Mangamaretto

NOVITÀ

FABBRI 1905

MANGAMARETTO

Un’esplosione di freschezza e di colore!

Il gusto dolce e leggermente acidulo del mango
e la nota distintiva dell’amaretto, sono perfettamente armonizzati
dal gusto intenso della glassa al cioccolato.

Il Kit contiene:

6236534	**SELEN FABBRI**	1,25 KG	1 BUSTA
6235807	**PASTOVOPAN FABBRI**	1,25 KG	1 LATTINA
6225436	**DELIPASTE FABBRI AMARETTO**	1,30 KG	1 LATTINA
6225722	**DELIPASTE FABBRI MANGO**	1,50 KG	1 LATTINA
6409010	**GLASSA FABBRI CIOCCOLATO**	4,50 KG	1 SECCHIELLO

Pasticceria fredda-Semifreddo

La Qualità Fabbri 1905 al tuo servizio

Selen Fabbri

Base per la realizzazione di semifreddi 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 Amaretto

È la qualità delle materie prime a rendere speciale ogni ricetta. Il Delipaste Amaretto contiene il 35% di semola di amaretti e puoi utilizzarlo 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.

Delipaste Fabbri Mango

Con succo e polpa dei migliori frutti accuratamente selezionati, questa pasta aromatizzante con il 25% di mango, garantisce un gusto costante nel tempo. È perfetta per conferire alle tue preparazioni un'intensa nota aromatica.

Glassa Fabbri Cioccolato

Glasse e Nappage, il tocco finale di tanti dolci e semifreddi. Questa glassa è aromatizzata al gusto tipico del cioccolato fondente. Dal colore intenso rimane brillante, lucida e perfetta al taglio anche a temperatura negativa.

SCOPRI TUTTA LA LINEA

FABBRI 1905
Italian Family Company

LA RICETTA

MANGAMARETTO

Dosaggio per circa 4 torte Ø 18
e 30 dessert al bicchiere

SEMIFREDDO MANGO

Ingredienti

Panna	1000 g
Selen Fabbri	200 g
Delipaste Fabbri Mango	100 g
Latte	100 g

Procedimento

Inserire il **Selen** nella panna fredda, reidratare e semi-montare. A parte unire il **Delipaste Mango** e il latte, creare una pastella ed unirla alla panna precedentemente semi-montata con il Selen, a mano, senza smontare il composto.

SEMIFREDDO AMARETTO

Ingredienti

Panna	1000 g
Selen Fabbri	160 g
Pastovopan Fabbri	80 g
Delipaste Fabbri Amaretto	100 g

Procedimento

Inserire il **Selen** nella panna fredda e reidratare. Poi aggiungere il **Pastovopan** e semi-montare in planetaria. Aggiungere a mano il **Delipaste Amaretto** facendo attenzione a non smontare il composto.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Ingredienti

Glassa Fabbri Cioccolato	q.b.

Tagliare un disco di biscuit di un diametro adeguato all'inserto dello stampo. Preparare il semifreddo al mango e riempire lo stampo dell'inserto per circa i 3/4 del volume. Chiudere con il disco di biscuit ed abbattere di temperatura. Preparare il semifreddo all'amaretto e colarlo per circa la metà dello stampo della torta, più grande di quello dell'inserto. Poi inserire il semifreddo al Mango abbattuto e tolto dal suo stampo. Abbattere di temperatura. Preparare la **Glassa Cioccolato** scaldandola a circa 45/50°C. Glassare e decorare. Conservare a -18°C. Servire a -15°C.

COMPOSIZIONE IN BICCHIERE

Ingredienti

Glassa Fabbri Cioccolato	q.b.

Adagiare sul fondo del bicchiere degli amaretti sbriciolati. Poi realizzare il semifreddo al mango e riempire per metà il bicchiere, completare con altri amaretti e il semifreddo all'amaretto. Chiudere con la **Glassa Cioccolato**. Decorare a piacere. Conservare a -18°C. Servire a -15°C.

ACCEDI A TUTTE LE RICETTE FABBRI MASTER CLASS

FABBRI 1905
Italian Family Company

31/2023