ITALMILL S.r.l.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 811
Fax +39 030 70 58 899
www.italmill.com
info@italmill.com

Italmill®
concessionario Italia

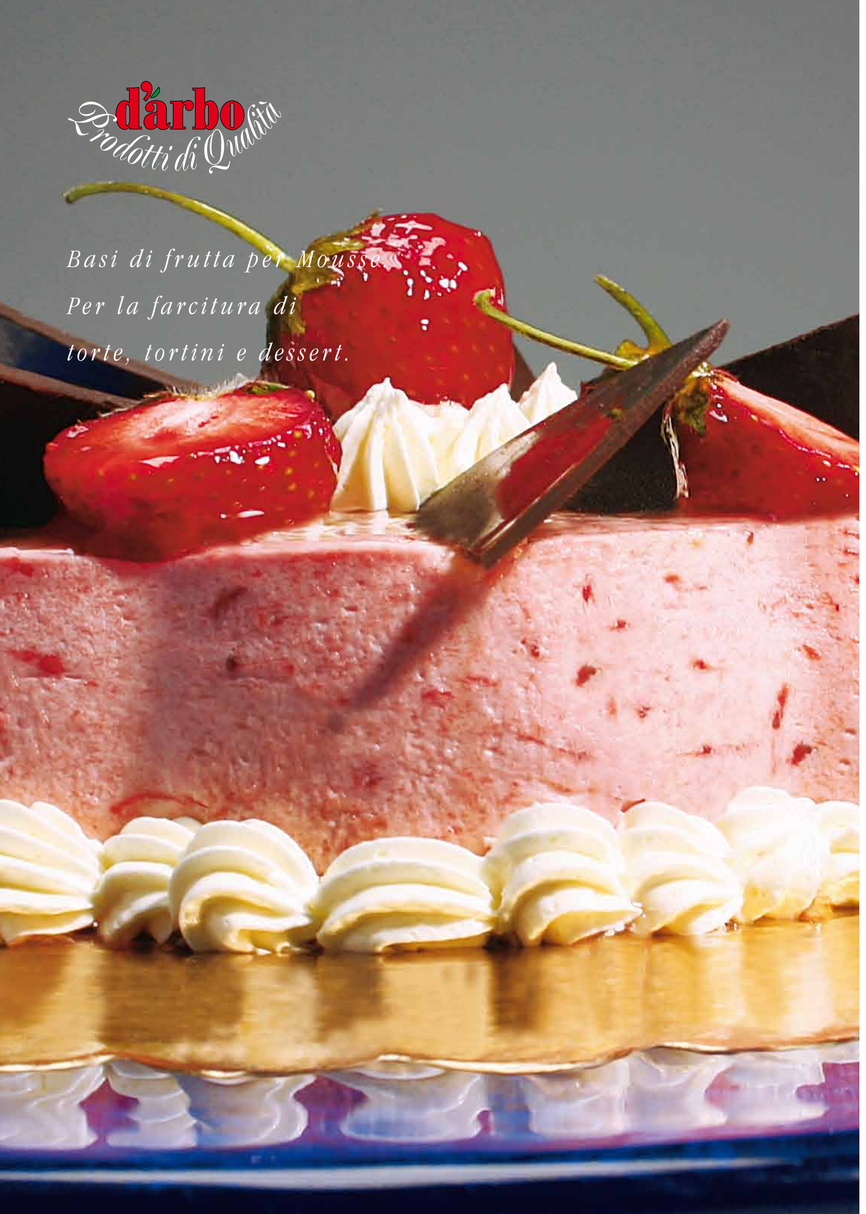
bellani.com - 09/2006

TIROLER
FAMILIENTRADITION

d'arbo
Prodotti di Qualità
PER PASTICCERIA

BASI di FRUTTA PER MOUSSE

Italmill®
concessionario Italia



PER FARCITURA DI TORTE, DESSERT...

Le **basi di frutta per mousse Darbo** permettono di realizzare basi di frutta dal gusto delicato e genuino alle quali il pasticciere dovrà soltanto aggiungere panna, mascarpone, yogurt, secondo la propria creatività, senza complicate operazioni intermedie.

Le basi non subiscono alterazioni con il congelamento ed in presenza di condensa, consentono il congelamento delle torte pronte e l'impiego in un momento successivo della base non utilizzata senza comprometterne la qualità.

COME SI UTILIZZA

Il prodotto si distingue per l'estrema facilità di lavorazione e per le molteplici possibilità di utilizzo.

Mousse alla frutta (dose per 1600 cm³):

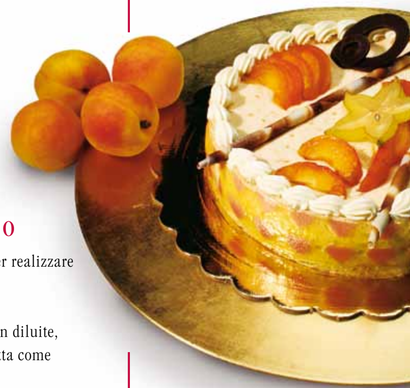
- riscaldare 500g di **base di frutta per mousse** a 40-50°C circa (microonde)
- mescolare ed amalgamare quindi montare per 4-5 min.

unire delicatamente 500g di panna montata e versare il tutto nelle formine o nella tortiera.

- porre in frigorifero, dopo circa un'ora la mousse è pronta al taglio.

Le **basi di frutta per mousse** si prestano inoltre a lavorazioni personalizzate, ad esempio:

- 500g di **base di frutta per mousse** + (400g/600g) di panna montata.
- 500g di **base di frutta per mousse** + (400g/600g) di panna montata con parti di yogurt o mascarpone.



ALTRE POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

Le **basi di frutta per mousse** si possono utilizzare anche per realizzare finiture alla frutta.

- Riscaldare (microonde) le **basi di frutta per mousse** non diluite, stenderne uno strato sottile sulla torta, decorare con frutta come d'abitudine.
- I prodotti preparati con le **basi di frutta per mousse** Darbo conservano la loro freschezza per 3 giorni nel banco frigorifero.
- In alternativa congelare il prodotto pronto e dopo lo scongelamento decorarlo a piacere.

LA GAMMA

In secchielli di plastica da 5 kg adatti per forno a microonde.

- FRAGOLA
  LAMPONE
  MIRTILLO
  ALBICOCCA