

Buono!

FABBRI

1905

Creatività e innovazione per un gusto irresistibile

Cioccolato, wafer e crema alla nocciola, in una proposta golosa e attraente, che cattura al primo sguardo l'attenzione in vetrina.

 **BUONO!** 

Ingredienti

Base fiordilatte	3000 g
Delipaste Fabbri Buono!	300 g
Latte	300 g
Snackolosi Fabbri Buono!	q.b.
Snackolosi Fabbri Ovetto	q.b.

Procedimento

Unire gli ingredienti escudendo i variegati. Mixare accuratamente e mantecare. In estrazione costruire la vaschetta a strati alternando gelato a **Snackolosi Buono!**. Livellare la superficie, abbattere e chiudere con uno strato di **Snackolosi Buono!**. Abbattere e decorare con **Snackolosi Ovetto**.


**Autentica
esperienza
di gusto**


 **Snackmania**  **Buono!**



Il Kit contiene:

6225423	DELIPASTE FABBRI BUONO!	4 KG	1 SECCHIELLO
6225603	SNACKOLOSÌ FABBRI BUONO!	4 KG	1 SECCHIELLO
6225584	SNACKOLOSÌ FABBRI OVETTO	4 KG	1 SECCHIELLO

Si possono realizzare 10 vaschette larghe (h40)



Buono!

FABBRI

1905

L'abbinamento perfetto anche in pasticceria,
con tutto il gusto di uno degli snack più amati.

. MOUSSE BUONO! .

MOUSSE BUONO!

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 **Delipaste Vaniglia Super**. Aggiungere farina e fecola setacciati, 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.

BISCUIT CACAO SENZA UOVA

Ingredienti

Panna	1000 g
Pannamousse Fabbri	100 g
Delipaste Fabbri Buono!	100 g

Procedimento

Inserire il **Pannamousse** nella panna fredda. Reidratare accuratamente e semi montare in planetaria. Aggiungere **Delipaste Buono!** a mano senza smontare il composto.

Composizione del dolce

Preparare il biscuit e pretagliare delle strisce più piccole dello stampo. Preparare la mousse Buono! e colarla nello stampo per metà del volume. Chiudere con biscuit. Colare la mousse anche all'interno di uno stampo a piccoli cubetti. Abbattere tutto di temperatura. Sformare e sovrapporre i cubetti alla base di mousse come da foto e glassare con **Snackolosi Buono!**. Successivamente glassare con **Snackolosi Ovetto**. Decorare la monoporzione con linee di cioccolato scuro.

IDEALE CON GLI STAMPI

"Fashion Eclair 80"
da riempire per metà

"Micro Gem5"
per cubetti

disponibili su
silikomart[®]
professional

APPROFITTA DELLO SCONTO 20%

FABBRI20

*valido fino al 31/12/25

FABBRI

1905

Italian Family Company