. 770 pz

cod. C001951

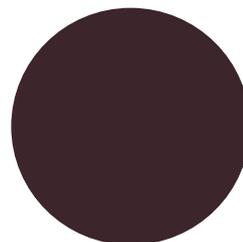


## Disco extra fine bianco

Cioccolato bianco  
diam 35mm

conf. 325 pz

cod. C001932



## Disco extra fine fondente

Cioccolato fondente  
diam 35mm

conf. 325 pz

cod. C001925



## Placchette rotonde extra fini

**LIBERTY** *deco*

Cioccolato bianco con petali di fiori  
diam 35 mm

conf. 325 pz

cod. C505110



## Cuori extra fini

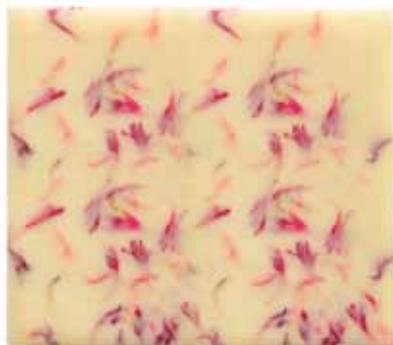
**LIBERTY** *deco*

Cioccolato bianco con petali di fiori  
42x39 mm

conf. 250 pz

cod. C505111

\* da spezzare



## Placchette rettangolari extra fini

**LIBERTY** *deco*

Cioccolato bianco con petali di fiori  
85x75 mm

conf. 75 pz

cod. C505114



## Steli extra fini fondenti

Cioccolato fondente  
120x4 mm

conf. 360 pz

cod. C505107

## Fiori Disidratati (Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)



**Fiori misti disidratati**

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314502



**Fiori giallo-arancio disidratati**

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314508



**Viole bianche disidratate**

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314512



**Fiori rosa disidratati**

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314505



**Fiori blu disidratati**

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314506



**Foglie di nasturtio disidratate  
in polvere**

**Prodotto sapido**

conf. barattolino da 3 g

cod. Q314516

## Fiori in Wafer (Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)



**Decor Ortensia Arancione**

Wafer neutro

conf. 250 pz

cod. D102304



**Decor Pervinca Rossa**

Wafer neutro

conf. 235 pz

cod. D102308



**Decor Girasole Arancione**

Wafer neutro

conf. 140 pz

cod. D102310



**Decor Ciliegio Rosa/Fucsia**

Wafer neutro

conf. 135 pz

cod. D102317



**Decor Pesco Verde**

Wafer neutro

conf. 135 pz

cod. D102314



**Decor Fogliolina Estate**

Wafer neutro

conf. 265 pz

cod. D102322

# Idee easy per fingerfood

## Speciale cioccolato & fiori



*Nuove  
ricette!*

C020104  
**GUSCIO D'UOVO ARGENTO**

C020105  
**GUSCIO D'UOVO ORO**

**Ingredienti:**

- Crema alla ricotta pag.38
- A310430 Canapain® al basilico

**Decorazione:**

- C001925 Disco extra fine fondente
- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102304 Decor Ortensia arancione
- D102308 Decor Pervinca rossa
- D102314 Decor Pesco verde
- D102322 Decor fogliolina estate



# Idee easy per finger food

C001501

## GUSCI EXTRA FINI FONDENTI

### Ingredienti:

- Gelatina di vino ai fiori pag.41
- Pollo alla curcuma pag.41

### Decorazione:

- D102304 Decor Ortensia arancione
- D102317 Decor Ciliegio rosa/Fucsia
- D102322 Decor fogliolina estate



C001502

## GUSCI EXTRA FINI BIANCHI

### Ingredienti:

- Crema alle castagne pag.41
- B213417 Krokkaalcrumble nocciola

### Decorazione:

- C505107 Steli extra fini fondenti
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- Q314506 Fiori blu disidratati

## Idee easy per finger food

G501155

### PERLA™ FINGER VUOTA NEUTRA

#### Ingredienti:

- Crema al mascarpone aromatizzata al nasturzio liofilizzato pag.38
- C505114 Placchette rettangolari extra fini liberty decò

#### Decorazione:

- Q314506 Fiori blu disidratati
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- Q314512 Viole bianche
- C011305 Spray oro



G501145

### MINI CESTINO DI PATATE

#### Ingredienti:

- Mousse al parmigiano pag.40
- G501139 Mini blinis multicolore

#### Decorazione:

- ROND30EXTRAF Placchette extra fini rotonde Ø 30mm
- CARRE25EXTRAF Placchette extra fini quadrate 25x25mm
- Q314508 Fiori giallo/arancio disidratati
- Q314512 Viole bianche
- A529802 Spongecake pistacchio



# Idee easy per finger food



## D105313 ZUCCA FINGER

### Ingredienti:

- Crema al mascarpone pag.38
- H301108 Sfera cremaux  
basilico-cioccolato bianco

### Decorazione:

- D102317 Decor ciliegio rosa
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- C011608 Argento family fiocchi
- C010322 Oro family fiocchi

## D702724 SPICY CUP Mexican chili

### Ingredienti:

- Farcia di tacchino con  
nasturzio disidratato pag.39

### Decorazione:

- ROND30EXTRAF Placchette extra fini  
rotonde Ø 30mm
- CARRE25EXTRAF Placchette extra fini  
quadrate 25x25mm
- D102317 Decor ciliegio rosa
- D102314 Decor pesco verde
- D102322 Decor fogliolina estate
- A529802 Spongecake pistacchio



## G501139 MINI BLINIS MULTICOLORE The verde

### Ingredienti:

- Crema alla robiola pag.38
- C001925 Disco extra fine fondente

### Decorazione:

- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102308 Decor pervinca rossa
- D102322 Decor fogliolina estate
- Q314512 Viole bianche
- A529802 Spongecake pistacchio
- C011305 Spray oro



## Idee easy per finger food



D702736

### **BARCETTA NERA**

#### **Ingredienti:**

- Battuto di carne

#### **Decorazione:**

- C505107 Steli extra fini fondenti
- C505110 Placchette rotonde extra fini liberty decò
- C505114 Placchette rettangolari extra fini liberty decò
- Q314508 Fiori giallo/arancio disidratati
- Q314506 Fiori blu disidratati
- C011305 Spray oro

A529734

### **CRACKERS SOFFIATI ZAFFERANO**

#### **Ingredienti:**

- Crema alla pancetta pag.41

#### **Decorazione:**

- C505107 Steli extra fini fondenti
- D102308 Decor pervinca rossa
- D102322 Decor fogliolina estate



## Idee easy per finger food



A529733

### CRACKERS SOFFIATI PROFUMO DI ROSA

#### Ingredienti:

- H301105 Cremaux limone

#### Decorazione:

- C505107 Steli extra fini fondenti
- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102317 Decor Ciliegio rosa/Fucsia

G501113

### PETIT PANBRIOCHE NERE CON TOPPING

#### Ingredienti:

- Burro al basilico pag.40
- Mortadella
- C505111 Placchette cuore extra fini liberty decò

#### Decorazione:

- C010322 Oro family fiocchi





# Idee easy per finger food



G501116

## PETIT PANBRIOCHE 4 COLORI con TOPPING ASSORTITE

sesamo, papavero, mais

### Ingredienti:

- Sopressa
- Formaggio latteria



### Ingredienti:

- Salmone
  - Maionese al burro
- pag. 38



### Ingredienti:

- Provola affumicata
  - Salame piccante
  - Maionese al basilico
- pag. 38



### Ingredienti:

- Rucola
  - Salame
  - Maionese al burro
- pag. 38



## Idee easy per finger food



G501115  
**PETIT PANBRIOCHE NATURALE  
con TOPPING ASSORTITE**

sesamo, papavero, mais

### Ingredienti:

- Philadelphia
- Coppa



### Ingredienti:

- Casatella
- Mortadella



### Ingredienti:

- Melanzane
- Salsa al prosciutto

pag. 37



### Ingredienti:

- Bresaola
- Crema alla robiola

pag. 38

## Idee easy per finger food

D702722

### VEGGIE CUP ASSORTITI

spinaci, cipolla, carota, rapa rossa

#### Ingredienti:

- Ratatouille di verdure
- Salsa al prosciutto pag. 37
- Basilico



#### Ingredienti:

- Baccalà mantecato
- Mais croccante
- Vene cress



#### Ingredienti:

- Mostarda gialla
- Pomodoro datterino giallo
- Tanaceto



#### Ingredienti:

- Base pronta alla cipolla pag. 37
- Olive nere
- Acciuga



## *Idee easy per finger food*



D105355

### **FOGLIA FINGER SALATA AUTUNNALE**

impasto formaggio

#### **Ingredienti:**

- Maionese all'aneto pag. 38
- Tonno fresco
- Perilla rossa
- Fogliolina di mirto



#### **Ingredienti:**

- Mortadella
- Burro al basilico pag. 40
- Tanaceto
- Mirtillo



D105356

### **FOGLIA FINGER SALATA PRIMAVERILE**

impasto formaggio

#### **Ingredienti:**

- Mimosa di uova
- Maionese al burro pag. 38
- Punta di asparago



#### **Ingredienti:**

- Salsa al prosciutto pag. 37
- Piselli
- Fiori eduli

# Idee easy per finger food

## D702743 AMUSETTE

### Ingredienti:

- Burro all'aneto pag. 40
- Tonno
- Carciofini
- Farcia di pesce bianca pag. 39



## D702720 MARGHERITA

### Ingredienti:

- Farcia di tacchino pag. 39
- Sottilette
- Fiori eduli



## D702719 DUETTO

### Ingredienti:

- Burro all'aglio pag. 40
- Mimosa di uova
- Funghi
- Capperi



## D702718 COQUILLE

### Ingredienti:

- Polpa di granchio
- Farcia di pesce bianca pag. 39
- Prezzemolo riccio



## Idee easy per finger food



D702745  
**IRIS**

**Ingredienti:**

- Crema ai formaggi pag. 38
- Lampone
- Timo limone
- Tartufo bianco



D702751  
**QUICHE GOURMANDE**

**Ingredienti:**

- Maionese all'erba cipollina pag. 38
- Mezzo uova di quaglia
- Fogliolina di mirto
- Tartufo bianco



D702753  
**COROLLE**

**Ingredienti:**

- Maionese al basilico pag. 38
- Burro all'aglio pag. 40
- Mortadella
- Pistacchio
- Vene cress



D704560  
**TARTELLETTA NEUTRA GF**  
Gluten free

**Ingredienti:**

- Salsa al formaggio e funghi pag. 37
- Formaggio affumicato
- Mora
- Affilla cress

# Idee easy per finger food

D702723  
**COCOTE**

**Ingredienti:**

- Burro al basilico pag. 40
- Uova di quaglia in tegame
- Fiori rosa disidratati



D702747  
**MINI TRENDY QUADRATO SALATO**

**Ingredienti:**

- Burro salato
- Pepe di Sichuan
- Ananas arrostito
- Zenzero fresco grattugiato
- Timo limone



D702737  
**BARCETTA PREZZEMOLO**

**Ingredienti:**

- Crema ai formaggi pag. 38
- Cuore di palma
- Salsa al chili
- Pepe
- Germogli di pisello verde



D702712  
**MINI CORNETTO GOURMET**

**Ingredienti:**

- Salsa al tonno pag. 37
- Papavero nero
- Pomodoro datterino



*Suggerimenti realizzate con CANAPAIN® assortito 5 gusti*  
impasto originale



Cod. A310430



*Suggerimenti realizzate con CANAPAIN® assortito 5 gusti*  
impasto originale



Cod. A310430



## Idee easy per finger food



G501129  
**MINI FONDO MORBIDO al LIMONE e ANETO**

**Ingredienti:**

- Base pronta alla salvia pag. 37
- Menta
- Coulis al lampone



G501130  
**MINI FONDO MORBIDO alle VERDURE VERDI**

**Ingredienti:**

- Salsa al prosciutto pag. 37
- Prosciutto cotto
- Fogliolina di mirto



G501132  
**MINI FONDO MORBIDO alle OLIVE NERE**

**Ingredienti:**

- Base pronta alla cipolla pag. 37
- Pomodoro datterino giallo
- Vene cress



G501141  
**MINI BURGER AL SESAMO**

**Ingredienti:**

- Crema ai formaggi pag. 38
- Salamino piccante
- Fogliolina di mirto

## Idee easy per finger food

D702724

### SPICY CUP ASSORTITI

Pepe, falafel, chili, curry

#### Ingredienti:

- Base pronta al rosmarino pag. 37
- Wurstel
- Salsa al formaggio e funghi pag. 37
- Vene cress



D105321

### GOCCIA FINGER GIALLA

Impasto formaggio

#### Ingredienti:

- Formaggio caprino
- Maionese al cerfoglio pag. 38
- Capperi
- Timo



D105301

### CUCCHIAINO FINGER VERDE

Impasto formaggio

#### Ingredienti:

- Maionese al burro pag. 38
- Coda di gamberetto
- Erba cipollina
- Pepe di Timut



D105335

### SAVARIN BIANCO

Impasto formaggio e semi di papavero

#### Ingredienti:

- Mascarpone
- Pepe "Makhwaen"
- Germogli di soia
- Affilla cress



# Lo Sfoglino trasformista

Lo Sfoglino Trasformista è un "panino" di sfoglia goloso, fragrante dal gusto unico ed inconfondibile decorato in superficie da un ricco mix di fiocchi di avena, semi di girasole, semi di sesamo e semi di lino bruno. Per l'impasto vengono utilizzati i preziosi Waldkorn® Cereali antichi dal gusto caratteristico e universalmente riconosciuti come sinonimo di alta qualità! Oltre ad essere particolarmente buono questo "panino" è un trasformista.... È infatti possibile dargli la forma e il formato che meglio si adatta alle tue esigenze (vedi i consigli d'uso) e, grazie all'impasto neutro, puoi abbinarlo sia a ricette salate che dolci!



## Caratteristiche

- Originale e innovativo
- Prodotto con cereali antichi-----
- Gustoso e fragrante per tutto il giorno
- Non si sbriciola al taglio
- Occupa poco spazio in freezer (il volume lo acquisisce durante la cottura)
- Perfetto sia per preparazioni dolci che salate
- Adatto ai vegani e ai vegetariani, non contiene grassi idrogenati e coloranti artificiali



## Consigli per l'uso

- Togli lo Sfoglino dal freezer
- Posizionalo su una teglia
- Taglialo dandogli la forma che vuoi!



N.B.: per un taglio più preciso prima lascialo 5 minuti a temperatura ambiente

## Istruzioni per la cottura

- Preriscalda il forno a 190°C
- Inforna lo Sfoglino cuocilo per 25 minuti

N.B.: se lo hai pre-tagliato cuoci 2/3 minuti in meno

## Il formato lo decidi tu!

Lo Sfoglino Trasformista è un prodotto davvero versatile e può coprire praticamente tutte le necessità di formato...

Lo si può lasciare intero per un pranzo veloce, o lo si può tagliare in 3 o 4 parti e farlo diventare, ad esempio, un mini panino da 50 g o un fingerfood da 35/25 g per un aperitivo o un rinfresco!

# Suggerimenti realizzate con lo Sfoglino Trasformista



## Ingredienti:

- Soppressa
- Foglia di insalata fresca
- Fettina di pomodoro
- Maionese aromatizzata pag. 38



## Ingredienti:

- Baccalà mantecato
- Cetriolo



## Ingredienti:

- Prosciutto cotto
- Pomodorini confit
- Maionese aromatizzata pag. 38



## Ingredienti:

- Prosciutto
- Mortadella
- Speck



# Ricette basi

## Basi pronte alle piante aromatiche (cipolla, aglio, porro, rosmarino, ecc.)

### Ingredienti:

- 1Kg cipolla tritata
- 500 g olio di oliva DOP

Uguale dose per gli altri ingredienti

Porre il prodotto da maturare in un recipiente adatto al microonde e coprire con olio d'oliva DOP; cuocere in microonde a piena potenza per 5 min.; raffreddare e conservare in frigorifero 0-1°C; questo sistema ci consente di ottenere dei prodotti base pronti all'uso per tutte le preparazioni, e consente di conservare inalterato il loro aroma per parecchi giorni (7-8)



## Salse Gastronomiche

### Salsa al tonno

#### Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain limone
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta fresca
- 10 g colla di pesce
- 250 g tonno sott'olio
- 80 g capperi tritati
- 50 g porro maturato
- 130 g sottaceti misti tritati - 4 g prezzemolo tritato

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

### Salsa al formaggio

#### Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain basilico
- 300 g maionese fresca
- 20 g erba cipollina
- 6 g colla di pesce
- 200 g funghi trifolati misti
- 200 g formaggio fontina

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

### Salsa al formaggio e funghi

#### Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain neutro
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 300 g funghi trifolati misti sott'olio
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

### Salsa al prosciutto

#### Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain olive verdi
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 200 g prosciutto cotto a filangè
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

# Ricette basi

## Basi maionese

### Maionese aromatizzata

#### Ingredienti per 1 kg:

- 600 g maionese fresca
- 350 g panna fresca semimontata
- 20 g erbe aromatiche  
(aneto, nasturzio, cipollina, basilico, cerfoglio)
- 15 g colla di pesce

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbe alla maionese ed incorporare la panna; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

### Maionese al burro

#### Ingredienti per 1 kg:

- 600 g maionese fresca
- 300 g di burro montato
- 10 g colla di pesce
- 30 g scalogno maturato
- erbe aromatiche

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbe alla maionese ed incorporare al burro; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese



## Creme ai formaggi

### Crema al mascarpone

#### Ingredienti:

- 500 g mascarpone
- 300 g panna fresca
- 5 g sale liquido
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g porro maturato frullato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e il porro; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

### Crema alla robiola

#### Ingredienti:

- 500 g robiola fresca
- 200 g mascarpone
- 100 g panna fresca
- 30 g cipolla maturata
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g sale liquido - 2 cl. olio di oliva DOP

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e la cipolla; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

### Crema alla ricotta

#### Ingredienti:

- 800 g ricotta fresca
- 100 g olio di oliva DOP
- 10 g sale liquido
- 100 g latte intero
- 10 g colla di pesce

Porre i formaggi e il latte nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e l'olio; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

### Crema ai formaggi

#### Ingredienti:

- 200 g mascarpone
- 200 g formaggio grana grattato fresco
- 200 g panna fresca
- 200 g ricotta fresca
- 10 g sale liquido
- 10 g colla di pesce
- 1 g pepe rosso macinato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

## Le farce di base

### Farcia di pesce bianca

#### Ingredienti per 1 kg:

- 500 g polpa di pesce bianco
- 150 g fesa di tacchino
- 50 g canapain
- 400 g panna fresca
- 8 g sale e pepe

Tagliare a pezzi la polpa di pesce; passare del ghiaccio al tritacarne con piastra sottile e poi passare la polpa di pesce assieme al pane e alla fesa di tacchino; porre in un cutter con lame ben affilate e frullare aggiungendo la panna a filo e qualche cubetto di ghiaccio per mantenere la massa fredda; salare e pepare; aromatizzare la farcia con erbe aromatiche a piacere.

Utilizzare la farcia entro 2 ore.

### Farcia di pollo

#### Ingredienti per 1 kg:

- 500 g petto di pollo magro
- 100 g canapain
- 200 g panna fresca
- 50 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

### Farcia di tacchino

#### Ingredienti per 1 kg:

- 500 g fesa di tacchino
- 100 g canapain
- 400 g panna fresca
- 80 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

N.B. se si volesse conservare la farcia per qualche giorno, appena pronta aggiungere 50% della panna e porre la massa in sottovuoto. Quando si utilizzerà, incorporare l'altro 50% di panna sempre nel cutter, in modo da renderla soffice.



## Mousse frullate sempre pronte

### Mousse al fegato da montare

#### Ingredienti per 1 kg:

- 300 g fegato grasso d'oca
- 250 g burro
- 20 g scalogno maturato
- 100 g canapain
- 13 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 50 g tartufo nero
- 10 g colla di pesce

Scaldare lo scalogno con il burro in microonde, unire il fegato d'oca e scottare ancora per 2 min; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 3 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3/4 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

### Mousse al prosciutto e bresaola

#### Ingredienti per 1 kg:

- 200 g bresaola di manzo
- 100 g prosciutto cotto
- 250 g burro
- 100 g porro maturato
- 10 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 30 g salsa rubra
- 12 g colla di pesce

Scaldare il porro in microonde e unire il prosciutto; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 2 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

# Ricette basi

## Mousse al salmone leggera

### Ingredienti per 1 kg:

- 350 g salmone affumicato
- 250 g burro
- 100 g ricotta fresca
- 150 g panna fresca
- 100 g cipolla rossa maturata
- 5 g sale liquido
- 10 g sale e pepe
- 20 g brandy
- 30 g salsa ketchup

Scaldare la cipolla in microonde; aggiungere gli altri ingredienti e portare a 70°C; versare nel frullatore e frullare tutto per 2 min; riporre in frigorifero e far riposare per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

## Mousse al parmigiano reggiano

### Ingredienti per 1 kg:

- 190 g formaggio parmigiano reggiano
- 190 g panna 35%
- 80 g trehalosio
- 100 g tuorli
- 2 g sale fino
- 13 g colla di pesce
- 450 g panna semimontata

Cuocere a 85°C i primi 5 ingredienti. Unire la colla di pesce. Far raffreddare ed unire la panna semimontata.



## Burro montato aromatizzato

### Burro al basilico

#### Ingredienti per 1 kg:

- 150 g basilico
- 800 g burro
- 200 g panna fresca
- 50 g scalogno maturato
- 4 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

### Burro all'aglio

#### Ingredienti per 1 kg:

- 4 g aglio maturato
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 10 g prezzemolo tritato
- 10 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

### Burro all'aneto

#### Ingredienti per 1 kg:

- 150 g aneto
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 20 g porro maturato
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 6 g aceto balsamico

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

### Burro alla maitre d'hotel

#### Ingredienti per 1 kg:

- 150 g prezzemolo
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 5 g aglio maturato
- poche gocce di Worcester sauce

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

## Crema alle castagne

### Ingredienti per 1 kg:

- 250 g farina di castagna
- 500 g latte fresco 3,5%
- 200 g panna 35%
- 4 g sale fino
- 2 g pepe bianco

Cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti



## Crema alla pancetta

### Ingredienti per 1 kg:

- 80 g tuorli
- 240 g uova
- 150 g formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- 1 g noce moscata
- 1 g pepe nero
- 4 g sale fino
- 500 g panna bollente
- 100 g latte bollente

Versare un po' di pancetta croccante negli appositi stampi. Coprire con il cremoso e cuocere in forno a 150°C per 10 minuti circa. All'uscita dal forno abbattere a -20°C e poi smodellare.



## Petto di pollo alla curcuma

### Ingredienti per 1 kg:

- 500 g petto di pollo
- 50 g olio
- 2 g aglio
- 50 g Brandy
- 50 g vino bianco secco
- 300 g panna 35%
- 30 g curcuma
- 3 g sale fino
- 1 g pepe nero

Spadellare il pollo a cubetti in un tegame con olio ed aglio. Sfumare con il Brandy e poi con il vino. Unire gli altri ingredienti e terminare la cottura. Abbattere in positivo.



## Gelatina di vino ai fiori

### Ingredienti per 1 kg:

- 100 g succo di limone
- 5 g buccia di limone grattugiata
- 100 g acqua
- 600 g vino prosecco
- 30 g gelatina in polvere 200 bloom
- 150 g acqua di idratazione
- 3 g fiori disidratati

Scaldare a 50°C il succo di limone, l'acqua ed il prosecco. Unire la gelatina idratata ed i fiori disidratati. Versare il composto negli appositi stampi ed indurire in abbattitore

# Chocolates al fianco degli Chef, ogni giorno!

Una ricca selezione di miscele pura origine con diversi aromi e viscosità, per aiutarti a raggiungere risultati perfetti.

*Il bianco classico: cremosa golosità per viziare i tuoi clienti.*



**Primavera**  
origine unica  
Ivory Coast  
Equateur

Cacao min. 43%

conf. da 1000 g

cod. E708108



**Estate**  
origine unica  
Ivory Coast

Cacao min. 34%

conf. da 1000 g

cod. E708107

*Il cioccolato al latte con un intenso gusto di cacao e delicate note di caramello.*

RICETTE  
ORIGINALI  
ICE WER

*quattro Stagioni*  
le melodie del cioccolato

*I cioccolati fondenti amati da tutti grazie alla corposità del cacao e al gusto bilanciato.*



**Autunno**  
origine unica  
Ivory Coast  
Equateur

Cacao min. 69%

conf. da 1000 g

cod. E708110



**Inverno**  
origine unica  
Tanzanie  
Venezuela  
Papouasie

Cacao min. 75%

conf. da 1000 g

cod. E708111

# quattro Stagioni

le melodie del cioccolato

E' con piacere che presentiamo la nostra  
**Guida alla Degustazione del Cioccolato**  
(catalogo dedicato)

Un breve viaggio attraverso i 5 sensi alla scoperta del "cibo degli dei"  
per imparare ad apprezzarne le sfumature e le peculiarità  
(profumo, consistenza, colore, gusto, croccantezza, sapore)  
Un vademecum alla degustazione, redatto da professionisti,  
puntuale e di facile lettura per permettere a tutti  
di avvicinarsi in modo diverso, curioso e divertente  
al cioccolato.

UN  
**VIAGGIO SENSORIALE**  
ALLA SCOPERTA DEL  
**CIOCCOLATO**



Grazie ad uno spazio dedicato  
dove lasciare un **messaggio personalizzato**  
è possibile adattare la **Guida alla Degustazione del Cioccolato**  
alle più diverse esigenze; può diventare infatti un **dolce benvenuto**,  
per accogliere gli ospiti con una coccola (perfetto per gli hotel e gli alberghi),  
un **biglietto di auguri** per una ricorrenza o un evento speciale, un **buon ricordo**  
da lasciare come cadeau di fine serata e perché no, anche un "**biglietto da visita**"  
per una presentazione che richieda qualcosa di speciale.  
E' inoltre ideale per creare un aperitivo glamour, può diventare un coinvolgente  
fine serata, magari dopo una cena con amici o un originale intermezzo durante  
un evento o una festa senza dimenticare che è lo strumento perfetto  
per una **degustazione professionale**  
in pasticceria, cioccolateria, enoteca, ristorante....

## Napolitains da degustazione, imbustati singolarmente nei sacchetti Chocolock



Napolitains *Primavera*  
latte **43**

5g - Cacao min. 43%

Origine unica:  
Ivory Coast  
Equateur

Conf. 28 sacchetti da 1 pz  
Cod. **E709503**



Napolitains *Estate*  
bianco **34**

5g - Cacao min. 34%

Origine unica:  
Ivory Coast

Conf. 28 sacchetti da 1 pz  
Cod. **E709502**



Napolitains *Autunno*  
fondente **69**

5g - Cacao min. 69%

Origine unica:  
Ivory Coast  
Equateur

Conf. 28 sacchetti da 1 pz  
Cod. **E709504**



Napolitains *Inverno*  
fondente **75**

5g - Cacao min. 75%

Origine unica:  
Tanzanie  
Venezuela  
Papouasie

Conf. 28 sacchetti da 1 pz  
Cod. **E709505**



SPUMA DI PATATE E CIOCCOLATO *Estate* **34** bianco, OLIO ALLA VANIGLIA E UOVA DI SALMONE

RICETTA PER 10 PZ

Gusci d'uovo naturali .....	10
Patate pasta gialla.....	200 g
Panna fresca.....	500 g
Latte fresco intero.....	100 g
Copertura <i>Estate</i> <b>34</b> <small>bianco</small> .....	50 g
Sale e pepe, olio evo.....	qb
Bacca di vaniglia.....	1
Uova di salmone.....	50 g
Erba cipollina fresca.....	20 g

PROCEDIMENTO

Cuocere a 180°C per 40 minuti circa le patate con la buccia, condite con olio, sale e pepe, completamente avvolte in alluminio. Una volta cotte, togliere la buccia e passare il tutto nel mixer aggiungendo panna a 60°C. Aggiustare di sale e pepe. Portare a ebollizione il latte e emulsionare al cioccolato bianco. Aggiungere al composto delle patate. Mixare e passare al setaccio. Per l'olio alla vaniglia mettere in infusione sotto vuoto 200gr di olio evo ed i semi della bacca di vaniglia. Cuocere a 45-50°C per 30 minuti sottovuoto.

MONTAGGIO

Riempire un sifone da 500gr con la crema di patate. Aggiungere una ricarica al sifone. Riempire i gusci d'uovo naturali con la spuma e decorare con olio alla vaniglia uova di salmone e erba cipollina tagliata in piccoli pezzi

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura <i>Estate</i> <b>34</b> <small>bianco</small> .....	E708107
Guscio d'uovo naturale.....	C020101



POMODORO FIAMMEGGIATO, MAIO AL CIOCCOLATO *Estate* **34** bianco E PREZZEMOLO

RICETTA PER 10 PZ

Apero assortito.....	10
Ganache cioccolato <i>Estate</i> <b>34</b> <small>bianco</small> .....	
Latte di soia.....	100 g
Copertura <i>Estate</i> <b>34</b> <small>bianco</small> .....	50 g
Olio al basilico.....	50 g
Sale fino.....	2 g
Succo di limone.....	5 g

Pomodori semi canditi(giallo rosso).....qb

Olio al basilico

Basilico.....	100 g
Prezzemolo.....	50 g
Olio di semi.....	200 g

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione il latte,unire il cioccolato bianco e mixare. Una volta raffreddato emulsionare il resto degli ingredienti come una maionese. Per l'olio al basilico mixare 100gr di basilico 50gr prezzemolo con 200gr olio di semi nel turbomix a 60°C per 3 minuti a media velocità. Togliere la temperatura e mixare a massima velocità. Filtrare con etamina.

MONTAGGIO

Dressare la maionese sulla base dell'Appetizer Natura, aggiungere un pomodorino sbollentato, pelato e condito con olio evo, sale e pepe e leggermente fiammeggiato. Decorare con una foglia di basilico.

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura <i>Estate</i> <b>34</b> <small>bianco</small> .....	E708107
Apero assortito.....	D702725



HUMMUS DI CECI, VERDURE FERMENTATE E GANACHE SALATA AL CIOCCOLATO *Autunno* 69 fondente E AL CIOCCOLATO *Estate* 34 bianco

RICETTA PER 10 PZ

Les Macaron salée assortiti.....10

Hummus di ceci

Ceci cotti.....50 g  
Sale fino.....1,5 g  
Olio evo.....45 g  
Acqua faba.....35 g  
Succo di limone.....12 g  
Tahina.....75 g

PROCEDIMENTO

Lasciare in ammollo i ceci con acqua fredda per 4-6 ore. Cuocere con acqua, sale e pepe in grani per 20-30 minuti a media ebollizione. Lasciar raffreddare nella sua acqua di cottura. Procedere mixando le grammature elencate nella ricetta.

Ganache cioccolato *Autunno* 69 fondente

Latte di soia.....100 g  
Copertura *Autunno* 69 fondente .....25 g  
Olio di semi di girasole .....50 g  
Sale fino.....2 g  
Succo di limone.....5g

Ganache cioccolato *Estate* 34 bianco

Latte di soia.....100 g  
Copertura *Estate* 34 bianco .....50 g  
Olio di semi di girasole.....50 g  
Sale fino.....2 g  
Succo di limone.....5 g

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione il latte, unire il cioccolato fondente/bianco e mixare. Una volta raffreddato emulsionare il resto degli ingredienti come una maionese.

Verdure fermentate

Verdure a scelta.....1000 g  
Sale Integrale.....30 g  
Zucchero semolato integrale.....20 g  
Aceto di mele non pastorizzato.....100 g  
Acqua minerale.....1000 g

PROCEDIMENTO

Disinfettare le verdure con bicarbonato o amuchina; eliminare le imperfezioni e le ammaccature. Mescolare acqua minerale con zucchero, sale e aceto. Mettere sottovuoto al 100% e lasciar fermentare fino al completo rigonfiamento della busta. Controllare ogni 2-3 giorni prima di aprire la busta. Scolare il liquido per bloccare la fermentazione. Se il prodotto non verrà utilizzato subito richiudere al 100% sottovuoto e mantenere a +3+4°C.

MONTAGGIO

Dressare le ganache nei rispettivi macaron, decorando con le verdure fermentate.

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura *Estate* 34 bianco .....E708107  
Copertura *Autunno* 69 fondente .....E708110  
Les Macaron salée assortiti.....D715102



*Accademia  
del Buono*

Nelle pagine 16-21/22-33  
abbiamo presentato idee  
veloci, giovani, semplici, con  
un costo di realizzazione  
contenuto....  
Idee EASY appunto.

Se però vuoi "alzare un po'  
l'asticella" per un'occasione  
particolare, ecco un libro  
dove trovare spunti  
originali...

**Chef in punta di Dita - Idee gastronomiche per finger food**  
è un libro di ricette con immagini d'effetto per un finger food  
di alto livello ma di semplice eseguibilità.

Gianluca Tomasi e Marco Valletta, professionisti riconosciuti e stimati, propongono in questo volume una galleria di creazioni originali per la realizzazione di un finger food gastronomico, elaborato, ricercato e glamour.

Sfogliando queste pagine scoprirai splendide ricette e preparazioni originali che, insieme alla tua professionalità, ti permetteranno di fare del Finger Food una vera e propria "arte" che ben si adatta a tutte le occasioni... dalle più informali alle più importanti.

Puoi richiedere il libro ad un prezzo speciale all'indirizzo e-mail [commerciale@icewer.com](mailto:commerciale@icewer.com).

## Piccole attrezzature



**Friggitrice**  
per crackers soffiati

cod. Y005130



**Artist pallet**  
per cornettini  
15 pz

cod. Z101117



**Expo aperto multifunzionale**  
371x293xh60 mm  
per fingerfood  
35 fori

cod. Z101140



**Clip**  
per fingerfood  
100 pz

cod. Z101119



**Mini Clip**  
per cornettini  
100 pz

cod. Z101118



**Pipette**  
500 pz

cod. Z101126



**Coating Spray Alimentare**  
400ml

cod. R010314

### Coating Spray Alimentare

Ideale per lucidare e creare una pellicola a protezione dall'umidità e dall'ossidazione

### Applicazioni

Spruzzare dove serve un leggero strato di coating sul prodotto fingerfood, prima della farcitura, il prodotto rimarrà croccante e asciutto per molto tempo.



## *Accessori e piccole attrezzature consigliate*

- Abbattitore o un “buon” congelatore
- Frigo a temperatura positiva
- Forno
- Microonde
- Friggitrice
- Planetaria
- Cutter
- Bilancia digitale
- Piastra ad induzione o fornello
- Chitarra per canapain o dima o bicicletta
- Formine “fantasia” per canapain®
- Sac a poche con sigillo di chiusura



# Accademia del Buono



**ICE WER srl**

**Via del lavoro, 62- Z.I. - 31016 Cordignano (TV) - Italy**

**Tel: +39.0438.38067 - [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)**

**[www.icewer.com](http://www.icewer.com)**

Seguici anche su  