

Fruit Box.

Inovație dulce, inspirație *naturală*.



Royal Pear.



Descoperă **aroma autentică a unui fruct** într-un desert care îți surprinde nu doar profilul senzorial, ci și forma unică. O expresie a combinației ideale **între dulceața perelor și intensitatea cremei de toffee**, completată cu o cremă de vanilie și o textură distinctă, oferită de semințele de chia.

Royal Pear.

Mod de lucru.

Foaie de toffee.

Se mixează cu telul ingredientele timp de 5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 8-10 minute.

Insertie pară.

Paletta Neutral se fierbe împreună cu apa, apoi se amestecă împreună cu Fruit Filling Pear și se toarnă în forma de silicon și se congelează minim 3 ore sau până se poate demula.

Insertie de caramel.

Se încălzește ușor KremLine, se omogenizează și se aplică direct pe blat cu ajutorul unui posh.

Cremă de vanilie și chia.

Semințele de chia se lasă la hidratat cel puțin o oră în laptele fiert. Milano Cream Vanilla se hidratează, apoi se încorporează în Rosette semispumată. La final, se adaugă, pe rând, semințele de chia hidratate și masa de gelatină hidratată.

Mod de asamblare.

- | | | |
|----------|---------------------|------------|
| 01 cremă | 02 insertie caramel | 03 foaie |
| 04 cremă | 05 insertie pară | 06 glazură |

Satina Dark
Arabesque Blanc 29

KremLine Toffi

Toffee Velvet Cake

Milano Cream Vanilla
Rosette

Paletta Neutral
Fruit Filling Pear



Ingrediente.

Foaie de toffee

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Insertie pară

- 0,200 kg Paletta Neutral
- 0,200 kg Fruit Filling Pear
- 0,030 kg apă

Insertie caramel

- 0,200 kg KremLine Toffi

Cremă de vanilie și chia

- 0,100 kg lapte
- 0,010 kg semințe chia
- 0,250 kg Milano Cream Vanilla
- 0,400 kg apă
- 0,200 kg Rosette
- 0,060 kg masă de gelatină

Glazură și decor

- Satina Dark
- Arabesque Blanc 29
- Colorant liposolubil galben azo free
- Colorant liposolubil roșu azo free

Zesty Lemon.



Anul 2025 aduce citricele în centrul preferințelor, iar desertul nostru în formă de lămâie pune acest lucru în valoare printr-o combinație de blat și cremă de lămâie, cu note fine de soc, **pentru obținerea unui gust autentic.**

Zesty Lemon.

Mod de lucru.

Foaie de lămâie.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10 minute.

Cremă de vanilie.

Se mixează cele două ingrediente cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare.

Cremă de lămâie.

Se topește Panna Cotta, după care se încorporează în Rosette spumată. Se adaugă Fruit Filling Lemon Cream și se omogenizează, iar la final se încorporează masa de gelatină topită.

Mod de asamblare.

01

cremă

02

insertie
vanilie

03

insertie
gel soc

04

cremă

05

foaie

06

glazură

Ingrediente.

Foaie de lămâie

- 0,500 kg Fantasy Lemon Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Insertie gel soc

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg sirop soc
- 0,030 kg apă

Cremă de vanilie

- 0,125 kg Milano Cream Vanilla
- 0,250 kg apă

Cremă de lămâie

- 0,200 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,500 kg Rosette
- 0,050 masă gelatină

Glazură și decor

- Spray Velvet Galben
- Chocolatier Pistacchio



Chocolate Orange.



Există o combinație mai bună decât portocala și ciocolata?

Descoperă desertul care aduce împreună crema autentică de ciocolată belgiană și crema intensă de portocală, completate de o inserție crocantă de biscuiți. Straturile contrastante transformă acest desert într-o **experiență senzorială completă.**

Chocolate *Orange*.

Mod de lucru.

Foaie de portocală.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în mulaj de silicon semisferă. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de aproximativ 20-25 minute.

Cremă de portocală.

Se topește Panna Cotta, după care se încorporează în Rosette spumată. Se adaugă Fruit Filling Orange Cream, se omogenizează compoziția, iar la final se încorporează masa de gelatină topită.

Insertie crocantă.

Arabesque Noir 58 se topește, se temperează, apoi se încorporează în Chocolatier Chocobisc. Compoziția se toarnă în mulaj de silicon și se lasă la rece minimum 30 de minute sau până se întărește și se poate demula.

Mod de asamblare.

01 cremă 02 blat 03 insertie

04 cremă 05 glazură

Ingrediente.

Foaie de portocală

- 0,500 kg Fantasy Orange Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Cremă de ciocolată

- 0,250 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Arabesque Noir 58

Cremă de portocală

- 0,200 kg Fruit Filling Orange Cream
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,500 kg Rosette
- 0,050 kg masă gelatină

Insertie crocantă

- 0,200 kg Chocolatier Chocobisc
- 0,050 kg Arabesque Noir 58

Glazură și decor

- Unt de cacao
- Arabesque Blanc 29
- Colorant portocaliu azo free
- Chocolatier Pistacchio



Exotic Mango.



Atrage atenția clienților cu un desert care reprezintă principalele arome exotice în tendințele acestui an. Realizat în formă de mango, desertul combină bucăți de mango cu incluziuni de fructul pasiunii și este acoperit cu o cremă fină cu aromă naturală de mango, glazurat în final cu ciocolată belgiană cu gust intens de ciocolată cu lapte.

Exotic *Mango*.

Mod de lucru.

Foaie de fistic.

Se mixează cu telul ingredientele, mai puțin uleiul, timp de 5 minute la viteza mare, după care se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteza mică timp de 1 minut. Compoziția se toarnă în tavă 30/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de aproximativ 10 minute.

Cremă de mango.

Se mixează cele două ingrediente cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare.

Mod de asamblare.

01

cremă

02

insertie

03

cremă

04

foaie

05

cremă

06

glazură

Ingrediente.

Foaie de fistic

- 0,500 kg Green Velvet Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Insertie mango

- 0,300 kg Fruit Filling Mango
- 0,050 kg Farcitura Passionfruit

Cremă de mango

- 0,200 kg Crem Mango
- 0,100 kg Rosette

Glazură și decor

- Unt de cacao
- Arabesque Blanc 29
- Colorant roșu alimentară azo free
- Colorant galben alimentară azo free
- Colorant verde alimentară azo free



True Peach.



Transformă fiecare moment dulce într-o experiență specială pentru fiecare client cu acest desert în formă de piersică: foaie moale de nucă, cremă fină de vanilie și un miez de piersică proaspătă, acoperite cu glazură de ciocolată belgiană. Perfect pentru vitrină sau pentru un fruit box autentic – **un desert care atrage privirile și stârnește curiozitatea fiecărui client.**

True Peach.

Mod de lucru.

Foaie de nucă.

Se mixează cu telul ingredientele timp de 7 minute la viteza mare, iar la final se încorporează lejer miezul de nucă. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10 minute.

Insertie de piersică.

Paletta Neutral se fierbe împreună cu apa apoi se adaugă Frutapaste Peach și piersica proaspătă, se omogenizează și se toarnă în formă. Se lasă la congelator până se poate demula.

Insertie cremă de vanilie și piersică.

Se mixează Milano Cream Vanilla cu apa cu ajutorul telului pentru 5 minute la viteza mare, adăugăm Frutapaste Peach și Rosette semispumată iar la final încorporăm masa de gelatină topită.

Mod de asamblare.

01

cremă

02

insertie

03

cremă

04

foaie

05

glazură

Ingrediente.

Foaie de nucă

- 0,350 kg Genoise ES
- 0,350 kg ou
- 0,200 kg miez de nucă

Insertie de piersică

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,030 kg apă
- 0,100 kg Frutapaste Peach
- 0,100 kg piersică proaspătă

Insertie cremă de vanilie și piersică

- 0,125 kg Milano Cream Vanilla
- 0,250 kg apă
- 0,200 kg Frutapaste Peach
- 0,100 kg Rosette
- 0,040 kg masă gelatină

Glazură și decor

- Unt de cacao
- Arabesque Blanc 29
- Colorant galben azo free
- Colorant portocaliu azo free

Arabesque Blanc 29
Milano Cream Vanilla
Rosette

Frutapaste Peach
Paletta Neutral

Genoise ES



