

DOLCI CREAZIONI DI PASTICCERIA

- Tutte le ricette per semifreddo presenti all'interno di questo catalogo possono essere realizzate utilizzando alternativamente i seguenti prodotti, a seconda delle vostre preferenze:
 - ❖ Pronto mousse -18
 - ❖ Pronto bavarese
 - ❖ Pronto bavarese S.U.
 - ❖ Pronto semifreddo
 - ❖ Cremosa bianca (nel caso in cui il prodotto dovesse solidificare in maniera eccessiva per il prolungarsi della lavorazione, è possibile riportarlo alla consistenza desiderata passandolo in microonde)
 - ❖ Cremosa fondente (nel caso in cui il prodotto dovesse solidificare in maniera eccessiva per il prolungarsi della lavorazione, è possibile riportarlo alla consistenza desiderata passandolo in microonde)
 - ❖ Nevoso (impiego possibile esclusivamente per torte non glassate)
 - ❖ Nucleo gelato caldo (impiego possibile esclusivamente per torte non glassate)

Per quanto riguarda i dosaggi, si consiglia di contattare l'azienda per un risultato ottimale.

- Come si può vedere di seguito, la nostra gamma prodotti include una serie di paste nocciola, pistacchio e gianduja dalle diverse caratteristiche (si rimanda al catalogo prodotti per le specifiche relative).

Paste nocciola:

- ❖ Pasta nocciola 2P
- ❖ Pasta nocciola "oro"
- ❖ Pasta nocciola scura
- ❖ Pasta nocciola chiara
- ❖ Pasta nocciola nuova
- ❖ Pasta nocciola trilobata

Paste pistacchio:

- ❖ Pasta pistacchio best "N"
- ❖ Pasta pistacchio mediterraneo
- ❖ Pasta pistacchio mediterraneo salato
- ❖ Pasta pistacchio puro Sicilia
- ❖ Pasta pistacchio puro Sicilia naturale
- ❖ Pasta pistacchio extra

Paste gianduja:

- ❖ Pasta gianduja
- ❖ Pasta gianduja A
- ❖ Pasta gianduja amara
- ❖ Pasta Grangianduja

- Per quanto riguarda le paste classiche e le paste di frutta, si rimanda al catalogo prodotti per una panoramica della gamma offerta.