

RICETTARIO





Ingredienti che creano capolavori



Dal 1955 i prodotti La Preferita fanno parte della storia della gelateria italiana. Il partner ideale per tutti i gelatieri e pasticceri che esprimono il proprio posizionamento con una gamma tradizionale, ma attenta alle tendenze di mercato, con gusti puliti e garanzia di elevata qualità. La lunga storia di passione per le paste classiche, la competenza nella scelta delle materie prime e la costante garanzia della qualità, hanno portato La Preferita ad essere riconosciuta per l'eccellenza dei gusti tradizionali.

La collaborazione con Chef di fama mondiale ha portato alla creazione di una serie di ricette creative dove gli ingredienti La Preferita sono stati interpretati in chiave internazionale.

Lasciati ispirare da gusti autentici trasformati con grande maestria in capolavori assoluti!



Christos Lambrou ha iniziato la sua carriera professionale ad Atene in una piccola pasticceria tradizionale, avvicinandosi al mondo della pasticceria alla sola età di 14 anni.

Nel 1998 è entrato a far parte del team di LEDRA Company come Executive Pastry Chef, Technician Advisor e Trainer.

Dal 2006 è membro attivo dello Chef Club of Athens e della Greek Federation of Chefs.

È il primo ambasciatore di Cacao Barry in Grecia. Ha collaborato con alcune tra le più importanti aziende internazionali come Unilever Food Solutions Hellas, Titan Bakery New York, Oreo e Philadelphia.





Chef Pasticcere, è attivo nel mondo della pasticceria da oltre due decenni, con esperienze e incarichi professionali in ambiti di grande prestigio internazionale.

Frequenta l' Ecole Lenôtre e Bellouet Conseil in Francia, Richemont di Lucerna in Svizzera.

Intraprende una via che si evolve dal ruolo di Chef Pasticcere a quella della figura del consulente pasticcere, svolta che lo vede oggi impegnato a tutto campo nei differenti ambiti della pasticceria anche al di fuori dei confini nazionali.

Svolge attività di docenza e sviluppa progetti su più fronti collaborando con varie aziende e pubblicazioni.





Fin da giovanissimo è stato responsabile della produzione di Helados Romero, un'attività di gelateria iniziata in famiglia nel 1952 che oggi comprende più punti vendita.

Spinto da una forte passione per il mondo del gelato partecipa e vince importanti concorsi internazionali:
Medaglia d'argento alla Coppa del Mondo della Gelateria nel 2016, 2018, 2023 e capitano della squadra spagnola (2018).
Medaglia di bronzo alla Coppa del mondo di cucina Lussemburgo.

Si definisce un vero amante del gelato artigianale e della sua diffusione nel mondo.





Attraverso le sue rinomatissime boutiques di pasticceria, Thierry Bamas riesce a comunicare la sua passione per il gusto, la sua ricerca per l'equilibrio dei sapori, la sua sensibilità per le materie prime, creando desserts dal design raffinato ed elegante.

Vincitore di molti premi internazionali, tra cui: Campione Europeo di Pasticceria nel 2003, Campione Europeo di Zucchero Artistico nel 2005, Campione del Mondo di Semifreddi a Rimini nel 2010, Meilleur Ouvrier de France pâtissier nel 2011.



SOMMARIO

Ricette chef Christos Lambrou	VAI ALLA BIO
Barretta agli agrumi	VAI ALLA RICETTA
Barretta all'arancia	VAI ALLA RICETTA
Crancheese	VAI ALLA RICETTA
Torta Barrel	VAI ALLA RICETTA
Ricette chef Riccardo Magni	VAI ALLA BIO
Caffè Bianco	VAI ALLA RICETTA
Mediterranea	VAI ALLA RICETTA
Nocciola Extra	VAI ALLA RICETTA
Pistacchio "rocher"	VAI ALLA RICETTA
Ricette chef Adolfo Romero	(VAI ALLA BIO
Sfera di pistacchio	VAI ALLA RICETTA
Pionono Santa Fé	VAI ALLA RICETTA
Ricette chef Thierry Bamas	VAI ALLA BIO
Montblanc gelato	VAI ALLA RICETTA
Paris Brest alla nocciola	VAI ALLA RICETTA
Profiteroles glacèe	VAI ALLA RICETTA
Schede Sensoriali	(VAI ALLA PAGINA ►
Codici Prodotto	(VAI ALLA PAGINA
	VAI ALLA PAGINA



arretta agli agrumi con gelato al pistacchio 100% Jupiter, limone e basilico

di Christos Lambrou





Financier al basilico

Meringa Più Comprital	107 g
Acqua	260 g
Zucchero semolato	110 g
Tuorlo d'uovo pastorizzato	200 g
Zucchero semolato	80 g
Farina	250 g
Amido di mais	100 g
Foglie di basilico	40 g

- Montare a neve, fino alla consistenza giusta, il Meringa Più, l'acqua e lo zucchero semolato (110 g) precedentemente mixati.
- Sbattere il tuorlo d'uovo con lo zucchero semolato (80 g).
- Mescolare nella planetaria: farina, amido di mais e foglie di basilico.
- Unire gli albumi montati a neve ai tuorli montati e incorporare la farina.
- Stendere allo spessore desiderato e infornare a 190°C.

Sorbetto limone e ricotta

Acqua calda 40°C	660 g
Limone 400 La Preferita	280 g
Ricotta	55 g
Foglie di basilico	5 g

 Mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione e lasciar riposare prima di mantecare.

Gelato al pistacchio

Zucchero semolato	115 g
Base Cremilk 50 C La Preferita	35 g
Integra Latte Comprital	25 g
Glucosio disidratato 30 DE	10 g
Sale	2 g
Acqua	650 g
Pasta Pistacchio 100% Jupiter La Preferita	150 g
Olio d'oliva	10 g

- Mescolare zuccheri, Base Cremilk, sale e Integra Latte.
- Aggiungere l'acqua e pastorizzare la miscela a 85°C.
- Durante la fase di raffreddamento, a 50°C aggiungere la Pasta Pistacchio e l'olio d'oliva.
- Terminare la pastorizzazione e mantecare.

Stracciatella al pistacchio

Cioccolato bianco 34% a 40°C	410 g
Variegato Pistacchio croccante La Preferita	325 g
Pasta Pistacchio 100% Jupiter La Preferita	190 g
Pailleté feuilletine	45 g
Olio di semi di girasole	30 g
Sale	2 g

• Mescolare tutti gli ingredienti con il cioccolato fuso.

Glassa lucida al pistacchio

Glucosio	190 g
Zucchero semolato	170 g
Acqua	150 g
Gelatina	112 g
Panna fresca	110 g
Cioccolato bianco 34%	105 g
Rapid Gel Comprital	84 g
Pasta Pistacchio 100% Jupiter La Preferita	55 g
Destrosio	20 g
Olio d'oliva	4 g

- Portare ad ebollizione l'acqua e gli zuccheri.
- Aggiungere la panna fresca, la gelatina e il cioccolato bianco.
- Mescolare con un frullatore a immersione e poi aggiungere tutti gli altri ingredienti facendo attenzione a non incorporare troppa aria.
- Utilizzare a 34°C.



Montaggio

- 1 Tagliare il financier al basilico e arrotolarlo all'interno del tubo 3x10cm.
- 2 Farcirlo con il sorbetto limone e ricotta e metterlo in freezer.
- 3 Mettere il gelato al pistacchio negli stampi 5x5x15 cm e al centro posizionare l'inserto realizzato al punto 2. e metterlo in freezer.
- 4 Chiudere con uno strato di gelato al pistacchio e, alla fine, posizionare il financier al basilico.
- 5 Una volta completata la congelazione, glassare la barretta con la stracciatella al pistacchio e congelare.
- 6 Quindi, glassare nuovamente con la glassa al pistacchio.





arretta all'arancia con gelato premier e mandarino tardivo di Ciaculli

di Christos Lambrou





Base torta all'arancia

Olio di semi di girasole	200 g
Zucchero semolato	200 g
Yogurt greco 10% di grassi	200 g
Uova	200 g
Pasta fillo	200 g
Lievito in polvere	5 g

- Mescolare tutti gli ingredienti e distribuirli su teglia 60x40.
- Cuocere in forno a 160°C per 15 min.
 Una volta pronta, togliere la torta dal forno e versarvi immediatamente sopra lo sciroppo raffreddato *(vedi ingredienti sotto).
- Riporre in freezer.

*Sciroppo

Zucchero semolato	120 g
Acqua	180 g
Arancia	1 pezzo

Bollire tutti gli ingredienti per 2 min.

Gelato Milady

Crema Milady La Preferita	500 g
Latte intero	450 g
Panna fresca	50 g

- Mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione e lasciare riposare per 20 min.
- Mantecare.

Gelato Premier

Latte intero	600 g
Panna fresca	70 g
Latte scremato in polvere	25 g
Pasta Premier La Preferita	100 g
Zucchero semolato	110 g
Destrosio	40 g
Base Cremilk 50 C La Preferita	35 g
Integra Latte Comprital	20 g

- Pastorizzare tutti gli ingredienti a 85°C tranne la Pasta Premier.
- Raffreddare, aggiungere la Pasta Premier e mantecare.

Stracciatella al latte

Cioccolato al latte 35% a 40°C	410 g
Premier Croccante La Preferita	325 g
Pasta Nocciola 1957 Tostatura Scura La Preferita	190 g
Pailleté feuilletine	45 g
Olio di semi di girasole	30 g

• Mescolare tutti gli ingredienti con il cioccolato fuso.

Glassa lucida cioccolato al latte e passion fruit

Acqua	60 g
Purea di frutto della passione	20 g
Zucchero semolato	195 g
Glucosio 30 DE	195 g
Latte condensato	90 g
Panna fresca	35 g
Cioccolato Bianco 35% a 40°C	195 g
Gelatina	105 g
Rapid Gel Comprital	95 g
Olio d'oliva	10 g
	*

- Portare a ebollizione l'acqua, la purea di frutto della passione e gli zuccheri.
- Amalgamare il tutto insieme al latte condensato, alla gelatina e al cioccolato bianco.
- Mescolare con un frullatore a immersione e poi aggiungere tutti gli altri ingredienti facendo attenzione a non incorporare troppa aria.
- Utilizzare a 38°C.

Mandarino tardivo di Ciaculli (q.b.)



Montaggio

- 1 Riempire il tubo 3x10 con il gelato Milady e metterlo in freezer.
- 2 Inserire il gelato Premier negli stampi 5x5x15cm e al centro aggiungere il gelato Milady.
- 3 Chiudere con uno strato di gelato Premier e, alla fine, posizionare la base torta all'arancia.
- 4 Una volta congelato completamente, stendere uno strato di variegato mandarino tardivo di Ciaculli e glassare la barretta con la stracciatella al latte. Congelare.
- 5 Glassare nuovamente con la glassa lucida al cioccolato al latte.





rancheese

con gelato allo zabaione tradizionale e Galotyri

di Christos Lambrou





Base crumble con Speculoos*

Burro	200 g
Zucchero semolato	200 g
Anacardi in polvere	160 g
Farina T70	168 g
Sale	2,5 g
Farina di riso	25 g
Mix Speculoos*	4 g
Cioccolato bianco 34%	160 g
Pasta di anacardi	85 g

- Unire burro, zucchero semolato, sale e il *mix Speculoos.
- Aggiungere la polvere di anacardi, la farina T70 e la farina di riso. Mescolare bene.
- Stendere in fogli e conservare in frigorifero.
- Tagliare l'impasto a cubetti molto piccoli o passarlo su una grattugia.
- Cuocere in forno a 140°C fino a doratura e unire direttamente al cioccolato bianco e alla pasta di anacardi.
- Mescolare bene e stendere sulla teglia.

*Mix Speculoos

Cannella	10 g
Zenzero	5 g
Chiodi di garofano	5 g
Cardamomo	5 g
Pepe verde	2 g
Peperoncino	2 g

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.



Gelato allo zabaione tradizionale con Galotyri

Latte intero	585 g
Galotyri (formaggio tradizionale greco)	90 g
Panna fresca	55 g
Latte scremato in polvere	25 g
Integra Latte Comprital	20 g
Base Cremilk 50 C La Preferita	35 g
Zucchero semolato	85 g
Glucosio disidratato 30 DE	5 g
Pasta Zabaione Tradizionale La Preferita	100 g

- Pastorizzare a 85°C tutti gli ingredienti tranne la Pasta Zabaione.
- Raffreddare, unire la Pasta Zabaione, mixare e mantecare.

Pasta sfoglia caramellata

Prima fase	
Burro	400 g
Farina	180 g

Seconda fase	
Farina	350 g
Sale	12 g
Acqua fredda	150 g
Aceto	4 g
Burro	100 g

- Mescolare burro e farina e modellare.
- Unire tutti gli ingredienti della seconda fase e far riposare l'impasto in frigorifero per 2 ore prima di aggiungere l'impasto creato precedentemente (prima fase).
 Effettuare 2 piegamenti (giri) semplici seguiti da altri 2 piegamenti (giri) doppi.
- Laminare e lasciare in frigorifero.
- Laminare nuovamente e infornare a 185°C per 20 min. e successivamente a 220°C per 5 min.
- Caramellare con 50-50 zucchero/acqua.

Variegato Rubino La Preferita (q.b.)

Montaggio

- 1 Colare 200 g di base crumble con il mix Speculoos e spalmare il gelato allo zabaione con Galotyri.
- 2 Farcire al centro con il variegato Rubino La Preferita e coprire nuovamente con del gelato allo zabaione.
- 3 Terminare con pasta sfoglia caramellata.





orta Barrel con biscotto all'olio d'ol

con biscotto all'olio d'oliva, gelato alla nocciola, banane caramellate, aromatizzata al rum invecchiato di Christos Lambrou





Biscotto all'olio d'oliva

Latte Intero	90 g
Burro	60 g
Farina	55 g
Mandorle in polvere	40 g
Zucchero semolato	30 g
Uova	50 g
Tuorli d'uovo	115 g
Meringa Più Comprital	57 g
Acqua	140 g
Zucchero semolato	23 g
Olio d'oliva	50 g
The state of the s	

- Preparare un composto con latte, burro, farina e zucchero semolato.
- Aggiungere uova e tuorli e mescolare bene.
- Preparare una meringa con:
 Meringa Più, zucchero semolato e acqua (precedentemente mixati).
- Aggiungere l'olio d'oliva e le mandorle in polvere.
- Unire il primo composto alla meringa montata.
- Cuocere in forno a 170°C.

Banane caramellate

• Cospargere di zucchero semolato 10 banane e infornarle a 170°C per 25 min.

Gelato alle banane caramellate

Latte intero	250 g
Banane caramellate	350 g
Latte scremato in polvere	50 g
Zucchero di canna	35 g
Base Cremilk 50 C La Preferita	35 g
Destrosio	30 g
Glucosio disidratato 30 DE	35 g
Rum invecchiato	10 g

- Unire tutti gli ingredienti, pastorizzare la miscela, far maturare e mantecare.
- Una volta pronto, porre il gelato negli stampi in silicone a semisfera e congelare.

Gelato alla Nocciola

Latte intero	676 g
Zucchero semolato	140 g
Glucosio disidratato 30 DE	19 g
Nocciola 1957 Tostatura Scura La Preferita	100 g
Latte scremato in polvere	20 g
Base Cremilk 50 C La Preferita	35 g
Proteine del latte	10 g

- Pastorizzare tutti gli ingredienti, tranne la Pasta Nocciola, far maturare.
- Aggiungere la Pasta Nocciola 1957 Tostatura Scura e mixare, quindi mantecare.

Glassa lucida al cioccolato al latte

Acqua	60 g
Purea di banana	20 g
Zucchero semolato	195 g
Glucosio	195 g
Latte condensato	90 g
Panna fresca	35 g
Cioccolato al latte 41%	195 g
Gelatina	105 g
Rapid Gel Comprital	95 g
Olio d'oliva	10 g

- Portare ad ebollizione l'acqua, la purea di banane e gli zuccheri.
- In seguito inserire la panna, la massa di gelatina e il cioccolato al latte 41%.
- Mescolare con un frullatore a immersione e poi aggiungere tutti gli altri ingredienti facendo attenzione a che il mix non incorpori troppa aria.
- Utilizzare a 38°C.



Montaggio

- 1 Riempire gli stampi in silicone con il gelato alla nocciola e posizionare all'interno delle semisfere le banane caramellate.
- 2 Coprire con il biscotto all'olio d'oliva.
- 3 Conservare in freezer.
- 4 Una volta pronti spruzzare con burro di cacao e cioccolato bianco 50-50. Quindi, glassare con la glassa lucida al cioccolato al latte.
- 5 Terminare decorando con barrette di cioccolato.





affè Bianco con gelato caffè bianco, semifreddo agli agrumi, meringa all'italiana di Riccardo Magni





Daquoise ai pinoli

Meringa Più Comprital	89,3 g
Acqua	218,8 g
Zucchero semolato	42 g
Farina di mandorle	300 g
Zucchero a velo	300 g
Farina tipo biscotto	45 g
Pinoli	q.b.

- Per creare la meringa all'italiana montare il Meringa Più con l'acqua e lo zucchero semolato (precedentemente mixati).
- Unire la farina tipo biscotto, setacciare e aggiungere alla meringa.
- Stendere su teglia e distribuire i pinoli.
- Passare con zucchero a velo e cuocere a 170°C per 18-20 min.

Gelato al Caffè Bianco

Base Plus 50 Comprital	35 g
Zucchero semolato	90 g
Latte intero	530 g
Panna	160 g
Destrosio	30 g
Glucosio disidratato	20 g
LMP	35 g
Pasta Caffè Bianco La Preferita	100 g

- Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne la Pasta Caffè Bianco.
- Unire la Pasta Caffè Bianco, mixare e mantecare.

Composta rustica di agrumi

Agrumi Bio (arance, limoni, mandarini)	320 g
Zucchero semolato	200 g
Zucchero fondente	90 g
Evulcream Comprital	30 g

- Sbollentare gli agrumi, tagliare per eliminare i semi.
- Passare al cutter con gli zuccheri mantenendo una struttura rustica.
- Portare a bollore per alcuni min.
- A 40°C in raffreddamento unire l'Evulcream e mixare.
- Conservare a 4°C in box ermetico.

Crema pasticcera per semifreddo

Custard Cream Comprital	280 g
Tuorlo pastorizzato	200 g
Latte intero	409,5 g
Panna	100 g
Sale	0,5 g
Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita	10 g

- Portare il latte, la panna e il tuorlo a 45°C.
- Mixare con Custard Cream e unire gli altri ingredienti.
- Mixare e stabilizzare in frigorifero.

Semifreddo all'italiana agli agrumi

Crema pasticcera base	500 g
Composta di agrumi	125 g
Meringa Più Comprital	62,5 g
Acqua	153,1 g
Zucchero semolato	164,4 g
Destrosio	45 g
Distillato triple sec	15 g
Panna montata	900 g

- Unire la crema pasticcera con la composta di agrumi ed il distillato.
- Preparare una meringa svizzera portando a 60°C
 Meringa Più, acqua e zuccheri. Montare fino al raffreddamento e incorporare alla crema.
- Unire delicatamente la panna montata e utilizzare.



Glassa

La Glassa bianca crock	900 g
La Glassa gianduia crock	100 g

• Unire le due glasse e utilizzare a 30-31°C.

Meringa montata

Meringa Più Comprital	90 g
Acqua	220 g
Zucchero semolato	170 g
Sale	2 g
Zucchero a velo	250 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	15 g

- Mixare l'acqua con il Meringa Più, lo zucchero semolato e il sale.
- Scaldare a 50°C e montare in planetaria.
- A fine montata unire lo zucchero a velo e la pasta vaniglia, uniformando in planetaria per qualche secondo.



Montaggio

- 1 Inserire la daquoise ai pinoli in una forma rettangolare e dressare uno strato di gelato al caffè bianco. Abbattere.
- 2 Stendere successivamente sul gelato 2 mm di composta di agrumi, abbattere.
- 3 Completare la torta con uno strato di semifreddo all'italiana agli agrumi. Lisciare e abbattere. Smodellare e conservare a -18°C.
- 4 Glassare i quattro lati esterni della torta immergendoli nella glassa. Realizzare successivamente un decoro in meringa e caramellare delicatamente.





dediterranea con meringa alla vaniglia, gelato alla mandorla e coulis al caffè di Riccardo Magni





Meringa alla vaniglia Madagascar

Meringa Più Comprital	89,3 g
Zucchero semolato	192 g
Acqua	218,8 g
Sale	2 g
Zucchero a velo	250 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	10 g

- Montare Meringa Più con acqua e zucchero semolato, il sale, la vaniglia.
- Incorporare con la spatola lo zucchero a velo setacciato.
- Modellare a misura e cuocere a 100°C per 2-3 ore. Applicare del burro di cacao per preservare la friabilità.

Frollino ricomposto alla mandorla

Crumble classico La Preferita	555 g
Cioccolato bianco	160 g
Zucchero semolato	25 g
Pasta Mandorla 1957 La Preferita	160 g
Sfogliatine croccanti	50 g

- Unire tutti gli ingredienti al cioccolato fuso.
- Stendere dei dischi di taglia inferiore al dolce, abbattere.

Gelato alla mandorla

Base Plus 50 Comprital	35 g
Zucchero semolato	120 g
Latte intero	495 g
LMP	40 g
Destrosio	40 g
Pasta Mandorla 1957 La Preferita	100 g
Acqua	150 g
Zucchero d'uva Comprital	20 g

- Iniziare la pastorizzazione degli ingredienti liquidi (inclusi gli sciroppi).
- A 50°C unire lo zucchero semolato con la Base Plus 50 e gli altri ingredienti in polvere.
- Completare il ciclo di pastorizzazione.
- Raffreddare e mantecare.
- Abbattere e conservare a -18°C.

Cuore cacao e caffè

Cold Gelée Comprital	86 g
Pasta Caffè Comprital	40 g
Destrosio	65 g
Zucchero d'uva Comprital	220 g
Cacao in polvere	105 g
Acqua	454 g
Zucchero semolato	30 g

- Portare l'acqua a 40°C.
- Unire il Cold Gelée e mixare.
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mixare.
- Far stabilizzare in frigorifero e utilizzare.

Crema pasticcera per semifreddo

Custard Cream Comprital	280 g
Tuorlo pastorizzato	200 g
Latte intero	409,5 g
Panna	100 g
Sale	0,5 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	10 g

- Portare latte, panna e tuorlo a 45°C.
- Mixare con Custard Cream e unire gli altri ingredienti.
- Mixare e stabilizzare in frigorifero.

Semifreddo al profumo di vaniglia e limone

Crema pasticcera base	550 g
Limone buccia e succo	45 g
Meringa Più Comprital	62,5 g
Acqua	153,1 g
Zucchero semolato	164,4 g
Destrosio	45 g
Panna montata	950 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	15 g

- Mixare la crema pasticcera con il succo e la buccia di limone e unire la pasta Vaniglia.
- Preparare una meringa svizzera portando a 60°C Meringa Più, acqua e zuccheri.
 Montare fino al raffreddamento ed incorporare alla crema pasticcera.
- Unire delicatamente la panna montata e utilizzare.

Glassa cioccolato bianco e caramello al burro salato

La Glassa Caramello al burro salato	400 g
Panna	350 g
Cioccolato bianco	625 g
Gelatina	10 g
Acqua	40 g
Glucosio in pasta	75 g
Zucchero d'uva Comprital	50 g

- Reidratare la gelatina nell'acqua fredda.
- Unire la panna a glucosio, zucchero d'uva e scaldare a 50°C.
- Unire il cioccolato fuso e la gelatina sciolta al microonde e mixare.
- Unire La Glassa Caramello al burro salato e mixare.
- Utilizzare a 40°C su dolce abbattuto.



Montaggio

- 1 Realizzare un inserimento diametro 16 cm e altezza 2,5 cm con gelato alla mandorla e un inserimento con uno strato di 5 mm di coulis di caffè. Abbattere.
- 2 Posizionare all'interno dello stampo in silicone l'inserto di coulis e dressare uno strato di semifreddo limone e vaniglia.
- 3 Applicare al centro l'inserimento di gelato alla mandorla.
- 4 Terminare con un altro strato di semifreddo.
- 5 Posizionare il frollino ricomposto alla mandorla (che diventarà la base del dolce). Abbattere.
- 6 Smodellare la torta.
- 7 Completare con la glassa ed elementi di decorazione.





con gelato alla nocciola, nocciole caramellate, spuma cioccolato fondente di Riccardo Magni





Gelato alla nocciola

Base Plus 50 Comprital	35 g
Zucchero semolato	120 g
Latte Intero	490 g
LMP	40 g
Destrosio	40 g
Pasta Nocciola 1957 La Preferita	100 g
Acqua	150 g
Zucchero d'uva Comprital	25 g

- Portare gli ingredienti liquidi a 55°C, aggiungere le polveri miscelate e portare a 62°C.
- Unire la Pasta Nocciola 1957 e portare a 82°C.
- Raffreddare e mantecare. Modellare in anello h 3 cm e abbattere.

Nocciole caramellate La Preferita

Spuma al cioccolato fondente

Tuorlo	110 g
*Sciroppo 30°BX	180 g
Zucchero d'uva Comprital	45 g
Cioccolato fondente 70% mc 44%	205 g
Panna montata	650 g
*INGREDIENTI SCIROPPO 30° BX	
Acqua	1000 g
Zucchero semolato	1350 g

- Portare a 82°C sciroppo, zucchero d'uva e tuorlo.
- Montare fino a raffreddamento.
- Fondere il cioccolato ed unirvi (in fasi alternate) la panna e il composto a base tuorlo.
- Utilizzare subito.
- *Preparazione sciroppo 30° BX: portare a bollore l'acqua, unire lo zucchero.

Glassa al cioccolato al latte

La Glassa Neutra Comprital	400 g
Panna	350 g
Cioccolato al latte	625 g
Gelatina	10 g
Acqua	40 g
Glucosio in pasta	75 g
Zucchero d'uva Comprital	50 g

- Reidratare la gelatina nell'acqua fredda.
- Unire la panna al glucosio e allo zucchero d'uva.
 Scaldare a 50°C.
- Unire il cioccolato fuso e la gelatina sciolta al microonde e mixare.
- Unire La Glassa Neutra e mixare.
- Utilizzare a 40°C su dolce abbattuto.

Amaretto alle nocciole

Meringa Più Comprital	89,3 g
Acqua	218,8 g
Zucchero semolato	42 g
Farina di nocciole	300 g
Zucchero a velo	300 g
Farina tipo biscotto	45 g

Mescolare lentamente tutti gli ingredienti e infornare.



Montaggio

- 1 Realizzare un inserimento con amaretto alle nocciole (q.b.) e gelato alla nocciola. Abbattere e conservare a -18°C.
- 2 Dressare la spuma al cioccolato in uno stampo ovale e posizionare l'inserimento. Abbattere al negativo e conservare a -18°C.
- 3 Terminare con glassa cioccolato al latte, completare con decoro in cioccolato, nocciole sabbiate e foglie d'oro.





istacchio "rocher"
con gelato al pistacchio e amarene,
croccantino e semifreddo al pistacchio
di Riccardo Magni



Croccantino al pistacchio

Pasta Pistacchio 1957 La Preferita	135 g
Zucchero di canna	45 g
Olio di riso	20 g
Cioccolato bianco	50 g
Sfogliatine croccanti	80 g

- Unire gli ingredienti in ordine di descrizione e stendere in un anello di diametro 16 cm e altezza 3 cm dei dischi altezza 2 mm.
- Applicare il *biscotto savoiardo.

*Biscotto Savoiardo

Tuorlo d'uovo pastorizzato non zuccherato	100 g
Zucchero semolato	60 g
Meringa Più Comprital	53,6 g
Zucchero semolato	25,2 g
Acqua	131,3 g
Farina	60 g
Fecola	50 g
Sciroppo di amarene	q.b.

- Montare tuorlo e zucchero semolato.
 A parte montare Meringa Più,
 acqua e zucchero semolato.
 Unire i due composti e incorporare
 gli ingredienti in polvere setacciati.
- Stendere dei dischi con bocchetta diametro 7 cm.
- Passare con zucchero semolato e cuocere a 220°C per 12 min.
- Raffreddare e coppare con anello diametro 16 cm.
- Bagnare con sciroppo di amarene.

Gelato pistacchio e amarene

35 g
120 g
490 g
40 g
40 g
100 g
150 g
25 g
q.b.

- Portare gli ingredienti liquidi a 55°C, aggiungere gli ingredienti in polvere miscelati e portare a 62°C.
- Unire la Pasta Pistacchio e portare a 82°C.
- Raffreddare e mantecare.

Crema pasticcera per semifreddo pistacchio

Custard Cream Comprital	280 g
Tuorlo pastorizzato zuccherato	200 g
Latte intero	409,5 g
Panna	100 g
Sale	0,5 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	10 g

- Portare latte, panna e tuorlo a 45°C.
- Mixare con Custard Cream e unire gli altri ingredienti.
- Mixare e stabilizzare in frigorifero.

Semifreddo pistacchio

Crema pasticcera base	550 g
Pasta Pistacchio 1957 La Preferita	15 g
Meringa Più Comprital	62,5 g
Acqua	153,1 g
Zucchero semolato	164,4 g
Destrosio	55 g
Panna montata	950 g

- Unire la crema pasticcera alla pasta pistacchio.
- Preparare una meringa svizzera, portando a 60°C Meringa Più, acqua e zuccheri.
 Montare fino al raffreddamento ed incorporare alla crema pasticcera al pistacchio.
- Unire delicatamente la panna montata e utilizzare.

Glassa verde al pistacchio

400 g
350 g
625 g
10 g
40 g
75 g
50 g

- Reidratare la gelatina nell'acqua fredda.
- Unire la panna a glucosio, zucchero d'uva e scaldare a 50°C.
- Unire il cioccolato fuso e la gelatina sciolta al microonde e mixare.
- Unire la Glassa Pistacchio e mixare.
- Utilizzare a 40°C su dolce abbattuto.

Glassa Pistacchio Crock (q.b.)

Montaggio

- 1 Montare il dolce in uno stampo altezza 4 cm, stendere il semifreddo a metà altezza e posizionare l'inserimento.
- 2 Riempire lo stampo con altro semifreddo e abbattere.
- 3 Smodellare e decorare il dolce con la Glassa Pistacchio.
- 4 Successivamente immergere la parte laterale nella Glassa Pistacchio Crock, stabilizzare.
- 5 Completare con amarene, pistacchi verdi, foglie di argento.





fera di pistacchio con gelato al pistacchio, biscotto morbido e gelatina di lamponi di Adolfo Romero





Gelato al pistacchio

Latte intero	655 g
Zucchero semolato	130 g
Destrosio	45 g
Base Naturale 75	70 g
Pasta di Pistacchio 1957 La Preferita	100 g
Variegato Pistacchio Croccante La Preferita	q.b.

- Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne la pasta di pistacchio.
- Raffreddare la miscela, aggiungere la pasta di pistacchio, mixare e mantecare.

Gelatina di lamponi

Lamponi freschi	500 g
La Glassa Neutra Comprital	500 g
Glucosio liquido	70 g

- Portare a ebollizione la Glassa Neutra e il glucosio.
- Versare sui lamponi e frullare.
- Conservare in frigorifero.

Biscotto morbido al pistacchio

560 g
450 g
825 g
225 g
64 g
157 g
70 g

- Macinare i pistacchi con lo zucchero semolato nel robot da cucina.
- Aggiungere l'uovo, integrandolo perfettamente.
- Aggiungere il burro chiarificato.
- Preparare la meringa con zucchero semolato, Meringa Più e acqua.
- Mescolare delicatamente i 2 composti e aggiungere il lievito setacciato.
- Cuocere dei fogli da 750 g a 180°C.

Glassa verde

Panna	185 g
Latte condensato	365 g
Glucosio	105 g
Saccarosio	120 g
Gelatina	10 g
Cioccolato bianco	1000 g
Colore verde acqua	c/s

- Riscaldare a 60°C: panna, latte condensato, glucosio e saccarosio.
- Aggiungere la gelatina precedentemente idratata, il cioccolato bianco sciolto, il colore verde acqua ed emulsionare il tutto.



Montaggio

- 1 Creare una sfera piccola di gelatina al lampone utilizzando uno stampo in silicone e congelare.
- 2 Riempire con il gelato al pistacchio uno stampo sferico in silicone di diametro 55 mm. Inserire al centro la sfera piccola di gelatina al lampone precedentemente abbattuta.
- 3 Abbattere il tutto.
- 4 Estrarre dallo stampo la sfera di gelato al pistacchio.
- 5 Glassare con la glassa verde.
- 6 Creare un guscio di cioccolato a forma di semisfera utilizzando uno stampo in pvc per cioccolatini.
- 7 Completare il montaggio inserendo la sfera glassata di gelato al pistacchio all'interno del guscio di cioccolato.







ionono Santa Fé
con gelato al caramello, uovo tostato,
gelato alla nocciola e pasta biscotto
di Adolfo Romero





Gelato al caramello

Latte intero	585 g
Panna	125 g
Zucchero semolato	85 g
Destrosio	35 g
Base Naturale 75	70 g
Pasta Caramel La Preferita	100 g

- Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne la panna.
- Raffreddare, unire la panna, mixare e mantecare.

Gelato alla nocciola

Latte intero	650 g
Zucchero semolato	110 g
Destrosio	40 g
Fruttosio	30 g
Base Naturale 75	70 g
Pasta Nocciola IGP Tostatura Media La Preferita	100 g

- Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne la Pasta Nocciola.
- Raffreddare, unire la Pasta Nocciola, mixare e mantecare.

Uova tostate

Saccarosio	200 g
Acqua	60 g
Farina di mais	15 g
Tuorlo d'uovo	140 g
Baccello di vaniglia	64 g

- Mescolare il saccarosio e la farina di mais e aggiungere i tuorli d'uovo leggermente sbattuti.
- Aggiungere l'acqua e i semi di vaniglia, versare in una casseruola e iniziare a scaldare.
- Aggiungere la miscela di saccarosio, farina di mais e tuorli. Mescolare a fuoco medio senza fermarsi fino a quando il composto non addensa.

Pasta biscotto

Uova	6 u
Farina per pasticceria	150 g
Zucchero semolato	150 g
Scorza di un limone	1
Un pizzico di sale	q.b.

- Separare le uova: tuorli da un lato e albumi dall'altro.
- Montare a neve gli albumi con il pizzico di sale e mettere da parte.
- Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato e la scorza di limone finché non sbiancano e aumentano di volume, (idealmente per circa 10/15 min.).
- Aggiungere la farina setacciata e infine, (con movimenti avvolgenti per non perdere l'aria), gli albumi montati.
- Stendere l'impasto sulla teglia, lisciare la superficie con una spatola da pasticceria e cuocere per circa 10/12 min. a 170°C finché la superficie non sarà leggermente dorata.
 N.B.: È importante non cuocere troppo per evitare che la pasta biscotto si secchi e si rompa quando viene arrotolata.



Montaggio

- 1 Inserire in uno stampo cilindrico il gelato alla nocciola. Abbattere.
- 2 Stendere il gelato al caramello sopra la pasta biscotto.
- 3 Estrarre dallo stampo il cilindro di gelato alla nocciola, posizionarlo al centro e arrotolare. Abbattere.
- 4 Glassare con la salsa all'uovo tostato e fiammeggiare.
- 5 Tagliare il cilindro a monoporzioni.





ontblanc gelato con gelato di marroni, meringa all'italiana e chantilly alla vaniglia di Thierry Bamas





Ricetta per uno stampo da 600/400

Base croccante alla mandorla

1500 g/stampo

Crumble classico La Preferita	800 g
Feuilletine	200 g
Copertura bianca	160 g
Burro chiarificato	280 g
Burro di cacao	120 g

Sciogliere insieme a 45°C
 il burro chiarificato, il burro di cacao,
 la copertura bianca e aggiungere
 i restanti ingredienti.

Dacquoise alla nocciola

peso per 1 teglia 880 g

Meringa Più Comprital	100 g
Acqua	245 g
Zucchero semolato	315 g
Polvere di nocciola	170 g
Farina	53 g
Sale	2 g

- Realizzare la meringa all'italiana: acqua, Meringa Più e zucchero semolato; unire a mano gli ingredienti in polvere setacciati.
- Infornare in una teglia con tappetino in silicone a 180°C per 10 min.

Vermicelli di marroni

1100 g/stampo

Pasta di castagne	750 g
Crema di castagne	225 g
Mascarpone	150 g
Rum scuro	15 g

- Amalgamate la pasta di castagne e la crema di castagne.
- In seguito incorporare il mascarpone e il rum.

Gelato di marroni

2500 g/stampo

Acqua	775 g
Castagne cotte	625 g
Panna al 35%	450 g
Zucchero semolato	230 g
Destrosio	225 g
Base Naturale 75 Comprital	185 g
Latte in polvere scremato	100 g

- Mescolare l'acqua, le castagne cotte e il latte in polvere.
- Scaldare a 35°C e aggiungere la panna.
- Raggiunti i 45°C aggiungere la miscela di destrosio, saccarosio e Base Naturale 75.
- Pastorizzare a 85 °C, raffreddare e lasciare maturare per almeno 4 h.

Meringa all'italiana alla vaniglia

Meringa Più Comprital	45 g
Acqua	109 g
Zucchero semolato	221 g
Pasta Vaniglia Papua Nuova Guinea La Preferita	15 g

- Scaldare a 60°C acqua, Meringa Più e zucchero semolato, precedentemente mixati.
- Montare il tutto fino a completo raffreddamento e unire la pasta vaniglia.

Chantilly alla vaniglia

1250 g/stampo

Panna montata	1000 g
Meringa all'italiana alla vaniglia	250 g

- Incorporate delicatamente la meringa all'italiana alla vaniglia alla panna montata.
- Disporre nello stampo, lisciare e congelare.

Miscela per la copertura bianca

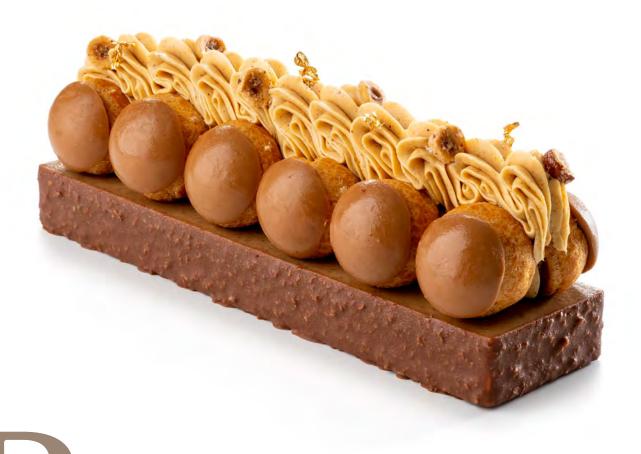
Copertura bianca	950 g
Olio di vinaccioli	150 g
Cocco rapè	100 g

 Sciogliere insieme tutti gli ingredienti e temperare a 35°C.



Montaggio

- 1 Versare il croccante nello stampo, posizionare la Dacquoise alla nocciola e abbattere.
- 2 Aggiungere il gelato di marroni nello stampo e lisciare.
- 3 Riporre in abbattitore prima di aggiungere la crema chantilly alla vaniglia.
- 4 Terminare con i vermicelli di marroni.
- 5 Coprire con glassa neutra e decorare.



aris Brest alla nocciola con gelato alla nocciola, crumble di mandorle, pasta choux di Thierry Bamas





Crumble Classico La Preferita

Base croccante alla nocciola

1500g/stampo

Mandorle Pralinate La Preferita	430 g
Feuilletine	215 g
Pasta di Nocciola 1957 Tostatura Scura La Preferita	260 g
Pasta Pralinato Nocciola La Preferita	285 g
Burro di cacao	215 g
Copertura al latte	170 g

- Sciogliere insieme il burro di cacao e la copertura al latte e unire i restanti ingredienti.
- Mescolare delicatamente e versare nello stampo.

Dacquoise alla nocciola

peso per 1 teglia 880g

Meringa Più Comprital	100 g
Zucchero semolato	315 g
Acqua	245 g
Nocciole tostate in polvere	170 g
Farina	58 g
Sale	2 g

- Realizzare la meringa con: acqua, Meringa Più, zucchero semolato e unire a mano gli ingredienti secchi setacciati.
- Cuocere su una teglia con tappetino in silicone a 180°C per 10 min.

Pralinato

Pasta Pralinato Nocciola La Preferita	1000 g
Burro di cacao	100 g

 Amalgamare il burro di cacao fuso con la pasta Pralinato Nocciola e temperare a 28°C.

Gelato alla nocciola

2500g/stampo

1560 g
280 g
110 g
350 g
20 g
180 g
q.b.

- Riscaldare il latte a 25°C.
- Aggiungere la seguente miscela: metà zucchero semolato, glucosio atomizzato, destrosio.
- Portare a 45°C.
- Aggiungere lo zucchero rimanente e la Base Naturale 75.
- Pastorizzare a 85°C, aggiungere la Pasta di Nocciola IGP e il burro di cacao e mescolare.
- Far maturare per minimo 4 h.
- Mescolare e mantecare.
- Incorporare la Granella ricoperta al momento dell'estrazione.

Pasta per Choux

105 g
105 g
80 g
120 g
200 g
2 g

- Mettere la farina a 150°C per 5 min.
- Bollire acqua e burro con il sale.
- Versare in planetaria, unire la farina e mescolare per 5 min.
- Unire le uova intiepidite al microonde completando eventualmente con latte.
- Preparare degli choux da 6 g.
- Spolverare con il *preparato per Pasta Choux
- Infornare a 260°C a forno spento per 20 min.
 e riaccendete il forno a 150°C per 10 min.

*Preparato per Pasta per Choux

Burro di cacao deodorizzato	285 g
Destrosio in polvere	380 g

Mescolare tutti gli ingredienti.

Miscela di copertura al latte

Copertura al latte 41%	950 g
Olio di vinaccioli	150 g
Cocco grattugiato	100 g

• Sciogliere tutti gli ingredienti e temperare a 35°C.



Montaggio

- 1 Versare il croccante alla nocciola nello stampo, adagiare il biscotto alla nocciola e riporre in abbattitore.
- 2 Aggiungere il gelato alla nocciola nello stampo e lisciare.
- 3 Riporre nell'abbattitore.
- 4 Estrarre dallo stampo ed immergere la forma nella copertura cioccolato al latte. Adagiare i bignè ripieni di gelato alla vaniglia e glassare con il pralinato.
- 5 Decorare il centro con il gelato alla nocciola.
- 6 Completare la decorazione con le Nocciole Caramellate La Preferita.





rofiteroles glacée
con gelato al cioccolato, vaniglia,
pasta choux e croccante alla nocciola
di Thierry Bamas





Ricetta per uno stampo da 60/40

Crumble Classico La Preferita

Base croccante alla nocciola

Mandorle pralinate La Preferita	430 g
Feuilletine	215 g
Pasta di Nocciola 1957 Tostatura Scura	260 g
Pralinato alla Nocciola La Preferita	285 g
Burro di cacao	215 g
Copertura al latte	170 g

- Sciogliere insieme il burro di cacao e la copertura al latte e aggiungere i restanti ingredienti.
- Mescolare delicatamente e versare nello stampo.

Dacquoise al cioccolato

Meringa Più Comprital	113 g
Zucchero semolato	262 g
Acqua	275 g
Zucchero d'uva Comprital	40 g
Polvere di mandorla	275 g
Copertura fondente	225 g
Sale	2 g

- Preparare una meringa con: Meringa Più, l'acqua, il sale, lo zucchero semolato e lo zucchero d'uva.
- Aggiungere la polvere di mandorle e la copertura fondente sciolta a 50°C.
- Infornare in una teglia con tappetino in silicone a 180°C per 10 min.

Pasta per Choux

125 g
125 g
100 g
150 g
250 g
5 g

- Mettere la farina a 150°C per 5 min.
- Bollire l'acqua, il burro e il sale.
- Versare in planetaria e unire la farina.
 Mescolare per 5 min.
- Unire le uova intiepidite al microonde completando eventualmente con latte.
- Preparare degli choux da 6 g.
- Spolverare con il *preparato per Pasta Choux.
- Infornare a 260°C a forno spento per 20 min.
 e riaccendete il forno a 150°C per 10 min.

*Preparato per Pasta per Choux

Burro di cacao deodorizzato	285 g
Destrosio	380 g

 Mescolare tutti gli ingredienti e spolverare prima di infornare.

Gelato al cioccolato

2500 g/stampo

1540 g
100 g
100 g
325 g
190 g
250 g

- Mescolare il latte, lo zucchero invertito, lo sciroppo di glucosio e il latte in polvere.
- Scaldare a 35°C.
- Aggiungere la panna e scaldare a 45°C.
- Aggiungere lo zucchero semolato e la Base Naturale 75.
- Pastorizzare a 85°C, unire il cioccolato e raffreddare.
- Maturare per minimo 4 ore.
- Mixare e mantecare.

Gelato alla vaniglia

Latte intero	630 g
Zucchero semolato	135 g
Destrosio	45 g
Panna al 35% di grasso	80 g
Tuorlo d'uovo	150 g
Pasta Vaniglia Madagascar La Preferita	40 g
Base Naturale 75 Comprital	90 g

- Mescolare il latte e la vaniglia.
- Riscaldare il tutto a 25°C.
- Aggiungere il composto: metà dello zucchero semolato + destrosio. Scaldare a 35°C.
- Aggiungere la panna e i tuorli e scaldare a 45 °C.
- Aggiungere il composto: metà dello zucchero semolato + Base Naturale 75. Pastorizzare ad 85°C.
- Maturare per minimo 4 ore.
- Mixare e mantecare.

Miscela per copertura cioccolato fondente

Copertura fondente	950 g
Olio di vinaccioli	150 g
Granella ricoperta La Preferita	100 g

• Sciogliere il tutto e temperare a 35°C.

Copertura al cioccolato

La Glassa Neutra Comprital	375 g
Copertura di Cioccolato Fondente al 70%	70 g

- Unire il cioccolato fuso alla Glassa Neutra e mixare.
- Utilizzare a 30°C.

Montaggio

- 1 Versare il croccante nello stampo, adagiare la dacquoise al cioccolato e abbattere.
- 2 Inserire il gelato al cioccolato nello stampo e lisciare.
- 3 Riporre nell'abbattitore prima di tagliare le torte.
- 4 Estrarre dallo stampo ed immergere la forma nella miscela di copertura di cioccolato fondente, adagiare i bignè farciti con gelato alla vaniglia e glassare con copertura al cioccolato.
- 5 Decorare il centro con gelato alla vaniglia.
- 6 Completare la decorazione con mandorle a lamelle tostate.



SCHEDE SENSORIALI

Nocciola 1957 Pura 100%	VAI ALLA SCHEDA
Pistacchio 1957	VAI ALLA SCHEDA
Mandorla 1957	VAI ALLA SCHEDA
Caffè Bianco	VAI ALLA SCHEDA
Zabaione	VAI ALLA SCHEDA
Pistacchio 100% Jupiter	VAI ALLA SCHEDA
Crema di Parma	VAI ALLA SCHEDA
Pasta Vaniglia Madagascar	VAI ALLA SCHEDA
Pasta Vaniglia Tahiti	VAI ALLA SCHEDA
Pasta Vaniglia Papua Nuova Guinea	VAI ALLA SCHEDA
Nocciola Piemonte IGP Tostatura Media	VAI ALLA SCHEDA

Nocciola 1957 Pura 100%



Pasta ottenuta da nocciole di calibro medio-piccolo prodotte da piccoli coricultori piemontesi per ottenere un equilibrato apporto di fibre che, insieme alla tostatura più o meno delicata in funzione della referenza, conferisce un profilo aromatico complesso.

Non setacciate e finemente puntinate, hanno una granulometria maggiore che esalta le caratteristiche naturali della nocciola, un gusto rotondo, intenso e persistenza.

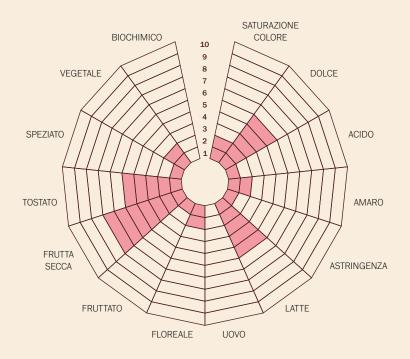
Si presenta anche nella versione Nocciola 1957 pura 100% tostatura scura.



Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

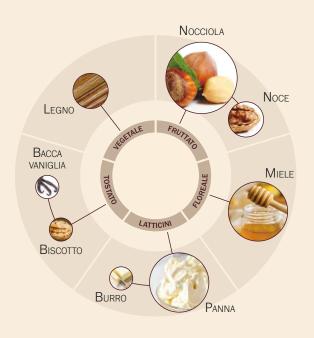
Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.



L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



FAMIGLIA 1957

Le paste della famiglia 1957 La Preferita sono caratterizzate dalla selezione attenta del frutto che parte dal produttore e dalla cura dei processi di tostatura e raffinazione. Il cuore della nostra gamma esprime il massimo della qualità.

Pistacchio 1957



Dal colore naturale ottenuta da un mix di 3 blend di alta qualità, scelti per rendere uniche le caratteristiche di questo prodotto. La granulometria di oltre 50 micron è ottenuta grazie a un processo di raffinazione accurato e all'assenza di vibrovagliatura.

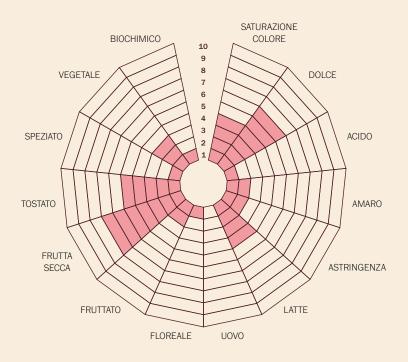
Il gusto persistente ed equilibrato tra frutta secca e tostata e note vegetali e floreali è esaltato dall'aggiunta di sale dolce di Cervia.



Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.



L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



FAMIGLIA 1957

Le paste della famiglia 1957 La Preferita sono caratterizzate dalla selezione attenta del frutto che parte dal produttore e dalla cura dei processi di tostatura e raffinazione. Il cuore della nostra gamma esprime il massimo della qualità.



Mandorla 1957 È stato scelto il frutto di origini siciliane. crudo, che viene lavorato subito dopo essere stato sgusciato per non perdere nessuna delle sue preziose caratteristiche di gusto e aroma. Il prodotto non viene tostato. In seguito alla raffinazione mantiene un aspetto grezzo, integrale dovuto all'utilizzo delle mandorle non spellate. La pasta di mandorla ottenuta è pura al 100%, caratterizzata da un gusto intenso e persistente e da un profilo sensoriale dove sono presenti piacevoli note floreali, di cocco, caramello e cannella.

Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate- IEIC

Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

SATURAZIONE BIOCHIMICO COLORE 8 DOLCE **VEGETALE** SPEZIATO ACIDO TOSTATO AMARO FRUTTA ASTRINGENZA SECCA FRUTTATO LATTE FLOREALE UOVO

L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



FAMIGLIA 1957

Le paste della famiglia 1957 La Preferita sono caratterizzate dalla selezione attenta del frutto che parte dal produttore e dalla cura dei processi di tostatura e raffinazione. Il cuore della nostra gamma esprime il massimo della qualità.



Caffè Bianco

Il Caffè Bianco nasce come reinterpretazione del caffè tradizionale con l'utilizzo dell'antica tecnica di infusione. La tecnica di infusione permette di esaltare tutte quelle note delicate che molto spesso vengono nascoste dal gusto di tostato o da un'eccessiva tostatura del caffè tradizionale.

La pasta, grazie a questo procedimento, assumerà via via anche un colore leggermente più scuro.

Il caffè proviene dal Guatemala, territorio caratterizzato da una produzione di alta qualità ed un terroir che conferisce al prodotto un corpo pieno, un ricco sapore di cacao e una dolcezza simile a quella del caramello.

La pasta caffe è caratterizzata anche dall'inclusione di chicchi interi e dall'aggiunta di polvere di caffè tostato e finemente macinato - sempre della stessa qualità che idratandosi arricchisce le note più leggere del caffè e dona una lunga persistenza al gusto.



Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

SATURAZIONE BIOCHIMICO COLORE 8 VEGETALE DOLCE **SPEZIATO** ACIDO TOSTATO AMARO FRUTTA ASTRINGENZA **SECCA** FRUTTATO LATTE FLOREALE UOVO

L'espressione dell'aroma

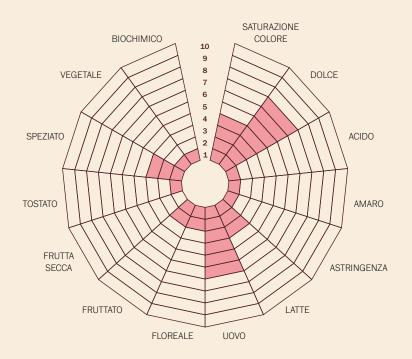


Zabaione Una pasta di colore giallo intenso presentata in vaso di vetro trasparente caratterizzata dal profilo aromatico complesso. Ideale per aromatizzare gelati, creme e dessert, con un perfetto equilibrio tra tuorlo d'uovo e Marsala DOC. Il profilo sensoriale è caratterizzato anche dalla presenza di note vegetali in particolare di vaniglia, caramello e spezie.

Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.



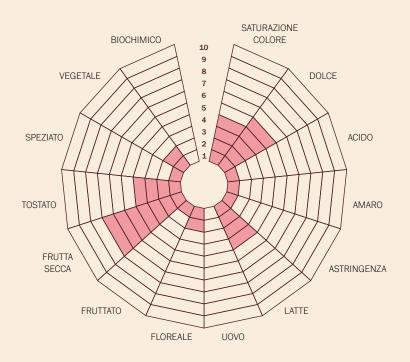
L'espressione dell'aroma





Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.



L'espressione dell'aroma

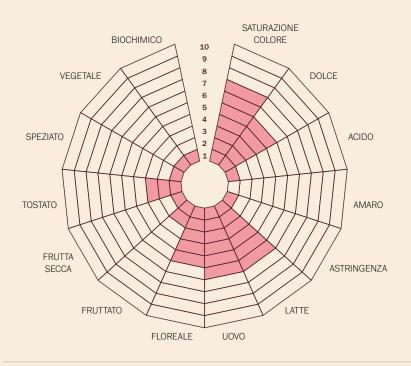




Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

L'espressione dell'aroma







Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate- IEIC

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

SATURAZIONE BIOCHIMICO COLORE 10 8 **VEGETALE** DOLCE **SPEZIATO** ACIDO TOSTATO AMARO FRUTTA ASTRINGENZA SECCA **FRUTTATO** LATTE UOVO FLOREALE

L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



VANIGLIE

Una selezione di vaniglie con origine nelle aree maggiormente vocate e con caratteristiche aromatiche intense.



Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

SATURAZIONE BIOCHIMICO COLORE 10 8 **VEGETALE** DOLCE **SPEZIATO** ACIDO TOSTATO AMARO FRUTTA ASTRINGENZA SECCA **FRUTTATO** LATTE FLOREALE UOVO

L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



VANIGLIE

Una selezione di vaniglie con origine nelle aree maggiormente vocate e con caratteristiche aromatiche intense.



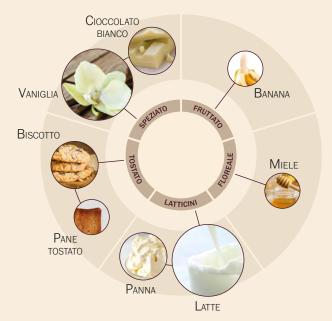
Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate-IEIC

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.

SATURAZIONE BIOCHIMICO COLORE 10 VEGETALE DOLCE **SPEZIATO** ACIDO TOSTATO AMARO FRUTTA ASTRINGENZA SECCA FRUTTATO LATTE FLOREALE UOVO

L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



VANIGLIE

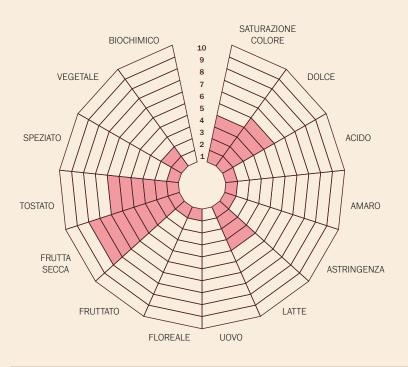
Una selezione di vaniglie con origine nelle aree maggiormente vocate e con caratteristiche aromatiche intense.



Il profilo sensoriale è stato certificato dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate- IEIC

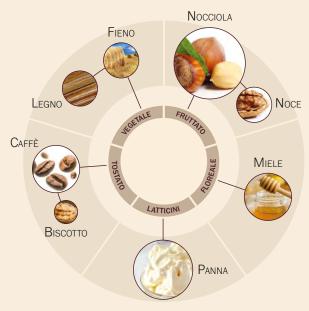
Profilo sensoriale

LA SCALA DA 1 A 10 INDICA IL VALORE DEI SINGOLI PARAMETRI.



L'espressione dell'aroma

LA DIMENSIONE DELLA SFERA INDICA IL PESO DEL DESCRITTORE.



NOCCIOLA IGP

La selezione accurata della materia prima nelle zone vocate permette di esprimere tutti gli aromi della regina delle nocciole.



CODICI PRODOTTO

La Preferita

PRODOTTI	CODICI
Cremilk 50 C	08121Y50G
Crumble Classico	02190Y00E
Granella Ricoperta	02560C00G
Limone 400	04075Y10F
Mandarino Tardivo di Ciaculli	04145B00B
Mandorle Pralinate	02590C00G
Nocciole Caramellate	02570C00G
Pasta Caffè Bianco	01604B25A
Pasta Caramel	01800B00B
Pasta Crema di Parma	01490B50A
Pasta Mandorla 1957	04400A50B
Pasta Nocciola 1957	04000A50B
Pasta Nocciola 1957 Tostatura Scura	04001A50B
Pasta Nocciola Piemonte IGP - Tostatura Media	01162D00B
Pasta Pistacchio 100% Jupiter	02013A50B
Pasta Pistacchio 1957	04165A50B
Pasta Pralinato Nocciola	05000B00B
Pasta Premier	01441B00B
Pasta Vaniglia Madagascar	04455C00I
Pasta Vaniglia Papua Nuova Guinea	04355C00I
Pasta Vaniglia Tahiti	04555C00I
Pasta Zabaione Tradizionale	17022B25A
Supercacao	08373Y60E
Variegato Amarena Naturale	17063B00B
Variegato Crema Milady	01131B00B
Variegato Pistacchio Croccante	04045A50B
Variegato Premier Croccante	04015A50B
Variegato Rubino	17062B00B

CODICI PRODOTTO

Comprital

PRODOTTI	CODICI
Base Naturale 75	B898
Base Plus 50	B825A
Cold Gelèe	P1104
Custard Cream	P1233
Evulcream	B1015
Integra Latte	P007A
La Glassa Bianca Crock	PC794
La Glassa Caramello al Burro Salato	PC759
La Glassa Gianduia Crock	PC796
La Glassa Neutra	PC748
La Glassa Pistacchio	PC758
Meringa Più	P138
Pasta Caffè	PC508P
Rapid Gel	PF913B
Zucchero d'Uva	PC606

Inquadra il QR code e scopri



La Preferita in Realtà Aumentata



lapreferita.it