

Amarenacrocc

NOVITÀ



FABRI
1905

AMARENACROCK

Una sinfonia di consistenze morbide e croccanti!

La friabilità della pasta frolla con il cuore morbido di **Colata Amarena Fabbri**,
in contrasto con la copertura croccante di mandorle,
impreziosita dallo speciale calibro di **Amarena Fabbri Magnum**.

Il Kit contiene:

6981248	AMARENA FABBRI MAGNUM	3,20 KG	1 LATTA
6420151	COLATA AMARENA FABBRI CLASSICA	4,50 KG	1 SECCHIELLO
6235807	PASTOVOPAN FABBRI	1,25 KG	1 LATTINA
6400912	FRESCAFRUTTA GELÉE FABBRI	0,84 KG	1 FLACONE CON NEBULIZZATORE



La Qualità Fabbri 1905 al tuo servizio



Amarena Fabbri Magnum

Diametro 20/22 mm.

Ideale per preparazioni di gelateria/pasticceria in cui si desidera valorizzare la decorazione oppure utilizzata all'interno dei dolci per esaltare il gusto di Amarena Fabbri. Adatta anche ad essere tagliata a metà per particolari decorazioni.



Colata Amarena Fabbri Classica

Dal colore intenso e brunito tipico di Amarena Fabbri è molto versatile e ha un'elevata quantità di frutta in pezzi e intera (oltre il 95%). Perfetta per i dolci da forno, ideale anche a freddo per farcire croissant o Pan di Spagna. Mantiene inalterato il suo inconfondibile sapore anche dopo la cottura in forno.



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.



FrescaFrutta Gelée Fabbri

Trasparente, insapore e inodore. È la prima gelatina a spruzzo pronta all'uso. Una soluzione tecnica innovativa che consente l'erogazione del prodotto sempre perfetta e uniforme, con una ottimizzazione dei tempi di preparazione. Mantiene la frutta sempre fresca e lucida come appena tagliata, evitandone l'imbrunimento. Ideale in pre-cottura per dolci da colazione in sostituzione di sciroppi di zucchero, latte e uova per innescare la reazione di Maillard, post-cottura per dolci da credenza, per lucidare e proteggere dalla disidratazione e dall'ossidazione. Perfetta da +5°C a -10°C.

SCOPRI TUTTA LA LINEA





LA RICETTA

AMARENACROCK



Dosaggio per circa 4 torte Ø 20

PASTA FROLLA

Ingredienti

Farina grano tenero 00 debole	450 g
Pastovopan Fabbri	180 g
Zucchero a velo	60 g
Bacca di vaniglia	1
Scorza di limone	1
Burro	270 g
Sale	2 g

Procedimento

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Nella planetaria versare il burro morbido, i semi di vaniglia, la scorza grattugiata del limone, il sale e amalgamare per 3-4 minuti fino ad ottenere un impasto estremamente frammentato dalla consistenza sabbiosa. Aggiungere a filo il **Pastovopan** e continuare a lavorare per 2-3 minuti. Unire infine la farina setacciata e lavorare per circa 3 minuti, fino a quando sarà completamente incorporata nell'impasto. Avvolgere con la pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

MONTATA MADDALENA ALLE MANDORLE

Ingredienti

Zucchero	300 g
Uova	750 g
Pastovopan Fabbri	200 g
Farina frolla	300 g
Mandorle in polvere	100 g
Burro fuso	200 g

Procedimento

Montare le uova, il **Pastovopan**, lo zucchero a schiuma stabile, setacciare le polveri assieme ed unire alla montata mescolando delicatamente. Infine unire il burro fuso.

MANDORLE CAMELLATE IN FORNO

Ingredienti

Mandorle affettate	500 g
Zucchero a velo	100 g
Albume	50 g
Zucchero a velo da spolverare prima della cottura	q.b.

Procedimento

Mescolare il tutto, disporre su di una teglia e cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Ingredienti

Amarena Fabbri Colata Classica	q.b.
FrescaFrutta Gelée Fabbri	q.b.
Amarena Fabbri Magnum Frutto	q.b.

Foderare di pasta frolla gli stampi Ø 20 alti 4 cm allo spessore di 10 mm. Fare uno strato sul fondo di **Amarena Fabbri Colata Classica** di circa mezzo centimetro, mettere la montata maddalena alle mandorle fino ad arrivare a 3,5 cm. Cuocere a 170°C per circa 40 minuti. Una volta che le torte saranno a temperatura ambiente gelatinare con **FrescaFrutta Gelée**, cospargere con le mandorle caramellate e decorare con **Amarena Fabbri Magnum Frutto**.

