30° ANNIVERSARIO 1981 2011

CONCADORO

Le Cup Cakes

ALL'ITALIANA

CREA LA TUA Cup Cakes ALL'ITALIANA

Decidi di essere originale, creativo
e diverso dai tuoi concorrenti:
Crea le tue personalissime cup cakes all'italiana,

LE IRRESISTIBILI DOLCI TENTAZIONI DEL MOMENTO,

utilizzando le nostre basi pronte e le tue creme più golose.

1 SCEGLI LA TUA BASE

Cioccolato, caramello o mirtilli:
tre morbidissime basi, veloci, golose e pratiche,
già cotte e solo da scongelare, delicatamente caratterizzate
nell'impasto e farcite all'interno, fornite in un pirottino colorato
e diverso per ogni gusto.

2 SCATENA LA TUA FANTASIA

Segui le nostre ricette, divertiti a inventarne di nuove
o utilizza le tue creme: personalizza le nostre basi a tuo gusto
e otterrai le TUE CUP CAKES ALL'ITALIANA!

3 CONQUISTA TANTI NUOVI CLIENTI!

OFFRI UN'ALTERNATIVA NUOVA
E UNICA ALLE TRADIZIONALI MONOPORZIONI:
i consumatori non aspettano altro!
Creerai una vetrina irresistibile e conquisterai tanti nuovi clienti.

Le Cup Cake's AL CARAMELLO

CUP CAKE MERINGATA

Meringa:

Zucchero	300 g
Albume	135 g

Crema pasticcera:

Latte	200 g
Zucchero	50 g
Tuorlo	50 g
Farina	25 g
Vaniglia	1 g

PER LA MERINGA: montare a neve l'albume con lo zucchero. PER LA CREMA PASTICCERA: fare una pastella con tuorlo, farina e metà dello zucchero; a parte mettere a bollire il latte con l'altra metà dello zucchero. Raggiunta l'ebollizione, unire la pastella al latte e continuare la cottura per alcuni secondi, poi togliere dal fuoco e mettere a raffreddare. Una volta raffreddato, unire manualmente con una spatola la meringa alla crema pasticcera, dressare con sac a poche e fiammeggiare.

CUP CAKE MIMOSA

Panna	500 g
Zucchero	50 g
Pasta di zabaione	25 g
Gocce di cioccolato	200 g
Cubetti di pan di spagna	300 g
Zucchero a velo	q.b.
Liquore alchermes	q.b.

Montare la panna con lo zucchero nel montapanna ed a seguire unire la pasta di zabaione. Manualmente unire le gocce di cioccolato, disporre sul tortino e ricoprire con i cubetti di pan di spagna. A piacere spolverare la base con zucchero a velo e decorare con liquore alchermes.

CUP CAKE CREMA CHANTILLY AL CAFFE'

Panna fresca 35% grassi	600 g
Crema pasticcera	400 g
Pasta di caffè	20 g
Cacao	q.b.

Montare la panna fino ad ottenere una consistenza semi-montata, aggiungere manualmente la crema pasticcera con l'aiuto di una spatola ed infine unire la pasta di caffè. Decorare con sac a poche la base e spolverare a piacere con cacao.

Le Cup Cakes AL CIOCCOLATO

CUP CAKE AL TIRAMISU

Panna	500 g
Mascarpone	500 g
Zucchero	300 g
Cacao	20 g

Montare la panna con il mascarpone e lo zucchero in planetaria fino ad ottenere una consistenza semimontata. Decorare con sac a poche la base e spolverare con il cacao.

CUP CAKE PRALINATA

Crema al burro	300 g
Crema pasticcera	400 g
Nocciole pralinate	150 g

Montare la crema al burro e unirla alla crema pasticcera. A seguire, unire manualmente la nocciola pralinata precedentemente sminuzzata e disporre sulla base. Decorare infine la crema con le restanti nocciole.

CUP CAKE TARTUFATA

Crema pasticcera	1750 g
Cacao	25 g
Pasta di nocciole	25 g
Granella di pan di spagna al cioccolato	q.b.

Unire alla crema pasticcera ancora tiepida il cacao e la pasta di nocciole. Far raffreddare e ricoprire la base; infine decorare con la granella di pan di spagna al cioccolato.

Le Cup Cake's AL MIRTILLO

CUP CAKE AI FRUTTI DI BOSCO E CREMA PASTICCERA

Latte	700 g
Panna	300 g
Vaniglia	3 g
Zucchero	300 g
Tuorli	400 g
Amido	40 g

A parte preparare una pastella con l'amido, i tuorli e metà dello zucchero. Portare a bollore il latte unito alla panna, alla vaniglia e al restante zucchero. Raggiunta l'ebollizione, aggiungere la pastella e finire la cottura sul fornello. Una volta raffreddata la crema, decorare con sac a poche la base e guarnire con frutta fresca a piacere. In alternativa: utilizzare la propria crema pasticcera a cui sarà stata precedentemente aggiunta la panna.

CUP CAKE CREMA AL BURRO E MIRTILLI

Acqua	150 g
Sciroppo di glucosio	25 g
Zucchero semolato	500 g
Tuorlo d'uovo	280 g
Burro	1000 g
Pasta di mirtilli	50 g

Bollire l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo per ca. 5 minuti, versare il tutto sul tuorlo in planetaria e aggiungere un poco alla volta il burro, aumentando gradatamente la velocita della planetaria. Una volta unito tutto il burro portare la velocità della planetaria al massimo facendo montare la crema al burro, infine aggiungere la pasta di mirtillo e decorare con sac a poche la base.

CUP CAKE GLASSATA AL CIOCCOLATO BIANCO

Sciroppo di glucosio	25 g
Acqua	35 g
Gelatina di albicocca	200 g
Cioccolato bianco	200 g
Colla di pesce	2 g

Scaldare acqua, glucosio, gelatina e colla di pesce precedentemente ammollata; aggiungere poi il cioccolato bianco sciolto in precedenza e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Mixare con l'aiuto di un minipimer e fare riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento dell'utilizzo prendere il composto ottenuto, sciogliere nel microonde la parte desiderata e colare sulla base con un mestolo da cucina. Decorare infine a piacere.

Le Cup Cakes

ALL'ITALIANA

BASE AL CARAMELLO*

COD.	1328
PESO PEZZO	43 g
PEZZI PER BOX	30
PESO BOX	1,29 Kg
BOX PER STRATO	12
BOX PER PALLET	180

BASE AL CIOCCOLATO*

COD.	1326
PESO PEZZO	48 g
PEZZI PER BOX	30
PESO BOX	1,44 Kg
BOX PER STRATO	12
BOX PER PALLET	180

BASE AL MIRTILLO*

COD.	1327
PESO PEZZO	40 g
PEZZI PER BOX	30
PESO BOX	1,20 Kg
BOX PER STRATO	12
BOX PER PALLET	180

***SCONGELARE IL PRODOTTO:** 40 min a temperatura ambiente.
TENUTA DEL PRODOTTO: una volta scongelato il prodotto mantiene le sue caratteristiche di gusto e struttura per 48 ore.

CONCADORO

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896367 - Fax 0373 896519 - www.csmglobal.com/italy

MARZO 2012 SVadv.it