

★ ★ ★ ★ ★  
**CAMEL**  
*P*ASTICCERIA

INFUSI E  
**DISTILLATI**

ARTISANAL  
*top quality*



Produced in Italy



# *Linea* INFUSI E DISTILLATI

Da oltre 75 anni siamo leader nel mondo degli infusi e distillati per pasticceria grazie all'attenta selezione delle materie prime ed all'esclusiva produzione che permette di racchiudere in ogni prodotto le caratteristiche organolettiche del frutto di origine, ottenendo così una bagna profumata e dall'elevata persistenza aromatica anche ad alte diluizioni.



# L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

*per preservare tutti gli aromi della materia prima*

## MATERIE PRIME SELEZIONATE

1



Utilizziamo solo materie prime altamente selezionate, per garantire alti standard qualitativi.

2

## ATTENTA LAVORAZIONE

Ogni prodotto viene lavorato esclusivamente nello stabilimento di Povoletto attraverso una produzione che si articola in 2 fasi:

- Infusione o fermentazione;
- Distillazione

Il prodotto ha così caratteristiche organolettiche eccezionali con resa e persistenza aromatica uniche.

3

## L'INFUSIONE

Utilizzata per estrarre gli aromi di agrumi, erbe e spezie lasciandoli macerare per diverse settimane in soluzione alcolica, a freddo, in appositi contenitori di acciaio inox.



4

## LA FERMENTAZIONE

Attraverso questo processo naturale trasformiamo gli zuccheri della frutta, come ciliegie e pere, in un distillato alcolico che ne mantiene inalterati tutti i profumi e i gusti.



5

## LA DISTILLAZIONE

Terminata l'infusione o la fermentazione, il Mastro Distillatore avvia la fase di distillazione attraverso alambicchi discontinui o a bagno-maria. La parte aromatica migliore si colloca a metà del processo, la parte iniziale (TESTA) e la parte finale (CODA) vengono scartate, così da ottenere un distillato dal contenuto aromatico eccellente.





## PREPARAZIONE DELLA BAGNA

La preparazione accurata della bagna è fondamentale per esaltare la superiorità dei distillati che stanno alla base dei nostri aromi alcolici. I profumi ed i sapori degli ingredienti hanno la caratteristica di persistere a lungo nel dolce, donandogli freschezza e fragranza.

### *Le fasi per l'utilizzo*

- 1 Preparazione dello sciroppo
- 2 Raffreddamento
- 3 Aggiunta del distillato
- 4 Maturazione

Per la preparazione dello sciroppo riscaldare l'acqua ed aggiungere lo zucchero seguendo le apposite tabelle di diluizione (vedi tabella alla fine del depliant). Portare lo sciroppo ottenuto a 85°C per qualche minuto e lasciar raffreddare fino a temperatura ambiente.

Una volta raffreddato aggiungere allo sciroppo il distillato in un recipiente ben chiuso per evitare la dispersione dei profumi. Portare il liquido ottenuto a maturazione per 24 ore, sotto i 12°C si consiglia una maturazione in frigorifero per 24/48 ore. Durante questo passaggio le numerose sostanze aromatiche naturali presenti nel distillato si amalgamano conferendo al prodotto finito la caratteristica indispensabile di mantenimento nel tempo dei profumi nel dolce. Una ricchezza di gusto che solamente un prodotto di qualità può avere. **Il grado alcolico del dolce dipende sia dalla quantità di bagna utilizzata, sia dal grado della bagna.**

### UTILIZZO DEL DISTILLATO DILUITO

#### ● *nel pan di spagna*

Si consiglia una bagna con almeno il 50% di zucchero (la densità evita il percolare della stessa sul fondo del pan di spagna) **1L acqua / 1 Kg di zucchero.** La quantità deve essere **almeno** il 50% del peso del pan di spagna (PDS g 100/bagna g 50).

#### ● *nel babà*

Si consiglia una bagna a 18°/20° con il 30% di zucchero e il 70% di acqua. **5L di acqua / 2,5 Kg di zucchero.**

### UTILIZZO DEL DISTILLATO PURO

#### ● *come anticongelante*

Poichè l'alcool congela a -144°C, utilizzarne il 2 - 3% nel Palet di inserimento di un semifreddo lo rende morbido e più facile da lavorare.

#### ● *come conservante*

Grazie alle naturali e potenti proprietà anti-batteriche dell'alcool, nebulizzato nel sacchetto del lievito prima della chiusura (vaniglia) inibisce la possibile formazione di muffe e ne prolunga la conservazione.

#### ● *come aromatizzante*

Viene utilizzato puro per insaporire creme, ganache e praline.



## RHUM E AROMI

Distillati base di Rhum pregiati, dai caldi toni caraibici, ottenuti con raffinate miscele di specialità provenienti dai paesi d'origine. Una linea di bagne selezionate, profumate e dall'elevata persistenza aromatica.

Formato

2 Litri

### CORUNAS VANILLA 70°

Selezione di Rhum provenienti dalla Repubblica Dominicana, invecchiati in botti di rovere. Dalle calde note di Rhum e dolci bacche di vaniglia. Conserva toni caldi e vellutati, piacevole e di grande intensità aromatica. Si abbina perfettamente ai dolci a base di cioccolato.

### JAMAIQUA BIANCO 70°

Il Re della pasticceria tradizionale: un'antica ricetta preparata con una base di acquavite di canna arricchita da un sapiente mix di Rhum invecchiati. Gusto morbido e delicato che risulta perfetto nell'accostamento con creme e i classici dolci bagnati al rhum.



### SAVARIN & BABÀ 70°

Gusto morbido ed avvolgente, note agrumate con un tocco di vaniglia Bourbon, ha il colore intenso e giallo dorato dei Rhum caraibici. Perfetto come bagna del babà.



## AGRUMI E FRUTTA

La durevole fragranza dei profumi ottenuti dalla frutta fresca attraverso una lavorazione manuale, si ritrovano intatti nelle bagne agli agrumi e frutta. Prodotto con eccezionali caratteristiche gustative e aromatiche, dalle ottime rese qualitative anche dopo abbondanti diluizioni.

Formato

2 Litri

### ARANCIA 70°

Una lenta infusione e la distillazione delle arance mediterranee più autentiche per un netto ed intenso sapore del frutto maturato al sole.

### DUCESSE 70°

Una miscela di distillato di arancia dolce e Brandy. Il classico abbinamento degli agrumi con distillato di vino invecchiato.

### MANDARINO 70°

Lenta infusione e distillazione dei mandarini di Calabria per raccogliere il gusto fresco e delicato di questo frutto italiano.

### LIMONCELLO 70°

**BASSA PERCEZIONE ALCOLICA**

Infuso e distillato di limone di costiera.



### CURACAO OLANDESE 70°

Una lenta infusione e distillazione delle arance amare provenienti dalle coltivazioni dei territori esotici. Dal gusto ricco e raffinato.

### PRIMIZIE DI FRUTTA 70°

**BASSA PERCEZIONE ALCOLICA**

Pesca, melone, ciliegia ed altri frutti infusi e distillati in un prodotto fresco e fruttato.

## CAFFÈ E CACAO

L'utilizzo delle migliori miscele di caffè Arabica e Robusta, una lenta infusione e la loro sapiente miscelazione, esaltano le qualità aromatiche più pregiate del caffè.

Formato

2 Litri

### CREMA CACAO 70°

**BASSA PERCEZIONE ALCOLICA**

Infuso e distillato dalla fave di cacao del Venezuela.

### CAFFÈ KENIA SCURO 40°

Infuso di grani delle qualità Robusta. La lavorazione manuale permette all'aroma originale di mantenersi intenso e fragrante. Particolarmente indicato per il Tiramisù.

### CAFFÈ MOKA SCURO 70°

Infuso e distillato di caffè macinato della qualità Robusta ottenuto tramite un esclusivo procedimento che non riscalda il chicco e permette all'aroma originale di rimanere intatto e fragrante. Dai toni vellutati e persistenti.





## SPECIALITÀ ORIGINALI

Le specialità originali sono prodotte seguendo le ricette esclusive Camel e vengono distillate con l'utilizzo di alambicchi di rame discontinui a vapore a conduzione manuale. I procedimenti delicati e artigianali garantiscono un prodotto naturale ed autentico.

Formato

2 Litri

Da 100g di Bagna a 8°C su 1 Kg di torta si ottiene un dolce con gusto, morbidezza e conservazione a soli 0,8°C alcolici sul totale.

### ALKERMES ROSSO 70°

Una miscela pregiata ottenuta dall'infusione e distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a spezie esotiche come la cannella, il macis, l'ireos e la rosa bulgara.

### ALKERMES CHIARO 70°

Specialità ottenuta dall'infusione e dalla distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a particolari spezie esotiche come la cannella, il macis, l'ireos e la rosa bulgara.

### ALKERMES ROSSO NATURALE 70°

Miscela pregiata ottenuta dall'infusione e distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a spezie dall'aroma esotico, come la cannella, il macis, l'ireos e la preziosa rosa bulgara. La colorazione è ottenuta con ingredienti naturali.

### EXÒ® 60°

Originale ed inimitabile miscela esotica ottenuta attraverso l'infusione e distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a spezie dall'aroma esotico, come la cannella, il macis, l'ireos e la preziosa rosa bulgara. La colorazione è ottenuta con ingredienti naturali.

### VANIGLIA 70°

Miscela dei migliori aromi vaniglia. Restituisce l'aroma autentico delle pregiate bacche esotiche di vaniglia Tahiti e Madagascar.



### MARASCHINO ZARA 70°

Da un'originale ricetta Camel, tutto il gusto fruttato e floreale delle marasche del territorio. Frutti selezionati e distillati con metodo artigianale.

### MARASCHINO CLASSICO 70°

La classica ricetta dal gusto speziato. Marasche italiane, unite alle migliori spezie, distillate con antichi alambicchi discontinui a vapore a conduzione manuale.

### SAINT GEORGE GIALLO 70°

Grande classico italiano. Nasce dalla miscela di oltre 16 erbe aromatiche come il calamo, l'angelica, la noce moscata e l'anice stellato, legate alla freschezza degli agrumi per un bouquet inconfondibile.

### COCKTAIL 70°

Miscela di Rhum invecchiati, brandy selezionati ed agrumi per una bagna dal gusto dolce e delicato che richiama i sapori e aromi della composta di frutta.

### AMARETTO 70°

Preparato con l'infusione e distillazione di selezionate mandorle originali. Il procedimento produttivo naturale, dona a questa bagna un gusto intenso di marzapane.

## ZAGARA® 70°

BASSA PERCEZIONE ALCOLICA

Tutti i sapori e le fragranze degli agrumi siciliani e dei fiori d'arancio per questa bagna dal carattere italiano.

## MADERAS 60°

L'esclusiva ricetta Camel abbina le note aromatiche del migliore Brandy, di raffinati vini liquorosi e di uva passa.

## FRESCO FRESCO 70°

Lenta infusione e distillazione. Inaspettata freschezza nata dalla preparazione aromatica dal tipico gusto di lime e menta.

## MELANGE 70°

BASSA PERCEZIONE ALCOLICA

Distillato ed infuso di dolce frutta mediterranea e profumi tropicali per dolci alla panna. Dal gusto dolce e delicato.

## VANIGLIA BROWN 70°

BASSA PERCEZIONE ALCOLICA

Il profumo della bacca di vaniglia racchiuso in un aroma delicato e persistente.

## ANALCOLICHE

Una linea di bagne prive di alcol che garantisce l'alta resa ed il gusto naturale dei prodotti Camel.

Formato

2 Litri

## VANIGLIA NATURALE

Aroma di Vaniglia Tahiti dal gusto delicato.

## FRUTTI DI BOSCO

Aroma fragrante di piccoli frutti freschi.

## CONFETTO

Il profumo delle mandorle mediterranee con dolci toni di vaniglia.

## TROPICANA

Mix di gusti esotici e polpa di frutta matura.

## CREMEUSE - BAGNE ALLA PANNA

Quando la bagna alcolica sposa la freschezza della panna genera un prodotto cremoso che conserva intatti tutti i profumi delle materie prime di provenienza.

Attraverso un primo processo di infusione naturale e successiva distillazione in alambicchi di rame, la produzione di queste speciali bagne si articola in tre fasi:

1. infusione della frutta
  2. distillazione manuale tradizionale
  3. Aggiunta della panna di latte a 5°C.
- La panna viene aggiunta al distillato a bassa temperatura evitando così di alterare i principi nutritivi e il gusto delicato del latte.

Formato

2 Litri



## CREMEUSE FRAGOLA 18°

Liquore con infuso di fragola e panna di latte.

## CREMEUSE GIANDUIA 18°

Liquore con infuso di cacao, nocciole e panna di latte.

## CREMEUSE VANIGLIA 18°

Liquore con infuso di vaniglia e panna di latte.





## PRONTE A BASSO GRADO

Pratiche e pronte all'uso, non necessitano di diluizione. Preparate senza l'utilizzo di coloranti e conservanti, grazie alla bassa gradazione alcolica, sono adatte alla preparazione di dolci freschi e leggeri. Ideali per dessert tradizionali e al bicchiere.

Formato

1 Litro

### CAFFÈ KENIA 14°

Realizzato con l'infusione dei grani del migliore caffè Robusta con un sistema artigianale che permette all'aroma di mantenersi intatto e fragrante.

### ALKERMES ROSSO NATURALE 14°

Infuso e distillato d'erbe e bacche aromatiche: cannella, macis, ireos e rosa bulgara. La colorazione è ottenuta con ingredienti naturali.

### MARASCHINO 14°

Ottenuto dalla distillazione delle autentiche ciliegie marasche. Aroma classico, delicato e persistente.

### JAMAIQUE 14°

Aroma a base di Rhum invecchiato. Intenso e persistente.

### PRIMIZIE 14°

Infuso e distillato di dolce frutta maturata al sole.

### FRESCO FRESCO 14°

Infuso e distillato dalle note di menta e lime.



### SAINT GEORGE 14°

Aroma a base di erbe aromatiche come calamo, angelica, noce moscata, anice stellato ed altre spezie.

### VANIGLIA BROWN 14°

Il profumo della bacca di vaniglia racchiuso in un contesto delicato e persistente.

### LIMONCELLO 14°

Ottenuto dall'infusione e distillazione di profumatissimi limoni italiani.

### CREMA CACAO 14°

Infuso e distillato dalle fave di cacao del Venezuela.

### KARAMEL 14°

Note di caramello dolce amaro.



**LE BAGNE CAMEL**  
*in esclusiva ricetta*

# EXÒ-Exò-Exò

con bagna Exò



## FROLLINO ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

130 g burro  
170 g zucchero  
150 g farina di mandorle  
160 g farina biscotto  
2 g sale

Unire nell'ordine burro, zucchero, sale e le farine fino ad ottenere una struttura irregolare. Abbatte al positivo. Cuocere a 150°C e conservare in un luogo asciutto.

## PAN DI SPAGNA LEGGERO

### INGREDIENTI

500 g uova  
250 g zucchero  
200 g farina tipo biscotto 150w  
**5 g Aroma Più vaniglia Camel**  
175 g farina di mandorle

Montare le uova con lo zucchero semolato e il concentrato di vaniglia. Unire progressivamente la farina di mandorle setacciata. Cuocere l'impasto in una teglia 40-60 a 200°C. Abbatte al positivo.

## BAGNA EXÒ

### INGREDIENTI

400 g acqua  
150 g purea di mango  
350 g zucchero  
150 g destrosio  
**175 g bagna Exò Camel**

Unire tutti gli ingredienti e conservare per l'utilizzo. Inzuppare il pan di Spagna porzionato a misura e abbatte al negativo per il montaggio.

## GELÉE AL MANGO

### INGREDIENTI

500 g polpa di mango  
90 g zucchero semolato  
40 g destrosio  
12 g gelatina  
60 g acqua  
**12 g bagna Exò Camel**

Sciogliere gli zuccheri in una parte della purea calda. Unire la gelatina idratata e fusa. Unire la restante polpa e colare nello stampo di silicone scelto per la realizzazione del dolce. Abbatte.

## CREMA LEGGERA AL MASCARPONE E VANIGLIA

### INGREDIENTI

100 g zucchero  
12 g amido di riso  
0,2 g sale  
110 g tuorlo  
200 g latte intero  
**50 g panna 35% Camel**  
8 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel  
12 g gelatina  
60 g acqua  
**250 g panna 35% Camel**  
225 g mascarpone  
**450 g panna 35% Camel montata**

Disperdere l'amido di riso con lo zucchero nel tuorlo. Unire il latte caldo con l'Aroma Più vaniglia, il sale e portare a 84/86°C. Unire la panna, emulsionare ed unire la gelatina precedentemente idratata. Lasciar raffreddare a 30°C. Unire il mascarpone leggermente montato con la prima parte di panna, incorporare delicatamente la seconda parte di panna semimontata e utilizzare.

## PREPARAZIONE

All'interno dello stampo di silicone scelto con lo strato di gelée precedentemente abbattuto, stratificare alternando uno strato da 1 cm di crema leggera con il pan di Spagna inzuppato. Proseguire con la rimanente crema e chiudere con il pan di Spagna inzuppato. Lisciare e abbatte al negativo. Conservare a -18°C.

## PRESENTAZIONE

Smodellare e glassare con gel glassa neutra Camel. Posizionare sul frollino. Decorare con dei pezzi di albicocca candita Camel, briciole di crumble e argento alimentare.



# FRESCO - Fresco

con bagna *Fresco fresco*



## BISCOTTO SAVOJARDO

### INGREDIENTI

100 g tuorlo  
60 g zucchero  
150 g albume  
60 g zucchero  
60 g farina debole biscotto  
50 g fecola

Montare il tuorlo con lo zucchero. Montare l'albume con lo zucchero. Unire le due masse e incorporare le polveri setacciate. Stendere i dischi con una sac a poche con bocchetta diam. 7 cm, di misura inferiore al dolce. Cospargere di zucchero semolato il disco e cuocerlo a 220°C per 8 minuti. Raffreddare e inzuppare con la bagna Fresco Fresco. Abbatte al negativo e conservare per il montaggio del dolce.

## CREMOSO LIMONE

### INGREDIENTI

120 g succo di limone  
300 g burro  
200 g zucchero a velo  
n.2 scorze di limone rapè  
50 g uova  
100 g tuorlo

Portare ad ebollizione il succo di limone con il burro, gli zuccheri e la scorza. Unire le uova e tuorli e portare a 85° C. Emulsionare e colare subito sul fondo dell'anello di h 4 cm posizionato su teglia con tappeto di silicone. Abbatte al negativo e conservare per il montaggio.

## BAVARESE CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

600 g crema Base Giulia Camel  
300 g cioccolato bianco 35%  
8 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel  
15 g gelatina  
75 g acqua  
800 g panna montata

Portare a 40°C la crema Base Giulia ed unire l'aroma vaniglia. Versare sul cioccolato bianco fuso unendo anche la gelatina idratata. Emulsionare e raffreddare a 30°C. Incorporare la panna semimontata e utilizzare.

## CROCCANTINO BIANCO

### INGREDIENTI

90 g sfogliatine croccanti  
40 g cioccolato bianco  
300 g crema Bianca Camel

Fondere il cioccolato bianco con la crema bianca a 40°C. Mescolare ed unire le sfogliatine croccanti. Stendere dei dischi di h 3 mm di un diametro inferiore al dolce finito. Raffreddare al negativo e conservare.

## BAGNA FRESCO FRESCO

### INGREDIENTI

250 g acqua calda  
250 g zucchero  
80 g bagna Fresco Fresco 70° Camel

Unire gli ingredienti e conservare per l'utilizzo, inzuppare il biscotto e abbatte al negativo.

## PREPARAZIONE

Montare il dolce al contrario all'interno dello stesso anello h 4 cm utilizzato per il cremoso al limone. Stendere 2 strati di crema leggera alternandoli con 2 strati di savoiardo inzuppato con la bagna Fresco Fresco. Terminare applicando il croccante bianco, premere e abbatte al negativo.

## PRESENTAZIONE

Smontare e completare con Gel Glassa Neutra Camel, striscia in cioccolato bianco sul perimetro esterno, riccioli di panna montata, foglioline di menta fresca e zeste di limone giallo.





# ZUPPA ROMANA

*con bagna Karamel*

## BAGNA CARMELLO

### INGREDIENTI

500 g acqua  
500 g bagna Karamel Camel

Diluire il prodotto all'occorrenza e conservare in frigo il prodotto non utilizzato.

## CREMA ROMANA (MASCARPONE E ZABAIONE)

### INGREDIENTI

8 g gelatina  
40 g acqua  
450 g zabaione Camel  
675 g panna 35% Camel  
225 g mascarpone

Idratare la gelatina nell'acqua. Riscaldare un quarto dello zabaione a 50°C, sciogliervi la gelatina e unire al rimanente zabaione. Montare la panna assieme al mascarpone e incorporare allo zabaione.

## BISCOTTO SAVOJARDO

### INGREDIENTI

220 g albume  
80 g zucchero  
1 g sale  
140 g tuorlo  
100 g zucchero  
2 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel  
140 g farina tipo biscotto  
50 g fecola  
10 g cacao

Montare l'albume con lo zucchero ed il sale. Unire i tuorli montati con lo zucchero e la vaniglia, successivamente la farina setacciata con la fecola. Stendere a 7 mm di altezza su teglia 40-60 cm la massa ottenuta, cospargere con lo zucchero semolato prima della cottura. Cuocere a 220°C per 6-8 minuti. Abbatte al positivo.

## SFOGLIE DI ZUCCHERO CARMELLATO

Realizzare le sfoglie stendendo sottilmente la Gel Glassa Neutra Camel su un foglio di carta da forno. Caramellare in forno.

## PREPARAZIONE

Inzuppare i savoiardi "generosamente" con la bagna al caramello, precedentemente porzionato per il montaggio. Abbatte al negativo, per un successivo montaggio più rapido e preciso. Colare un primo strato di crema sul primo savoiardo, posizionare il secondo savoiardo e procedere di nuovo. Posizionare a chiusura ciuffi di crema.

## PRESENTAZIONE

Completare con gocce di zabaione e sfoglie di zucchero caramellato.





# TORTA DUCHESSA

*con bagna Crema Cacao*

## PAN DI SPAGNA ROLLÈ AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

500 g uova  
330 g zucchero  
130 g farina 00  
65 g amido di mais  
100 g farina di mandorle  
75 g polvere di cacao  
**2 g Aroma Più limone Camel**  
**2 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel**

Montare le uova con lo zucchero, unire le farine setacciate e formare delle teglie sottili cm 1,5 e cuocere a 210° C per 9 minuti.

## BAGNA CREMA CACAO

### INGREDIENTI

50 g acqua calda  
50 g zucchero  
**20 g Crema Cacao 70° Camel**

Riscaldare l'acqua fino ad abollizione con lo zucchero. Lasciar raffreddare e unire il liquore mescolando.

## PREPARAZIONE

Disporre nello stampo scelto il rollè imbevuto con **Crema Cacao Camel** a 14°. Al centro con una sac a poche versare uno strato di 1 cm di cubetto di **Frutti Pera Camel** al naturale. Chiudere con la mousse al cioccolato. Abbatte. Smodellare e glassare con Gel Glassa al cacao Camel e decorare a piacere.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI

**200 g Gel Glassa Neutra Camel**  
250 g uova  
600 g cioccolato fondente 70%  
1000 g panna lucida

Riscaldare a 108° C la **Gel Glassa Neutra Camel** e versarla a filo sulle uova.  
Montare fino a raffreddamento. Sciogliere il cioccolato fondente a 45° C ed unirlo alla base montata. Alleggerire la panna.



# MONOPORZIONE TROPICALE

*con bagna Primizie*

## PAN DI SPAGNA ROLLÈ

### INGREDIENTI

500 g uova  
330 g zucchero  
230 g farina 00  
65 g amido di mais  
100 g farina di mandorle  
**2 g Aroma Più limone Camel**  
**2 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel**

Montare le uova con lo zucchero. Unire le due farine setacciate e formare delle teglie sottili, cuocere a 210°C per 8 minuti.

## MOUSSE AL MANGO

### INGREDIENTI

800 g polpa mango  
300 g meringa italiana  
20 g gelatina  
100 g acqua  
**20 g Bagna Primizie 70° Camel**  
450 g panna lucida

Idratare la gelatina con l'acqua, aggiungere la bagna Primizie Camel e far sciogliere bene la gelatina. Versarla sulla polpa ed unire nell'ordine la meringa e la panna.

## PREPARAZIONE

In uno stampo in silicone montare al contrario uno strato di mousse al mango, il rollè di pan di spagna imbevuto alla bagna primizie, un altro strato di mousse ed infine chiudere con l'ultimo rollè di pan di spagna imbevuto. Surgelare. Sformare e glassare con **gel glassa neutra Camel**. Decorare a piacere.

## BAGNA PRIMIZIE

### INGREDIENTI

350 g acqua  
350 g zucchero semolato  
**100 g Bagna Primizie 70° Camel**

Riscaldare l'acqua fino ad abolizione con lo zucchero. Lasciar raffreddare e unire il liquore mescolando.

## MERINGA ITALIANA

### INGREDIENTI

200 g albume  
50 g zucchero semolato  
**500 g Gel Glassa neutra Camel**

Portare a 108° C la Gel Glassa neutra e versarla a filo sugli albumi montati a neve con lo zucchero; lasciar raffreddare.



# ZAGARELLA

*con bagna la Zagara*



## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

600 g burro  
400 g zucchero semolato  
160 g tuorlo  
10 g sale  
**5 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel**  
1000 g farina biscotto

Sabbiare burro a cubetti freddo e farina. Incorporare lo zucchero. Aggiungere le uova con sale e aromi ed impastare omogeneamente. Stabilizzare al positivo per 12 ore, conservare a 4°C.

## PAN DI SPAGNA MANDORLA

### INGREDIENTI

500 g uova  
250 g zucchero  
200 g farina tipo biscotto 150w  
**4 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel**  
175 g farina di mandorle

Montare le uova con lo zucchero semolato e la vaniglia. Unire progressivamente le mandorle e incorporare la farina setacciata. Cuocere su teglia 40-60 cm a 200°C. Abbatte al positivo e coppare a misura inferiore al dolce.

## RIPIENO RICOTTA ARANCIA

### INGREDIENTI

500 g ricotta vaccina  
95 g zucchero  
150 g panna  
50 g farina di mandorle  
50 g farina  
250 g uova  
3 g sale  
**5 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel**  
**150 g arancia candita Camel** (marinata nella bagna Zagara Camel per 24 ore e sminuzzata)  
**60 g bagna Zagara 70 Camel**

Lavorare in planetaria la ricotta vaccina con lo zucchero, la panna, il sale, l'Aroma Più vaniglia, le farine e le uova montate al 50%. Incorporare la frutta marinata con la Zagara alla massa precedente e utilizzare.

## BAGNA ZAGARA

### INGREDIENTI

500 g acqua calda  
400 g zucchero  
**200 g Bagna la Zagara Camel 70°**

Unire e conservare per l'utilizzo, inzuppare il biscotto e abbatte al negativo.


## PREPARAZIONE

Stendere la pasta frolla a 3 mm e stabilizzare al freddo. Rivestire gli stampi microforati h 3 cm preventivamente trattati con lo staccante. Stendere un sottile strato di marmellata di arancia, posizionare uno strato di 1 cm di pan di Spagna alla mandorla inzuppato con la bagna Zagara. Versare il ripieno e portare a cottura a 150°C per 30 minuti circa.

## PRESENTAZIONE

Bagnare delicatamente a caldo la superficie, smodellare e abbatte al positivo. Completare con zucchero a velo, cubetti di arancia conadita e oro alimentare.





GRADAZIONE VOLUTA	8°	10°	14°	16°	18°	20°
Kg zucchero	8,75	7	5	4,35	3,85	3,5
Litri acqua	10	7,5	4,8	3,9	3,2	2,7
Litri alcoolato 70°	2	2	2	2	2	2
Litri ottenuti	18	14	10	8,7	7,7	7
Kg ottenuti	21	16,5	11,8	10,2	9	8,2
Vol. zucchero in L	5,7	4,5	3,2	2,8	2,5	2,3