

★ ★ ★ ★ ★
CAMEL
*P*ASTICCERIA

75
ANNIVERSARIO

Fruita pie[®]



F R U T T A
S E L E Z I O N A T A
P E R L I E V I T A T I
E S O T T O Z E R O

Product of Italy





- | | |
|----------------------------|-------------|
| • MORA | F.to 6x1,35 |
| • LAMPONE | F.to 6x1,35 |
| • MIRTILLO | F.to 6x1,35 |
| • FRAGOLA (taglio piccolo) | F.to 6x1,35 |

FRUTTA SELEZIONATA

PER LIEVITATI E SOTTO ZERO



Selezionando frutta di prima scelta, e con una preparazione esclusiva ed innovativa, è stata prodotta una nuova linea di frutta da farcitura, ideale per il forno ed il sotto zero. La frutta fresca, con una semi canditura a freddo che mantiene la frutta morbida e saporita, diviene resistente alle alte e basse temperature, conservando una consistenza ottimale. La pezzatura dei frutti e l'accurata scelta della materia prima garantiscono un prodotto di prima qualità. FRUTTA PIÙ® è disponibile

nei gusti mora, fragola a taglio piccolo, lampone, mirtillo. Le confezioni sono in vetro per garantire la massima igienicità ed integrità del prodotto.



u t i l i z z i

Particolarmente indicata per la farcitura di prodotti da forno come plum cake, trecce, colombe, panettoni e tutti i lievitati, da inserire nell'impasto a fine lavorazione. La frutta deve essere ben scolata qualche ora prima su un setaccio. Lo sciroppo è un'ottima inzuppatura analcolica. Frutta Più® non macchia l'impasto

e non rallenta la lievitazione. La combinazione degli zuccheri contenuti permette alla Frutta più® di mantenere la sua morbidezza fino alla temperatura di -20°C consentendo un taglio sempre perfetto. Ideale farcitura di semifreddi, torte gelato, mousse e per la variegatura del gelato stesso.

FRUTTA PIÙ® A CALDO

Strudel
Cestini
Brioche
Frittelle
Focacce e panettoni
Plum cake
Torta paradiso
Cheese cake
Muffins



PLUM CAKE CLASSICO ALLA FRUTTA PIÙ®

125 g. Burro
125 g. Olio
250 g. Zucchero semolato
30 g. Zucchero invertito
25 g. Camel Exotic®
50 g. Fecola
200 g. Farina
310 g. Uova
8 g. Baking
250 g. FRUTTA PIÙ®

Emulsionare in planetaria con la frusta il burro sciolto e l'olio. Aggiungere gli zuccheri e le uova e montare fino a raggiungere una consistenza spumosa. Aggiungere la farina, la fecola e il baking precedentemente setacciati. In ultimo aggiungere il rhum e la FRUTTA PIÙ®. Infornare negli appositi stampi a 175°C per 25 minuti circa. Appena sfornato spennellare con bagna Camel Exotic diluita a 14°C.

***N.B. È consigliabile scolare la frutta qualche ora prima della lavorazione.**



CHEESE CAKE ALLA FRUTTA PIÙ®

750 g. Formaggio morbido tipo Philadelphia
450 g. Robiola
250 g. Zucchero
180 g. Burro morbido
5 g. Sale
10 g. Aroma Più® vaniglia Camel
25 g. Amido di mais

Mettere tutti gli ingredienti a montare ed aggiungere a filo:
330 g. Uova
75 g. Latte

Foderare uno stampo con pasta frolla. Aggiungere i frutti FRUTTA PIÙ® fragola, lampone e mirtillo Camel mescolati tra loro e infine coprire con l'impasto ottenuto. Cottura a 180°C per 40 min circa a cielo chiuso. Una volta raffreddata marmorizzare con confezione extra lamponi Camel e gelatina a caldo neutra Camel.



FRUTTA PIÙ® A FREDDO

Semifreddi
Bavaresi
Mousse
Monoporzioni
Tiramisù
Torte gelato
Variegatura gelato
Guarnizioni varie



SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA CON GELATO ITALY® E FRUTTA PIÙ®

1000 g. Gelato Italy® Fiordilatte
300 g. Panna UHT
15 g. Aroma Più® Vaniglia Tahiti
1000 g. Panna montata
200 g. FRUTTA PIÙ® Fragola

Raffreddare per due ore
il gelato e la panna in
congelatore a -20°C. Montare
fino a 2/3 del volume iniziale
in planetaria.

Disporre del Pan di Spagna
bagnato con Crèmeuse Camel alla

fragola e disporvi sopra le fragole
lasciate precedentemente
sgocciolare. Colare nello
stampo metà del composto.
Abbatte, inserire la frutta
restante e ricoprire con
la restante miscela. Abbatte
di nuovo, glassare con la
gel glassa neutra morbida
e decorare a piacere.



MOUSSE ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO

1000 g. Panna
1000 g. Yogurt
50 g. Zucchero
14 g. Colla di pesce
400 g. Crema pasticcera
preparata con Base Giulia®
1300 g. Pasta frolla cotta
polverizzata e miscelata
con
450 g. Burro
450 g. Zucchero grezzo

Crema pasticcera con Base Giulia (per 1000 g di crema)

500 g. Base Giulia®
500 g. Latte
100 g. Zucchero
70 g. Amido di mais
5 g. Aroma Più® Vaniglia Tahiti
2 g. Sale

Setacciare l'amido ed aggiungere lo
zucchero ed il sale. Gradualmente
aggiungere latte ed infine la Base
Giulia® mescolando con cura. Cuocer
e in microonde o sul fornello fino a
consistenza ottimale. Far raffreddare.

Mousse allo yogurt con frutti di bosco
Foderare gli stampi ad anello con
rollè colorato e disporre
sul fondo il composto di pasta frolla.
Per la preparazione della mousse
sciogliere la colla di pesce nella
crema pasticcera, unire lo yogurt
e la panna montata con lo zucchero.
Riempire con questo composto
gli stampi e mettere a congelare.
Dopo 2 o 3 ore decorare con FRUTTA
PIÙ® e rimettere nel congelatore o
nelle vetrine a temperatura negativa*.



*N.B. I prodotti della
linea FRUTTA PIÙ®
hanno la caratteristica
di mantenersi sempre
morbidi anche a
temperature negative
(fino a -20°C).



*Fruitta
pici*[®]

PASTICCERIA

★★★★★
CAMEL

PASTICCERIA

PASTICCERIA

★★★★★
CAMEL

Prodotto semilavorato non destinato al pubblico.

INGREDIENTI

DISTRIBUITO DA CAMEL SPA

DELLA ROGGIA, 20

MOLETO (UD) - ITALIA

Peso netto

Dopo l'apertura conservare in frigo

NON DISPORDERE

DETTRO NELL'AMBIENTE

Prodotto semilavorato non destinato al pubblico.



FRAGOLE

MOR

*Fruitta
pici*[®]

*Fruitta
pici*[®]



Distillerie Camel Spa
Via della Roggia, 20
Povoletto (UD) - Italia
Tel. +39 0432 664144
Fax +39 0432 664147

info@cameldistillerie.it
www.cameldistillerie.it



Instagram

