

Viola Boreale

NOVITÀ



FABBRI
1905

VIOLA BOREALE

SUPER FOOD SUPER CRUNCHY

Due super food per un super gusto.
Il gusto fresco del mirtillo incontra le inclusioni croccanti dei semi di girasole.

Il Kit contiene:

6234545	PANNAMOUSSE V FABBRI	1,00 KG	2 BUSTE
6236049	FABBRIYOG FABBRI	1,00 KG	1 BUSTA
6225759	DELIPASTE FABBRI BANANA	1,50 KG	1 LATTINA
6225629	SNACKOLOSÌ FABBRI MIRTILLO & SEMI DI GIRASOLE CRUNCHY	1,20 KG	4 LATTINE



Pasticceria fredda-Mousse



IDEALE CON STAMPO

"Essenziale"

disponibile su

silikomart
professional

APPROFITTA DELLO SCONTO 20%

FABBRI20

*valido fino al 31/12/25

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.



Fabbriyog Fabbri

Prodotto aromatizzante in polvere con il 12% di yogurt magro in polvere, dal gusto deciso di yogurt. Ideale per aromatizzare gelati, mousse e semifreddi.



Delipaste Fabbri Banana

Con il 30% di polpa di banana, questa pasta aromatizzante garantisce un gusto costante nel tempo. E' perfetta per conferire alle tue preparazioni un'intensa nota aromatica.



Snackolosi Fabbri Mirtillo & Semi di girasole Crunchy

Variegatura anidra al gusto mirtillo con inclusioni croccanti di mirtillo e semi di girasole. Perfetta per inserti e glasse in pasticceria, variegature e cremini in gelateria.

SCOPRI TUTTA LA LINEA





LA RICETTA

MOUSSE VIOLA BOREALE



Le ricette Fabbri Master Class Mousse



BISCUIT ALLA BANANA

Ingredienti

Farina	250 g
Zucchero	250 g
Olio	200 g
Panna	200 g
Baking	10 g
Uova	220 g
Delipaste Fabbri Banana	70 g

Procedimento

Inserire tutti gli ingredienti in un cutter e lavorare fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere su un tappeto in silpat e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 15 minuti.

MOUSSE BANANA

Ingredienti

Panna	1000 g
Pannamousse V Fabbri	100 g
Delipaste Fabbri Banana	100 g
Latte	100 g

Procedimento

Inserire il **Pannamousse V** nella panna fredda. Reidratare accuratamente e montare in planetaria. Aggiungere **Delipaste Banana**, precedentemente unito al latte freddo a mano senza smontare il composto.

MOUSSE YOGURT

Ingredienti

Panna	1000 g
Pannamousse V Fabbri	100 g
Latte	100 g
Fabbriyog Fabbri	30 g

Procedimento

Inserire il **Pannamousse V** nella panna fredda. Reidratare accuratamente e montare in planetaria. Aggiungere una pastella realizzata con **Fabbriyog** e latte, mescolando a mano senza smontare il composto.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Prepare uno stampo da inserto di 18 cm. Colare al suo interno la mousse alla banana per metà del volume e chiudere con un disco di biscuit. Abbattere di temperatura. Preparare la mousse allo yogurt e inserirla nello stampo da 20 per circa 1/3 del volume. Quindi estrarre dallo stampo l'inserto e in superficie stendere uno strato sottile di **Snackolosi Mirtillo & Semi di girasole Crunchy**. Inserirlo al centro della torta lasciando il biscuit al livello come chiusura. Abbattere di temperatura e glassare con **Glassa Cioccolato Bianco** a 28°C, nella parte centrale della torta. Succedivamente glassare lateralmente con **Snackolosi Mirtillo & Semi di girasole Crunchy** scaldato a 35°C. Decorare.

