

Rosa d'aurora



LACTOSE
FREE



FABBRI
1905

ROSA D'AURORA

LACTOSE
FREE

Sinfonia di profumi

La nuance delicata delle note floreali della rosa incontrano il gusto agrumato dell'arancia, creando un'equilibrio perfetto.

Il Kit contiene:

6236546	SELEN FABBRI SENZA LATTOSIO	1,25 KG	2 BUSTE
6235807	PASTOVOPAN FABBRI	1,25 KG	1 LATTINA
6400361	DELIPASTE FABBRI ROSE	1,50 KG	1 LATTINA
6400447	TOP GELÉE FABBRI	1,45 KG	2 LATTINE
6225743	DELIPASTE FABBRI ARANCIA	1,50 KG	1 LATTINA



Pasticceria fredda-Semifreddo



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



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.



Pastovopan Fabbri

Tuorli d'uovo e zucchero pastorizzati insieme. Pastovopan conferisce e mantiene a lungo la cremosità delle creme, rende soffici le masse montate prolungandone naturalmente la shelf life. Si conserva a temperatura ambiente prima dell'apertura. **SENZA CONSERVANTI**. Una volta aperto si conserva in frigo per 7 giorni.



Delipaste Fabbri Rose

Contiene estratto di rosa e dona un perfetto equilibrio grazie alle sue note aromatiche floreali. Il Delipaste Rose può essere utilizzato in tutte le preparazioni di pasticceria, bakery o pasticceria fredda, per aromatizzare impasti e farciture. Garantisce una resa ottimale e costante in tutte le lavorazioni.



Top Gelée Fabbri

Gelatina ideale per decorare torte, crostate e semifreddi. Mantiene le sue caratteristiche anche a temperatura di -18°C , impedendo al dolce di disidratarsi e proteggendolo dall'assorbimento di odori. Il suo gusto neutro lo rende perfetto per aromatizzazioni che lo valorizzano.



Delipaste Fabbri Arancia

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

SCOPRI TUTTA LA LINEA





LA RICETTA

SEMIFREDDO ROSA D'AURORA SENZA LATTOSIO



Le ricette Fabbri Master Class Semifreddo



Con 1 kit realizzi circa
30 torte diametro 20

BASE CRUMBLE

Ingredienti

Farina	100 g
Zucchero integrale	100 g
Burro senza lattosio	100 g
Polvere di mandorla	100 g
Burro senza lattosio fuso	25 g

SEMIFREDDO CREMA

Ingredienti

Selen Fabbri Senza Lattosio	40 g
Pastovopan Fabbri	20 g
Panna senza lattosio	200 g

SEMIFREDDO ALLA ROSA

Ingredienti

Selen Fabbri Senza Lattosio	60 g
Delipaste Fabbri Rose	30 g
Panna senza lattosio	300 g

GLASSA

Ingredienti

Top Gelée Fabbri	150 g
Delipaste Fabbri Arancia	15 g

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Preparare il crumble e farlo raffreddare. Prelevarne 250g circa e unirvi il burro senza lattosio fuso creando un composto per foderare lo stampo della tortiera di diametro 20. Creare uno strato sottile e compatto dai bordi irregolari. Utilizzare un anello di acciaio o uno stampo in silicone di diametro 16. Preparare il semifreddo alla crema e colarlo nello stampo, livellando per renderlo liscio. Inserire in abbattitore. Prendere uno stampo del diametro di 18cm, preparare il semifreddo alla rosa e colarlo al suo interno. Quindi inserire al centro della torta l'inserito alla crema precedentemente abbattuto, premendolo, livellando le superfici. Pulire da eventuali eccessi di semifreddo. Abbattere di temperatura. Preparare la glassa e glassare il dolce abbattuto. Inserire quindi all'interno del fondo di crumble e decorare.

Procedimento

Unire i primi 4 ingredienti in planetaria e lavorare con la foglia fino ad ottenere un composto grossolano. Sbriciolare finemente su una teglia e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Procedimento

Inserire il **Selen Senza Lattosio** nella panna senza lattosio fredda, e reidratare. Unire il **Pastovopan** e semi montare in planetaria con la frusta.

Procedimento

Inserire il **Selen Senza Lattosio** nella panna senza lattosio fredda, reidratare e semi montare in planetaria con la frusta. Inserire il **Delipaste Rose**, mescolando a mano senza smontare il composto.

Procedimento

Ammorbidire leggermente il **Top Gelée** in microonde, se necessario, per favorire l'inserimento del **Delipaste Arancia** e renderlo fluido.



FABBRI
1905

Italian Family Company