

Ovocrock



OVOCROCK

Cioccolato e cereali: un duo indimenticabile!

Il gusto pieno di crema al latte leggermente vanigliata,
arricchita da una crema al cioccolato con cereali.
Tutto avvolto da un variegato dal gusto del cioccolato più amato.

Il Kit contiene:

6234545	PANNAMOUSSE V FABBRI	1,00 KG	1 BUSTA
6225583	DELIPASTE FABBRI OVETTO	4,00 KG	1 SECCHIELLO
6225548	NUTTY FABBRI CEREALI	3,60 KG	1 SECCHIELLO
6225584	SNACKOLOSÌ FABBRI OVETTO	4,00 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-Mousse



IDEALE CON STAMPO

"Canto della Sirena"

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



Pannamousse V Fabbri

Base neutra per la preparazione di mousse, bavaresi, pannacotta, crème caramel, budini e come fermapanna. Permette di preparare con facilità dolci cremosi, morbidi e con un'ottima tenuta al taglio.



Delipaste Fabbri Ovetto

Pasta aromatizzante al gusto pieno di latte leggermente vanigliato. Puoi utilizzarlo in tutte le preparazioni di pasticceria per aromatizzare mousse e semifreddi. Garantisce una resa ottimale e costante in tutte le lavorazioni.



Nutty Fabbri Cereali

Una crema di nocciole e cacao con inclusioni croccanti di cereali. In pasticceria è perfetto per inserti all'interno di semifreddi e mousse.



Snackolosi Ovetto

Una crema anidra dal colore e dal gusto tipico del cioccolato al latte più amato. Perfetta sia in gelateria che in pasticceria per inserti e coperture. Il tocco finale dalla consistenza avvolgente e cremosa che ne esalta il gusto.

SCOPRI TUTTA LA LINEA



LA RICETTA

MOUSSE OVOCROCK

Dosaggio per circa 20 torte
stampo cm. 30x10x3,5

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

MOUSSE LATTE

Ingredienti

Pannamousse V Fabbri	50 g
Delipaste Fabbri Ovetto	70 g
Panna	500 g

INSERTO

Ingredienti

Nutty Cereali Fabbri	200 g
-----------------------------	-------

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Inserire nello stampo uno strato di **Nutty Cereali** di circa 100 g e abbattere di temperatura. Una volta abbattuto questo strato sarà l'inserto della torta. Tagliare un rettangolo di biscuit della dimensione dello stampo. Cospargere uno strato di **Nutty Cereali** di circa 100 g. Abbattere di temperatura. Colare nello stampo pulito la mousse per circa 1/3 del volume. Inserire l'inserto abbattuto, aggiungere la restante mousse e chiudere con il biscuit facendo attenzione ad appoggiare lo strato con il **Nutty Cereali** a contatto con la mousse. Abbattere di temperatura, sfornare il dolce e glassare con **Snackolosi Ovetto** scaldato a 35°. Congelare e decorare a piacere.



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.

Procedimento

Inserire **Pannamousse V** nella panna fredda, reidratare e montare in planetaria con la frusta. Unire **Delipaste Ovetto** e mescolare a mano senza smontare la mousse.



FABBRI
1905
Italian Family Company