

Grazie per aver scelto
le nostre

Specialità in Sciroppo

FABBRI
1905



Gli ingredienti che fanno
la differenza

Lo Starter Set contiene:



6981246	AMARENA FABBRI	3,2 KG	1 LATTA
6172127	FRAGOLA FABBRI	3,2 KG	1 LATTA
6172125	ZENZERO FABBRI	3,2 KG	1 LATTA



Specialità in sciroppo

**AMARENE®
FABRI**

Ideale perché

- ✓ FRUTTI INTERI O IN PEZZI
- ✓ 3 CALIBRI
- ✓ DENOCCIOLATE
- ✓ IN SCIROPPO, SGOCCIOLATA, LAVATA
- ✓ AMARENE SEMI-CANDITE
- ✓ FRUTTO CROCCANTE E MORBIDA POLPA
- ✓ PROCESSO DI CANDITURA UNICO
- ✓ 100% PRODUZIONE INTERNA
- ✓ SENZA CONSERVANTI
- ✓ SENZA AROMI E COLORANTI ARTIFICIALI
- ✓ SHELF LIFE sgocciolata: 12 MESI
- ✓ SHELF LIFE in sciroppo: 60 MESI



**ZENZERO
FABRI**

Ideale perché

- ✓ PEPITE: FORMA UNICA SUL MERCATO
- ✓ NON FIBROSO: facile da tagliare, piacevole alla masticazione
- ✓ GUSTO FRESCO, PICCANTE AL PUNTO GIUSTO
- ✓ MANTIENE LA PICCANTEZZA IN COTTURA
- ✓ ZENZERO E CURCUMA: due dei superfood più amati
- ✓ SENZA CONSERVANTI
- ✓ SENZA AROMI E COLORANTI ARTIFICIALI
- ✓ SHELF LIFE: 36 MESI



**FRAGOLE
FABRI**

Ideale perché

- ✓ FRUTTI INTERI
- ✓ CALIBRO: 10-20
- ✓ AROMA FRUTTATO E LEGGERMENTE ACIDULO
- ✓ FRAGRANZA E AROMA DELLA FRAGOLA FRESCA
- ✓ SCIROPPO FLUIDO, POCO DENSO: facile da sgocciolare
- ✓ SENZA CONSERVANTI
- ✓ SENZA AROMI E COLORANTI ARTIFICIALI
- ✓ SHELF LIFE: 60 MESI



SCOPRI TUTTA LA LINEA





DOLCE MAMMA CON FRAGOLA FABBRI

1° IMPASTO

Ingredienti

Zucchero saccarosio	673 g
Acqua	577 g
Tuorlo d'uovo pasta gialla	865 g
Lievito Madre	641 g
Farina di grano tenero tipo 00 PANETTONE Z	1538 g
Burro 82% - multiuso	962 g

2° IMPASTO

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00 PANETTONE Z	385 g
Zucchero saccarosio	135 g
Tuorlo d'uovo pasta gialla	173 g
Miele d'acacia	31 g
Pasta di scorzone di arancia navel candito	38 g
Baccelli di vaniglia Bourbon	6 g
Burro 82% - multiuso	192 g
Sale iodato	46 g
Fragola Fabbri	1280 g
Cioccolato alla vaniglia	641 g

GLASSA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

Cioccolato alla fragola	256 g
Olio di riso	26 g

Le ricette del Maestro Accademico Francesco Elmi



Procedimento

Sciogliere lo zucchero in 256 g di acqua direttamente nel tuffante. Unire quindi i tuorli, il lievito maturo e la farina. Quando l'impasto avrà incordato, unire la restante acqua, lasciar incordare nuovamente ed, infine, unire il burro. Lasciar triplicare l'impasto.

Procedimento

Far incordare il primo impasto con la seconda parte di farina. Unire nell'ordine lo zucchero, i tuorli, il miele, la pasta d'arancio ed infine il burro miscelato alla vaniglia ed al sale, dando il tempo necessario all'impasto di incordarsi dopo l'integrazione di ogni ingrediente. A impasto completamente formato aggiungere **Fragola Fabbri** sgocciolata e il cioccolato bianco. Attendere un'ora e spezzare. Attendere un'altra ora e lasciar lievitare a 30°C per 5/6 ore. Portare a temperatura ambiente e cuocere.

Procedimento

Temperare il cioccolato alla fragola a 28°C assieme all'olio di riso. Immergere i lievitati e far cristallizzare. Decorare a piacimento.

QUANTITÀ INCLUSIONI PER CHILO DI IMPASTO

Ogni 1000 g di impasto aggiungere:
203 g **FRAGOLA FABBRI**
101 g cioccolato alla vaniglia

SCOPRI LE ALTRE RICETTE





PAN DEIRE CON ZENZERO FABBRI

1° IMPASTO

Ingredienti

Zucchero	1750 g
Acqua	1500 g
Tuorli	2250 g
Lievito naturale	1500/2000 g
Farina W380/390 P/L 5.05	4000 g
Burro	2500 g

2° IMPASTO

Ingredienti

Farina W380/390 P/L 5.05	1000 g
Zucchero	350 g
Tuorli	450 g
Burro	500 g
Sale	120 g
Bacche di vaniglia	8 g
Zenzero Fabbri pepite	1100 g
Fichi canditi sotto sciroppo	1900 g
Arancia candita a cubetti	3000 g
Miele	150 g
Pasta di arancio	100 g
Pisto napoletano	22 g

GLASSA ALLE NOCCIOLE

Ingredienti

Zucchero	3000 g
Nocciole	1000 g
Farina	1000 g
Albume	1100 g

Procedimento

Fare sciogliere 1 lt di acqua con lo zucchero. Unire i tuorli e la farina e fare incordare. Infine unire la restante acqua e il burro a temperatura ambiente.

Far riposare 12/14 ore a 26°C fino a far triplicare l'impasto.

Procedimento

Incordare il primo impasto con la farina. Unire lo zucchero e i tuorli e impastare bene. Unire il burro con il sale, far incordare l'impasto ed infine unire i fichi, l'arancio e lo **Zenzero Fabbri**. Attendere un'ora, spezzare, far riposare un'altra ora, quindi pirlare e mettere negli stampi. Attendere un'altra ora e lasciar lievitare a 30°C per 5/6 ore. Portarli a temperatura ambiente e cuocere a 170°C per 60 minuti circa per pezzatura da 1 kg. All'uscita dal forno capovolgere i Pan dei Re e lasciar raffreddare a testa in giù per almeno 3 ore. Insacchettare il giorno seguente.

Per il lievito naturale indicato in ricetta si intende lievito acido al punto giusto, dopo aver fatto almeno tre rinfreschi (con rapporto pasta acida / farina uno a uno) ed aver lasciato fermentare il lievito a 30°C per 3 ore in seguito ad ogni rinfresco.

Procedimento

Macinare le nocciole in modo che siano sminuzzate, ma che mantengano ancora una granulometria percepibile al tatto. Unire lo zucchero e la farina e infine aggiungere gli albumi. La glassa così ottenuta deve avere una consistenza cremosa. E' bene preparare la copertura almeno 12 ore prima dell'utilizzo. Utilizzare la glassa per ricoprire i Pan dei Re prima della cottura, finire poi con mandorle con pelle, granella di zucchero e zucchero a velo.

Le ricette del Maestro Accademico Francesco Elmi



QUANTITÀ INCLUSIONI PER CHILO DI IMPASTO

Ogni 1000 g di impasto aggiungere:
100 g **ZENZERO FABBRI**
175 g fichi canditi
278 g arancia candita

SCOPRI LE ALTRE RICETTE





PANETTONE CON AMARENA FABBRI®

1° IMPASTO

Ingredienti

Zucchero semolato	875 g
Acqua	750 g
Tuorli	1125 g
Lievito naturale	750/1000 g
Farina	2000 g
Burro	1250 g

GLASSA PANETTONE

Ingredienti

Zucchero	1500 g
Farina debole	500 g
Nocciole	500 g
Albumi	550 g

2° IMPASTO

Ingredienti

Farina	500 g
Zucchero	175 g
Tuorli	225 g
Burro	250 g
Sale	60 g
Vaniglia	q.b.
Miele millefiori	60 g
Amarena Fabbri sgocciolata	1900 g
Cioccolato bianco a pezzi grossolani	1000 g

PER LA VERSIONE INZUPPATA PREPARARE LA BAGNA COME SEGUE

Ingredienti

Amarena Fabbri sciroppo di canditura	500 g
Acqua	150 g
Alcolato alla vaniglia 70°	150 g

Procedimento

Fare sciogliere lo zucchero in un litro di acqua. Unire i tuorli e il lievito, la farina e una volta incordato, unire la restante acqua e il burro. Far riposare 12/15 ore.

Procedimento

Tritare metà zucchero con le nocciole. Inserire poi lo zucchero rimanente, la farina e infine l'albume.

Procedimento

Fare incordare il primo impasto con la farina, poi unire lo zucchero e i tuorli. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e perfetto. Aggiungere poi il burro, il sale e la vaniglia, infine la quantità di **Amarena Fabbri** desiderata ed il cioccolato. Dopo 60 minuti incartare, pirlare e mettere nei pirottini da cottura. Far lievitare a 33°C per 5 ore, fare ambientare, glassare e cuocere a 170°C per circa un'ora e comunque portare al cuore a 94°C.

Procedimento

Mescolare gli ingredienti ed inzuppare i panettoni all'uscita dal forno.

Le ricette del Maestro Accademico Francesco Elmi



QUANTITÀ INCLUSIONI PER CHILO DI IMPASTO

Ogni 1000 g di impasto aggiungere:
240 g **AMARENA FABBRI**
120 g cioccolato bianco

SCOPRI LE ALTRE RICETTE



Panettone con Gianduia

MORENO FABBRI®

e **ZENZERO FABBRI**



Creazione del
Maestro Accademico
Francesco Elmi



SCARICA LA RICETTA

