



# *Ricettaria Torte*

cake recipe book / libro de recetas de pasteles

# *Ricettaria Torte*

*cake recipe book / libro de recetas de pasteles*

*Il ricettario è stato sviluppato dai Maestri Pasticceri della Stramondo Academy per fornire al Gelatiere uno strumento che permetta di realizzare una pasticceria semplice, accattivante e gustosa. Pochi ingredienti per un mondo di impieghi: la creatività non ha limiti.*

*The Master Pastry Chefs of the Stramondo Academy have developed the recipe book to provide the Gelato Maker with a tool for making a simple, captivating and tasty pastry. Few ingredients for a world of uses: creativity has no limits.*

*El recetario ha sido desarrollado por los Maestros Pasteleros de la Academia Stramondo para ofrecer al Heladero un instrumento para la elaboración de una pastelería sencilla, atractiva y sabrosa. Pocos ingredientes para un mundo de aplicaciones: la creatividad no tiene límites.*

<i>Zàgara</i> .....	<i>pag.</i>	4
<i>Cevusa Nivura</i> .....	<i>pag.</i>	6
<i>Sabauda</i> .....	<i>pag.</i>	8
<i>Sicilove</i> .....	<i>pag.</i>	10
<i>Eterna Gentile</i> .....	<i>pag.</i>	12
<i>Tropicana</i> .....	<i>pag.</i>	14
<i>Alì Pascià</i> .....	<i>pag.</i>	16
<i>Ciuri Vegan</i> .....	<i>pag.</i>	18
<i>Ebano Modicano</i> .....	<i>pag.</i>	20
<i>Vanitosa</i> .....	<i>pag.</i>	22

# Zàgara



**Per il semifreddo****Dosaggio 1**

- 350 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g di zucchero
- 1 litro di latte intero
- 150 g di *Pasta Cassata Siciliana agli agrumi* (100 g per kg di miscela)

**Dosaggio 2**

- 200 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g di zucchero
- 1 litro di panna
- 150 g di *Pasta Cassata Siciliana agli agrumi* (100 g per kg di miscela)

**Per l'inserto**

- *Chebella Pistacchio* q.b.

**Per la base torta**

- Bisquit alle Mandorle Siciliane
- *Bagna analcolica Limone* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Limone* q.b.
- *Pistacchio Intero naturale* q.b.
- *Granella di pistacchio* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare il semifreddo miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con latte o panna (a seconda del Dosaggio utilizzato). Una volta ottenuta la miscela aggiungere la *Pasta Cassata Siciliana agli agrumi* e amalgamare il composto con la spatola morbida.

Versare metà del composto nello stampo in silicone, aggiungere uno strato di *Chebella pistacchio*, completare con il resto del composto e infine la base di Bisquit alle Mandorle Siciliane aromatizzata con *Bagna analcolica Limone*.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato. Una volta sformato, fluidificare la *Glassa Limone* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare.

Decorare con *Pistacchio Intero naturale* e *Granella di pistacchio*.

**For the semifreddo****Dosage 1**

- 350 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/200 g of sugar
- 1 liter of whole milk
- 150 g of *Citrus Sicilian Cassata paste* (100 g per kg of mixture)

**Dosage 2**

- 200 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/180 g of sugar
- 1 liter of cream
- 150 g of *Citrus Sicilian Cassata paste* (100 g per kg of mixture)

**For the insert**

- *Chebella Pistachio* q.s.

**For the cake base**

- Sicilian almond Bisquit
- *Lemon alcohol-free syrup* q.s.

**For the coverage**

- *Glaze Lemon* q.s.
- *Whole Pistachio* q.s.
- Pistachio Grains q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the semifreddo, mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the milk or cream (depending on the Dosage used). Once the mixture is obtained, add the *Citrus Sicilian Cassata paste* and mix the mixture with a soft spatula.

Pour half of the mixture into the silicone mould, add a layer of *Chebella pistachio*, complete with the rest of the mixture and finally the base of Sicilian Almond Bisquit flavored with *Lemon alcohol-free syrup*.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould. Once unmold, liquefy the *Glaze Lemon* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

Decorate with *Whole Pistachio* and *Pistachio Grains*.

**Para el semifreddo****Dosis 1**

- 350 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g de azúcar
- 1 litro de leche entera
- 150 g de *Pasta Cassata siciliana con cítricos* (100 g por kg de mezcla)

**Dosis 2**

- 200 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g de azúcar
- 1 litro de nata
- 150 g de *Pasta Cassata siciliana con cítricos* (100 g por kg de mezcla)

**Para el inserto**

- *Chebella Pistacho* (al gusto)

**Para la base de la torta**

- Bisquit con almendras sicilianas
- *Sirope sin alcohol Limón* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de limón* (al gusto)
- *Pistacho entero* (al gusto)
- *Granillo de pistacho* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar el semifreddo, mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir en la batidora planetaria con leche o nata (según la Dosis utilizada). Una vez obtenida la mezcla, añadir la *Pasta Siciliana Cassata con cítricos* y mezclar con la espátula blanda.

Verter la mitad de la mezcla en el molde de silicona, añadir una capa de *Chebella Pistacho*, completar con el resto de la mezcla y finalmente la base de Bisquit de Almendra Siciliana aromatizada con *Sirope sin alcohol Limón*.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado. Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de limón* en el microondas calentándolo a 35-40°C y glasear.

Decorar con *Pistacho entero* y *Granillo de pistacho*.

# *Cevusa Nirura*



**Per il semifreddo****Dosaggio 1**

- 350 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g di zucchero
- 1 litro di latte intero
- 60/75 g di *Crema al gusto Cheesecake* (40/50 g per kg di miscela)

**Dosaggio 2**

- 200 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g di zucchero
- 1 litro di panna
- 60/75 g di *Crema al gusto Cheesecake* (40/50 g per kg di miscela)

**Per il gelée**

- 10 g di massa di gelatina:
- 1 kg di *Stragel* sciolto in 5 L di acqua
- 25 g di acqua
- 25 g di *Fruttigel Gelsi*

**Per la decorazione**

- *Crumble di Biscotto Speculoos* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare il semifreddo miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero, montare in planetaria con latte o panna (a seconda del Dosaggio utilizzato) e aggiungere la base in polvere *Crema al gusto Cheesecake*.

Per ottenere la massa di gelatina sciogliere *Stragel* in acqua fredda, riscaldare a 50° C e lasciare raffreddare. A questa aggiungere successivamente l'acqua, il *Fruttigel gelsi*, lo zucchero e lasciare raffreddare nuovamente. Porre il gelee preformato all'interno dello stampo e aggiungere il semifreddo cheesecake.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato. Una volta sformato decorare con *Crumble di Biscotto Speculoos*.

**For the semifreddo****Dosage 1**

- 350 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/200 g of sugar
- 1 liter of whole milk
- 60/75 g of *Cheesecake flavored cream* (40/50 g per kg of mixture)

**Dosage 2**

- 200 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/180 g of sugar
- 1 liter of cream
- 60/75 g of *Cheesecake flavored cream* (40/50 g per kg of mixture)

**For the gelée**

- 10 g of gelatin mass:
- 1 kg of *Stragel* dissolved in 5 L of water
- 25 g of water
- 25 g of *Fruttigel Mulberry*

**For decoration**

- *Crumble Speculoos Biscuit* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the semifreddo, mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar, whip in the planetary mixer with milk or cream (depending on the Dosage used) and add the *Cheesecake flavored cream* powder base.

To obtain the gelatin mass, dissolve *Stragel* in cold water, heat to 50°C and leave to cool. Then add the water, *Fruttigel Mulberry*, sugar and leave to cool again. Place the preformed gelee inside the mold and add the cheesecake semifreddo.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould. Once unmold, decorate with *Crumble Speculoos Biscuit*.

**Para el semifreddo****Dosis 1**

- 350 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g de azúcar
- 1 litro de leche entera
- 60/75 g de *Crema con sabor a Cheesecake* (40/50 g por kg de mezcla)

**Dosis 2**

- 200 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g de azúcar
- 1 litro de nata
- 60/75 g de *Crema con sabor a Cheesecake* (40/50 g por kg de mezcla)

**Para el gelée**

- 10 g de masa de gelatina:
- 1 kg de *Stragel* disuelto en 5 L de agua
- 25 g de agua
- 25 g di *Fruttigel Moreras*

**Para la cobertura**

- *Crumble de Galletas Speculoos* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar el semifreddo, mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar, batir en batidora planetaria con leche o nata (según la Dosis utilizada) y añadir la base en polvo *Crema con sabor a Cheesecake*.

Para obtener la masa de gelatina, disolver *Stragel* en agua fría, calentar a 50°C y dejar enfriar. Luego agregar el agua, *Fruttigel Moreras*, azúcar y dejar enfriar nuevamente. Colocar la gelatina preformada en el interior del molde y añadir el semifreddo de cheesecake.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado. Una vez desmoldado, decorar con *Crumble de Galletas Speculoos*.

# Sabauda





**Per il semifreddo****Dosaggio 1**

- 350 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g di zucchero
- 1 litro di latte intero
- 150 g di *Pasta Gianduia A.R./ Pasta Nocciola A.R.* (100 g per kg di miscela)

**Dosaggio 2**

- 200 g di *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g di zucchero
- 1 litro di panna
- 150 g di *Pasta Gianduia A.R./ Pasta Nocciola A.R.* (100 g per kg di miscela)

**Per la base torta e l'inserto**

- Bisquit q.b.
- *Farci Stracrock* q.b.
- *Bagna Analcolica Nocciola* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Cioccolato fondente* q.b.
- *Nocciole Tostate Intere* q.b.
- *Granella di nocciola pralinata* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare il semifreddo miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con latte o panna (a seconda del Dosaggio utilizzato). Una volta ottenuta la miscela aggiungere la *Pasta Gianduia A.R.* e amalgamare il composto con la spatola morbida. Seguire lo stesso procedimento aggiungendo alla miscela la *Pasta Nocciola A.R.*

Versare il composto alla Gianduia nello stampo in silicone, aggiungere il Bisquit aromatizzato alla *Bagna Analcolica Nocciola*, completare con il composto alla Nocciola e infine il *Farci Stracrock* per la base croccante.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato fluidificare la *Glassa Cioccolato fondente* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare.

Decorare con *Nocciole tostate intere* e *Granella di nocciola pralinata*.

**For the semifreddo****Dosage 1**

- 350 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/200 g of sugar
- 1 liter of whole milk
- 150 g of *Gianduia A.R. Paste/ Hazelnut A.R. Paste* (100 g per kg of mixture)

**Dosage 2**

- 200 g of *Dolcefreddo Cream*
- 150/180 g of sugar
- 1 liter of cream
- 150 g of *Gianduia A.R. Paste/ Hazelnut A.R. Paste* (100 g per kg of mixture)

**For the cake base and the insert**

- Bisquit q.s.
- *Farci Stracrock* q.s.
- *Hazelnut alcohol-free syrup* q.s.

**For the coverage**

- *Glaze Dark Chocolate* q.s.
- *Whole Toasted Hazelnuts* q.s.
- *Hazelnut praline grain* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the semifreddo, mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the milk or cream (depending on the Dosage used). Once the mixture is obtained, add the *Gianduia A.R. paste* and mix the mixture with the soft spatula. Follow the same procedure by adding the *A.R. Hazelnut paste* to the mixture.

Pour the Gianduia mixture into the silicone mould, add the *Hazelnut alcohol-free syrup* flavored Bisquit, complete with the Hazelnut mixture and finally the *Farci Stracrock* for the crunchy base.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Dark Chocolate* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

Decorate with *Whole Toasted Hazelnuts* and *Hazelnut praline grain*.

**Para el semifreddo****Dosis 1**

- 350 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/200 g de azúcar
- 1 litro de leche entera
- 150 g de *Pasta Gianduia A.R./ Pasta Avellana A.R.* (100 g por kg de mezcla)

**Dosis 2**

- 200 g de *Dolcefreddo crema*
- 150/180 g de azúcar
- 1 litro de nata
- 150 g de *Pasta Gianduia A.R./ Pasta Avellana A.R.* (100 g por kg de mezcla)

**Para la base de la tarta y el inserto**

- Bisquit (al gusto)
- *Farci Stracrock* (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Avellana* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de chocolate negro* (al gusto)
- *Avellanas Enteras Tostadas* (al gusto)
- *Avellana en granillo caramelizada* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar el semifreddo, mezcle el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y bata en la batidora planetaria con la leche o la nata (según la Dosis utilizada). Una vez obtenida la mezcla, añadir la *Pasta Gianduia A.R.* y mezclar con la espátula blanda. Seguir el mismo procedimiento añadiendo la *Pasta de Avellana A.R.* a la mezcla.

Verter la mezcla de Gianduia en el molde de silicona, agregar el Bisquit aromatizado con el *Sirope sin alcohol Avellana*, completar con la mezcla de Avellana y finalmente el *Farci Stracrock* para la base crujiente.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de chocolate negro* en el microondas calentándolo a 35-40°C y glasear.

Decorar con *Avellanas Enteras Tostadas* y *Avellana en granillo caramelizada*.

# Sicilave



**Per la mousse**

- 80/100 g di *Densa Mousse*
- 1 litro di panna
- 100 g di *Pasta Sicily*.  
(100 g per kg di miscela)

**Per l'inserto****Opzione 1**Per il gelèe

- 10 g di massa di gelatina:
- 1 kg di *Stragel* sciolto in 5 L di acqua
- 25 g di acqua
- 25 g di *Farci Mandarin*

**Opzione 2**

- *Farci Mandarin* q.b.

**Per la base torta**

- Bisquit alle Mandorle Siciliane q.b
- *Bagna Analcolica Mandarin* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Pistacchio* q.b.
- *Pistacchio intero naturale* q.b.
- *Granella di pistacchio* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densa Mousse* con la panna e la *Pasta Sicily*.

Se si considera l'**Opzione 1** come inserto, per ottenere la massa di gelatina sciogliere *Stragel* in acqua fredda, riscaldare a 50° C e lasciare raffreddare. A questa aggiungere successivamente l'acqua e il *Farci mandarino* e lasciare raffreddare nuovamente.

Versare parte della mousse nello stampo in silicone, aggiungere il geleè (**Opzione 1**) o il *Farci mandarino* (**Opzione 2**) e il Bisquit aromatizzato alla *Bagna Analcolica Mandarin*, completare con la mousse restante e una base di Bisquit.

Lasciare in abbattitore il dolce il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, fluidificare la *Glassa Pistacchio* nel microonde scaldando a 35-40°C e gelificare.

Decorare con *Pistacchio intero naturale* e *Granella di pistacchio*.

**For the mousse**

- 80/100 g of *Densa Mousse*
- 1 liter of cream
- 100 g of *Sicily Paste*  
(100 g per kg of mixture)

**For the insert****Option 1**For the gelèe

- 10 g of gelatin mass:
- 1 kg of *Stragel* dissolved in 5 L of water
- 25 g of water
- 25 g of *Farci Mandarin*

**Option 2**

- *Farci Mandarin* q.s.

**For the cake base**

- Sicilian almond Bisquit q.s.
- *Mandarin alcohol-free syrup* q.s.

**For the coverage**

- *Glaze Pistachio* q.s.
- *Whole Pistachio* q.s.
- *Pistachio Grains* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densa Mousse* base with the cream and *Sicily Paste*.

If **Option 1** is considered for the insert, to obtain the gelatin mass dissolve *Stragel* in cold water, heat to 50°C and leave to cool. Then add the water and the *Farci Mandarin* to this and leave to cool again.

Pour part of the mousse into the silicone mould, add the geleè (**Option 1**) or *Farci Mandarin* (**Option 2**) and the *Mandarin alcohol-free syrup* flavored Bisquit, complete with the remaining mousse and a Bisquit base.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Pistachio* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

Decorate with *Whole Pistachio* and *Pistachio Grains*.

**Para la mousse**

- 80/100 g de *Densa Mousse*
- 1 litro de nata
- 100 g de *Pasta Sicily*.  
(100g por kg de mezcla)

**Para el inserto****Opción 1**Para el gelèe

- 10 g de masa de gelatina:
- 1 kg de *Stragel* disuelto en 5 L de agua
- 25 g de agua
- 25 g de *Farci Mandarin*

**Opción 2**

- *Farci Mandarin* (al gusto)

**Para la base de la tarta**

- Bisquit con almendras sicilianas (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Mandarin* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de Pistacho* (al gusto)
- *Pistacho entero* (al gusto)
- *Granillo de pistacho* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse, mezclar la base *Densa Mousse* con la nata y la *Pasta Sicily*.

Si se considera la **Opción 1** para el inserto, para obtener la masa de gelatina disolver *Stragel* en agua fría, calentar a 50°C y dejar enfriar. Luego agregue el agua y el *Farci Mandarin* a esto y deje enfriar nuevamente.

Verter parte de la mousse en el molde de silicona, añadir el geleè (**Opción 1**) o el *Farci Mandarin* (**Opción 2**) y el Bisquit aromatizado con el *Sirope sin alcohol Mandarin*, completar con el resto de la mousse y una base de Bisquit.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado diluir el *Glaseado de Pistacho* en el microondas calentando a 35-40°C y gelificar.

Decorar con *Pistacho entero* y *Granillo de pistacho*.

# *Eterna Gentile*



**Per la mousse**

- 80/100g di *Densa Mousse*
- 1 litro di panna
- 100 g di *Pasta Nocciola A.R.* (100 g per kg di miscela)

**Per il cremoso**

- 50% semifreddo bianco:
  - 200 g di *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g di zucchero
  - 1 litro di panna
- 50% crema pasticcera:
  - 400 g *Dolcecrema*
  - 1 litro di latte
- *Pasta Vaniglia Gialla con punti 'Bourbon'* (50 g per kg di miscela)

**Per la base torta e l'inserto**

- Bisquit q.b.
- *Bagna Analcolica Vaniglia* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Caramello* q.b.
- *Nocciole tostate intere* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densa Mousse* con la panna e la *Pasta Nocciola A.R.*

Miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con la panna fredda così da ottenere il semifreddo bianco. Per la crema pasticcera miscelare *Dolcecrema* con 1 litro di latte. Amalgamare in planetaria per cinque minuti a bassa velocità. A questo punto mescolare il semifreddo bianco con la crema pasticcera e unire la *Pasta Vaniglia gialla con punti "Bourbon"*.

Versare la mousse alla nocciola nello stampo in silicone, aggiungere il Bisquit aromatizzato alla *Bagna Analcolica Vaniglia*, unire il cremoso alla vaniglia e completare con il Bisquit.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, fluidificare la *Glassa Caramello* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare.

Decorare con *nocciole tostate intere*.

**For the mousse**

- 80/100g of *Densa Mousse*
- 1 liter of cream
- 100 g of *Hazelnut A.R. Paste* (100 g per kg of mixture)

**For the creamy**

- 50% white semifreddo:
  - 200 g of *Dolcefreddo Cream*
  - 150/180 g of sugar
  - 1 liter of cream
- 50% custard:
  - 400 g of *Dolcecream*
  - 1 liter of milk
- *Yellow Vanilla with 'Bourbon' Paste* (50 g per kg of mixture)

**For the cake base and the insert**

- Bisquit q.s.
- *Vanilla alcohol-free syrup* q.s.

**For the coverage**

- *Glaze Caramel* q.s.
- *Whole Toasted Hazelnuts* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densa Mousse* base with the cream and the *Hazelnut A.R. Paste*.

Mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the cold cream to obtain the white semifreddo. For the custard, mix *Dolcecream* with 1 liter of milk. Mix in the planetary mixer for five minutes at low speed. At this point, mix the white semifreddo with the custard and add the *Yellow Vanilla with 'Bourbon' Paste*.

Pour the hazelnut mousse into the silicone mould, add the Bisquit flavored with the *Vanilla alcohol-free syrup*, add the vanilla cream and complete with the Bisquit.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Caramel* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

Decorate with *Whole Toasted Hazelnuts*.

**Para la mousse**

- 80/100g de *Densa Mousse*
- 1 litro de nata
- 100 g de *Pasta Avellana A.R.* (100 g por kg de mezcla)

**Para el cremoso**

- 50% semifreddo blanco:
  - 200 g de *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g de azúcar
  - 1 litro de nata
- 50% crema pastelera:
  - 400 g de *Dolcecrema*
  - 1 litro de leche
- *Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'* (50 g por kg de mezcla)

**Para la base de la tarta y el inserto**

- Bisquit (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Vainilla* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de Caramelo* (al gusto)
- *Avellanas Enteras Tostadas* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse mezclar la base *Densa Mousse* con la nata y la *Pasta Avellana A.R.*

Mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir en batidora planetaria con la nata fría para obtener el semifreddo blanco. Para la crema pastelera, mezclar *Dolcecrema* con 1 litro de leche. Mezclar en la batidora planetaria durante cinco minutos a baja velocidad. En este punto, mezclar el semifreddo blanco con la crema pastelera y agregar la *Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'*.

Verter la mousse de avellanas en el molde de silicona, añadir el Bisquit aromatizado con *Sirope sin alcohol Vainilla*, añadir la *Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'* y completar con el Bisquit.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de Caramelo* en el microondas calentando a 35-40°C y glasear.

Decorar con *Avellanas Enteras Tostadas*.

# *Tropicana*



**Per la mousse**

- 80/100 g di *Densa Mousse*
- 1 litro di panna
- 100 g di *Fruttigel Cocco* (100 g per kg di miscela)

**Per il cremoso**

- 50% Semifreddo bianco:
  - 200 g di *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g di zucchero
  - 1 litro di panna
- 50% crema pasticcera:
  - 400 g *Dolcecrema*
  - 1 litro di latte
- *Fruttigel Mix esotico* (100 g per kg di miscela)

**Per la base torta**

- Bisquit q.b.
- *Bagna Analcolica Rum* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Maracuja* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densa Mousse* con la panna e il *Fruttigel Cocco*.

Miscelare il *Dolcefreddo Crema* con zucchero e montare in planetaria con la panna fredda così da ottenere il semifreddo bianco. Per la crema pasticcera miscelare *Dolcecrema* con 1 litro di latte. Amalgamare in planetaria per cinque minuti a bassa velocità. A questo punto mescolare il semifreddo bianco con la crema pasticcera e unire il *Fruttigel Mix esotico*.

Versare la mousse al cocco nello stampo in silicone, aggiungere il cremoso esotico e il Bisquit aromatizzato alla *Bagna Analcolica Rum*.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, fluidificare la *Glassa Maracuja* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare.

**For the mousse**

- 80/100 g of *Densa Mousse*
- 1 liter of cream
- 100 g of *Fruttigel Coconut* (100 g per kg of mixture)

**For the creamy**

- 50% white semifreddo:
  - 200 g of *Dolcefreddo Cream*
  - 150/180 g of sugar
  - 1 liter of cream
- 50% custard:
  - 400 g of *Dolcecream*
  - 1 liter of milk
- *Fruttigel Exotic Mix* (100 g per kg of mixture)

**For the cake base**

- Bisquit q.s.
- *Rum alcohol-free syrup* q.s

**For coverage**

- *Glaze Maracuja* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densa Mousse* base with the cream and *Fruttigel Coconut*.

Mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip the cold cream in a planetary mixer to obtain a white semifreddo. For the custard, mix *Dolcecream* with 1 liter of milk. Mix in the planetary mixer for five minutes at low speed. Now mix the white semifreddo with the custard and add the *Fruttigel Exotic mix*.

Pour the coconut mousse into the silicone mould, add the exotic cream and the Bisquit flavored with *Rum alcohol-free syrup*.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Maracuja* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

**Para la mousse**

- 80/100 g de *Densa Mousse*
- 1 litro de nata
- 100 g de *Fruttigel Coco* (100g por kg de mezcla)

**Para el cremoso**

- 50% Semifreddo blanco:
  - 200 g de *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g de azúcar
  - 1 litro de nata
- 50% Crema pastelera:
  - 400 g de *Dolcecrema*
  - 1 litro de leche
- *Fruttigel Mix Exótico* (100 g por kg de mezcla)

**Para la base de la tarta**

- Bisquit (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Ron* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de Maracuyá* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse mezclar la base *Densa Mousse* con la nata y el *Fruttigel Coco*.

Mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir la nata fría en batidora planetaria hasta obtener un semifreddo blanco. Para la crema pastelera, mezclar *Dolcecrema* con 1 litro de leche. Mezclar en la batidora planetaria durante cinco minutos a baja velocidad. En este punto, mezcla el semifreddo blanco con la crema pastelera y añade el *Fruttigel Mix Exótico*.

Verter la mousse de coco en el molde de silicona, añadir el cremoso exótico y el Bisquit aromatizado con *Sirope sin alcohol Ron*.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado

Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de Maracuyá* en el microondas calentando a 35-40°C y glasear.

# *Alì Pascià*





**Per la mousse**

- 80/100 g di *Densamousse*
- 1 litro di panna
- 100 g di *Pasta parfait di mandorla* (100 g per kg di miscela)

**Per l'inserto****Opzione 1**

- 50% Semifreddo bianco:
  - 200 g di *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g di zucchero
  - 1 litro di panna
- 50% crema pasticcera:
  - 400 g di *Dolcecrema*
  - 1 litro di latte
- *Pasta Pistacchio 100% Sicilia* (80 g per kg di miscela)

**Opzione 2**

- *Chebella pistacchio* q.b.

**Per la base torta e l'inserto**

- Bisquit q.b.
- *Bagna analcolica Amaretto* q.b.

**Per la copertura**

- *Glassa Neutra* q.b.
- *Granella di Pistacchio* q.b.
- *Pistacchio Intero naturale* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densamousse* con la panna e la *Pasta Parfait di mandorla*.

Se si considera l'**Opzione 1** come inserto miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con la panna fredda così da ottenere il semifreddo bianco. Per la crema pasticcera miscelare *Dolcecrema* con 1 litro di latte. Amalgamare in planetaria per cinque minuti a bassa velocità. A questo punto mescolare il semifreddo bianco con la crema pasticcera e unire la *Pasta Pistacchio 100% Sicilia*.

Disponere il bisquit aromatizzato con la *Bagna analcolica Amaretto* nello stampo, aggiungere il cremoso al pistacchio (**Opzione 1**) o un sottile strato di *Chebella Pistacchio* (**Opzione 2**) e completare con la mousse al parfait di mandorla.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, ricoprire con *Granella di Pistacchio*, fluidificare la *Glassa Neutra* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare. Decorare con *Pistacchio Intero naturale*.

**For the mousse**

- 80/100 g of *Densamousse*
- 1 liter of cream
- 100 g of *Almond Parfait paste* (100 g per kg of mixture)

**For the insert****Option 1**

- 50% white semifreddo:
  - 200 g of *Dolcefreddo Cream*
  - 150/180 g of sugar
  - 1 liter of cream
- 50% custard:
  - 400 g of *Dolcecream*
  - 1 liter of milk
- *Pistachio 100% Sicily Paste* (80 g per kg of mixture)

**Option 2**

- *Chebella pistachio* q.s.

**For the cake base and the insert**

- Bisquit q.s.
- *Amaretto alcohol-free syrup* q.s

**For the coverage**

- *Neutral Glaze* q.s.
- *Pistachio Grains* q.s.
- *Whole Pistachio* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densamousse* base with the cream and the *Almond Parfait Paste*.

If you consider **Option 1** for the insert, mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the cold cream to obtain the white semifreddo. For the custard, mix *Dolcecream* with 1 liter of milk. Mix in the planetary mixer for five minutes at low speed. At this point, mix the white semifreddo with the custard and add the *Pistachio 100% Sicily Paste*.

Place the *Amaretto alcohol-free syrup* flavored bisquit in the mould, add the pistachio creamy (**Option 1**) or a thin layer of *Chebella Pistachio* (**Option 2**) and complete with the almond parfait mousse.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, cover with *Pistachio Grains*, liquefy the *Neutral Glaze* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze. Decorate with *Whole Pistachio*

**Para la mousse**

- 80/100 g de *Densamousse*
- 1 litro de nata
- 100 g de *Pasta parfait de almendra* (100g por kg de mezcla)

**Para el inserto****Opción 1**

- 50% Semifreddo blanco:
  - 200 g de *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g de azúcar
  - 1 litro de nata
- 50% Crema pastelera:
  - 400 g de *Dolcecrema*
  - 1 litro de leche
- *Pasta Pistacho 100% Sicilia* (80 g por kg de mezcla)

**Opción 2**

- *Chebella pistacho* (al gusto)

**Para la base de la tarta y el inserto**

- Bisquit (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Amaretto* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado Neutro* (al gusto)
- *Granillo de pistacho* (al gusto)
- *Pistacho entero* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse, mezclar la base *Densamousse* con la nata y la *Pasta parfait de almendra*.

Si consideras la **Opción 1** para el inserto, mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir en batidora planetaria con la nata fría para obtener el semifreddo blanco. Para la crema pastelera, mezclar *Dolcecrema* con 1 litro de leche. Mezclar en la batidora planetaria durante cinco minutos a baja velocidad. En este punto, mezclar el semifreddo blanco con la crema pastelera y añadir la *Pasta de Pistacho 100% Sicilia*.

Colocar el Bisquit aromatizado con *Sirope sin alcohol Amaretto* en el molde, añadir el cremoso de pistacho (**Opción 1**) o una fina capa de *Chebella Pistacho* (**Opción 2**) y completar con el mousse de parfait de almendras.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado, cubrir con *Granillo de pistacho*, diluir el *Glaseado Neutro* en el microondas calentando a 35-40°C y glasear. Decorar con *Pistacho entero*.

# *Ciuri Vegan*



**Per il semifreddo**

- 500 g di *Dolcefreddo Vegan*
- 1 litro di acqua fredda
- 150 g di *Pasta Mandorla 100% Sicilia*

**Per l'inserto**

- *Chebella dark* q.b.

**Per la base torta**

- 100 g *Crumble di Biscotto Speculoos*
- 50 g di margarina
- 25 g di zucchero di canna

**Per la copertura**

- *Glassa pistacchio* q.b.
- *Pistacchio Intero naturale* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare il semifreddo mescolare il *Dolcefreddo Vegan* con l'acqua e montare in planetaria. Una volta ottenuta la miscela aggiungere la *Pasta Mandorla 100% Sicilia* e amalgamare il composto con la spatola morbida. Sciogliere la margarina e unirla al *Crumble di Biscotto Speculoos* insieme allo zucchero. Disporre la base croccante nello stampo e unire il semifreddo alla mandorla e un sottile strato di *Chebella dark*.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, fluidificare la *Glassa pistacchio* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare.

Decorare con *Pistacchio Intero naturale*.

**For the semifreddo**

- 500 g of *Dolcefreddo vegan*
- 1 liter of cold water
- 150 g of *Almond 100% Sicily Paste*

**For the insert**

- *Chebella dark* q.s.

**For the cake base**

- 100 g of *Crumble Speculoos Biscuit*
- 50 g of margarin
- 25 g of brown sugar

**For the coverage**

- *Glaze Pistachio* q.s.
- *Whole pistachio* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the semifreddo, mix the *Dolcefreddo Vegan* with the water and whip in the planetary mixer. Once the mixture is obtained, add the *Almond 100% Sicily Paste* and mix the mixture with the soft spatula. Melt the margarine and add it to the *Crumble Speculoos Biscuit* together with the sugar. Place the crunchy base in the mold and add the almond semifreddo and a thin layer of *Chebella dark*.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Pistachio* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze.

Decorate with *Whole pistachio*.

**Para el semifreddo**

- 500 g de *Dolcefreddo Vegan*
- 1 litro de agua fría
- 150 g de *Pasta Almendra 100% Sicilia*

**Para el inserto**

- *Chebella dark* (al gusto)

**Para la base de la tarta**

- 100 g de *Crumble de Galletas Speculoos*
- 50 g de margarina
- 25 g de azúcar de caña

**Para la cobertura**

- *Glaseado de Pistacho* (al gusto)
- *Pistacho entero* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar el semifreddo mezclar el *Dolcefreddo Vegan* con el agua y batir en la batidora planetaria. Una vez obtenida la mezcla, añadir la *Pasta de Almendras 100% Sicilia* y mezclar la mezcla con la espátula blanda. Derretir la margarina y añadirla al *Crumble de Galletas Speculoos* junto con el azúcar. Colocar la base crujiente en el molde y añadir el semifreddo de almendras y una fina capa de *Chebella dark*.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de Pistacho* en el microondas calentando a 35-40°C y glasear.

Decorar con *Pistacho entero*.

# *Ebana Modicana*



**Per la mousse**

- 80/100 g di *Densa Mousse*
- 1 litro di panna
- 100 g di *Pasta “Cioccolato di Modica IGP”* (100 g per kg di miscela)

**Per l'inserto****Opzione 1**

- 50% Semifreddo bianco:
  - 200 g di *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g di zucchero
  - 1 litro di panna
- 50% crema pasticceria:
  - 400 g di *Dolcecrema*
  - 1 litro di latte
- *Pasta Caramello* (100 g per kg di miscela)

**Opzione 2**

- *Chebella caramello* q.b.

**Per la base torta**

- 100 g *Crumble di Biscotto al Cacao*
- 50 g di *Copertura pinguina fondente*

**Per la copertura**

- *Crumble di Biscotto al Cacao* q.b.

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densa Mousse* con la panna e la *Pasta “Cioccolato di Modica IGP”*.

Se si considera l'**Opzione 1** come inserto miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con la panna fredda così da ottenere il semifreddo bianco. Per la crema pasticceria miscelare *Dolcecrema* con 1 litro di latte. Amalgamare in planetaria per cinque minuti a bassa velocità. A questo punto mescolare il semifreddo bianco con la crema pasticceria e unire la *Pasta Caramello*.

Sciogliere la *Copertura pinguina fondente* e unirla al *Crumble di Biscotto al Cacao*.

Disporre la base croccante nello stampo, aggiungere il cremoso al caramello (**Opzione 1**) o un sottile strato di *Chebella Caramello* (**Opzione 2**) e completare con la mousse al cioccolato.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato. Una volta sformato, decorare con *Crumble di Biscotto al Cacao*.

**For the mousse**

- 80/100 g of *Densa Mousse*
- 1 liter of cream
- 100 g of “*Cioccolato di Modica PGI*” *Paste* (100 g per kg of mixture)

**For the insert****Option 1**

- 50% white semifreddo:
  - 200 g of *Dolcefreddo cream*
  - 150/180 g of sugar
  - 1 liter of cream
- 50% custard:
  - 400 g of *Dolcecream*
  - 1 liter of milk
- *Caramel Paste* (100 g per kg of mixture)

**Option 2**

- *Chebella Caramel* q.s.

**For the cake base**

- 100 g of *Crumble Cocoa Biscuit*
- 50 g of *Dark Chocolate Coating*

**For the coverage**

- *Crumble cocoa Biscuit* q.s.

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densa Mousse* base with the cream and the “*Ci-occolato di Modica PGI*” *Paste*.

If you consider **Option 1** for the insert, mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the cold cream to obtain the white semifreddo. For the custard, mix *Dolcecream* with 1 liter of milk. Mix in the planetary mixer for five minutes at low speed. Now mix the white semifreddo with the custard and add the *Caramel Paste*.

Melt the *Dark Chocolate Coating* and add it to the *Crumble Cocoa Biscuit*.

Place the crunchy base in the mould, add the caramel creamy (**Option 1**) or a thin layer of *Chebella Caramel* (**Option 2**) and finish with the chocolate mousse.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould. Once unmold, decorate with *Crumble Cocoa Biscuit*.

**Para la mousse**

- 80/100 g de *Densa Mousse*
- 1 litro de nata
- 100 g de *Pasta “Cioccolato di Modica IGP”* (100g por kg de mezcla)

**Para el inserto****Opción 1**

- 50% Semifreddo blanco:
  - 200 g de *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g de azúcar
  - 1 litro de nata
- 50% Crema pastelera:
  - 400 g de *Dolcecrema*
  - 1 litro de leche
- *Pasta de Caramelo* (100g por kg de mezcla)

**Opción 2**

- *Chebella caramelo* (al gusto)

**Para la base de la tarta**

- 100 g *Crumble de Galletas de Cacao*
- 50 g de *Cobertura de chocolate oscuro*

**Para la cobertura**

- *Crumble de Galletas de Cacao* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse, mezclar la base *Densa Mousse* con la nata y la *Pasta “Cioccolato di Modica IGP”*.

Si consideras la **Opción 1** para el inserto mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir en batidora planetaria con la nata fría para obtener el semifreddo blanco. Para la crema pastelera, mezclar *Dolcecrema* con 1 litro de leche. Mezclar en la batidora planetaria durante cinco minutos a baja velocidad. En este punto, mezclar el semifreddo blanco con la crema pastelera y agregue la *Pasta de Caramelo*.

Derretir la *Cobertura de chocolate oscuro* y añadirla al *Crumble de Galletas de Cacao*.

Colocar la base crujiente en el molde, añadir el cremoso (**Opción 1**) o una fina capa de *Chebella Caramelo* (**Opción 2**) y terminar con la mousse de chocolate.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado. Una vez desmoldado, decorar con *Crumble de Galletas de Cacao*.

# *Vanitasa*



**Per la mousse**

- 80/100 g di *Densa Mousse*
- 1 litro di panna
- 35 g di *Crema Yogurt*

**Per il cremoso**

- 50% Semifreddo bianco:
  - 200 g di *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g di zucchero
  - 1 litro di panna
- 50% crema pasticceria:
  - 400 g di *Dolcecrema*
  - 1 litro di latte
- *Pasta Vaniglia Gialla con punti 'Bourbon'* (50 g per kg di miscela)
- *Farci fragolina q.b.*

**Per la base torta**

- Bisquit q.b.
- *Bagna Analcolica Vaniglia q.b.*

**Per la copertura e decorazione**

- *Glassa Fragola q.b.*
- *Crumble di Biscotto al Cacao q.b.*

**PROCEDIMENTO**

Per preparare la mousse miscelare la base *Densa Mousse* con la panna e la base in polvere *Crema yogurt*.

Miscelare il *Dolcefreddo Crema* con lo zucchero e montare in planetaria con la panna fredda così da ottenere il semifreddo bianco. Per la crema pasticceria miscelare *Dolcecrema* con 1 litro di latte. Amalgamare in planetaria per cinque minuti a bassa velocità. A questo punto mescolare il semifreddo bianco con la crema pasticceria e unire la *Pasta vaniglia gialla con punti "Bourbon"*.

Versare la mousse allo yogurt nello stampo in silicone, aggiungere il cremoso alla vaniglia, un sottile strato di *Farci fragolina* e il Bisquit aromatizzato alla *Bagna Analcolica Vaniglia*.

Lasciare il dolce in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronto per essere sformato.

Una volta sformato, fluidificare la *Glassa Fragola* nel microonde scaldando a 35-40°C e glassare. Decorare con *Crumble di Biscotto al Cacao*.

**For the mousse**

- 80/100 g of *Densa Mousse*
- 1 liter of cream
- 35 g of *Yogurt cream*

**For the creamy**

- 50% White semifreddo:
  - 200 g of *Dolcefreddo Cream*
  - 150/180 g of sugar
  - 1 liter of cream
- 50% custard:
  - 400 g of *Dolcecream*
  - 1 liter of milk
- *Yellow vanilla with 'Bourbon' Paste* (50 g per kg of mixture)
- *Farci Strawberry q.s.*

**For the cake base**

- Bisquit q.s.
- *Vanilla alcohol-free syrup q.s.*

**For coverage and decoration**

- *Glaze Strawberry q.s.*
- *Crumble Cocoa Biscuit q.s.*

**PREPARATION PROCESS**

To prepare the mousse, mix the *Densa Mousse* base with the cream and the *Yogurt cream* powder base.

Mix the *Dolcefreddo Cream* with the sugar and whip in the planetary mixer with the cold cream to obtain the white semifreddo. For the custard, mix *Dolcecream* with 1 liter of milk. Mix in the planetary mixer for five minutes at low speed. At this point, mix the white semifreddo with the custard and add the *Yellow vanilla with 'Bourbon' Paste*.

Pour the yogurt mousse into the silicone mould, add the vanilla cream, a thin layer of *Farci Strawberry* and the *Vanilla alcohol-free syrup* flavored Bisquit.

Leave the dessert in the blast chiller for the necessary time until it is ready to be turned out of the mould.

Once unmold, liquefy the *Glaze Strawberry* in the microwave by heating to 35-40°C and glaze. Decorate with *Crumble Cocoa Biscuit*.

**Para la mousse**

- 80/100 g de *Densa Mousse*
- 1 litro de nata
- 35 g de *Crema Yogurt*

**Para el cremoso**

- 50% Semifreddo blanco:
  - 200 g de *Dolcefreddo crema*
  - 150/180 g de azúcar
  - 1 litro de nata
- 50% Crema pastelera:
  - 400 g de *Dolcecrema*
  - 1 litro de leche
- *Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'* (50 g por kg de mezcla)
- *Farci Fresa* (al gusto)

**Para la base de la tarta**

- Bisquit (al gusto)
- *Sirope sin alcohol Vainilla* (al gusto)

**Para la cobertura**

- *Glaseado de Fresa* (al gusto)
- *Crumble de Galletas de Cacao* (al gusto)

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Para preparar la mousse, mezclar la base *Densa Mousse* con la nata y la base en polvo *Crema de Yogurt*.

Mezclar el *Dolcefreddo Crema* con el azúcar y batir en batidora planetaria con la nata fría para obtener el semifreddo blanco. Para la crema pastelera, mezclar *Dolcecrema* con 1 litro de leche. Mezclar en la batidora planetaria durante cinco minutos a baja velocidad. En este punto, mezclar el semifreddo blanco con la crema pastelera y agregar la *Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'*.

Verter la mousse de yogurt en el molde de silicona, añadir la crema de vainilla, una fina capa de *Farci Fresa* y el Bisquit aromatizado con *Sirope sin alcohol Vainilla*.

Dejar el postre en el abatidor el tiempo necesario hasta que esté listo para ser desmoldado.

Una vez desmoldado, diluir el *Glaseado de Fresa* en el microondas calentándolo a 35-40°C y glasear. Decorar con *Crumble de Galletas de Cacao*.

## Codici prodotto

### Zàgara

Dolcefreddo crema (2kg)  
Codice:320950  
Pasta Cassata Siciliana agli agrumi (3kg/6kg)  
Codice:300525/ 310074  
Chebella Pistacchio (4kg)  
Codice: 2870  
Bagna analcolica Limone (2kg)  
Codice: 291090  
Glassa Limone (4kg)  
Codice: 320714  
Pistacchio Intero Naturale (1kg)  
Codice: 2276  
Granella di Pistacchio (1kg)  
Codice: 2252

### Cevusa Nivura

Dolcefreddo crema (2kg)  
Codice: 320950  
Crema al gusto Cheesecake (1kg)  
Codice: 2887  
Stragel (1kg)  
Codice: 2337  
Fruttagei Gelsi (3kg/ 6kg)  
Codice: 310142/ 310425  
Crumble di Biscotto Speculoos (1kg)  
Codice: 2955

### Sabauda

Dolcefreddo crema (2kg)  
Codice:320950  
Pasta Gianduia A.R. (3kg/ 6kg)  
Codice: 300174/ 310715  
Pasta Nocciola A.R.(3kg/ 5kg)  
Codice: 300242/ 310784  
Farci Stracrock (4kg)  
Codice: 2139  
Bagna Analcolica Nocciola (2kg)  
Codice: 291137  
Glassa Cioccolato fondente (4kg)  
Codice: 320769  
Nocciole Tostate Intere (1kg)  
Codice: 320523  
Granella di nocciola pralinata (1kg)  
Codice: 320516

### Sicilove

Densa Mousse (1kg)  
Codice: 2344  
Pasta Sicily (3kg/ 5kg)  
Codice: 300532/ 311019  
Stragel (1kg)  
Codice: 2337  
Farci Mandarino (4kg)  
Codice: 1941  
Bagna Analcolica Mandarino (2kg)

Codice: 291113  
Glassa Pistacchio (4kg)  
Codice: 320752  
Pistacchio intero naturale (1kg)  
Codice: 2276  
Granella di pistacchio (1kg)  
Codice: 2252

### Eterna Gentile

Densa Mousse (1kg)  
Codice: 2344  
Pasta Nocciola A.R.(3kg/ 5kg)  
Codice: 300242/ 310784  
Dolcefreddo crema (2kg)  
Codice: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Codice: 320974  
Pasta Vaniglia Gialla con punti 'Bourbon' (3kg/6kg)  
Codice: 300419/ 310944  
Bagna Analcolica Vaniglia (2kg)  
Codice: 291069  
Glassa Caramello (4kg)  
Codice: 1996  
Nocciole tostate intere (1kg)  
Codice: 320523

### Tropicana

Densa Mousse (1kg)  
Codice: 2344  
Fruttagei Cocco (3kg/ 6kg)  
Codice: 310081/ 310364  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Codice: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Codice: 320974  
Fruttagei Mix Esotico (3kg/6kg)  
Codice: 310203/ 310487  
Bagna Analcolica Rum (2kg)  
Codice: 291038  
Glassa Maracuja (4kg)  
Codice: 2931

### Ali Pascià

Densamousse (1kg)  
Codice: 2344  
Pasta parfait di mandorla (3kg/6kg)  
Codice: 300273/ 310814  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Codice: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Codice: 320974  
Pasta Pistacchio 100% Sicilia (3kg/ 5kg)  
Codice: 300297/ 310821  
Che bella pistacchio (4kg)  
Codice: 2870  
Bagna analcolica Amaretto (2kg)  
Codice: 291045

Glassa Neutra (4kg)  
Codice: 320783  
Granella di Pistacchio (1kg)  
Codice: 2252  
Pistacchio Intero naturale (1kg)  
Codice: 2276

### Ciuri Vegan

Dolcefreddo Vegan (2kg)  
Codice: 2894  
Pasta Mandorla 100% Sicilia (3kg/ 5kg)  
Codice: 300211/ 310753  
Crumble di Biscotto Speculoos (1kg)  
Codice: 2955  
Glassa pistacchio (4kg)  
Codice: 320752  
Pistacchio Intero naturale (1kg)  
Codice: 2276

### Ebano Modicano

Densa Mousse (1kg)  
Codice: 2344  
Pasta "Cioccolato di Modica IGP" (3kg/ 5kg)  
Codice: 300518/ 310654  
Dolcefreddo crema (2kg)  
Codice: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Codice: 320974  
Pasta Caramello (3kg/ 5kg)  
Codice: 300075/ 310593  
Chebella Caramello (4kg)  
Codice: 2849  
Crumble di Biscotto al Cacao (1kg)  
Codice: 2962  
Copertura pinguina fondente (1kg/ 4kg)  
Codice: 320660/ 320578

### Vanitosa

Densa Mousse (1kg)  
Codice: 2344  
Crema Yogurt (1kg)  
Codice: 310968  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Codice: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Codice: 320974  
Pasta Vaniglia Gialla con punti 'Bourbon'  
Codice: 300419/ 310944  
Farci fragolina (4kg)  
Codice:1408  
Bagna Analcolica Vaniglia (2kg)  
Codice: 291069  
Glassa Fragola (4kg)  
Codice: 2948  
Crumble di Biscotto al Cacao (1kg)  
Codice: 2962



## Product codes

### Zàgara

Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Citrus Sicilian Cassata Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300525/ 310074  
Chebella Pistachio (4kg)  
Code: 2870  
Lemon alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291090  
Glaze Lemon (4kg)  
Code: 320714  
Whole Pistachio (1kg)  
Code: 2276  
Pistachio Grains (1kg)  
Code: 2252

### Cevusa Nivura

Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Cheesecake flavored cream (1kg)  
Code: 2887  
Stragel (1kg)  
Code: 2337  
Fruttage Mulberry (3kg/ 6kg)  
Code: 310142/ 310425  
Crumble Speculoos Biscuit (1kg)  
Code: 2955

### Sabauda

Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Gianduia A.R. Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300174/ 310715  
Hazelnut A.R. Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300242/ 310784  
Farci Stracrock (4kg)  
Code: 2139  
Hazelnut alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291137  
Glaze Dark Chocolate (4kg)  
Code: 320769  
Whole Toasted Hazelnuts (1kg)  
Code: 320523  
Hazelnut praline grain (1kg)  
Code: 320516

### Sicilove

Densa Mousse (1kg)  
Code: 2344  
Sicily Paste (3kg/ 5kg)  
Code: 300532/ 311019  
Stragel (1kg)  
Code: 2337  
Farci Mandarin (4kg)  
Code: 1941  
Mandarin alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291113

Glaze Pistachio (4kg)  
Code: 320752  
Whole Pistachio (1kg)  
Code: 2276  
Pistachio Grains (1kg)  
Code: 2252

### Eterna Gentile

Densa Mousse (1kg)  
Code: 2344  
Hazelnut A.R. Paste (3kg/ 5kg)  
Code: 300242/ 310784  
Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Dolcecream (2kg)  
Code: 320974  
Yellow Vanilla with 'Bourbon' Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300419/ 310944  
Vanilla alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291069  
Glaze Caramel (4kg)  
Code: 1996  
Whole Toasted Hazelnuts (1kg)  
Code: 320523

### Tropicana

Densa Mousse (1kg)  
Code: 2344  
Fruttage Coconut (3kg/ 6kg)  
Code: 310081/ 310364  
Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Dolcecream (2kg)  
Code: 320974  
Fruttage Exotic Mix (3kg/ 6kg)  
Code: 310203/ 310487  
Rum alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291038  
Glaze Maracuja (4kg)  
Code: 2931

### Alì Pascià

Densamousse (1kg)  
Code: 2344  
Almond Parfait Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300273/ 310814  
Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Dolcecream (2kg)  
Code: 320974  
Pistachio 100% Sicily Paste (3kg/ 5kg)  
Code: 300297/ 310821  
Che bella pistachio (4kg)  
Code: 2870  
Amaretto alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291045  
Neutral Glaze (4kg)

Code: 320783  
Pistachio Grains (1kg)  
Code: 2252  
Whole Pistachio (1kg)  
Code: 2276

### Ciuri Vegan

Dolcefreddo vegan (2kg)  
Code: 2894  
Almond 100% Sicily Paste (3kg/ 5kg)  
Code: 300211/ 310753  
Crumble Speculoos Biscuit (1kg)  
Code: 2955  
Glaze Pistachio (4kg)  
Code: 320752  
Whole pistachio (1kg)  
Code: 2276

### Ebano Modicano

Densa Mousse (1kg)  
Code: 2344  
"Cioccolato di Modica PGI" Paste (3kg/ 5kg)  
Code: 300518/ 310654  
Dolcefreddo cream (2kg)  
Code: 320950  
Dolcecream (2kg)  
Code: 320974  
Caramel Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300075/ 310593  
Chebella Caramel (4kg)  
Code: 2849  
Crumble Cocoa Biscuit (1kg)  
Code: 2962  
Dark Chocolate Coating (1kg/ 4kg)  
Code: 320660/ 320578  
Crumble cocoa Biscuit (1kg)  
Code: 2962

### Vanitosa

Densa Mousse (1kg)  
Code: 2344  
Yogurt cream (1kg)  
Code: 310968  
Dolcefreddo Cream (2kg)  
Code: 320950  
Dolcecream (2kg)  
Code: 320974  
Yellow vanilla with 'Bourbon' Paste (3kg/ 6kg)  
Code: 300419/ 310944  
Farci Wild strawberry (4kg)  
Code: 1408  
Vanilla alcohol-free syrup (2kg)  
Code: 291069  
Glaze Strawberry (4kg)  
Code: 2948  
Crumble Cocoa Biscuit (1kg)  
Code: 2962

# Códigos de producto

## Zàgara

Dolcefreddo crema (2kg)  
Código:320950  
Pasta Cassata siciliana con cítricos (3kg/ 6kg)  
Código:300525/ 310074  
Chebella Pistacho (4kg)  
Código: 2870  
Sirope sin alcohol Limón (2kg)  
Código: 291090  
Glaseado de limón (4kg)  
Código: 320714  
Pistacho entero (1kg)  
Código: 2276  
Granillo de pistacho (1kg)  
Código: 2252

## Cevusa Nivura

Dolcefreddo crema (2kg)  
Código: 320950  
Crema con sabor a Cheesecake (1kg)  
Código: 2887  
Stragel (1kg)  
Código: 2337  
Fruttagegel Moreras (3kg/ 6kg)  
Código: 310142/ 310425  
Crumble de Galletas Speculoos (1kg)  
Código: 2955

## Sabauda

Dolcefreddo crema (2kg)  
Código:320950  
Pasta Gianduia A.R. (3kg/ 6kg)  
Código: 300174/ 310715  
Pasta Avellana A.R.(3kg/ 5kg)  
Código: 300242/ 310784  
Farci Stracrock (4kg)  
Código: 2139  
Sirope sin alcohol Avellana (2kg)  
Código: 291137  
Glaseado de chocolate negro (4kg)  
Código: 320769  
Avellanas Enteras Tostadas (1kg)  
Código: 320523  
Avellana en granillo caramelizada (1kg)  
Código: 320516

## Sicilove

Densa Mousse (1kg)  
Código: 2344  
Pasta Sicily (3kg/ 5kg)  
Código: 300532/ 311019  
Stragel (1kg)  
Código: 2337  
Farci Mandarin (4kg)  
Código: 1941  
Sirope sin alcohol Mandarin (2kg)  
Código: 291113

Glaseado de Pistacho (4kg)  
Código: 320752  
Pistacho entero (1kg)  
Código: 2276  
Granillo de pistacho (1kg)  
Código: 2252

## Eterna Gentile

Densa Mousse (1kg)  
Código: 2344  
Pasta Avellana A.R.(3kg/ 5kg)  
Código: 300242/ 310784  
Dolcefreddo crema (2kg)  
Código: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Código: 320974  
Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'  
(3kg/6kg) Código: 300419/ 310944  
Sirope sin alcohol Vainilla (2kg)  
Código: 291069  
Glaseado de Caramelo (4kg)  
Código: 1996  
Avellanas Enteras Tostadas (1kg)  
Código: 320523

## Tropicana

Densa Mousse (1kg)  
Código: 2344  
Fruttagegel Coco (3kg/ 6kg)  
Código: 310081/ 310364  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Código: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Código: 320974  
Fruttagegel Mix Exótico (3kg/ 6kg)  
Código: 310203/ 310487  
Sirope sin alcohol Ron (2kg)  
Código: 291038  
Glaseado de Maracuyá (4kg)  
Código: 2931

## Alì Pascià

Densamousse (1kg)  
Código: 2344  
Pasta parfait de almendra (3kg/ 6kg)  
Código: 300273/ 310814  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Código: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Código: 320974  
Pasta Pistacho 100% Sicilia (3kg/ 5kg)  
Código: 300297/ 310821  
Che bella pistachio (4kg)  
Código: 2870  
Sirope sin alcohol Amaretto (2kg)  
Código: 291045  
Glaseado Neutro (4kg)

Código: 320783  
Granillo de pistacho (1kg)  
Código: 2252  
Pistacho entero (1kg)  
Código: 2276

## Ciuri Vegan

Dolcefreddo Vegan (2kg)  
Código: 2894  
Pasta Almendra 100% Sicilia (3kg/ 5kg)  
Código: 300211/ 310753  
Crumble de Galletas Speculoos (1kg)  
Código: 2955  
Glaseado de Pistacho (4kg)  
Código: 320752  
Pistacho entero (1kg)  
Código: 2276

## Ebano Modicano

Densa Mousse (1kg)  
Código: 2344  
Pasta "Cioccolato di Modica IGP" (3kg/ 5kg)  
Código: 300518/ 310654  
Dolcefreddo crema (2kg)  
Código: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Código: 320974  
Pasta de Caramelo (3kg/ 6kg)  
Código: 300075/ 310593  
Chebella Caramelo (4kg)  
Código: 2849  
Crumble de Galletas de cacao (1kg)  
Código: 2962  
Cobertura de chocolate oscuro (1kg/ 4kg)  
Código: 320660/ 320578

## Vanitosa

Densa Mousse (1kg)  
Código: 2344  
Crema Yogur (1kg)  
Código: 310968  
Dolcefreddo Crema (2kg)  
Código: 320950  
Dolcecrema (2kg)  
Código: 320974  
Pasta Vainilla Amarilla con puntos 'Bourbon'  
Código: 300419/ 310944  
Farci Fresa (4kg)  
Código:1408  
Sirope sin alcohol Vainilla (2kg)  
Código: 291069  
Glaseado de Fresa (4kg)  
Código: 2948  
Crumble de Galletas de cacao (1kg)  
Código: 2962



BUONI PER NATURA



**Dal 1940 artigiani siciliani**  
produttori di ingredienti  
e semilavorati, per il mondo  
del gelato e della pasticceria.

scarica  
il nostro catalogo



**Sicilian artisans, since 1940,**  
producers of ingredients  
and semi-finished products  
for Italian gelato and pastry.



download  
our catalog



Via Marsala, 91018 Salemi [TP] - Italia  
Tel.: +39 0924 64222  
mail: info@stramondo.it



*stramondoprofessional.it*  
*stramondo.it*