

*Quaderno
delle Applicazioni*

*Friandises
ready to fill*

4.23

*Accademia
del Buono*

FRIANDISES

--- READY TO FILL ---

Piccole delicatezze in punta di dita!

La pasticceria mignon negli ultimi anni si è fatta strada e si è guadagnata un posto d'onore all'interno della pasticceria italiana.. oggi si tende a mangiare meno, ma di **qualità**, a ricercare la varietà nelle forme, nei sapori, nelle consistenze e nei colori quindi cosa c'è di meglio di un vassoio di piccola pasticceria per accontentare tutti?

Ecco cosa rappresenta per noi la **FRIANDISES**!

Piccoli contenitori di eccellenza edibili, **dolci**, pronti per essere farciti a proprio piacimento, per ottenere piccole delicatezze che racchiudono un universo fatto di **bellezza** e **gusto**!

Ideali per:

Dessert *Momenti Conviviali*
Con il Caffè / The *Come Dopo Cena*

Dedicati a:

Gelaterie *Pasticcerie*
CATERING *Ristoranti*
Hotellerie

Gamma prodotti Friandises



SAVARIN MIGNON

con burro
diam. 38xh23 mm
+/- 500 pz

Conf. 3000 g

Cod. A516036



BABÀ MICRO

con burro
h40 mm
+/- 800 pz

Conf. 4000 g

Cod. A516005



MINI ECLAIR

60x30xh25 mm
+/- 2,6 g al pz

Conf. 80 pz

Cod. A505510



BIGNÈ PICCOLO

diam. 35/37 mm
+/- 2,1 g al pz

Conf. 6 sacchetti da 250 g

Cod. A505105



LES MACARONS ARTISANALE VANIGLIA

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529397



LES MACARONS ARTISANALE ARANCIA

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529394



LES MACARONS ARTISANALE PISTACCHIO

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529395



LES MACARONS ARTISANALE CIOCCOLATO

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529390



LES MACARONS ARTISANALE LAMPONE

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529373



LES MACARONS ARTISANALE LIMONE

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529393



LES MACARONS ARTISANALE FRAGOLA

diam. 35mm +/- 3mm
+/- 3,5 g al pz
colori intensi
Conf. 1 vaschetta da 36 pz

Cod. A529396



LES MACARONS ARTISANALE ASSORTITI

diam. 35mm +/- 3mm
lampone, arancia, pistacchio, limone,
vaniglia, cioccolato, fragola, caramello
Conf. 12 vaschette da 36 pz

Cod. A529384

Gamma prodotti Friandises



TARTELLETTE FROLLA MICRO

con burro
diam. 38mm

Conf. 300 pz

Cod. A519208



TARTELLETTE FROLLA MIGNON

con burro
diam. 45mm

Conf. 250 pz

Cod. A519203



BARCLETTE FROLLA MIGNON

con burro
lungh. 67mm

Conf. 250 pz

Cod. A519612



TARTELLETTE FROLLA MIGNON TB

diam. 44mm

Conf. 250 pz

Cod. A519261



TARTELLETTA FROLLA CACAO MIGNON

diam. 45mm

Conf. 250 pz

Cod. A519254



MINI TARTELLETTA BRISE DOLCE

diam. 45X h12mm
6 g al pz

Conf. 90 pz

Cod. A519137



MINI TELLINA RUSTIC DOLCE

diam. 45X h15mm
7 g al pz

Conf. 120 pz

Cod. A519139



MICRO TRENDY ROTONDO DOLCE

glassata internamente
diam. 30X h17mm
+/- 5,2 g al pz

Conf. 63 pz

Cod. A519134



MINI TRENDY ROTONDO DOLCE

diam. 40X h15mm
+/- 8,5 g al pz

Conf. 96 pz

Cod. A519131



MINI TRENDY QUADRATO DOLCE

35x35x h15mm
+/- 8,0 g al pz

Conf. 96 pz

Cod. A519132



MINI TRENDY DOLCE ASSORTITO

quad. 34x34xh15mm
rot. diam. 38x h14mm

Conf. 96 pz

Cod. A519117



MINI TRENDY CACAO ASSORTITO

quad. 35x35xh15mm
rot. diam. 38x h14mm

Conf. 96 pz

Cod. A519116



Gamma prodotti Friandises



TARTELLETTA DOLCE GF gluten free

con burro
50x20mm
+/- 8,5 g al pz

Conf. 70 pz

Cod. A519180



TARTELLETTA FROLLA MIGNON CANNELLATA TB

diam. 53mm

Conf. 250 pz

Cod. A519262



CONO SFOGLIA MIGNON

con burro
lungh. 67mm

Conf. 120 pz

Cod. A509054



CANNONCINO SFOGLIA MICRO

diam. 44mm

Conf. 160 pz

Cod. A509010



COPPETTA SFOGLIA DESSERT MICRO

con burro
diam. 38mm
+/- 8,5 g al pz

Conf. 140 pz

Cod. A509407



CANNOLO SICILIANO MICRO

lungh. 50mm
+/- 300 pz

Conf. 2500 g

Cod. A546116



CANNOLO SICILIANO MIGNON

lungh. 70mm
+/- 280 pz

Conf. 2500 g

Cod. A546114



CROCCANTINI MIGNON CON CIOCCOLATO

30x h20mm
15/20 g circa al pz

Conf. 112 pz

Cod. A545201



WAFER CHOC 60% PICCOLO

diam. 38X h23mm - 15 cc
4 conf x 300 g

Conf. 1200 g

Cod. A535110



CORNETTINO DOLCE GLASSATO AL CIOCCOLATO

diam. 25X h75mm
+/- 5,8 g al pz

Conf. 90 pz

Cod. A519170



GUSCI EXTRA FINI BIANCHI

cioccolato bianco
riempire e congelare prima
di togliere dallo stampo
diam. 34x h14mm

Conf. 210 pz

Cod. C001502



GUSCI EXTRA FINI FONDENTI

cioccolato fondente
riempire e congelare prima
di togliere dallo stampo
diam. 34x h14mm

Conf. 210 pz

Cod. C001501

Gamma prodotti Friandises



FRUIT TENDANCE CILINDRO BIANCO

cioccolato bianco
diam. 30x h18mm

Conf. 280 pz

Cod. C002110



FRUIT TENDANCE CILINDRO FONDENTE

cioccolato fondente
diam. 30x h18mm

Conf. 280 pz

Cod. C002102



FRUIT TENDANCE QUADRATO

cioccolato fondente
30x30x h8mm

Conf. 350 pz

Cod. C002101



FRUIT TENDANCE CUBO FONDENTE

cioccolato fondente
27x27x h8mm

Conf. 280 pz

Cod. C002103



TAZZINA CAFFÈ CHOC BIANCO

cioccolato bianco
lungh. 56 x diam. 44x h21mm
7 g circa al pz

Conf. 312 pz

Cod. C005116



TAZZINA CAFFÈ CHOC NERO

cioccolato fondente
lungh. 56 x diam. 44x h21mm
7 g circa al pz

Conf. 312 pz

Cod. C005114



TAZZINA ARTIGIANALE RUBY

cioccolato Ruby
lungh. 55 x diam. 44x h20mm
12 g circa al pz

Conf. 120 pz

Cod. C030103



TAZZINA ARTIGIANALE AL LATTE

cioccolato al latte
lungh. 55 x diam. 44x h20mm
12 g circa al pz

Conf. 120 pz

Cod. C005181



TAZZINA ARTIGIANALE FONDENTE

cioccolato fondente
lungh. 55 x diam. 44x h20mm
10 g circa al pz

Conf. 120 pz

Cod. C005180



BICCHIERINO ARTIGIANALE EXTRA FONDENTE

cioccolato fondente
diam. 40x diam. 26x h35mm

Conf. 240 pz

Cod. C005342



CONO CHOC BIANCO

cioccolato bianco
45x 25mm

Conf. 264 pz

Cod. C005191



CONO CHOC ROSSO

cioccolato bianco
45x 25mm

Conf. 264 pz

Cod. C005192

Gamma prodotti Friandises



CONO CHOC NERO

cioccolato fondente
45x 25mm

Conf. 264 pz

Cod. C005190



GUSCIO

cioccolato fondente
40x h20mm
8 g al pz

Conf. 360 pz

Cod. C005169



BATTICUORE

cioccolato fondente
45x47x h26mm
10 g al pz

Conf. 288 pz

Cod. C005173



SCODELLINI RUBY

cioccolato Ruby
diam. 40x diam. 26x h35mm
8/10 g circa al pz

Conf. 336 pz

Cod. C030106



SCODELLINI CHOC BIANCO

cioccolato bianco
diam. 40x diam. 26x h35mm

Conf. 336 pz

Cod. C005305



SCODELLINI CHOC LATTE

cioccolato al latte
diam. 40x diam. 26x h35mm

Conf. 336 pz

Cod. C005303



SCODELLINI CHOC NERO

cioccolato fondente
diam. 40x diam. 26x h35mm

Conf. 336 pz

Cod. C005301



COPPINI ARTIGIANALI BICOLORE

cioccolato fondente e bianco
diam. 27x diam. 23x h26mm

Conf. 270 pz

Cod. C005111



COPPINI ARTIGIANALI CHOC NERO

cioccolato fondente
diam. 27x diam. 23x h26mm

Conf. 90 pz

Cod. C005110



GRIGLIA CHOC 30 CON FONDO

cioccolato fondente
diam. 30x h30mm

Conf. 84 pz

Cod. C005383



TULIPANO OLIMPO ASSORTITO

cioccolato fondente e bianco
diam. 37/38x h33/35mm

Conf. 38 pz

Cod. C005227



TULIPANO DIANA

cioccolato fondente e bianco
diam. 37/38x h33/35mm

Conf. 38 pz

Cod. C005222





Indice

Idee easy per Friandises
10 - 27

Basi di pasticceria
29 - 30

Conoscere Ice Wer
31 - 37

Tutte le ricette sono state realizzate
dal Maestro Pasticcere Danilo Freguja

Macaron allo yuzu

RICETTA

CREMOSO ALLO YUZU

Cuocere a 85°C

- Succo di yuzu	135 g
- Polpa di mango	65 g
- Saccarosio	100 g
- Vaniglia	1 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	9 g
- Acqua di idratazione	45 g

A 40°C incorporare

- Burro 82% mg	250 g
----------------	-------

Emulsionare.

Far cristallizzare il cremoso in frigo per 12 ore a +4 °C. Utilizzare il giorno seguente.

PROCEDIMENTO

Riempire con il cremoso allo yuzu uno stampo in silicone del diametro di 35 mm, h. 15 mm. Far indurire in abbattitore. Accoppiare due gusci di macarons lampone con in mezzo un disco di cremoso allo yuzu. Abbattere il macaron farcito. Rigenerarlo in frigo a +4°C in confezione chiusa con umidità attorno al 60%. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A529373 Les Mono Macarons artisanale lampone (pag. 2)

C505165 W il gelato assortito

Macaron al pistacchio

RICETTA

CREMOSO AL PISTACCHIO

Scaldare a 60°C

- Latte fresco 3,5%	100 g
- Panna 35%	350 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	280 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	7 g
- Acqua di idratazione	35 g
- Pralinè pistacchio	420 g

Far cristallizzare il cremoso in frigo e a +4 °C per alcune ore.

PROCEDIMENTO

Riempire con il cremoso al pistacchio uno stampo in silicone del diametro di 35 mm, h. 15 mm. Far indurire in abbattitore. Accoppiare due gusci di macaron pistacchio con in mezzo un disco di cremoso al pistacchio. Abbattere il macaron farcito. Rigenerarlo in frigo a +4°C in confezione chiusa con umidità attorno al 60%. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A529395 Les Mono Macarons artisanale pistacchio (pag. 2)

C505165 W il gelato assortito



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A529393 Les Mono Macarons artisanale limone (pag. 2)
C505165 W il gelato assortito

Macaron ai lamponi

RICETTA

CREMOSO VEGETALE AI LAMPONI

Mixare assieme

- Saccarosio	50 g
- Pectina NH	6 g
- Emulsionante Natur Agrum	6 g
- Destrosio	50 g

Bollire con

- Polpa di lamponi	450 g
- Acqua	150 g

Versare nel cutter su

- Copertura bianca	165 g
- Olio di cocco raffinato	25 g
- Succo di limone	5 g

Far cristallizzare il cremoso in frigo per 12 ore a +4 °C.

PROCEDIMENTO

Riempire con il cremoso ai lamponi uno stampo in silicone del diametro di 35 mm, h. 15 mm. Far indurire in abbattitore. Accoppiare due gusci di macaron limone con in mezzo un disco di cremoso vegetale ai lamponi. Abbattere il macaron farcito. Rigenerarlo in frigo a +4°C in confezione chiusa con umidità attorno al 60%. Decorare a piacere.

Tartelletta alle mele e mandorle

RICETTA

GELATINA ALLE MELE

Scaldare a 45°C

- Acqua	250 g
---------	-------

Miscelare e unire

- Gellan	5 g
- Zucchero	250 g

Portare il tutto a 85°C. Far raffreddare a 37°C e unire

- Rhum	250 g
- Mele candite a cubetti	250 g

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE

Bollire

- Marzapane 50%	80 g
- Panna 35%	620 g
- Saccarosio	270 g
- Vaniglia	1 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Boom	24 g
- Acqua di idratazione	120 g
- Panna semimontata	570 g

PROCEDIMENTO

Inserire nel fondo della tartelletta un leggero strato di gelatina alle mele. Riempire poi la tartelletta con il biancomangiare alle mandorle e far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519262 Tartelletta frolla mignon cannellata TB (pag. 4)
C505147 Stellina choc
B430430 Perle in zucchero rosa



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519612 Barchetta frolla mignon (pag. 3)

A306205 Crumble brasil coffee

B540104 Piccolo chicco di caffè

C004166 Margherite decò assortite

C011305 Oro family spray

M010105 Trablit coffee

*Tartelletta al cacao
al cointreau e cioccolato fondente*

RICETTA

CREMA LEGGERA AL COINTREAU

Unire nell'ordine

- Crema pasticcera (pag. 29)	300 g
- Buccia d'arancio grattugiata	20 g
- Cointreau	30 g
- Colla di pesce	10 g
- Panna semimontata	300 g

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Mixare assieme

- Copertura fondente	250 g
- Burro di cacao	200 g
- Olio di riso	45 g

Conservare in frigo a +4°C. Prima di utilizzarla, scaldarla a 35°C.

PROCEDIMENTO

Riempire la tartelletta frolla al cacao con la crema leggera al cointreau. Far indurire in abbattitore. Glassare poi con la glassa al cioccolato fondente. Decorare a piacere.

Barchetta al caffè

RICETTA

CRÉMA PASTICCERA AL CAFFÈ'TRABLIT

Fare una crema pasticcera con

- Latte fresco 3,5%	500 g
- Tuorli	100 g
- Saccarosio	120 g
- Farina	40 g

Unire infine

- Burro 82% mg	30 g
- Caffè Trablit	10 g

PROCEDIMENTO

Riempire la barchetta frolla mignon con la crema pasticcera al caffè Trablit. Cospargere la superficie con il crumble brasil coffee. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519254 Tartelletta frolla cacao mignon (pag. 3)

B442518 Micro stelline in zucchero bianche

C505162 Giochi d'epoca assortiti



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519203 Tartelletta frolla mignon (pag. 3)

C505188 Ape gialla

Tartelletta gluten free con meringa al miele

RICETTA

CREMA PASTICCERA SENZA LATTOSIO E GLUTINE

Bollire

- Acqua	400 g
- Burro liquido	22 g
- WPC Proteina del siero	4 g
- Caseina proteina del latte	16 g

Emulsionare a parte e unire

- Tuorli	150 g
- Saccarosio	150 g
- Amido di riso	50 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Fibra Gold	20 g

Bollire per 2 minuti

MERINGA ITALIANA AL MIELE

Cuocere a 121°C

- Saccarosio	200 g
- Miele d'acacia	250 g
- Acqua	100 g

Versare a filo e montare su

- Albumi	250 g
- Destrosio	50 g

PROCEDIMENTO

Riempire la tartelletta con la crema pasticcera. Far indurire in abbattitore e decorare poi con uno spuntone liscio di meringa al miele. Cospargere dei pezzi di fragola liofilizzata. Completare la decorazione a piacere.

Tartelletta al vino passito e meringa

RICETTA

CREMA ZABAJONE AL VINO BIANCO PASSITO

Cuocere a 85°C

- Tuorli	200 g
- Saccarosio	300 g
- Vino passito	300 g

Far raffreddare in planetaria e unire

- Burro 82% mg	300 g
- Meringa italiana (pag. 29)	300 g

PROCEDIMENTO

Riempire la tartelletta frolla fino al bordo con la crema zabajone al vino passito. Decorare in superficie con la meringa italiana e flambare leggermente con il cannello a gas. Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519180 Tartelletta dolce GF (pag. 4)

C505158 Zampine bunny soft

F902604 Fragola liofilizzata in pezzi



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519132 Mini trendy quadrato dolce (pag. 3)

C505163 Ice cream verde e rosso

F902705 Lime crispy

Mini Trendy estivo

RICETTA

CREMA CHIBOUSTE BANANA LIME

Fare una crema con

- Panna 35%	100 g
- Polpa di banane	125 g
- Tuorli	80 g
- Zucchero	60 g
- Amido	25 g
- Succo di lime	10 g
- Buccia di lime	5 g

Unire

- Colla di pesce	8 g
------------------	-----

A parte cuocere a 121°C

- Zucchero	150 g
- Acqua	50 g

Versare in planetaria su

- Albumi	120 g
----------	-------

Unire i due composti. Versare negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Riempire il Mini Trendy quadrato con la crema chibuste banana lime. Ricoprire la superficie con il Lime crispy. Abbattere. Decorare a piacere.

Mini Trendy autunnale

RICETTA

CREMA DI MARRONI

Fare una crema inglese con

- Panna 35%	200 g
- Tuorli	100 g
- Saccarosio	50 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Boom	3 g
- Acqua di idratazione	15 g
- Mascarpone	400 g
- Crema pasticcera (pag. 29)	200 g
- Pasta di marroni	300 g

PROCEDIMENTO

Riempire il Mini Trendy rotondo con la crema di marroni. Far indurire in abbattitore. Con della pasta di marroni formare sulla superficie degli spaghetti. Spolverare di zucchero a velo. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519131 Mini trendy rotondo dolce (pag. 3)

C505134 Cuori amore assortiti

Idee easy per friandises

Mini Trendy cocco - cioccolato

RICETTA

COCCO GELIFICATO

Miscelare assieme

- Saccarosio 50 g
- Agar agar 6 g

Unire

- Cocco 250 g

Mixare molto bene assieme e unire

- Sciroppo di glucosio 40 De 25 g

Far bollire il tutto. Versare negli appositi stampi di mezza sfera in silicone e far indurire in abbattitore.

BAVARESE AL CIOCCOLATO POCO ZUCCHERATA

Fare una crema inglese con

- Latte 250 g
- Panna 35% 250 g
- Tuorli 100 g
- Zucchero 75 g

Prendere 350 g di crema inglese e versarla su

- Copertura fondente 105 g
- Massa di cacao 30 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom 6 g
- Acqua 30 g

Unire infine

- Panna semimontata 450 g

PROCEDIMENTO

Riempire il Mini Trendy cacao con la bavarese al cioccolato e sovrapporre un disco extra fine fondente. Estrarre dagli stampi il cocco gelificato e appoggiarlo sopra. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519116 Mini trendy cacao assortito (pag. 3)

C001925 Disco extra fine fondente

C505181 Pulcino original

Mini Trendy al cioccolato

RICETTA

GANACHE AL CIOCCOLATO

Bollire

- Panna 35% 1000 g
- Sciroppo di glucosio De 60 100 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente 1000 g
- Massa di cacao 100 g

Far raffreddare a 30°C e unire

- Burro in pomata 200 g

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo del Mini Trendy cacao un po' di confettura di albicocche. Riempirlo poi con la ganache al cioccolato. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519116 Mini trendy cacao assortito (pag. 3)

C105101 Placchetta rotonda Whitedecò

B442506 Coriandoli in zucchero



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A505105 Bigné piccolo (pag. 2)

C001925 Disco extra fine fondente

C505189 Pucino giallo original

Bigné burroso al limone

RICETTA

CREMA BURROSA AL LIMONE

Emulsionare

- Marmellata di limoni 300 g

Unire e continuare a mixare

- Burro 82 % mg 300 g

- Limoncello 60 g

PROCEDIMENTO

Tagliare la parte superiore del bigné e farcirlo con la crema burrosa al limone. Sovrapporre sulla superficie un disco extra fine di cioccolato. Sopra il dischetto realizzare uno spuntone con la stessa crema del riempimento del bigné. Decorare a piacere.

Babà con crema chantilly

RICETTA

BAGNA AL RHUM

Unire

- Sciroppo 30° Be' 500 g

- Rhum 250 g

CREMA CHANTILLY ALL'ANTICA

Bollire

- Panna 35% 800 g

- Vaniglia in bacche 2 g

Versare nel cutter su

- Copertura bianca 275 g

Conservare in frigorifero. Prima di utilizzarla montarla in planetaria.

PROCEDIMENTO

Far bollire la bagna al rhum con il babà in infusione. Quando ha assorbito abbastanza bene la bagna scolarlo e farlo raffreddare. Tagliare nel senso della lunghezza e farcirlo con la crema chantilly. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A516005 Babà micro (pag. 2)

C505107 Steli extra fini

D102304 Decor ortensia arancione



Cono sfoglia con cioccolato bianco

RICETTA

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

Unire a caldo

- Crema pasticcera (pag. 29) 500 g
- Copertura bianca 280 g

A 40°C incorporare

- Panna semimontata 500 g

PROCEDIMENTO

Riempire il cannolo con la crema al cioccolato bianco. Decorare a piacere.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A509054 Cono sfoglia mignon (pag. 4)

C505168 Cravatte colors assortite

Cannoncino all'inglese

RICETTA

CREMA AL BURRO ALL'INGLESE

Bollire

- Latte fresco 3,5% 500 g
- Vaniglia in bacche 1 g
- Saccarosio 310 g

Montare a parte e unire

- Tuorli 420 g
- Saccarosio 320 g

Cuocere a 85°C

Far raffreddare in planetaria e unire

- Burro 82% mg 1500 g
- Meringa italiana (pag. 29) 430 g

PROCEDIMENTO

Riempire il cannolo con la crema al burro all'inglese. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A509010 Cannoncino sfoglia micro (pag. 4)

B540315 Mix krok choc



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A509407 Coppetta sfoglia dessert micro (pag. 4)

B213419 Krokkalcrumble burro gf

C505131 Triangoli i love you

Coppetta sfoglia esotica

RICETTA

CREMA AL PASSION FRUIT

Scaldare

- | | |
|-----------------------------|-------|
| - Passion fruit | 500 g |
| - Zeste di limone o arancio | 20 g |

Fare una crema inglese con

- | | |
|------------|-------|
| - Tuorli | 150 g |
| - Uova | 190 g |
| - Zucchero | 150 g |

Unire

- | | |
|------------------|-------|
| - Colla di pesce | 15 g |
| - Burro | 175 g |

PROCEDIMENTO

Riempire la coppetta sfoglia con la crema al passion fruit.

Ricoprire la superficie con del crumble al burro e far indurire in abbattitore. Decorare poi a piacere.

Croccantino speculos caramello

RICETTA

SEMIFREDDO SPECULOS CARAMELLO

Cuocere a 85°C

- | | |
|-------------------|-------|
| - Sciroppo 30° Bè | 200 g |
| - Tuorli | 100 g |

Montare in planetaria fino a raffreddamento

Unire

- | | |
|------------------------------|--------|
| - Meringa italiana (pag. 29) | 400 g |
| - Krokkalcrumble speculos | 400 g |
| - Liquore amaretto | 80 g |
| - Panna semimontata | 1000 g |

Versare il composto negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Riempire il cestino con il semifreddo e aggiungere del crumble al caramello. Far indurire in abbattitore. Decorare poi a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A545201 Croccantino mignon con cioccolato (pag. 4)

B213420 Krokkalcrumble speculos caramello

C505150 Sfera calcio 3D



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A546114 Cannolo siciliano mignon (pag. 4)

C505107 Steli extrafini

B442550 Fruit jelly limone

B442554 Fruit jelly arancio-mandarino

Wafer choc lampone vaniglia

RICETTA

COMPOSTA DI LAMPONI

Bollire

- Polpa di lamponi	375 g
- Saccarosio	30 g
- Pectina NH	6 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	2 g
- Acqua di idratazione	10 g

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Cuocere a 121°C

- Saccarosio	150 g
- Acqua	50 g

Versare a filo e montare su

- Uova	30 g
- Tuorli	70 g
- Destrosio	50 g
- Vaniglia	2 g

A 30°C incorporare

- Panna semimontata	600 g
---------------------	-------

PROCEDIMENTO

Inserire un po' di composta di lamponi sul fondo del Wafer choc. Utilizzando una sac a poche con bocchetta liscia riempire oltre il bordo superiore con il semifreddo alla vaniglia. Fra indurire in abbattitore. Decorare a piacere.

Cannolo siciliano freddo

RICETTA

SEMIFREDDO ALLA RICOTTA

Cuocere a 121°C

- Saccarosio	180 g
- Acqua	60 g

Versare a filo e montare su

- Tuorli	75 g
----------	------

Unire

- Ricotta	500 g
- Succo di limone	25 g
- Colla di pesce	4 g
- Panna semimontata	500 g

PROCEDIMENTO

Riempire il cannolo con il semifreddo alla ricotta. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A535110 Wafer choc 60% piccolo (pag. 4)

D102311 Decor girasole rosso



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519170 Cornettino dolce glassato al cioccolato (pag. 4)

C505162 Giochi d'epoca assortiti

Delizia cioccolato e frutti di bosco

RICETTA

CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

Bollire per 2 minuti

- Polpa di frutti di bosco	400 g
- Saccarosio	40 g
- Pectina NH	20 g

A fine cottura unire

- Succo di limone	40 g
-------------------	------

GANACHE AL CIOCCOLATO

Bollire

- Panna 35 %	200 g
- Latte	200 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente	240 g
- Copertura al latte	200 g

Unire

- Sciroppo 30° Bè	160 g
- Sciroppo di glucosio DE 40	120 g

Far raffreddare a 40°C e unire

- Burro	160 g
---------	-------

Conservare in frigorifero.

PROCEDIMENTO

Versare un po' di confettura sul fondo del Fruit Tendance. Riempire poi con la ganache al cioccolato. Abbattere e spolverare poi con il cacao nero in polvere. Decorare a piacere.

Cornettino all'arancia

RICETTA

SEMIFREDDO ALL'ITALIANA ARANCIO

Unire

- Crema pasticcera (pag. 29)	200 g
- Buccia d'arancio grattugiata	30 g
- Grand Marnier	20 g
- Meringa italiana (pag. 29)	240 g
- Panna montata	560 g

PROCEDIMENTO

Riempire il cornetto glassato al cioccolato con il semifreddo all'arancia. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C002101 Fruit tendance quadrato (pag. 5)

C001951 Decor quadro n°5

F902417 Cacao liofilizzato in polvere

Guscio fondente ai fiori disidratati

RICETTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Unire

- Crema inglese (pag. 29) 450 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom 10 g
- Acqua di idratazione 50 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente 300 g

A 40°C incorporare

- Panna semimontata 300 g

CHANTILLY AI FIORI DISIDRATATI

Scaldare assieme

- Panna 35% 200 g
- Saccarosio 40 g
- Vaniglia in bacche 1 g
- Fiori disidratati 5 g

Filtrare e unire

- Panna 35% 160 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom 5 g
- Acqua di idratazione 80 g
- Mascarpone 200 g

Mixare e far riposare per 12 ore. Montare prima dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO

Riempire il guscio extrafine fondente con la mousse al cioccolato fondente,isciare e abbattere. Togliere dallo stampo facendo una leggera pressione sul fondo. Spolverare la superficie con del cacao in polvere e posizionare sopra la chantilly ai fiori disidratati. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001501 Gusci extra fini fondenti (pag. 4)

F902417 Cacao liofilizzato in polvere

Q314502 Fiori misti disidratati

Guscio bianco allo yogurt

RICETTA

ASPIK ALL'INFUSIONE DI FIORI E FRUTTI LIOFILIZZATI

Scaldare a 45°C

- Vino secco 500 g
- Saccarosio 150 g
- Fiori e frutti liofilizzati 30 g

Unire

- Colla di pesce 30 g
- Vino secco 250 g

CREMA LEGGERA ALLO YOGURT

Montare

- Yogurt intero 800 g
- Panna 35% 200 g

Unire

- Colla di pesce 16 g
- Meringa italiana (pag. 29) 200 g

PROCEDIMENTO

Versare il composto per aspick in piccole mezze sfere di silicone e far indurire in abbattitore. Riempire il guscio extra fine con la crema allo yogurt e far indurire in abbattitore. Togliere dallo stampo facendo una leggera pressione sul fondo. Togliere una mezza sfera dallo stampo e posizionarla sopra. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001502 Gusci extra fini bianchi (pag. 4)

B430409 Micro codette in zucchero

C505137 Cuoricini sorriso



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005114 Tazzina caffè choc nero (pag. 5)
B213422 Krokkalcrumble biscotto nero
C505135 Cuoricino rosso
C011321 Oro family briciole
M010105 Trablit coffee

Tazzina al caffè bianco e nocciola

RICETTA

KROKKALCRUMBLE NOCCIOLA

Impastare assieme

- Krokkalcrumble nocciola	500 g
- Copertura al latte	200 g
- Burro in pomata	50 g

MOUSSE AL CAFFÈ BIANCO

Mettere in infusione il giorno prima

- Panna 35%	500 g
- Caffè in grani rotti	80 g

Filtrare e montare.

Unire poi alla pate a bombe realizzata con

- Saccarosio	100 g
- Acqua	50 g
- Tuorli	300 g

PROCEDIMENTO

Inserire sul fondo della tazzina un leggero strato di Krokkalcrumble nocciola. Finire il riempimento con la mousse al caffè bianco. Cospargere la superficie con della granella di amaretto. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.

Tazzina di caffè

RICETTA

BAVARESE AL CAFFÈ TRABLIT

Fare una crema inglese con

- Latte fresco 3,5%	500 g
- Saccarosio	125 g
- Tuorli	160 g

Unire

- Colla di pesce	12 g
------------------	------

Far raffreddare a 35°C/40°C e incorporare

- Caffè Trablit	25 g
- Panna semimontata	450 g

PROCEDIMENTO

Inserire sul fondo della tazzina caffè choc nero un leggero strato di Krokkalcrumble biscotto nero. Finire il riempimento con la bavarese al caffè Trablit. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005116 Tazzina caffè choc bianco (pag. 5)
B213417 Krokkalcrumble nocciola
B442135 Granella di amaretto
C106135 Placchette assortite piccole



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005181 Tazzina artigianale al latte (pag. 5)

M010105 Trablit coffee

B442125 Cocco grattugiato

C505167 Papillons assortiti

Tazzina congelata

RICETTA

PANNA COTTA AL CAFFÈ

Bollire

- Panna 35%	1000 g
- Saccarosio	200 g
- Trablit caffè	100 g
- Pasta pralinè nocciola	200 g
- Anice verde	2 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	25 g
- Acqua	125 g

GELATO FIORDILATTE

Cuocere a 82°C

- Latte fresco 3,5%	1365 g
- Panna 35%	900 g
- Saccarosio	300 g
- Destrosio	120 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	120 g
- Latte in polvere magro	180 g
- Neutro 5	15 g

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Riempire la tazzina con la panna cotta al caffè. Posizionare sopra una piccola pallina di gelato fiordilatte impanato nel cocco grattugiato. Decorare a piacere.

Bicchierino brillo

RICETTA

GEL AL GIN TONIC

Cuocere a 90°C

- Acqua tonica	360 g
- Acqua	50 g
- Gin	60 g
- Agar-agar	8 g

Far raffreddare, mixare e conservare in frigo a +4°C.

SEMIFREDDO CHAMPAGNE LIMONE

Cuocere a 85°C

- Champagne	400 g
- Saccarosio	200 g
- Tuorli	200 g
- Succo di limone	100 g

Far raffreddare a 35°C/40°C e incorporare

- Meringa italiana (pag. 29)	200 g
- Panna semimontata	1500 g

PROCEDIMENTO

Versare sul fondo del bicchierino un po' di gel al gin tonic e coprire con un dischetto di Joconde neutro. Finire il riempimento con abbondante semifreddo champagne limone. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005342 Bicchierino artigianale extra fondente (pag. 5)

A307105 Joconde neutro

B540119 Riccioli choc limone

C505165 W il gelato assortito



Scodellino delicato

RICETTA

CHANTILLY AL THE VERDE

Fare un'infusione a freddo con
- Matcha liofilizzato in polvere 30 g
- Panna 35% 1000 g

Filtrare dopo 12 ore.

Montare e unire

- Zucchero a velo 80 g

Versare negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Riempire lo scodellino con la chantilly al the verde, ricoprire la superficie con lampone liofilizzato crispy. Decorare a piacere.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005305 Scodellini choc bianco (pag. 6)

F902415 Matcha liofilizzato in polvere

F902703 Lampone liofilizzato crispy

Q314502 Fiori misti disidratati

Scodellino pralinato all'arancia

RICETTA

CREMA PRALINATA ALL'ARANCIO

Fare una crema pasticcera con

- Latte	750 g
- Tuorli	175 g
- Zucchero	160 g
- Amido	80 g

Unire

- Burro di cacao	145 g
- Colla di pesce	10 g
- Pasta Pralinè mandorle	300 g
- Buccia d'arancio grattugiata	40 g

Far raffreddare a 35°C/40°C e incorporare

- Panna semimontata	680 g
---------------------	-------

PROCEDIMENTO

Riempire lo scodellino con la crema pralinata all'arancio, decorare in superficie con i cubotti caramello. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005301 Scodellini choc nero (pag. 6)

C505182 Ovetto original

B540337 Cubotti caramello tutto burro



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005303 Scodellini choc latte (pag. 6)

C011305 Oro family spray

C001974 Quadrato primavera

Scodellino catalano

RICETTA

CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO

Sciogliere a 45°C

- Copertura bianca 1800 g

Versare in planetaria.

Riscaldare a 25°C

- Prosecco 100 g

- VOV 300 g

Versare in planetaria.

Aggiungere

- Cannella 2 g

Montare alla massima velocità per pochi secondi.

PROCEDIMENTO

Riempire lo scodellino con la crema catalana e far indurire in abbattitore. Spruzzare un po' di polvere d'oro e decorare a piacere.

Griglia al sapore di mandarino

RICETTA

PALET CROCCANTE ALLE NOCCIOLE E CAFFE'

Unire

- Pasta pralinè nocciola 360 g

- Copertura al latte 180 g

- Paillete feuilletine 120 g

- Caffè macinato 10 g

MOUSSE AL MANDARINO

Unire

- Purea di mandarino 800 g

- Acqua 200 g

- Colla di pesce 30 g

- Panna semimontata 1000 g

- Saccarosio 200 g

PROCEDIMENTO

Inserire sul fondo il palet croccante alle nocciole e caffè e un disco di Joconde nero. Finire il riempimento con la mousse al mandarino. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005383 Griglia choc 30 con fondo (pag. 6)

B430429 Perle di zucchero viola

C505187 Fiorellino giallo original

A307115 Joconde nero

B341115 Paillete feuilletine



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005227 Tulipano olimpo assortito (pag. 6)

A307120 Joconde mandorle

C505193 Farfalla arancione original

F902702 Cocco liofilizzato crispy

Tulipano mascarpone lime

RICETTA

MOUSSE MASCARPONE LIME

Cuocere a 85°C

- Latte fresco 3,5%	600 g
- Saccarosio	400 g
- Tuorli	200 g
- Zeste di lime	5 g

Unire

- Colla di pesce	20 g
- Mascarpone	250 g

Montare a parte e unire

- Albumi	150 g
- Sale	5 g

Unire

- Panna semimontata	1100 g
---------------------	--------

PROCEDIMENTO

Inserire un po' di mousse al mascarpone e lime all'interno del tulipano, inserire un disco di Joconde alle mandorle e finire il riempimento con la mousse. Cospargere in superficie del Cocco crispy. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.

Batticuore Eros

RICETTA

GANACHE PER PRALINA "EROS"

Caramellare a secco

- Zucchero	780 g
<i>Scuocere con</i>	
- Panna 35%	390 g
- Sale	1 g
- Vaniglia in bacche	2 g
<i>Unire poi</i>	
- Burro in pomata	170 g

GELATINA DI FRAGOLE

Scaldare

- Polpa di fragole	210 g
- Saccarosio	50 g
- Agar-agar	3 g
<i>Unire</i>	
- Colla di pesce	3 g

PROCEDIMENTO

Riempire un piccolo stampo in silicone a forma di cuore con la gelatina alla fragola e far indurire in abbattitore. Inserire sul fondo del batticuore un po' di sablage arachidi, riempire poi con la ganache per praline. Far cristallizzare e appoggiare leggermente decentrato un cuore extrafine in cioccolato bianco. Smodellare la gelatina dal piccolo stampo a cuore e posizionarla sopra. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005173 Batticuore (pag. 6)

B442122 Sablage arachidi

C505111 Cuori extrafini Libertydecò

C011608 Argento family fiocchi



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005192 Cono choc rosso (pag. 5)

C003236 Panzenzero assortiti

Coppino violetto

RICETTA

MOUSSE ALLE VIOLETTE

Cuocere a 82°C

- Latte fresco 3,5 %	40 g
- Panna 35%	120 g
- Saccarosio	40 g
- Tuorli	60 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	14 g
- Acqua di idratazione	70 g
- Aroma di violette	4 gocce
- Colorante viola	4 g
- Panna semimontata	500 g

PROCEDIMENTO

Riempire il coppino bicolore con un po' di mousse alle violette ed inserire un disco di Joconde nero, finire il riempimento con la rimanente mousse alle violette. Cospargere la superficie con il Lime crispy. Far indurire in abbattitore. Decorare a piacere.

Cono Malibù

RICETTA

GANACHE MONTATA AL LIQUORE AL COCCO

Bollire

- Panna 35%	300 g
-------------	-------

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	3 g
- Acqua di idratazione	15 g

Versare nel cutter su

- Copertura bianca	100 g
--------------------	-------

Unire infine

- Liquore al cocco	80 g
--------------------	------

Far cristallizzare in frigorifero a +4°C per 12 ore.

Montare con la foglia.

PROCEDIMENTO

Inserire la ganache montata al malibù all'interno del cono. Decorare a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005111 Coppini artigianali bicolore (pag. 6)

A307115 Joconde choc nero

F902705 Lime crispy

C505146 Gelato choc

Idee easy per friandises



Basi di pasticceria

Crema Inglese

La crema inglese è la base delle varie creme, viene utilizzata specialmente come base per la crema bavarese e per la realizzazione di molti dolci. Cottura a 85°C di latte 3,5% m.g. con tuorli e zucchero. Si può realizzare con panna, con latte o con latte e panna.

UTILIZZI

- come salsa o crema per decorare dessert al piatto
- come base per la realizzazione di bavaresi
- per realizzare cremosi al cioccolato, semifreddi e charlotte
- come base per gelati alla crema.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 30 giorni.

RICETTA

Bollire

- Latte 3,5% m. g.	1 l
- Tuorli	300 g
- Saccarosio	300 g
- Sale	1 g

Crema Pasticcera

La crema pasticcera si può definire "una crema inglese con aggiunta di addensanti" ed è ritenuta la regina della pasticceria. Per la sua realizzazione si può usare il latte, la panna, l'acqua o un mix di latte e panna. La si può aromatizzare con paste di frutta secca, frutta fresca, agrumi, vaniglia, cioccolato, etc. Normalmente come addensanti vengono utilizzati farina di frumento o vari tipi di amidi come mais, riso, tapioca, amidi modificati o pregelificati, ...

UTILIZZI

- come farcitura per molti prodotti finiti
- come base di molte creme (c. chiboust, c. mousseline, c. bavarese, c. cotta, c. al burro, ganache...)

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Bollire per 2 min

- Latte	1 l
- Saccarosio	300 g
- Tuorli	300 g
- Amido di mais	50 g
- Farina W180	50 g
- Sale	2 g

Aromi a piacere

Crema Bavarese

La crema bavarese è formata da crema inglese o crema pasticcera con aggiunta di panna semi montata e di un gelificante, questo permette di mantenere la struttura a temperatura positiva +4°C e di essere degustata a temperatura positiva. Il gelificante più utilizzato è la gelatina (colla di pesce) è circa 1- 1,5% del peso totale della crema. Per essere idratata la colla di pesce ha bisogno di avere 5 volte il suo peso in acqua fredda. Si possono usare altri tipi di gelificanti come Agar-Agar, Xantano o altri gelificanti compositi creati dalle industrie.

La crema bavarese può essere aromatizzata con spezie, paste di frutta secca, frutta fresca, cioccolato, ... Attenzione, se aromatizziamo con il cioccolato, dobbiamo ridurre la proporzione il gelificante, perché contiene burro di cacao.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema inglese	1000 g
- Gelatina 200 Bloom	20 g
- Acqua di idratazione	100 g
- Panna semimontata	1000 g

Meringa Italiana

La meringa italiana è una montata di albumi e zucchero in cui lo zucchero viene cotto con acqua (1/3) a 120°C e versato a filo sugli albumi mentre montano. Serve per decorare i dolci o nella composizione di Mousse, Semifreddi, Parfait, Macaron, crema chiboust, Pavlova, Dacquoise, Angel Cake o altre composizioni per ottenere dolcezza e sofficità.

RICETTA

- Saccarosio	400 g
- Acqua	120 ml
- Albumi	250 ml
- Destrosio	100 g

Cuocere lo sciroppo di zucchero a 121°C, versare a filo in planetaria sul composto di albumi e destrosio.

Basi di pasticceria

Crema Zabajone

La crema zabajone è una crema pasticcera dove la panna o il latte viene sostituito con un vino (nella tradizione si prevede il Marsala secco). Oggi la si può realizzare con altri vini o con l'aggiunta di liquori.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Bollire

- Vino Marsala secco	500 g
- Saccarosio	500 g
- Tuorli	500 g
- Amido di mais	100 g
- Bacca di vaniglia	n° 1
- Scorza di limone	n° 1

Possiamo aggiungere burro e/o meringa all'italiana a seconda dell'utilizzo.

Cremoso

È un composto a base di crema inglese o crema pasticcera con aggiunta di altri ingredienti come cioccolato, frutta, paste di frutta secca o pralinati, ... a volte con aggiunta di gelatina. Appena realizzata ha una struttura molto liquida, si cristallizza tenendolo per 24 ore in frigorifero a + 4°C.

Il giorno seguente si emulsiona per aerare oppure si utilizza tale e quale per realizzare quenelle.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a +4°C per 2/3 giorni circa. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni

RICETTA

Cremoso al cioccolato al latte

Unire

- Crema inglese (pag. 29)	600 g
- Gelatina 200 Bloom	5 g
- Acqua di idratazione	25 g
- Copertura al latte	300 g

Far riposare in frigorifero a +4°C per 24 ore, emulsionare con un pimer o in planetaria.

Crema Mousseline

La crema mousseline viene chiamata anche crema al burro. Si ottiene montando la crema pasticcera con il burro. In alcune ricette è prevista l'aggiunta di meringa all'italiana. La crema mousseline può essere aromatizzata con tutte le paste, caramello, pralinati, ...

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema pasticcera (pag. 29)	500 g
- Burro	500 g
- Meringa italiana (pag. 29)	250 g

Crema Chiboust

La crema chiboust è una crema pasticcera con aggiunta di meringa italiana e gelatina animale. È la crema che il pasticcere Chiboust creò per il suo Sant-Honoré.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema pasticcera (pag. 29)	1000 g
- Meringa italiana (pag. 29)	500 g
- Gelatina 200 Bloom	15 g
- Acqua di idratazione	75 g

CONOSCERE



Fabbrica di emozioni

La Mission



Offrire, ai professionisti della pasticceria, gelateria & Ho.Re.Ca., un'ampia gamma di decorazioni e prodotti alimentari intermedi innovativi e di qualità.

La Vision



Portare ispirazione e innovazione a tutti i professionisti del settore attraverso prodotti che uniscono qualità e tradizione.

I nostri Cataloghi



Catalogo Listino

Il **Catalogo Listino** viene pubblicato e distribuito ogni anno in ca 30.000 copie e ha validità da gennaio a dicembre.

Il Catalogo Listino ICE WER riporta foto, descrizione e prezzi dell'intera gamma prodotti e sono proprio queste sue caratteristiche che ne hanno fatto uno strumento di lavoro irrinunciabile; grazie alla divisione dei prodotti in linee merceologiche facili da identificare è semplice e veloce da consultare e rende la vendita più agile e veloce!



Magazine

Il **Magazine** è diventato ormai un appuntamento fisso... valido da settembre a fine dicembre contiene tutte le novità che andranno poi inserite nel Catalogo Listino, potremmo dire che lo integra e lo completa!

Oltre a raccogliere i nuovi inserimenti il Magazine offre approfondimenti, consigli e suggerimenti sui prodotti che offriamo e tiene aggiornati sulle iniziative e le novità che vedono partecipare la nostra azienda.



Quaderni delle Applicazioni

Periodicamente usciranno i **Quaderni delle Applicazioni** (vedi a pagina 37); in questi quaderni verranno trattati argomenti che necessitano di essere approfonditi, verranno proposte idee e verranno dati consigli e suggerimenti per utilizzare al meglio i nostri prodotti mettendone in risalto le caratteristiche che li rendono unici.

Per raccogliarli abbiamo creato uno speciale **“Box dei Quaderni”** elegante e funzionale, da tenere sempre in laboratorio.

Le nostre linee

5 linee merceologiche per agevolare la ricerca del prodotto giusto



Nate per firmare le proprie creazioni, rendendole così uniche e riconoscibili sono diventate oggi un must, un elemento decorativo a cui nessun professionista vuole rinunciare. Blister, transfer e, per le placchette pronte all'uso, cioccolati di alta qualità senza dimenticare gli innumerevoli formati e la varietà di colori tra cui scegliere rendono facile trovare la soluzione più adatta ad ogni tipo di esigenza...



Una innovativa linea di decori in cioccolato, marzapane e wafer per dessert belli da vedere oltre che buoni da mangiare. Per chi volesse impreziosire le proprie creazioni l'oro e l'argento edibili danno un tocco di luce e modernità, mentre i più romantici, possono scegliere tra una selezione di fiori disidratati, naturalmente belli e non trattati!!



Piccole note di colore, consistenze e forme diverse unite ad una alta qualità per una gamma di granelle perfette per decorare e variegare.



Tradizione, innovazione, eccellenza e design ecco come potremmo descrivere in poche parole la storica linea I Cotti da Forno; prodotti alimentari intermedi (PAI), sia dolci che salati, che permettono, con la Friandises e il Fingerfood di spaziare dalle creazioni più classiche fino alle più moderne e golose.



Una raccolta di prodotti particolari, di qualità superiore dedicata a tutti i professionisti che non hanno paura di osare.... a partire dalle Choco Cups, contenitori in cioccolato, unici per varietà e originalità, passando per i nostri cioccolatini e bon bons, fino ad arrivare a Elements, elementi per food e dessert, che non hanno eguali nel mercato italiano!



Scarica il video
ed entra in Accademia

Accademia del Buono

Settembre 2022...si parte!!!



Siamo felici di darvi il benvenuto nella nostra Accademia del Buono.

Uno spazio completamente dedicato alla formazione e che,

tra gli scopi principali, ha quello di

**trasmettere alle generazioni più giovani
una cultura del buono che fa della qualità,
dell'impegno e della passione
i suoi punti cardine.**

Grazie ad un
**laboratorio completo di attrezzature
di ultima generazione** e ad
una **ampia sala, comoda e confortevole,**
l'Accademia del Buono è il luogo ideale dove confrontarsi e
sviluppare idee e progetti!



La nostra Accademia è quindi aperta ai ragazzi delle scuole alberghiere, futuri protagonisti del mondo della pasticceria e della ristorazione, alle forze vendita dei nostri distributori che attraverso webinar e corsi possono conoscere ICE WER e i suoi prodotti più da vicino ricevendo informazioni da utilizzare durante la vendita, e naturalmente a tutti quei professionisti che vogliono rimanere al passo con le novità di un mercato in continua evoluzione.



Attività:

- Webinar personalizzati ad hoc per il Cliente
- Corsi
- Workshop
- Incontri formativi



...la sala

Il calendario di tutte le attività in programma è disponibile nella sezione dedicata nel nostro sito www.icewer.com dove ci sono anche i riferimenti da contattare per eventuali informazioni!



...dalla teoria



...alla pratica

in archivio...

WEBINAR

LA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO

FINGERFOOD - SPECIALE CIOCCOLATO E FIORI

LE MEZZE UOVA DI PASQUA

DESSERT DA RISTORAZIONE
by GIUSEPPE AMATO

KROKKALCRUMBLE PER TUTTI GLI USI

TUTORIAL FINGERFOOD

CANAPAIN®

MACARONS

CRACKERS SOFFIATI

TUTORIAL CIOCCOLATO

STAMPI PER CARTOLINE

BLISTER PER LOLLIPOP

BLISTER PER PUZZLE

OVETTI RIPIENI

STAMPI PER UOVA DI PASQUA

Trovi le registrazioni dei nostri webinar e tutorial nel nostro sito www.icewer.com alla sezione dedicata all'Accademia del Buono oppure nel nostro canale YouTube@icewersrl

in programma... - calendario webinar -

AUTUNNO 2023

APERITIVO STILE ITALIANO

Il Food&Beverage Pairing nell'aperitivo.

26 settembre - ore 15:30

IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

Tecniche per temperare il cioccolato senza l'uso della temperatrice.

9 ottobre - ore 15:30

NATALE AL SAPORE DI CIOCCOLATO

Realizzazione di soggetti a tema natalizio.

16 ottobre - ore 15:30

I DESSERT DI PRESTIGIO DA RISTORAZIONE

Creazione di eleganti e innovativi dessert al piatto. Con lo chef stellato Paolo Griffa.

7 novembre - ore 15:30

I DESSERT CLASSICI DA RISTORAZIONE DI DESIGN STILE ITALIANO

Rivisitazione dei dessert tipici italiani in chiave moderna.

5 dicembre - ore 15:30

PRIMAVERA 2024

FRIANDISES

IN VERSIONE DOLCEFREDDO

Creazione di piccole delizie grazie all'ausilio di contenitori edibili dolci.

13 febbraio - ore 15:30

DESSERT DOLCEFREDDO SPECIALE MONOPORZIONE

Realizzazione di semifreddi, mousse, bavaresi, torte gelato in versione monoporzionamento.

5 marzo - ore 15:30

THE COLORS CLEAN LABEL

Come colorare il cioccolato, mousse, ganache etc. con prodotti di origine naturale, senza E, no azo....

19 marzo - ore 15:30

ELEMENTS

ISPIRAZIONI PER FOOD&DESSERT

Tecniche di assemblaggio e montaggio di elementi per creazioni innovative.

16 aprile - ore 15:30

Quaderni delle Applicazioni



**Quaderno
delle Applicazioni
1.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
2.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
3.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
4.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
5.23**
disponibile



**Quaderno
delle Applicazioni
6.24**
in fase di realizzazione



Richiedili al tuo
distributore di zona o
scaricali direttamente dal sito
www.icewer.com



Accademia del Buono



ICE WER srl

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

Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com

www.icewer.com

Seguici anche su  