

MY RECIPES IN PASTRY

torte e snack golosi



DIMARNO
GROUP

®

Le Ricette
by Giuseppe Marvulli

Altamura - 18 - 19 ottobre 2022

IL GUSTO CHE CERCHI

dai nobili ingredienti che usiamo per creare i cioccolati che ami



FARCITURA POST-COTTURA

applicazione specifica

AROMATIZZAZIONE

PRONTA ALL'UTILIZZO

non deve essere scaldata o ammorbidita

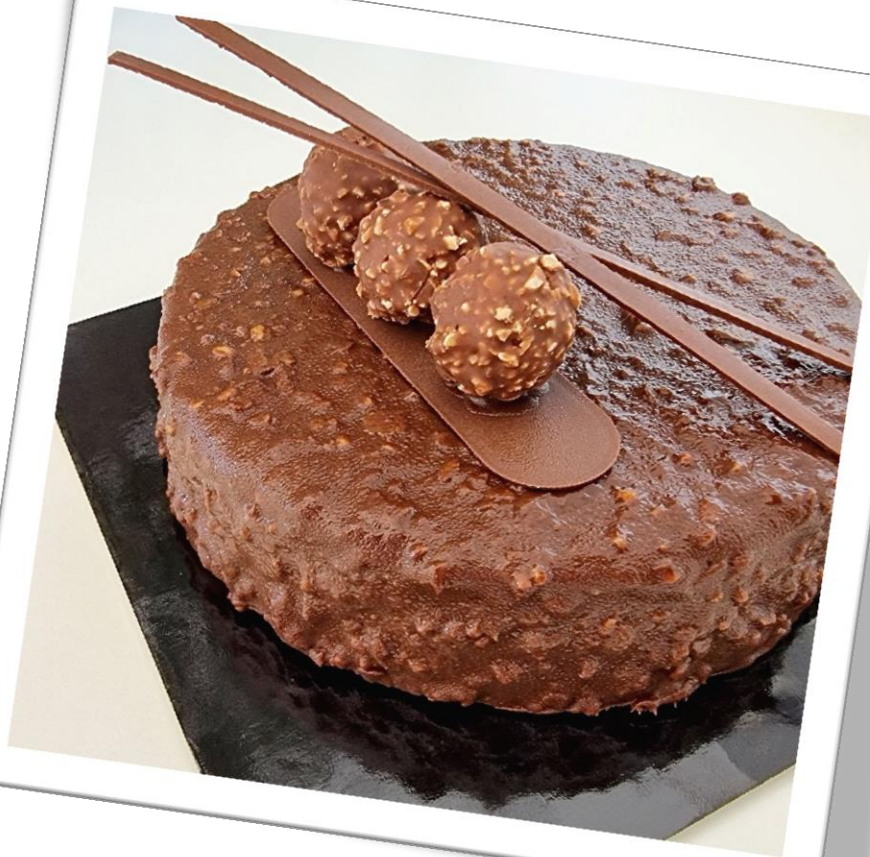
OTTIMA LAVORABILITA'

struttura stabile, facile da dosare.

FARCISCI I TUOI PRODOTTI DA FORNO CON LE NUOVE CREME RICCHE DI CIOCCOLATO:

Le nuove creme sono la versione cremosa dei cioccolati più amati di Callebaut. Infinitamente golose e cremose. Perfette per farcire viennoiserie e applicazioni di pasticceria con la propria creatività. Le nuove creme sono le prime creme da farcitura al mondo che portano il piacere autentico dei nostri iconici cioccolati 811, W2, Ruby RB1, Gold e nocciole di alta qualità. Pronte per farcire le tue applicazioni dopo la cottura.

Il cioccolato da spalmare creato dagli Chefs per gli Chefs



Torta Rocher

by Giuseppe Marvulli

mousse gianduia

- 1 pasta nocciola 100%	gr 50
- 1 crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 200
- 1 cioccolato ICE latte Callebaut	gr 100
- 2 latte intero	gr 200
- 3 fast gel idratata talgelatine	gr 66
- 4 panna stand & overrun Debic	gr 650
totale	gr 1266

procedimento:

Unire 1, aggiungere 2 ed emulsionare. Unire 3 fusa, infine 4 semimontata.

bagna alcolica nocciola

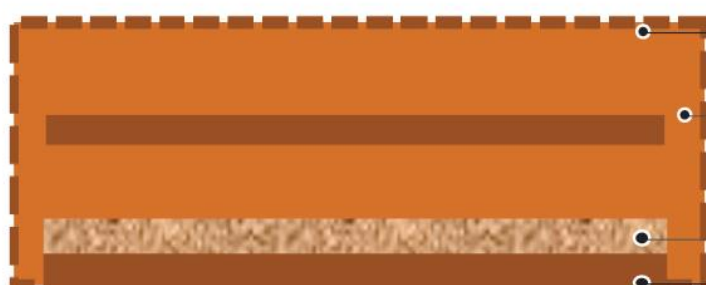
- latte intero	gr 150
- crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 100
totale	gr 250

croccante

- crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 200
- paillettes feuilletine Callebaut	gr 80
totale	gr 280

glassa croccante

- crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 400
- granella di nocciola RSF	gr 50
- paillettes feuilletine Callebaut	gr 50
- cioccolato ICE latte Callebaut	gr 100
totale	gr 600



**NOCCIOLA
SPALMABILI**
per farcitura



Crema spalmabile nocciola

La crema di nocciole è composta al 12% di nocciole fresche tostate, sbucciate pochi minuti prima della tostatura per rilasciare il loro gusto puro e naturale.

Mescolata con un tocco di cacao Callebaut® dal sapore intenso e ha un sapore fruttato, fresco di nocciole leggermente tostate.

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami



Torta Buena

by Giuseppe Marvulli

mousse bueno

- 1 latte intero	gr 200
- 2 pasta nocciola 100%	gr 180
- 2 crema spalmabile W2 Callebaut	gr 300
- 3 fast gel idratata Italgelatine	gr 85
- 4 panna satnd & overrun Debic	gr 700
totale	gr 1465

procedimento:

Intiepidire 1. Unire 2 ed emulsionare. Aggiungere 3 fusa, infine 4.

bagna alcolica W2

- latte intero	gr 150
- crema spalmabile W2 Callebaut	gr 100
totale	gr 250

croccante

- crema spalmabile W2 Callebaut	gr 200
- paillettes feuilletine Callebaut	gr 80
totale	gr 280

glassa croccante

- crema spalmabile W2 Callebaut	gr 400
- granella di nocciola RSF	gr 50
- paillettes feuilletine Callebaut	gr 50
- cioccolato ICE latte Callebaut	gr 100
- olio di semi di arachidi Bunge	q.b.
totale	gr 600



Crema Spalmabile W2

Inconfondibile sapore di cioccolato bianco Callebaut® W2 per un sapore cremoso, latte delle tenui note di vaniglia in perfetto equilibrio. Questa crema per ripieni di qualità viene realizzata solo con gli ingredienti migliori e presenta delle tenui note di vaniglia. La sua consistenza omogenea regala un'esperienza ricca e piacevole al palato.

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami



Torta Snikers

by Giuseppe Marvulli

mousse crema spalmabile gold

- 1 latte intero	gr 150
- 2 crema spalmabile gold Callebaut	gr 200
- 2 cioccolato ICE gold Callebaut	gr 100
- 3 fast gel idratata Italgelatine	gr 72
- 4 panna stand & overrun Debic	gr 650
totale	gr 1172

procedimento:

Intiepidire 1. Unire 2 ed emulsionare. Aggiungere 3 fusa, infine 4 semimontata.

bagna alcolica gold

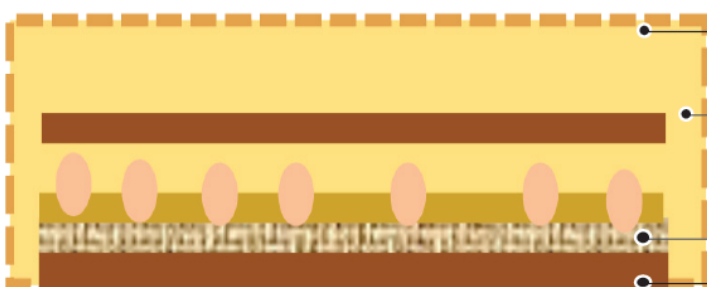
- latte intero	gr 150
- crema spalmabile gold Callebaut	gr 100
totale	gr 250

croccante

- crema spalmabile gold Callebaut	gr 200
- paillettes feuilletine Callebaut	gr 80
totale	gr 280

glassa croccante

- crema spalmabile gold Callebaut	gr 300
- granella di arachidi RSF	gr 170
- cioccolato ICE gold Callebaut	gr 100
totale	gr 570



Crema Spalmabile GOLD

Ecco una crema per ripieni per voi: creata da chef per gli chef, con ingredienti naturali e con lo stesso sapore inconfondibile del cioccolato al caramello Callebaut® Gold! Godetevi questo sapore corposo con note ricche di toffee, burro, crema e un pizzico di sale!

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami

glassa croccante

mousse crema gold

croccante - caramello
arachidi salati

biscuit cacao



Torta Cremosa Gold

by Giuseppe Marvulli

mousse crema spalmabile gold

- 1 latte intero gr 100
- 4 panna prima bianca Debic gr 700
- 2 crema spalmabile gold Callebaut gr 300
- 3 fast gel idratata Italgelatine gr 60
- totale gr 1160**

procedimento:

Riscaldare 1 e miscelare con 2. Aggiungere 3 fusa, infine unire 4 semimontata.

composta esotica

- 1 polpa cocco Rogelfrut gr 100
- 1 polpa passion fruit Rogelfrut gr 50
- 1 polpa banana Rogelfrut gr 350
- 2 destrosio gr 80
- 3 fast gel idratata Italgelatine gr 70
- 4 banane flambate q.b.
- totale gr 650**

procedimento:

Unire 1 e sciogliere 2. Aggiungere 3 fusa. Versare nello stampo e adagiare sopra 4.

glassa al caramello

- 2 acqua gr 100
- 2 panna prima bianca Debic gr 190
- 2 sciroppo di glucosio Laped gr 100
- 1 zucchero vagliato medio Italia Z. gr 200
- 3 fast gel idratata Italgelatine gr 90
- 4 gelatina neutra Agrimontana gr 100
- 5 crema spalmabile gold Callebaut gr 300
- totale gr 1080**

procedimento:

Caramellare 1. Decuocere con 2 bollente. Unire 3 ed emulsionare. Aggiungere 4 e 5 ed emulsionare. Lasciare riposare 12 ore.



dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami

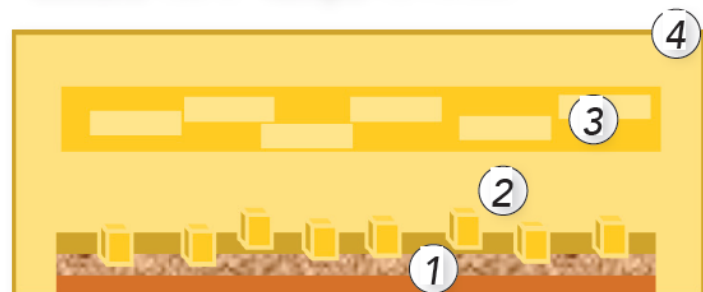
biscuit gold

- 1 uova intere pastorizzate Eurovo gr 350
- 1 albume d'uovo pastorizzato Eurovo gr 50
- 1 mandorle in polvere 50/50 Agrimontana gr 240
- 1 zucchero vagliato medio Italia Z. gr 100
- 1 miele d'acacia Agrimontana gr 50
- 3 farina torta M.O. gr 110
- 3 baking boeson Agivega gr 15
- 2 crema spalmabile gold Callebaut gr 200
- totale gr 1115**

procedimento:

Versare nel cutter 1. Unire 2. Infine 3.

Cottura 160°C - Tempo 10 minuti.



montaggio

- 1** biscuit croccante - caramello - arachidi salati
- 2** mousse crema spalmabile gold
- 3** gelée esotico - banane spadellate
- 4** glassa crema spalmabile gold



Torta Cremosa 811

by Giuseppe Marvulli

mousse crema spalmabile 811

- 1 latte intero	gr 100
- 4 panna prima bianca Debic	gr 700
- 2 crema spalmabile 811 Callebaut	gr 300
- 3 fast gel idratata Italgelatine	gr 60
totale	gr 1160

procedimento:

Riscaldare 1 e miscelare con 2. Aggiungere 3 fusa, infine unire 4 semimontata.

biscuit cioccolato

- 1 uova intere pastorizzate Eurovo	gr 100
- 1 tuorlo d'uovo pastorizzato Eurovo	gr 100
- 1 mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	gr 240
- 2 albume d'uovo pastorizzato Eurovo	gr 200
- 2 zucchero vagliato medio Italia Z.	gr 100
- 2 miele d'acacia Agrimontana	gr 50
- 3 farina frolla M.O.	gr 100
- 3 baking boeson Agivega	gr 10
- 3 cacao VanHouten Callebaut	gr 40
- 4 crema spalmabile 811 Callebaut	gr 200
totale	gr 1140

procedimento:

Montare 1. A parte montare 2. Unire le montate 1 e 2. Aggiungere 3. Infine 4 fuso.

cremoso bayles

- 1 latte intero	gr 163
- 1 bayles	gr 244
- 1 zucchero vagliato medio Italia Z.	gr 41
- 1 tuorlo d'uovo pastorizzato Eurovo	gr 163
- 1 amido di mais	gr 30
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 60
- 4 burro Debic Cake	gr 147
- 3 crema spalmabile W2 Callebaut	gr 205
totale	gr 1053

procedimento:

Fare una crema inglese con 1. Unire 2. Versare su 3 ed emulsionare. Infine unire 4.



dai nobili ingredienti che usiamo
per creare cio che ami

glassa 811

- 1 acqua	gr 165
- 1 sciroppo di glucosio Laped	gr 155
- 1 destrosio	gr 330
- 1 cacao VanHouten Callebaut	gr 80
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 120
- 3 crema spalmabile 811 Callebaut	gr 250
totale	gr 1100

procedimento:

Portare a bollire 1. Unire 2. Infine 3 ed emulsionare. Filtrare e lasciare riposare 12 ore.



montaggio

- 1 biscuit cacao - croccante - crema spalmabile 811
- 2 mousse 811
- 3 cremoso al bayles
- 4 glassa 811



ganache montata con crema spalmabile 811

- 1 panna stand & overrun debic	gr 140
- 1 cacao VanHouten Callebaut	gr 15
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 30
- 3 crema spalmabile 811 Callebaut	gr 220
- 4 panna stand & overrun Debic	gr 330
totale	gr 735

procedimento:

Bollire 1. Unire 2. Versare su 3 ed emulsionare. Unire a filo 4. Lasciare in frigo 12 ore.

chantilly 811

- crema spalmabile 811 Callebaut	gr 200
- cioccolato ICE 811 Callebaut	gr 50
- fast gel idratata Italgelatine	gr 40
- panna stand & overrun Debic	gr 700
totale	gr 990

procedimento:

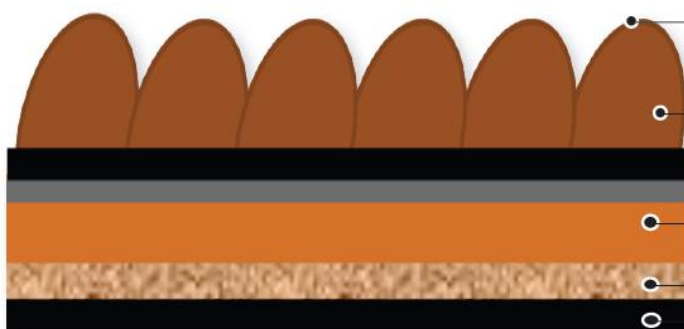
Emulsionare la crema spalmabile, il cioccolato e la panna. Unire la gelatina fusa. Raffreddare e montare.



Crema Spalmabile 811

Inconfondibile sapore di cioccolato fondente con tenui note di vaniglia. Farcite i vostri croissant, pasticcini e crostatine con l'inconfondibile sapore della cioccolata fondente Callebaut® 811!

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami



ice fondente

chantilly 811

ganache montata 811

croccante

jocond cacao



Long Chococrema Nocciola

by Giuseppe Marvulli

ganache montata nocciola

- 1 panna stand & overrun Debic	gr 140
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 30
- 3 pasta nocciola 100%	gr 40
- 3 crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 180
- 4 panna stand & overrun Debic	gr 330
totale	gr 720

procedimento:

Bollire 1. Unire 2. Versare su 3 ed emulsionare. Unire a filo 4. Lasciare in frigo 12 ore.

chantilly crema spalmabile nocciola

- crema spalmabile nocciola Callebaut	gr 200
- pasta nocciola 100%	gr 60
- fast gel idratata Italgelatine	gr 45
- panna stand & overrun Debic	gr 745
totale	gr 1050

procedimento:

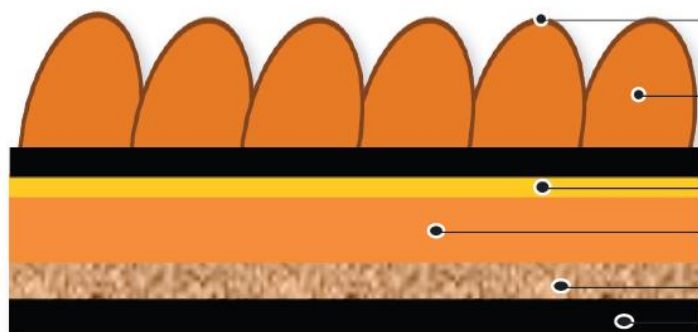
Emulsionare la crema spalmabile, la pasta nocciola e la panna. Unire la gelatina fusa. Raffreddare e montare.

crema di albicocca

- polpa albicocca Rogelfrut	gr 250
- destrosio	gr 50
- cristal mais Decorfood	gr 8
totale	gr 308

procedimento:

Sciogliere insieme polpa e destrosio. Aggiungere il cristal mais ed emulsionare.



NOCCIOLA
SPALMABILI
per farcitura



Crema di nocciola

La crema di nocciole è composta al 12% di nocciole fresche tostate, sbucciate pochi minuti prima della tostatura per rilasciare il loro gusto puro e naturale.

Mescolata con un tocco di cacao Callebaut® dal sapore intenso e ha un sapore fruttato, fresco di nocciole leggermente tostate.

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami



chantilly crema spalmabile gold

- crema spalmabile gold Callebaut	gr 200
- cioccolato ICE gold Callebaut	gr 50
- fast gel idratata Italgelatine	gr 30
- panna stand & overrun Debic	gr 700
totale	gr 905

procedimento:

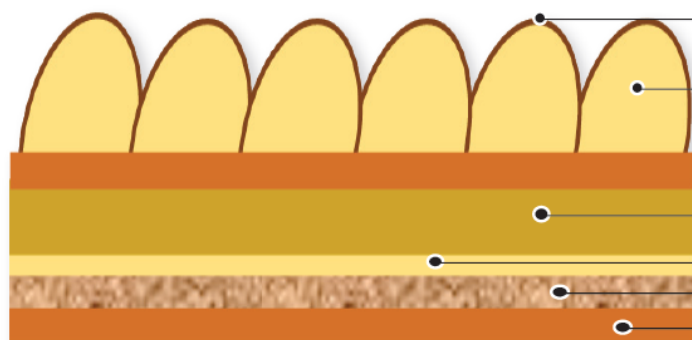
Emulsionare la crema spalmabile gold, il cioccolato ice gold e la panna. Unire la gelatina fusa. Raffreddare e montare.

ganache montata con crema spalmabile gold

- 1 panna stand & overrun Debic	gr 150
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 30
- 3 cioccolato ICE gold fuso Callebaut	gr 50
- 3 crema spalmabile gold Callebaut	gr 200
- 4 panna stand & overrun Debic	gr 350
totale	gr 780

procedimento:

Bollire 1. Unire 2. Versare su 3 ed emulsionare. Unire a filo 4. Lasciare in frigo 12 ore.



FARCITURA POST-COTTURA

applicazione specifica

AROMATIZZAZIONE

PRONTA ALL'UTILIZZO

non deve essere scaldata o ammorbidita

OTTIMA LAVORABILITA'

struttura stabile, facile da dosare.

dai nobili ingredienti che usiamo
per creare cio che ami



chantilly crema spalmabile w2

- crema spalmabile W2 Callebaut	gr 200
- cioccolato ICE white Callebaut	gr 50
- fast gel idratata Italgelatine	gr 30
- panna stand & overrun Debic	gr 700
- lime grattugiato	n. 2
totale	gr 905

procedimento:

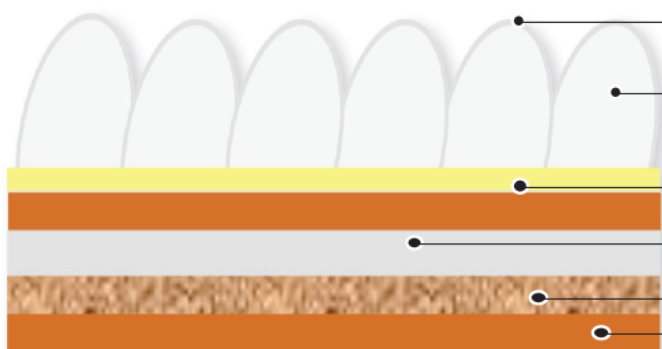
Emulsionare la crema spalmabile, il cioccolato ice white e la panna. Unire la gelatina fusa. Raffreddare, montare e aggiungere le zeste di lime.

ganache montata con crema spalmabile w2

- 1 panna stand & overrun Debic	gr 150
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 36
- 3 crema spalmabile W2 Callebaut	gr 200
- 3 cioccolato ICE white Callebaut	gr 50
- 4 succo lime SimoneGatto	gr 110
- 5 panna stand & overrun Debic	gr 350
totale	gr 896

procedimento:

Bollire 1. Unire 2. Versare su 3 ed emulsionare. Unire 4, infine 5. Lasciare in frigo 12 ore.



SPALMABILI
 per farcitura


dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami

crema al lime

- 1 succo lime Simone Gatto	gr 250
- 1 zucchero vagliato medio Italia Z.	gr 75
- 1 zeste di lime	n. 1
- 1 bacca di vaniglia Dia	q.b.
- 2 cristal mais Decorfood	gr 25
totale	gr 351

procedimento:

Sciogliere 1 insieme. Unire 2. ed emulsionare.

ice W2

chantilly W2

crema al lime

ganache montata W2

croccante

jocond neutro



chantilly crema spalmabile ruby

- crema spalmabile ruby Callebaut	gr 200
- cioccolato ICE ruby Callebaut	gr 80
- fast gel idratata Italgelatine	gr 40
- panna stand & overrun Debic	gr 700
- zeste lime	n. 2
totale	gr 1022

procedimento:

Emulsionare la crema spalmabile ruby, il cioccolato ice ruby e la panna. Unire la gelatina fusa. Raffreddare, montare e unire le zeste di lime.

ganache montata con crema spalmabile ruby

- 2 polpa lampone Rogelfrut	gr 144
- 2 fast gel idratata Italgelatine	gr 35
- 1 cioccolato ICE ruby Callebaut	gr 70
- 1 crema spalmabile ruby Callebaut	gr 181
- 1 burro Debic Cake	gr 76
- 3 panna stand & overrun Debic	gr 300
totale	gr 806

procedimento:

Fondere insieme 1. Unire 2. Infine 3 ed emulsionare. Lasciare in frigo 12 ore.



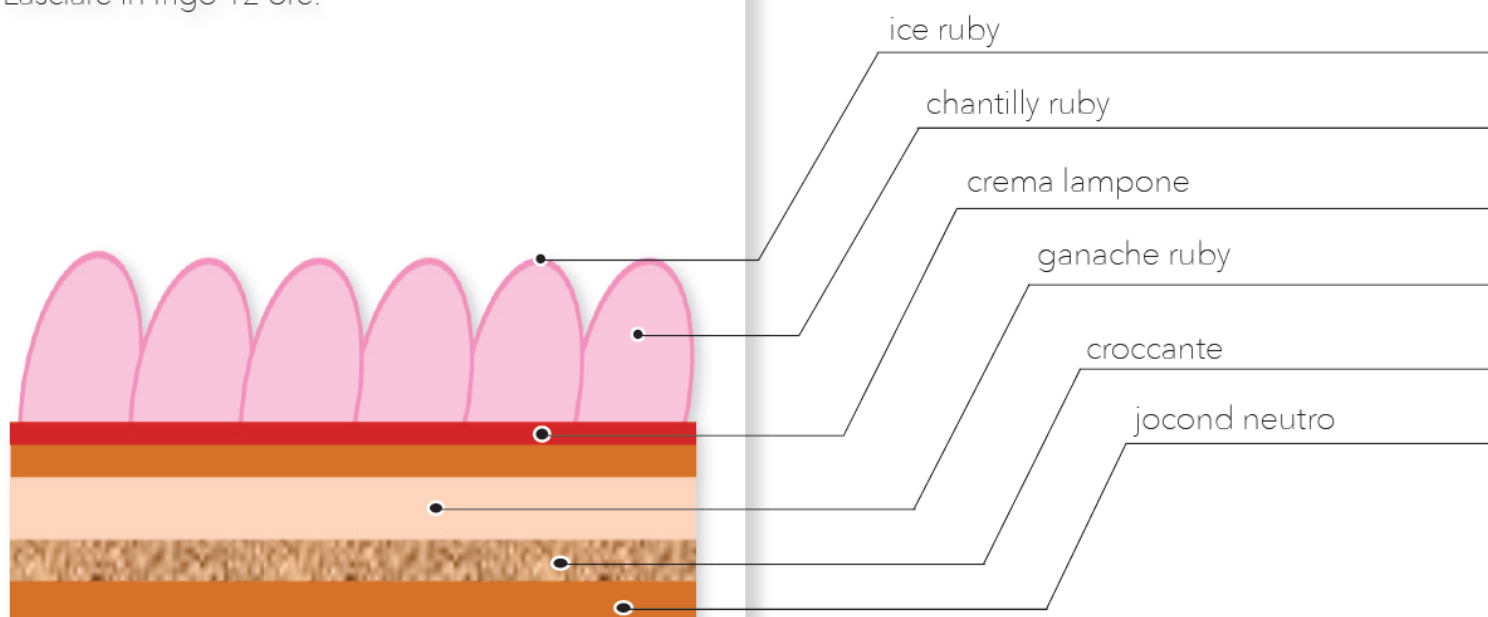
dai nobili ingredienti che usiamo
per creare ciò che ami

crema al lampone

- 1 polpa lampone Rogelfrut	gr 250
- 1 destrosio	gr 42
- 2 cristal mais Decorfood	gr 8
totale	gr 300

procedimento:

Sciogliere insieme 1. Unire 2. ed emulsionare.





Ciambella Snack

by Giuseppe Marvulli

ciambella snack

- 1 burro Debic Cake cremoso	gr 257
- 1 zucchero a velo Italia Zuccheri	gr 80
- 2 uova intere pastorizzate Eurovo	gr 170
- 4 farina Torta M.O.	gr 170
- 3 mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	gr 290
- 1 miele d'acacia Agrimontana	gr 40
- 1 bacca di vaniglia Dia	n. 1
totale	gr 1008

procedimento:

Miscelare 1. Unire 2. Aggiungere 3. Infine 4.

Cottura:

150°c

Ventola 3

Valvola chiusa

Tempo 15 minuti

NOTE



le mie ricette in pasticceria



**DIMARNO
GROUP** ®

Le Ricette

by Giuseppe Marvulli



**DIMARNO
GROUP** ®

il Valore di trasmettere Valore

YouTube



Dimarno Group srl - 70022 Altamura (BA)
080 994 94 11 - www.dimarnogroup.it