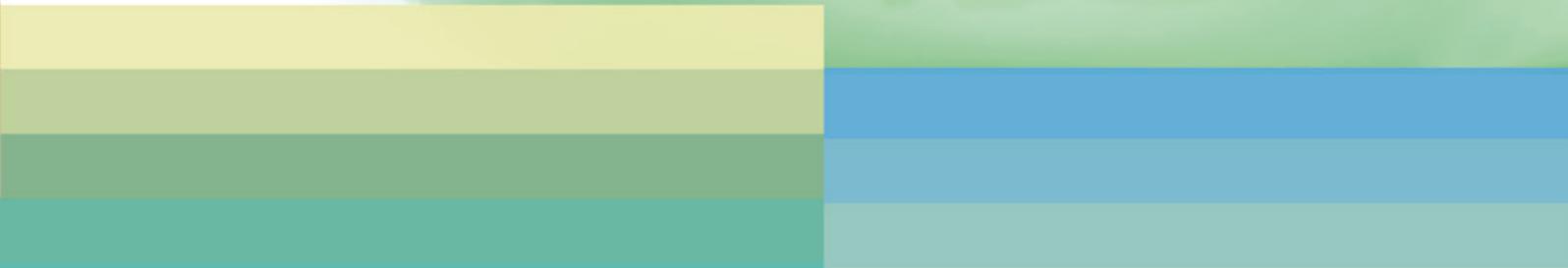




PASTICCERIA MODERNA 4.0

 Evoluzione del semifreddo



indice

LEMOUSSE	04
FARCIGLASS	07
ICREMOSI	10
LEFROLLE	11
SOTTOZEROCROCK	12





lemousse

Gamma completa di basi
evolute per la realizzazione
di mousse, semifreddi e dessert

Montate Tecniche

ARTICO

NUCLEO PROFESSIONALE PRONTO ALL'USO SOSTITUTIVO DELLA GELATINA.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  50 GR.	PLUS NUCLEO PROFESSIONALE NEUTRO	LAVORAZIONE A FREDDO STABILIZZA (A TUTTE LE TEMPERATURE) LE MASSE MONTATE SOSTITUENDO LA TRADIZIONALE COLLA DI PESCE	CONSENTE DI CREARE IN AUTONOMIA UNA MASSA PERSONALIZZATA RIDUCE I CRISTALLI DI GHIACCIO ADDENSA TUTTI I LIQUIDI PER LA CREAZIONE DI ASPIC E GELATINE
--	--	--	--	--	--

DOSAGGIO: 50 gr. di Artico, 1 litro di panna (e/o latte, acqua, succhi per aspic e gelatine di frutta), 120/150 gr. di zucchero, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

• SOLUZIONE 1 (UTILIZZO DIRETTO)

Miscelare Artico con lo zucchero - Sciogliere la polvere ottenuta con 300 ml. di panna liquida - Aggiungere i restanti 700 ml. di panna e montare come di consueto - Incorporare l'insaporente desiderato e preparare il dolce come di consueto.

• SOLUZIONE 2 (UTILIZZO CON PASTELLA)

Montare la panna alla densità desiderata - Creare una pastella miscelando Artico e zucchero con 300 ml. di latte (30/35°C) e aggiungere l'eventuale insaporente - Incorporare in due tempi la panna montata alla pastella - Preparare il dolce come di consueto.



CODICE B07
Conf 2 x 2 KG

CREMASSOLUTA

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDI A TEMPERATURE NEGATIVE.

TEMPERATURA  -18 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS CREMOSA A TEMPERATURE NEGATIVE	EVITA LA CRISTALLIZZAZIONE DEGLI INGREDIENTI PERMETTE AL SEMIFREDDO DI ESSERE TAGLIATO E SERVITO A TEMPERATURE NEGATIVE	CODICE B08 Conf 6 x 2 KG
---	--	---	---	---	------------------------------------

DOSAGGIO: 200 gr. di CremAssoluta, 1 litro di panna, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Aggiungere CremAssoluta alla panna fredda - Montare tutto a forte velocità per 4/5 min. circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.



MOUSSEART

BASE COMPLETA PER MOUSSE A TEMPERATURE POSITIVE.

TEMPERATURA  +4/-4 °C	INGR. MADRE  PANNA	DOSAGGIO  200 GR.	PLUS STABILITÀ	PERMETTE ALLA MOUSSE DI ESSERE CONSERVATA A TEMPERATURE NEGATIVE E MANTENERE FORMA E STRUTTURA PER PIÙ GIORNI A TEMPERATURE POSITIVE	 CODICE B09 Conf 6 x 2 KG
---	--	---	---------------------------------	---	---

DOSAGGIO: 200 gr. di MousseArt, 200 ml. di latte (30/35 °C), 1 litro di panna, insaporente a piacere.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Montare la panna fino ad ottenere la densità desiderata - Mescolare MousseArt con il latte ottenendo una pastella, successivamente aggiungere l'insaporente desiderato - Aggiungere la panna già montata alla pastella stemperando le due masse in due steps.

SUPERSEMIFREDDO

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDI E MOUSSE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  LATTE	DOSAGGIO  350 GR.	PLUS VELOCE SOFFICE E DI GRANDE TENUTA	PRODOTTO DI SEMPLICE UTILIZZO MONTATA SOFFICE E CREMOSA DIVERSE TEMPERATURE DI CONSUMO	 CODICE B10 Conf 6 x 2 KG
--	--	---	---	---	--

DOSAGGIO: 350 gr. di Supersemifreddo, 1 litro di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Supersemifreddo nel latte freddo e montare a forte velocità per 4/5 min. circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.

CREMOUSSE

BASE COMPLETA PER SEMIFREDDO CREMOSO E INNESTI.

TEMPERATURA  +4/-15 °C	INGR. MADRE  LATTE	DOSAGGIO  500 GR.	PLUS CONSISTENZA	IDEALE PER MONTATE DALLA CONSISTENZA ESCLUSIVA E COMPATTA IDEALE PER INNESTI CON STRUTTURA DIVERSA DAL RESTO DEL SEMIFREDDO	 CODICE B03 Conf 8x 1,5 KG
--	--	---	-----------------------------------	--	--

DOSAGGIO: 500 gr. di Cremousse, 1 litro di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Unire Cremousse al latte freddo - Montare a forte velocità per 4/5 min circa - Insaporire a piacimento e preparare il dolce come di consueto.

INNESTOFACILE

BASE DRY PER LA REALIZZAZIONE DI INNESTI PER SEMIFREDDI E MOUSSE.

TEMPERATURA  +4/-18 °C	INGR. MADRE  SUCCO/PUREA DI FRUTTA	DOSAGGIO  350 GR.	PLUS VELOCE E A FREDDO	TRASFORMA PUREE, SUCCHI E PASSATI DI FRUTTA FRESCA IN INNESTI PER SEMIFREDDI E MOUSSE	 CODICE B11 Conf 2 x 2 KG
--	--	---	---	--	---

DOSAGGIO: 350 gr. di Innestofacile, 1 litro di purea di frutta, succhi e caffè a temperatura ambiente.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare Innestofacile con la purea desiderata (a temperatura ambiente) - Colare negli stampi e mettere a congelare - Togliere dagli stampi l'innesto ottenuto ancora congelato ed inserirlo all'interno del semifreddo - Preparare il dolce come di consueto.

Montate Specialistiche

CREMAMISÙ

DELIZIOSA MOUSSE DA CREMA PASTICCERA.



PERMETTE DI TRASFORMARE
LA CREMA DEL PASTICCERE
IN UN SOFFICE SEMIFREDDO
UTILIZZABILE A TUTTE
LE TEMPERATURE



CODICE B02
Conf 8 x 1,6 KG

DOSAGGIO: 400 gr. di Cremamisù, 400 ml. di latte freddo, 1 Kg. di crema pasticcera.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Cremamisù nel latte freddo e aggiungere la crema pasticcera nella pastella ottenuta - Montare a forte velocità per 4 min. circa. - Aromatizzare a piacere.

MASCARPONEMISÙ

BASE DRY PER SOFFICE MOUSSE DI MASCARPONE.



CONSENTE DI TRASFORMARE
IL MASCARPONE
IN UN SOFFICE SEMIFREDDO
IDEALE PER LA REALIZZAZIONE
DI TIRAMISÙ



CODICE B04
Conf 8 x 1,5 KG

DOSAGGIO: 500 gr. di Mascarpone misù, 500 gr. di mascarpone, 500 ml. di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Mascarpone misù nel latte e aggiungere il mascarpone fresco in crema - Montare a forte velocità per 4 min. circa. - Preparare il dolce come di consueto.

PHILAMISÙ

BASE DRY PER MOUSSE CHEESECAKE.



MONTATA STABILE E LEGGERA
MORBIDA ANCHE
A TEMPERATURE NEGATIVE



CODICE B05
Conf 8 x 1,5 KG

DOSAGGIO: 500 gr. di Philamisù, 500 gr. di Philadelphia o altro formaggio quark, 500 ml. di latte freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare gli ingredienti freddi (4 °C) in planetaria e montare tutto insieme a forte velocità per 4/5 min. circa - Preparare il dolce come di consueto e lasciare raffreddare in freezer e/o in abbattitore fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

RICOTTAMISÙ

BASE COMPLETA IN POLVERE PER REALIZZARE UNA DELIZIOSA MONTATA PER MOUSSE E SEMIFREDDI DI RICOTTA.



TRASFORMA LA RICOTTA GIÀ ZUCCHERATA
IN UN SOFFICE SEMIFREDDO
MORBIDO AL TAGLIO
PREVEDE UTILIZZO DI RICOTTA
FRESCA E/O SURGELATA



CODICE B01
Conf 8 x 1,4 KG

DOSAGGIO: 200 gr. di Ricottamisù, 1 Kg. di ricotta zuccherata, 250 ml. di latte intero freddo.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sciogliere Ricottamisù nel latte fino ad ottenere una pastella omogenea - Aggiungere la ricotta zuccherata e montare in planetaria a velocità massima per 4 min. circa. - Preparare il dolce come di consueto.



TUTTI I COLORI DEL GUSTO



Glassature a specchio **pronte all'uso**
di ultima generazione



PRODOTTO PRONTO ALL'USO A TEMPERATURA AMBIENTE (25°C)

IN CASO DI STOCCAGGIO A TEMPERATURE BASSE PRERISCALDARE.



NON CONGELANO A TEMPERATURE NEGATIVE (-20 °C)



LUCENTEZZA A LUNGA DURATA



COPERTURA UNIFORME



TAGLIO PERFETTO



PRONTE ALL'USO 25°C



ASSORTIMENTO A PANTONE



Conf 2 x 3 KG

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Prelevare la quantità desiderata dal secchiello e glassare.

AMARENA

Gusto amarena

COD R01



ARANCIA

Gusto arancia

COD R02



BIANCO

Gusto vaniglia

COD R07



BOSCOVIOLA

Gusto frutti di bosco

COD R011



CARAMOU

Gusto caramello

COD R09



CIOCCOLATO

Gusto cioccolato

COD R03



FRAGOLA

Gusto fragola

COD R05



LAMPONE

Gusto lampone

COD R10





	 LIMONE Gusto limone COD R06	
	 PISTACCHIO Gusto pistacchio COD R08	
NOVITÀ	 VERDE TIFFANY Gusto confetto COD R15	
NOVITÀ	 LIME PUNCH Gusto limone e zenzero COD R13	
NOVITÀ	 BLU FROZEN Gusto vaniglia COD R12	
NOVITÀ	 BLU OTTANIO Gusto vaniglia COD R16	
NOVITÀ	 ROSA QUARTZ Gusto panna e fragola COD R14	



icremobi

Delicate coperture per pasticceria moderna

Linea di **coperture cremose** da utilizzare nella creazione di torte più gusto o per glassare pasticceria fredda.



GLASSATURA
CREMOSA



MORBIDA DA
DA +4 A -18



PASTICCERIA
E GELATERIA



GUSTO
IRRESISTIBILE



Conf 2 x 3 KG

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare delicatamente il prodotto - Sciogliere a 35 °C e glassare a piacimento.

J09	Amarena	J10	Fragola
J07	Arancia	J06	Limone
J02	Avola	J08	Mandarino
J05	Caramou	J01	Smeraldi
J04	Fondente	J03	Torino



LEFROLLE

Linea di frolle pronte all'uso ideali per **basi torte**

FROLLA - CLASSICO

DA01

DA02

CHOCOFROLLA - AL CACAO

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Preriscaldare a bagnomaria e/o microonde - Prelevare la quantità desiderata di Frolla o Chocofrolla - Versare la quantità desiderata nel fondo degli stampi - Completare il dolce come di consueto.



CON VERA FROLLA
ARTIGIANALE



STRUTTURA
CONSISTENTE E FRIABILE



TAGLIO AGEVOLE



FACILISSIMO
DA USARE



Conf 2 x 3 KG





Sottozeroock

Crema croccante per **farcire** e **glassare**
mousse, semifreddi e torte moderne



GLASSA



FARCISCI



Conf 2 x 3 KG

D20	Alba
D21	Avola
D01	Bianco
D19	Caffè
D15	Caramou
D16	Ciocco&Latte
D17	Fondente
D12	Limone
D18	Smeraldi



AMPIO ASSORTIMENTO



CROCCANTEZZA PERSISTENTE



STRUTTURA SEMPRE CREMOSA A TUTTE LE TEMPERATURE





PASTICCERIA MODERNA 4.0

Gran parte dell'innovazione è nella **volontà** di innovare,
volontà di innovare è **amore** per il proprio lavoro.



Made with love!



Via Luigi Greco, 1 (Z. I.) - 93100 Caltanissetta (CL)

Tel. +39 0934.595632 info@disiosrl.it
Fax +39 0934.595632 disiosrl.it

