

Sweet Model

KORpib

DEKORpib

New Collection





Pasta Modellaggio



Pasta pronta all'uso per la modellazione e decorazione di soggetti come fiori, animali, personaggi, ecc.. **"La Pasta Modellaggio"** può essere miscelata con altri colori per ottenere spettacolari creazioni artistiche. Si può presentare abbastanza compatta all'inizio grazie all'elevato contenuto di burro di cacao, si consiglia quindi di scaldarla qualche secondo in microonde o manipolarla, facilmente malleabile a mano o in sfogliatrice.

Confezionato in cartoni da 5 kg (5 x 1kg).

EKO RpiB



Pasta Copertura



Pasta di zucchero fine, facilmente malleabile a mano o in sfogliatrice, dal gusto buono e naturale, perfetta per torte nuziali e per le ricorrenze. La qualità dei nostri zuccheri sceltissimi ci permette di proporvi una pasta bianca e molto plastica, perfetta per colorazioni e ottima in surgelazione. Tutte queste caratteristiche si possono riassumere col termine **"meravigliosa"**.

"La Pasta Copertura" può essere miscelata con altri colori per ottenere spettacolari creazioni artistiche.

Confezionato in cartoni da 5 kg (5 x 1 kg).

EKO RpiB

Pasta di Mandorla Cop/Decor

La fine lavorazione di questa pasta garantisce il gusto e il sapore delle nostre mandorle. La particolare qualità delle materie prime che "L'Azienda" ha accuratamente selezionato per i suoi clienti permette di assaporare il gusto unico e inconfondibile della tradizione del Sud Italia. Ideale per copertura di torte nuziali e per creazioni di soggetti, fruttini, frutta martorana e decorazioni. Tiene bene la surgelazione e può essere colorata a piacere.

E' possibile tirarla a mano o con sfogliatrice.

Confezionato in cartoni da 5 kg (5 x 1 kg).



Pasta di Mandorla Verde Cassata

Pasta di mandorle intere pelate di 1^ scelta con saccarosio extrafino per decorazioni e copertura di dolci. "L'Azienda" coltiva da sempre nel Sud Italia la stessa qualità di mandorle e, grazie alla sua avanzata tecnologia, riesce a lavorarle intere senza perderne il pregiato olio di mandorla. Ideale per la realizzazione della cassata tipico dolce Siciliano. E' possibile tirarla a mano o con sfogliatrice. Tiene bene la surgelazione.

Confezionato in cartoni da 5 kg (5 x 1 kg).





Super Ghiaccia Rapid

Preparato pronto per decorazioni fini su torte ed extension works. Aggiungere a 1 kg di **"Super Ghiaccia Rapid"** 140 gr di acqua e lavorare 2 minuti in planetaria; mettere poi in sac-à-poche o stendere con la spatola.

"Super Ghiaccia Rapid" contiene solo proteine vegetali, è bianca, molto elastica e, grazie alla speciale finezza degli ingredienti selezionati, consente lavorazioni minutissime.

Confezionato in secchielli da 2,5 kg.

EKO Rpib

Pasta di Mandorla Bari 100%

Pasta ottenuta con un'altissima percentuale (**60%**) di mandorle intere pelate di prima scelta e da saccarosio di canna extrafino. **"L'Azienda"** coltiva da sempre nel Sud Italia la stessa qualità di mandorle e, grazie alla sua avanzata tecnologia, riesce a lavorarle intere senza perderne il pregiato olio di mandorla. Ideale per prodotti da forno e per la realizzazione delle seguenti ricette: finanziari, biscuit, frangipane, ciambelle alla mandorla, torta olandese, cake, sablée, pan di Genova, petits-four, ecc..

Confezionato in cartoni da 5 kg (5 x 1 kg).



EKO Rpib
New Collection

Pasticcini di Mandorla



Ricetta Base classica

Pasta di Mandorla 100%	gr 1.000
Saccarosio	gr 150
Albume d'uovo	gr 90/100

Ricetta Base ricca

Pasta di Mandorla 100%	gr 1.000
Farina di Mandorle	gr 600
Saccarosio	gr 570
Albume d'uovo	gr q.b.

Procedimento:

Impastare tutto insieme in planetaria e dressare su teglia della dimensione desiderata. Cottura in forno a 160°C. per 8-10'.

Medaglione al Rhum



Ricetta

Pasta di Mandorla 100%	gr 1000
Burro Cake	gr 300
Farina Frolla	gr 200
Cubano Bianco	gr 50
Uova intere	gr 100
Crispearls	q.b.

Procedimento:

Impastare la pasta di mandorla con il burro, il cubano bianco, le uova, la farina frolla e infine i crispearls. Con una sac-a-poche mettere il giusto quantitativo in uno stampo in silicone a forma di tartelletta mignon. Dopo la cottura ribaltare le tartellette per creare una superficie regolare. Fare raffreddare ed infine glassare con copertura a piacere, decorare con i crispearls prima di raffreddare.

Amaretti Morbidi



Ricetta

Pasta di Mandorla 100%	gr 1000
Saccarosio	gr 140
Albume d'uovo	gr 70
Aroma Mandorla amara	gr q.b.

Procedimento:

Impastare tutto insieme in planetaria e dressare su teglia della dimensione desiderata. Cottura in forno a 160°C. per 8-10'.

Rose del Deserto



Ricetta

Pasta di Mandorla 100%	q.b.	Meringa a freddo	
Crispearls	q.b.	Gelo Gelo Anselmi	gr 200
Crema Artigiano Nocciola	q.b.	Albume d'uovo	gr 100
Meringa Classica	q.b.	Procedimento:	
Mandorle Affettate	q.b.	Montare il tutto in planetaria	

Procedimento:

Stendere la pasta di mandorla 100% con la sfogliatrice allo spessore di circa mm 2,5, formare dei medaglioni con il taglia pasta tondo diam 40 mm., dressare uno spuntone con la crema artigiano e crispearls uniti precedentemente. Chiudere con un altro medaglione di pasta di mandorla facendolo aderire leggermente. Coprire con la meringa e successivamente con le mandorle affettate, spolverare con lo zucchero a velo e infornare a 190°C. per 8-10'.

DEKORpib

DEKORpib

DEKORpib

DEKORpib



PRIMARY
INGREDIENT
IN BAKERY

distribuito da PIB: div. della Dimarno srl

Via Vecchia Buoncammino N. 252 - 70022 - Altamura (BA) - Italy

tel.: +39 080 994 94 11 - fax: +39 080 994 9421

www.dimarno.it - e-mail: pib@dimarno.it

