

Mandarino fondente



LACTOSE
FREE



FABBRI
1905

MANDARINO FONDENTE

LACTOSE
FREE

La golosità senza rinunce!

Tutta la golosità irresistibile del cioccolato si fonde con il gusto profumato e dolce del mandarino, regalando una nota delicata ma decisa a questo dolce.

Il Kit contiene:

| | | | |
|---------|----------------------------|---------|--------------|
| 6236546 | SELEN FABBRI SL | 1,25 KG | 2 BUSTE |
| 6225725 | DELIPASTE FABBRI MANDARINO | 1,50 KG | 1 LATTINA |
| 6409010 | GLASSA CIOCCOLATO SCURO | 4,20 KG | 1 SECCHIELLO |

Scopri i prodotti per realizzare il bisquit

| | | | |
|---------|---------------------------------|---------|-----------|
| 6231007 | CACAO FABBRI BOLLO ORO | 1,00 KG | 1 BUSTA |
| 6235329 | BASE VEGAN FABBRI | 0,35 KG | 1 BUSTA |
| 6225428 | DELIPASTE FABBRI VANIGLIA SUPER | 1,50 KG | 1 LATTINA |

Pasticceria fredda-Semifreddo



IDEALE CON STAMPO

"Tortaflex"

disponibile su

silikomart[®]
professional

APPROFITTA DELLO SCONTO 20%

FABBRI20

*valido fino al 31/12/24

Accedi al sito



La Qualità Fabbri 1905 al tuo servizio



Selen Fabbri Senza Lattosio

Base per la realizzazione di semifreddi senza lattosio ai gusti classici e frutta. Conferisce volume, struttura e zuccheri che rendono il dolce perfetto al taglio alla temperatura di -15°C . Aiuta a mantenere stabile il dolce anche durante il trasporto.



Cacao Fabbri Bollo Oro

Selezionato tra le più pregiate qualità di cacao olandese, che sottoposto al processo di tostatura contribuisce ad arricchirne l'aroma. Ideale per ogni preparazione di pasticceria e gelateria.



Base Vegan Fabbri

Costituita principalmente da proteine della patata. L'elevata concentrazione proteica unita all'acqua permette di richiamare le caratteristiche dell'albume d'uovo e il suo potere montante.



Delipaste Fabbri Vaniglia Super

È la qualità delle materie prime a rendere speciale ogni ricetta. Questa pasta aromatizzante con bacche è caratterizzata da un blend di vaniglia proveniente da Uganda e Madagascar. Con note legnose e di cuoio.



Delipaste Fabbri Mandarino

Con succo di mandarino. Questa pasta aromatizzante garantisce un gusto costante nel tempo. È perfetta per conferire alle tue preparazioni un'intensa nota aromatica, profumata e agrumata.



Glassa Fabbri Cioccolato Scuro

Glasse e Nappage, il tocco finale di tanti dolci e semifreddi. Questa glassa è aromatizzata al gusto tipico del cioccolato al latte. Dal colore intenso rimane brillante, lucida e perfetta al taglio anche a temperatura negativa.

SCOPRI TUTTA LA LINEA





LA RICETTA

SEMIFREDDO MANDARINO FONDENTE SENZA LATTOSIO



Le ricette Fabbri Master Class

Semifreddo



Dosaggio per circa 40 torte Ø 16 cm

BISCUIT CACAO VEGAN

Ingredienti

| | |
|--|-------|
| Farina | 235 g |
| Cacao Fabbri Bollo Oro | 25 g |
| Base Vegan Fabbri | 50 g |
| Fecola di patate | 100 g |
| Zucchero | 160 g |
| Olio di semi | 175 g |
| Acqua | 360 g |
| Delipaste Fabbri Vaniglia Super | 35 g |

Procedimento

Mettere in planetaria acqua e **Base Vegan**, lasciar riposare alcuni minuti (fare schiumare) e mettere a montare. Aggiungere olio, montando lentamente, aggiungere lo zucchero e per ultimo il **Delipaste Vaniglia Super**. Aggiungere farina e fecola setacciata mescolando a mano dal basso verso l'alto. Poi aggiungere il **Cacao Bollo Oro** setacciato mescolando delicatamente. Per un biscuit sottile in teglia 60x40 smontare il composto e cuocere in forno statico a 205°C, senza umidità, per 7 minuti.

SEMIFREDDO MANDARINO

Ingredienti

| | |
|------------------------------------|-------|
| Selen Fabbri Senza Lattosio | 60 g |
| Delipaste Fabbri Mandarino | 30 g |
| Acqua | 30 g |
| Panna delattosata | 300 g |

Procedimento

Inserire il **Selen Senza Lattosio** nella panna delattosata fredda, reidratare e semi montare in planetaria con la frusta. Unire acqua e **Delipaste Mandarino** e utilizzare il composto per aromatizzare il semifreddo, mescolando a mano senza smontare il semifreddo.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Tagliare un disco di biscuit diametro 16. Inserirlo sulla base di una tortiera o di un disco di acciaio dello stesso diametro rivestito di acetato. Colarvi il semifreddo facendo attenzione ad avere un margine di qualche millimetro. Chiudere con un disco di biscuit 1 cm più piccolo dello stampo. Abbatte e glassare con **Glassa Cioccolato Scuro** riscaldata a massimo 35°C. Congelare, sfornare e decorare.

ACCEDI A TUTTE LE RICETTE FABBRI MASTER CLASS



FABBRI
1905

Italian Family Company