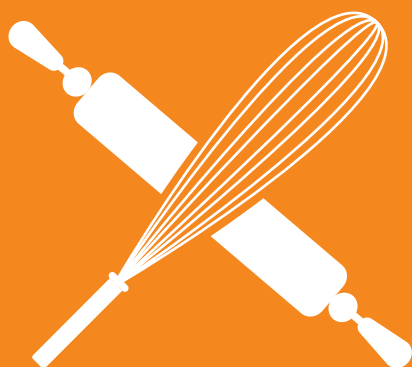
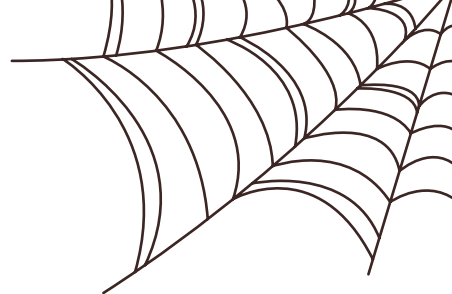




HALLOWEEN



SAIMA



TORTA HALLOWEEN RAGNO



INGREDIENTI

Ingredienti semifreddo Nocciola

- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Paddy Giuso 200 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Pasta nocciola preferita da Saima 130 gr

Ingredienti Gelatina di albicocca

- Polpa di albicocca Rogelfrut 250 gr
- Gelatina in polvere Italgelfast 6 gr
- Acqua per Gelatina 30 gr
- Zucchero semolato 50 gr
- Albicocca quarti Vitalfood q.b.

Decorazione

- Rollè pronto al cacao Bhb -
- Glassa splendidee al cioccolato Giuso q.b.
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno bianco q.b.

PROCEDIMENTO

GELATINA DI ALBICOCCA

Fondere una parte di purea di albicocca con lo zucchero e la gelatina precedentemente reidratata, unire alla restante parte di purea e versare sul fondo di uno stampo, inserire in ognuno di essi dei cubetti di albicocca Vitalfood, abbattere prima dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO SEMIFREDDO NOCCIOLA

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70%, unire la pasta nocciola e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Versare nello stampo a semisfera il semifreddo fino a raggiungere tre quarti dello stampo, inserire la gelatina di albicocca, aggiungere altro ripieno e chiudere con il rollè al cacao Bhb, riporre in abbattitore. Sformare e decorare con la glassa splendidee al cioccolato e Cove arcobaleno.

TORTA HALLOWEEN ZUCCA



INGREDIENTI

Ingredienti Semifreddo Pistacchio

- Paddy Giuso 200 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Pasta pistacchio 130 gr
- mediterraneo Giuso

Ingredienti Palets

- Variegato napolitaner noir q.b.
- Giuso

Ingredienti Inserimento al mandarino

- Variegato mandarino tardivo di Ciaculli Preferita q.b.
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa Bianca Comprital 1 kg
- Colorante in polvere liposolubile arancio Cove 1 gr
- Cove arcobaleno verde q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO AL MANDARINO

Ritagliare due dischi di rollè pronto al naturale del diametro desiderato, bagnare il rollè leggermente con una bagna alla vaniglia Valbruna, inserire il variegato mandarino tardivo di Ciaculli Preferita, chiudere con il secondo disco di rollè e abbattere.

PREPARAZIONE PALETS CROCCANTE CON VARIEGATO NOIR

Ritagliare un disco di rollè al naturale dello stesso diametro descritto in precedenza, ricoprire con il variegato noir e riporre in abbattitore.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO PISTACCHIO

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70 %, unire la pasta pistacchio e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Riempire lo stampo a semisfera con il semifreddo fino a raggiungere la metà, inserire l'inserito al mandarino e aggiungere altro semifreddo, chiudere con il palets croccante riporre in abbattitore.

Mixare la glassa ed il colorante in polvere.

Sformare e decorare con la glassa a 35°C e cove arcobaleno verde.

TORTA BIG BLACK HALLOWEEN



INGREDIENTI

Ingredienti semifreddo al cocco

- Paddy Giuso 200 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Pasta superpremium cocco Giuso 120 gr
- Latte/Acqua 100 gr

Ingredienti Inserimento

- Nerella cocco crispy Giuso q.b.
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa splendidee al cioccolato Giuso q.b.
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno bianco q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO

Ritagliare quattro dischi di rollè pronto al cacao e ricoprire di crema nerella crispy Giuso, porre in abbattitore e far indurire.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO AL COCCO

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70 %, unire la pasta cocco superpremium e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Versare nello stampo il preparato per il ripieno alternando i 4 dischi ricoperti di crema nerella crispy Giuso, chiudere e riporre in abbattitore.

Sformare e decorare con la glassa splendidee al cioccolato e Cove arcobaleno.

TORTA BIG YOGURT CHOCOLART ORANGE HALLOWEEN



INGREDIENTI

Ingredienti Semifreddo yogurt

- Paddy Giuso 200 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Yogurt Greco Comprital 50 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Acqua 50 gr

Ingredienti Inserimento

- Variegato chocokrokki Giuso q.b.
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa Bianca Comprital 1 kg
- Colorante in polvere liposolubile arancio Cove 1 gr
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno verde q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO

Ritagliare quattro dischi di rollè pronto al cacao e ricoprire di crema chocokrokki, porre in abbattitore e far indurire.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO YOGURT

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 80%. Reidratare lo yogurt greco Comprital con 50gr di acqua e unire i due composti.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Versare nello stampo il semifreddo allo yogurt alternando i 4 dischi ricoperti di crema chocokrokki Giuso, chiudere e riporre in abbattitore.

Mixare la glassa ed il colorante in polvere.

Sformare e decorare con la glassa a 35°C e cove arcobaleno verde.



SAIMA

