Quaderno delle Applicazioni

Fingerfood Revolution

Speciale

Cioccolato & Fiori

1.23

Accademia del Buono

« Torna al sito meligiuse.it



Accademia del Buono

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it

fingerfood revolution
by ICEWER

Geniali Bontà in punta di dita!

In cucina oggi si ricercano gusto e piacere in un... "MORSO"!
Piccole delizie che racchiudono un mondo di sapore e creatività,
ecco cosa rappresenta oggi il

fingerfood!

Piccoli snack leggeri, freschi, colorati e glamour
che si adattano a tutti i tipi di clientela. Con le loro forme originali
incuriosiscono la clientela maschile e con la loro leggerezza, modernità
ed eleganza seducono il pubblico femminile!

Ideali per:

APERITIVI **RINFRESCHI**
HAPPY HOUR *PRANZI VELOCI*
ENTRÉE APPETIZER

I nostri *fingerfood* sono dei piccoli contenitori edibili,
tutti da mangiare, ti eviteranno i "fastidi" dei contenitori usa e getta,
lasciando la tua clientela soddisfatta ed appagata!

Dedicati a:

HOTEL **COCKTAIL BAR**
RISTORANTI *BANQUETING*
PASTICCERIE **BUFFET** **CATERING**

« Torna al sito meligiuse.it

fingerfood revolution

Gamma prodotti finger food



9

Canapain® assortiti 5 gusti
400x300xh8 mm
neutro-limone-basilico
pomodoro-olive verdi
240 g al pz

conf. 2 fogli x gusto - 10 fogli

cod. A310430



17

Gusci d'Uovo naturale
diam30xdiam40xh50 mm
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020101



17

Gusci d'Uovo argento
diam30xdiam40xh50 mm
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020104



17

Gusci d'Uovo oro
diam30xdiam40xh50 mm
30 uova per 4 vassoi

conf. 120 pz

cod. C020105



16

Foglia finger salata autunnale
70x60 mm - colori assortiti
impasto formaggio

conf. 80 pz

cod. D105355



16

Foglia finger salata primaverile
70x60 mm - colori assortiti
impasto formaggio

conf. 80 pz

cod. D105356



16

Foglia di vite finger
55x90 mm - colori assortiti
impasto neutro

conf. 80 pz

cod. D105315



16

Cucchiaino finger giallo
60x25 mm - zafferano
impasto formaggio

conf. 140 pz

cod. D105303

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food

16



Cucchiaino finger verde
60x25 mm - spinaci
impasto formaggio

conf. 140 pz
cod. D105301

16



Goccia finger gialla
largh30 mm - zafferano
impasto formaggio

conf. 140 pz
cod. D105321

16



Goccia finger verde
largh 30 mm - spinaci
impasto formaggio

conf. 140 pz
cod. D105320

16



Goccia finger nero
largh 30 mm - nero di seppia
impasto formaggio

conf. 140 pz
cod. D105322

16



Fungo Finger
55x60 mm
impasto neutro

conf. 100 pz
cod. D105310

16



Carota Finger
25x90 mm
impasto neutro

conf. 100 pz
cod. D105311

16



Rapa Finger
28x85 mm
impasto neutro

conf. 100 pz
cod. D105312

16



Zucca Finger
55x55 mm
impasto neutro

conf. 100 pz
cod. D105313

16



Cipolla Finger
45x75 mm
impasto neutro

conf. 100 pz
cod. D105314

16



Savarin bianco
diam 40 mm
impasto formaggio
e semi di papavero

conf. 80 pz
cod. D105335

10



Mini fondo morbido al limone e aneto
Ø 38mm - 6 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

conf. 200 pz
cod. G501129

10



Mini fondo morbido alle verdure
Ø 38mm - 7 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

conf. 200 pz
cod. G501130

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food

10



Mini fondo morbido alle olive nere
Ø 38mm - 6 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

conf. 200 pz

cod. G501132

10



Mini Sablè Salèe assortiti
Ø 30mm - 70 pz x 3 gusti
Pomodoro - parmigiano - curry
Scongelare il prodotto per circa 45 minuti a +4°C
4,2 g al pz

conf. 210 pz

cod. G501137

11



Mini bagel semi di papavero
Ø 35 mm - 9 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 30 minuti a +4°C

conf. 280 pz

cod. G501123

11



Mini burger al sesamo
Ø 35 mm - 7 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 40 minuti a +4°C

conf. 140 pz

cod. G501141

13



Mini Cestino di patate
Ø 50mm
Terminare la cottura al forno a 150°C x 5-7 min. Lasciare raffreddare e farcire
14 g al pz.

conf. 90 pz

cod. G501145

10



Mini blinis multicolore assortito
Ø 45 mm - 5 g al pz
limone, the verde, olive verdi, peperone
Scongelare il prodotto per circa 45 min a +4°C

conf. 240 pz

cod. G501139

15



Mini Pane Pita
Ø 70mm - 18 g al pz
Scongelare il prodotto per circa 30 min a +4°C

conf. 220 pz

cod. G501156

pag. 34



Lo Sfoglino Trasformista
135x72xh35 mm (prodotto cotto)
107 g
Cuocere in forno per 24-26 min a 190°

conf. 50 pz

cod. G501158

15



Petit panbrioche nere con topping
diam 40 mm
sesamo
10 g al pz

conf. 100 pz

cod. G501113

15



Petit panbrioche naturale
diam 40 mm
10 g al pz

conf. 100 pz

cod. G501114

15



Petit panbrioche naturale con topping assortito
diam 40 mm
sesamo, papavero, mais
10 g al pz

conf. 100 pz

cod. G501115

15



Petit panbrioche 4 colori con topping assortito
Ø 40 mm
sesamo, papavero, mais
10 g al pz

conf. 100 pz

cod. G501116

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food

15



Panbrioche naturale
diam 60 mm
25 g al pz

conf. 60 pz
cod. G501110

15



Panbrioche naturale con topping assortito
diam 60 mm
25 g al pz

conf. 60 pz
cod. G501111

6



Cornettini neutri glassati
Ø 25xh75 mm
glassati internamente
+/- 4,8 g al pz

conf. 90 pz
cod. A519245

6



Cornettini salati glassati assortiti + artist pallet
Ø 25xh75 mm
glassati internamente
+/- 4 g al pz

conf. 180 pz
cod. A519244

8



Les Macarons salèe assortiti
Ø 40 mm
pepe, zafferano, pomodoro, spinaci
12 vaschette - 3 x gusto

conf. 432 pz
cod. D715102

3



Veggie cups assortiti
vegano - Ø 30 x h15 mm
spinaci, cipolla, carota, rapa rossa
24 pz x gusto

conf. 96 pz
cod. D702722

3



Spicy cup assortiti
Ø 30 mm
pepe, falafel, chili, curry
24 pz x gusto

conf. 96 pz
cod. D702724

5



Frolla quadrata salata
45x45 mm

conf. 200 pz
cod. D704111

5



Frolla mezza sfera salata
Ø 45 mm

conf. 200 pz
cod. D704110

5



Cestini brisè micro
Ø 44 mm
3000 g

conf. 250 pz
cod. D704102

5



Barchetta brisè micro
lungh 67 mm
3000 g

conf. 250 pz
cod. D704302

5



Mini trendy rotondo salato
Ø 36xh12 mm
6,5g al pz

conf. 96 pz
cod. D702748

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food

5



Mini trendy quadrato salato
35x35xh16 mm
8g al pz

conf. 96 pz

cod. D702747

5



Tartelletta neutra GF
gluten free - Ø 50x20 mm
8,5g al pz

conf. 70 pz

cod. D704560

4



Quiche gourmande
Ø 40 mm
3,9g al pz

conf. 96 pz

cod. D702751



Apero assortito
quiche gourmande,
margherita, iris, coquille

conf. 226 pz

cod. D702725



Mini Trendy assortiti
rot Ø40 mm
quad 35x35 mm
barchetta 60x30 mm

conf. 152 pz

cod. D704113

3



Iris
Ø 30 mm
4,5 g al pz

conf. 96 pz

cod. D702745

3



Corolle
Ø 30 mm
4,3 g al pz

conf. 96 pz

cod. D702753

3



Canapain®
Ø 50 mm
+/- 3,5 g al pz

conf. 140 pz

cod. D702728

3



Margherita
Ø 55 mm
3,7 g al pz

conf. 280 pz

cod. D702720

5



Amusette
36x75 mm
3,7g al pz

conf. 84 pz

cod. D702743

5



Duetto
30x60 mm
4,2g al pz

conf. 84 pz

cod. D702719

5



Coquille
49x48 mm
3,5g al pz

conf. 90 pz

cod. D702718

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food

5



Cocotte
Ø 51 mm
4,2g al pz

conf. 90 pz
cod. D702723

5



Barchetta nera
67x32xh10 mm
con burro
5g al pz

conf. 84 pz
cod. D702736

5



Barchetta prezzemolo
67x32xh10 mm
con burro
5g al pz

conf. 84 pz
cod. D702737

1



Mini-cornetto gourmet
62x27 mm
10 g al pz

conf. 112 pz
cod. D702712

1



Aperi Quiche
Ø 45 mm
6 g al pz

conf. 90 pz
cod. D702133



Perla™ Finger vuota neutra
Con burro
55x55xh35 mm (prod.cotto) - 19g
Cuocere in forno per
15-16 minuti a 190°

conf. 4000 g - 210 pz circa
cod. G501155

1



Vol au vent Poker d'assi
Ø 40/50 mm
con burro

conf. 90 pz
cod. D702207

1



Vol au vent quadrato
45X45Xh25 mm

conf. 84 pz
cod. D702138

1



Vol au vent micro
Ø 35 mm
con burro

conf. 160 pz
cod. D702120

1



Vol au vent mignon
Ø 48 mm
con burro

conf. 90 pz
cod. D702122

7



Mini bignè
Ø 43xh36 mm
+/-2,9 g al pz.

conf. 250 pz
cod. A505504

7



Mini eclair
60x30xh25 mm
+/-2,6 g al pz.

conf. 80 pz
cod. A505510

« Torna al sito meligiuse.it

Gamma prodotti finger food



Gusci extra fini bianchi
Cioccolato bianco
Ø 34xh14 mm

conf. 210 pz
cod. C001502



Gusci extra fini fondente
Ø 34xh14 mm

conf. 210 pz
cod. C001501



Crackers soffiati salati polpo
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 215 pz
cod. D721110



Crackers soffiati profumo di rosa
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. A529733



Crackers soffiati zafferano
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. A529734



Crackers soffiati salati curry rosso
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. D721101



Crackers soffiati salati wasabi
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. D721103



Crackers soffiati salati tartufo
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. D721104



Crackers soffiati salati paprika affumicata
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. D721105



Crackers soffiati salati nero di seppia
+/- 120 mm
da friggere a 180°C x 10 sec.

conf. 48 pz
cod. D721106

« Torna al sito meligiuse.it

Indice

Consigli & Suggerimenti
10 - 13

Decorazioni Extra fini in Cioccolato
14

Fiori Disidratati & in Wafer
15

Idee Easy per Fingerfood al Cioccolato & Fiori
16 - 21

Idee Easy per Fingerfood
22 - 23

Lo Sfoglino Trasformista
34 - 35

Ricette Basi
37 - 41

quattro Stagioni
le melodie del cioccolato
42 - 43

Idee Gastronomiche per Fingerfood al cioccolato
44 - 46

« Torna al sito meligiuse.it

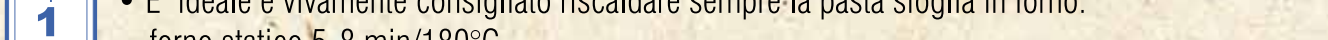
Consigli generali...

1. Tutti i prodotti una volta farciti possono essere conservati in frigorifero a circa +4°C.

2. Tutti i prodotti, esclusi i waffles tulipes, una volta farciti possono essere abbattuti e stoccati.

3. Tutti i prodotti possono essere preparati in anticipo:
- Sistemare sulla base del prodotto una foglia di basilico o spinacio in modo da coprirla; sono ottimi isolanti naturali a difesa dell'umidità e aggiungono sapore e colore al prodotto.
- Utilizzare quando possibile farciture abbastanza consistenti e non troppo umide… quando non è possibile aggiungere gelatina animale (ad esempio colla di pesce), addensanti (xantana: 4 g /kg di maionese - 6 g /kg per prodotti con olio) oppure fecola o burro.
- Spruzzare sul prodotto un leggero strato di coating spray prima di farcire, in questo modo il prodotto manterrà la sua croccantezza e rimarrà asciutto.
  N.B.: alcuni dei nostri prodotti sono già glassati internamente.

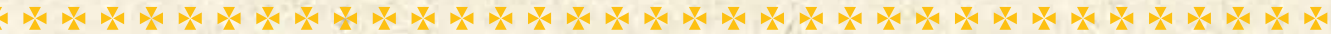
4. Consigliamo di ultimare la decorazione del prodotto pochi istanti prima del servizio (freddo e tempo potrebbero rovinare il decoro).





Sfoglia

- E' ideale e vivamente consigliato riscaldare sempre la pasta sfoglia in forno:
  forno statico 5-8 min/180°C.
  forno ventilato 6-9 min/160°C.
- La pasta sfoglia dopo pochi minuti in forno sarà extra croccante.
- Una volta farcita la pasta sfoglia può essere abbattuta e stoccata.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto rimarrà friabile per circa 5 ore.





Fillo

- La pasta fillo non deve essere scaldata in forno.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2-3 ore prima di essere servito.





Cracker

- Prodotto perfetto per gli utilizzi a freddo, ma all'occorrenza può essere scaldato in forno.
- A seconda dell'umidità presente nella farcitura il prodotto pasta crackers può venire farcito fino a 18 ore prima dell'inizio del servizio.
- Il crackers può essere abbattuto e stoccato mantenendo inalterate le proprie caratteristiche una volta scongelato
- Riempire i prodotti è facile, igienico e veloce perché sono alveolati e sempre in ordine nel loro vassoio.

« Torna al sito meligiuse.it

Consigli & Suggerimenti

4

Quiches

- Le quiches sono perfette per essere riscaldate in forno (vivamente consigliato per esaltarne tutte le caratteristiche):
  forno statico 5-8 min/170°C
  forno ventilato 6-9 min/ 160°C
- Le quiches dopo pochi minuti in forno saranno extra croccanti.
- Consigliamo di utilizzare il forno ventilato e di tenere la valvola aperta durante la cottura per non creare umidità. Impostare la temperatura a 170°C e non appena la quiche inizia a prendere colore abbassare a 150 °C.
- Per un raffreddamento rapido (positivo o negativo) è possibile mettere in abbattitore le quiches ancora calde.
- La quiche è ideale per essere riempita con farciture che necessitano di cottura (ad esempio farciture usate per le torte salate, per la quiche Lorraine, creme ai formaggi e altro) o con farciture fredde sia dolci che salate.

5

Frolla
Brise'
Sable'

- A seconda dell'umidità della farcia le tartellette possono essere riempite fino a:
  24 ore prima del servizio se utilizziamo farciture fredde (crema pasticcera, crema chantilly, frutta).
  72 ore prima del servizio se prima di riempire con farciture fredde glassiamo internamente la tartelletta.
- La pasta brisè e la sablè sono perfette anche accompagnate a ripieni caldi (creme ai formaggi, creme di funghi e ripieni dolci).

6

Waffel-tulipes (cornettini)

- Prodotto consigliato per utilizzi a freddo.
- È ideale farcirlo non troppo in anticipo rispetto al momento del consumo (circa 1 ora).
- I prodotti waffels tulipes non possono essere messi in forno e/o in abbattitore (vedi i consigli generali)

7

Choux (bignè)

- Consigliamo di porre il bignè vuoto in frigorifero, coperto con un panno umido, per 24 ore circa, in questo modo il prodotto risulterà morbido, facile da tagliare e da farcire.
- Una volta riempito conservare il bignè in frigorifero (possibilmente non ventilato), l'umidità della farcitura renderà la pasta choux ancora più soffice.
- Ideale con farciture fredde, sia dolci che salate.

8

Macarons

- Come procedere per ottenere un macaron perfetto:
  1 - Farcire con creme, ganache, salse gastronomiche, ricette salate in genere.
  2 - Congelare a -18°C (ideale sarebbe in abbattitore).
  3 - Prima di servire trasferire i macarons farciti dal congelatore al frigorifero (a +4°C ca), dopo circa 30/ 90 minuti il prodotto è pronto per essere servito.
- N.B. Si può procedere direttamente saltando il processo di congelamento.
- I macarons posso essere utilizzati singolarmente come base oppure essere accoppiati come i tradizionali macarons dolci.

« Torna al sito meligiuse.it

Consigli & Suggerimenti

FROZEN 9

Canapain® (a fogli)

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- Consigliamo di staccare la carta dal canapain e di imburrare o spalmare di salse e creme il foglio prima di scongelare il prodotto.
- A seconda dell'umidità della farcia e del formato, il prodotto può essere preparato alcune ore prima di essere servito.

FROZEN 10

Molleux
Blinis
Polentina

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 45/60 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 9/10 ore prima di essere servito.
- Si consiglia la conservazione in frigorifero possibilmente non ventilato.

FROZEN 11

Minibagel
Minipan Burger

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 30/60 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 2/3 ore prima di essere servito.

FROZEN 12

Tortilla

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 5/10 minuti
- Farcire il prodotto ancora congelato e applicare la mollettina alla base del cono
- A seconda dell'umidità della farcia il prodotto può essere preparato 8/10 ore prima di essere servito.

FROZEN 13

Mini Cestino di patate

- Infornare per 5/10 minuti ad una temperatura di 150°C /160°C.
- Lasciare raffreddare e servire.
- Molto utile seguire i consigli generali con particolare attenzione alle preparazioni in anticipo.

« Torna al sito meligiuse.it

Consigli & Suggerimenti

FROZEN **14**

Minipane (precotto)

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- Infornare per 4/6 minuti ad una temperatura di 180°C /190°C; per un risultato perfetto utilizzare un forno ventilato a valvola aperta.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2/3 ore prima del servizio.

FROZEN **15**

Panbrioche

- Decongelare il prodotto a una temperatura compresa tra 0 e 4 °C per 20/30 minuti.
- A seconda dell'umidità della farcitura il prodotto può essere riempito 2/3 ore prima del servizio.
- Per poter allungare i tempi tra la preparazione e il servizio segui i consigli generali.

16

Cialda impasto neutro e al formaggio

- Prodotto per gli utilizzi a freddo.
- Molto utile seguire i consigli generali con particolare attenzione alle preparazioni in anticipo.
- Prodotti perfetti per essere utilizzati anche come decorazione.

17

Guscio d'uovo naturale

- Veri gusci d'uovo svuotati, sterilizzati e pronti all'uso.
- Sostituti originali dei classici contenitori in plastica o vetro.
- Ideali sia per le preparazioni dolci che per le salate (tengono la cottura in forno).
- Si possono utilizzare con farciture e ripieni sia caldi che freddi.
- Se la farcia inserita non è liquida ma ha una certa consistenza (es: panna cotta) l'uovo può essere sbucciato come fosse un uovo sodo.

18

Guscio choc extra fine

- Come procedere per il corretto utilizzo dei gusci extra fini:
  1 - Farcire i gusci, lasciandoli nel loro blister, con creme, glasse, mousse o con ricette salate (mousse di patè d'oca, purea di patate e selvaggina, formaggio e noci….).
  2 - Congelare a -18°C (ideale sarebbe in abbattitore).
  3 - Sformare i gusci ancora congelati dagli alveoli.
  4 - Conservare il prodotto in frigorifero a +4°C circa.
- All'assaggio lo strato di cioccolato, estremamente sottile, si scioglie all'istante amalgamandosi armoniosamente con le farciture inserite.
- Il prodotto può essere riempito 24 ore prima del servizio.

« Torna al sito meligiuse.it

Decori in cioccolato Extra fini

(Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)

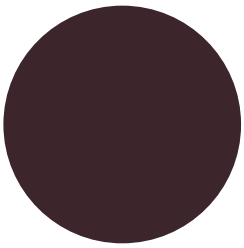


Decor Quadro n°5 extra fine
Cioccolato fondente
25x25mm

conf. 770 pz
cod. C001951

Disco extra fine bianco
Cioccolato bianco
diam 35mm

conf. 325 pz
cod. C001932



Disco extra fine fondente
Cioccolato fondente
diam 35mm

conf. 325 pz
cod. C001925



Placchette rotonde extra fini
LIBERTY*decò*
Cioccolato bianco con petali di fiori
diam 35 mm

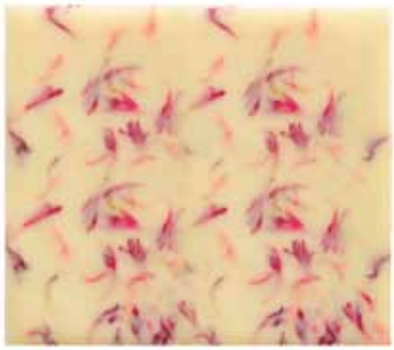
conf. 325 pz
cod. C505110



Cuori extra fini
LIBERTY*decò*
Cioccolato bianco con petali di fiori
42x39 mm

conf. 250 pz
cod. C505111

* da spezzare



Placchette rettangolari extra fini
LIBERTY*decò*
Cioccolato bianco con petali di fiori
85x75 mm

conf. 75 pz
cod. C505114



Steli extra fini fondenti
Cioccolato fondente
120x4 mm

conf. 360 pz
cod. C505107

« Torna al sito meligiuse.it

Fiori Disidratati (Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)



Fiori misti disidratati

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314502



Fiori giallo-arancio disidratati

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314508



Viole bianche disidratate

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314512



Fiori rosa disidratati

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314505



Fiori blu disidratati

conf. barattolo da 10 g

cod. Q314506



Foglie di nasturzio disidratate in polvere
Prodotto sapido

conf. barattolino da 3 g

cod. Q314516

Fiori in Wafer (Trovi la gamma completa nel catalogo listino 2023)



Decor Ortensia Arancione
Wafer neutro

conf. 250 pz

cod. D102304



Decor Pervinca Rossa
Wafer neutro

conf. 235 pz

cod. D102308



Decor Girasole Arancione
Wafer neutro

conf. 140 pz

cod. D102310



Decor Ciliegio Rosa/Fucsia
Wafer neutro

conf. 135 pz

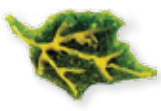
cod. D102317



Decor Pesco Verde
Wafer neutro

conf. 135 pz

cod. D102314



Decor Fogliolina Estate
Wafer neutro

conf. 265 pz

cod. D102322

« Torna al sito meligiuse.it

Idee easy per fingerfood

Speciale cioccolato & fiori





Nuove ricette!



C020104
GUSCIO D'UOVO ARGENTO

C020105
GUSCIO D'UOVO ORO

Ingredienti:
- Crema alla ricotta pag.38
- A310430 Canapain® al basilico

Decorazione:
- C001925 Disco extra fine fondente
- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102304 Decor Ortensia arancione
- D102308 Decor Pervinca rossa
- D102314 Decor Pesco verde
- D102322 Decor fogliolina estate



« Torna al sito meligiuse.it



C001501
GUSCI EXTRA FINI FONDENTI

Ingredienti:
- Gelatina di vino ai fiori pag.41
- Pollo alla curcuma pag.41

Decorazione:
- D102304 Decor Ortensia arancione
- D102317 Decor Ciliegio rosa/Fucsia
- D102322 Decor fogliolina estate



C001502
GUSCI EXTRA FINI BIANCHI

Ingredienti:
- Crema alle castagne pag.41
- B213417 Krokkalcrumble nocciola

Decorazione:
- C505107 Steli extra fini fondenti
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- Q314506 Fiori blu disidratati

« Torna al sito meligiuse.it

G501155
PERLA™ FINGER VUOTA NEUTRA



Ingredienti:
- Crema al mascarpone aromatizzata al nasturzio liofilizzato pag.38
- C505114 Placchette rettangolari extra fini liberty decò

Decorazione:
- Q314506 Fiori blu disidratati
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- Q314512 Viole bianche
- C011305 Spray oro



G501145
MINI CESTINO DI PATATE

Ingredienti:
- Mousse al parmigiano pag.40
- G501139 Mini blinis multicolore

Decorazione:
- ROND30EXTRAF Placchette extra fini rotonde Ø 30mm
- CARRE25EXTRAF Placchette extra fini quadrate 25x25mm
- Q314508 Fiori giallo/arancio disidratati
- Q314512 Viole bianche
- A529802 Spongecake pistacchio

« Torna al sito meligiuse.it

Idee easy per finger food



D105313
ZUCCA FINGER

Ingredienti:
- Crema al mascarpone pag.38
- H301108 Sfera cremaux basilico-cioccolato bianco

Decorazione:
- D102317 Decor ciliegio rosa
- Q314505 Fiori rosa disidratati
- C011608 Argento family fiocchi
- C010322 Oro family fiocchi

D702724
SPICY CUP
Mexican chili

Ingredienti:
- Farcia di tacchino con nasturzio disidratato pag.39

Decorazione:
- ROND30EXTRAF Placchette extra fini rotonde Ø 30mm
- CARRE25EXTRAF Placchette extra fini quadrate 25x25mm
- D102317 Decor ciliegio rosa
- D102314 Decor pesco verde
- D102322 Decor fogliolina estate
- A529802 Spongecake pistacchio





G501139
MINI BLINIS MULTICOLORE
The verde

Ingredienti:
- Crema alla robiola pag.38
- C001925 Disco extra fine fondente

Decorazione:
- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102308 Decor pervinca rossa
- D102322 Decor fogliolina estate
- Q314512 Viole bianche
- A529802 Spongecake pistacchio
- C011305 Spray oro

« Torna al sito meligiuse.it



D702736
BARCHETTA NERA

Ingredienti:
- Battuto di carne

Decorazione:
- C505107 Steli extra fini fondenti
- C505110 Placchette rotonde extra fini liberty decò
- C505114 Placchette rettangolari extra fini liberty decò
- Q314508 Fiori giallo/arancio disidratati
- Q314506 Fiori blu disidratati
- C011305 Spray oro

A529734
CRACKERS SOFFIATI ZAFFERANO

Ingredienti:
- Crema alla pancetta pag.41

Decorazione:
- C505107 Steli extra fini fondenti
- D102308 Decor pervinca rossa
- D102322 Decor fogliolina estate



« Torna al sito meligiuse.it



A529733
CRACKERS SOFFIATI PROFUMO DI ROSA

Ingredienti:
- H301105 Cremaux limone

Decorazione:
- C505107 Steli extra fini fondenti
- C001951 Decor quadro n°5 extra fine
- D102317 Decor Ciliegio rosa/Fucsia

G501113
PETIT PANBRIOCHE NERE CON TOPPING

Ingredienti:
- Burro al basilico pag.40
- Mortadella
- C505111 Placchette cuore extra fini liberty decò

Decorazione:
- C010322 Oro family fiocchi



« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

G501116
PETIT PANBRIOCHE 4 COLORI con TOPPING ASSORTITE
sesamo, papavero, mais



Ingredienti:
- Sopressa
- Formaggio latteria



Ingredienti:
- Salmone
- Maionese al burro pag. 38



Ingredienti:
- Provola affumicata
- Salame piccante
- Maionese al basilico pag. 38



Ingredienti:
- Rucola
- Salame
- Maionese al burro pag. 38

« Torna al sito meligiuse.it

Idee easy per finger food



G501115
PETIT PANBRIOCHE NATURALE
con TOPPING ASSORTITE
sesamo, papavero, mais

Ingredienti:
- Philadelfia
- Coppa



Ingredienti:
- Casatella
- Mortadella



Ingredienti:
- Melanzane
- Salsa al prosciutto pag. 37



Ingredienti:
- Bresaola
- Crema alla robiola pag. 38

« Torna al sito meligiuse.it

D702722
VEGGIE CUP ASSORTITI
spinaci, cipolla, carota, rapa rossa



Ingredienti:
- Ratatouille di verdure
- Salsa al prosciutto pag. 37
- Basilico



Ingredienti:
- Baccalà mantecato
- Mais croccante
- Vene cress



Ingredienti:
- Mostarda gialla
- Pomodoro datterino giallo
- Tanaceto



Ingredienti:
- Base pronta alla cipolla pag. 37
- Olive nere
- Acciuga

« Torna al sito meligiuse.it



D105355
FOGLIA FINGER SALATA AUTUNNALE
impasto formaggio

Ingredienti:
- Maionese all'aneto pag. 38
- Tonno fresco
- Perilla rossa
- Fogliolina di mirto



Ingredienti:
- Mortadella
- Burro al basilico pag. 40
- Tanaceto
- Mirtillo



D105356
FOGLIA FINGER SALATA PRIMAVERILE
impasto formaggio

Ingredienti:
- Mimosa di uova
- Maionese al burro pag. 38
- Punta di asparago



Ingredienti:
- Salsa al prosciutto pag. 37
- Piselli
- Fiori eduli

« Torna al sito meligiuse.it

D702743
AMUSETTE

Ingredienti:
- Burro all'aneto pag. 40
- Tonno
- Carciofini
- Farcia di pesce bianca pag. 39



D702720
MARGHERITA

Ingredienti:
- Farcia di tacchino pag. 39
- Sottilette
- Fiori eduli



D702719
DUETTO

Ingredienti:
- Burro all'aglio pag. 40
- Mimosa di uova
- Funghi
- Capperi



D702718
COQUILLE

Ingredienti:
- Polpa di granchio
- Farcia di pesce bianca pag. 39
- Prezzemolo riccio



« Torna al sito meligiuse.it

Idee easy per finger food



D702745
IRIS

Ingredienti:
- Crema ai formaggi pag. 38
- Lampone
- Timo limone
- Tartufo bianco



D702751
QUICHE GOURMANDE

Ingredienti:
- Maionese all'erba cipollina pag. 38
- Mezzo uova di quaglia
- Fogliolina di mirto
- Tartufo bianco



D702753
COROLLE

Ingredienti:
- Maionese al basilico pag. 38
- Burro all'aglio pag. 40
- Mortadella
- Pistacchio
- Vene cress



D704560
TARTELLETTA NEUTRA GF
Gluten free

Ingredienti:
- Salsa al formaggio e funghi pag. 37
- Formaggio affumicato
- Mora
- Affilla cress

« Torna al sito meligiuse.it

D702723
COCOTE

Ingredienti:
- Burro al basilico pag. 40
- Uova di quaglia in tegame
- Fiori rosa disidratati



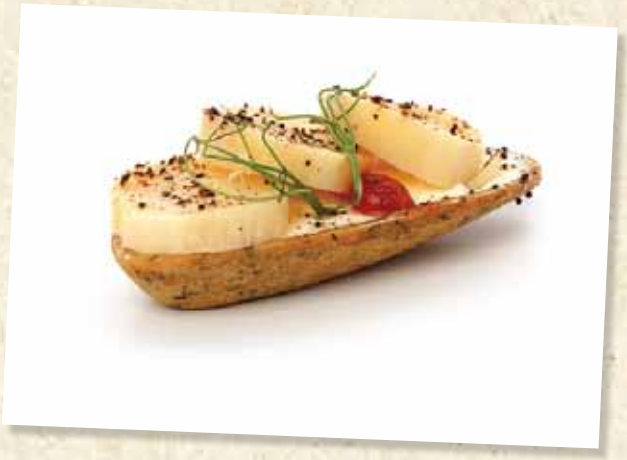
D702747
MINI TRENDY QUADRATO SALATO

Ingredienti:
- Burro salato
- Pepe di Sichuan
- Ananas arrostito
- Zenzero fresco grattugiato
- Timo limone



D702737
BARCHETTA PREZZEMOLO

Ingredienti:
- Crema ai formaggi pag. 38
- Cuore di palma
- Salsa al chili
- Pepe
- Germogli di pisello verde



D702712
MINI CORNETTO GOURMET

Ingredienti:
- Salsa al tonno pag. 37
- Papavero nero
- Pomodoro datterino



« Torna al sito meligiuse.it

Suggestioni realizzate con CANAPAIN® *assortito 5 gusti*

impasto originale

FROZEN Cod. A310430









« Torna al sito meligiuse.it

Suggestioni realizzate con CANAPAIN® assortito 5 gusti

impasto originale

FROZEN Cod. A310430









« Torna al sito meligiuse.it



G501129
MINI FONDO MORBIDO al LIMONE e ANETO

Ingredienti:
- Base pronta alla salvia pag. 37
- Menta
- Coulis al lampone



G501130
MINI FONDO MORBIDO alle VERDURE VERDI

Ingredienti:
- Salsa al prosciutto pag. 37
- Prosciutto cotto
- Fogliolina di mirto



G501132
MINI FONDO MORBIDO alle OLIVE NERE

Ingredienti:
- Base pronta alla cipolla pag. 37
- Pomodoro datterino giallo
- Vene cress



G501141
MINI BURGER AL SESAMO

Ingredienti:
- Crema ai formaggi pag. 38
- Salamino piccante
- Fogliolina di mirto

« Torna al sito meligiuse.it

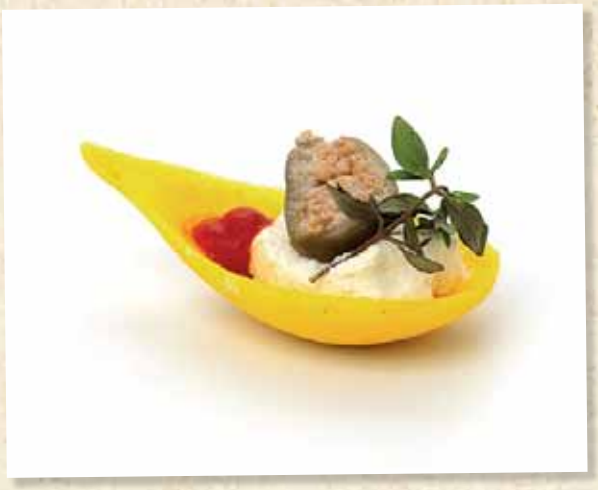
D702724
SPICY CUP ASSORTITI
Pepe, falafel, chili, curry

Ingredienti:
- Base pronta al rosmarino pag. 37
- Wurstel
- Salsa al formaggio e funghi pag. 37
- Vene cress



D105321
GOCCIA FINGER GIALLA
Impasto formaggio

Ingredienti:
- Formaggio caprino
- Maionese al cerfoglio pag. 38
- Cappero
- Timo



D105301
CUCCHIAINO FINGER VERDE
Impasto formaggio

Ingredienti:
- Maionese al burro pag. 38
- Coda di gamberetto
- Erba cipollina
- Pepe di Timut



D105335
SAVARIN BIANCO
Impasto formaggio e semi di papavero

Ingredienti:
- Mascarpone
- Pepe "Makhwaen"
- Germogli di soia
- Affilla cress



« Torna al sito meligiuse.it

Lo Sfoglino trasformista

Lo Sfoglino Trasformista è un "panino" di sfoglia goloso, fragrante dal gusto unico ed inconfondibile decorato in superficie da un ricco mix di fiocchi di avena, semi di girasole, semi di sesamo e semi di lino bruno. Per l'impasto vengono utilizzati i preziosi Waldkorn® Cereali antichi dal gusto caratteristico e universalmente riconosciuti come sinonimo di alta qualità! Oltre ad essere particolarmente buono questo "panino" è un trasformista.... E' infatti possibile dargli la forma e il formato che meglio si adatta alle tue esigenze (vedi i consigli d'uso) e, grazie all'impasto neutro, puoi abbinarlo sia a ricette salate che dolci!



Lo Sfoglino Trasformista
135x72xh35 mm (prodotto cotto)
107 g
Cuocere in forno per 24-26 minuti a 190°

conf. 50 pz
cod. G501158

Caratteristiche

- Originale e innovativo
- Prodotto con cereali antichi----------WALDKORN® THE ORIGINAL
- Gustoso e fragrante per tutto il giorno
- Non si sbriciola al taglio
- Occupa poco spazio in freezer (il volume lo acquisisce durante la cottura)
- Perfetto sia per preparazioni dolci che salate
- Adatto ai vegani e ai vegetariani, non contiene grassi idrogenati e coloranti artificiali

Consigli per l'uso

- Togli lo Sfoglino dal freezer
- Posizionalo su una teglia
- Taglialo dandogli la forma che vuoi!

N.B.: per un taglio più preciso prima lascialo 5 minuti a temperatura ambiente

Istruzioni per la cottura

- Preriscalda il forno a 190°C
- Inforna lo Sfoglino cuocilo per 25 minuti

N.B.: se lo hai pre-tagliato cuoci 2/3 minuti in meno

Il formato lo decidi tu!

Lo Sfoglino Trasformista è un prodotto davvero versatile e può coprire praticamente tutte le necessità di formato...
Lo si può lasciare intero per un pranzo veloce, o lo si può tagliare in 3 o 4 parti e farlo diventare, ad esempio, un mini panino da 50 g o un fingerfood da 35/25 g per un aperitivo o un rinfresco!

« Torna al sito meligiuse.it

Suggestioni realizzate con lo Sfoglino Trasformista



Ingredienti:
- Soppressa
- Foglia di insalata fresca
- Fettina di pomodoro
- Maionese aromatizzata pag. 38



Ingredienti:
- Baccalà mantecato
- Cetriolo



Ingredienti:
- Prosciutto cotto
- Pomodorini confit
- Maionese aromatizzata pag. 38



Ingredienti:
- Prosciutto
- Mortadella
- Speck

« Torna al sito meligiuse.it







« Torna al sito meligiuse.it

Basi pronte alle piante aromatiche (cipolla, aglio, porro, rosmarino, ecc.)

Ingredienti:

- 1Kg cipolla tritata
- 500 g olio di oliva DOP

Uguale dose per gli altri ingredienti

Porre il prodotto da maturare in un recipiente adatto al microonde e coprire con olio d'oliva DOP; cuocere in microonde a piena potenza per 5 min.; raffreddare e conservare in frigorifero 0-1°C; questo sistema ci consente di ottenere dei prodotti base pronti all'uso per tutte le preparazioni, e consente di conservare inalterato il loro aroma per parecchi giorni (7-8)

Salse Gastronomiche

Salsa al tonno

Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain limone
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta fresca
- 10 g colla di pesce
- 250 g tonno sott'olio
- 80 g capperi tritati
- 50 g porro maturato
- 130 g sottaceti misti tritati - 4 g prezzemolo tritato

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio

Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain basilico
- 300 g maionese fresca
- 20 g erba cipollina
- 6 g colla di pesce
- 200 g funghi trifolati misti
- 200 g formaggio fontina

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio e funghi

Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain neutro
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 300 g funghi trifolati misti sott'olio
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al prosciutto

Ingredienti per 50 pezzi mignon:

- 2 fogli canapain olive verdi
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 200 g prosciutto cotto a filangè
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

« Torna al sito meligiuse.it

Basi maionese

Maionese aromatizzata

Ingredienti per 1 kg:

- 600 g maionese fresca
- 350 g panna fresca semimontata
- 20 g erbette aromatiche
  (aneto, nasturzio, cipollina, basilico, cerfoglio)
- 15 g colla di pesce

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbette alla maionese ed incorporare la panna; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

Maionese al burro

Ingredienti per 1 kg:

- 600 g maionese fresca
- 300 g di burro montato
- 10 g colla di pesce
- 30 g scalogno maturato
- erbe aromatiche

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbette alla maionese ed incorporare al burro; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

Creme ai formaggi

Crema al mascarpone

Ingredienti:

- 500 g mascarpone
- 300 g panna fresca
- 5 g sale liquido
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g porro maturato frullato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e il porro; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla robiola

Ingredienti:

- 500 g robiola fresca
- 200 g mascarpone
- 100 g panna fresca
- 30 g cipolla maturata
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g sale liquido - 2 cl. olio di oliva DOP

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e la cipolla; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla ricotta

Ingredienti:

- 800 g ricotta fresca
- 100 g olio di oliva DOP
- 10 g sale liquido
- 100 g latte intero
- 10 g colla di pesce

Porre i formaggi e il latte nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e l'olio; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema ai formaggi

Ingredienti:

- 200 g mascarpone
- 200 g formaggio grana grattato fresco
- 200 g panna fresca
- 200 g ricotta fresca
- 10 g sale liquido
- 10 g colla di pesce
- 1 g pepe rosso macinato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

« Torna al sito meligiuse.it

Le farce di base

Farcia di pesce bianca

Ingredienti per 1 kg:

- 500 g polpa di pesce bianco
- 150 g fesa di tacchino
- 50 g canapain
- 400 g panna fresca
- 8 g sale e pepe

Tagliare a pezzi la polpa di pesce; passare del ghiaccio al tritacarne con piastra sottile e poi passare la polpa di pesce assieme al pane e alla fesa di tacchino; porre in un cutter con lame ben affilate e frullare aggiungendo la panna a filo e qualche cubetto di ghiaccio per mantenere la massa fredda; salare e pepare; aromatizzare la farcia con erbe aromatiche a piacere.
Utilizzare la farcia entro 2 ore.

Farcia di pollo

Ingredienti per 1 kg:

- 500 g petto di pollo magro
- 100 g canapain
- 200 g panna fresca
- 50 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

Farcia di tacchino

Ingredienti per 1 kg:

- 500 g fesa di tacchino
- 100 g canapain
- 400 g panna fresca
- 80 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

N.B. se si volesse conservare la farcia per qualche giorno, appena pronta aggiungere 50% della panna e porre la massa in sottovuoto. Quando si utilizzerà, incorporare l'altro 50% di panna sempre nel cutter, in modo da renderla soffice.

Mousse frullate sempre pronte

Mousse al fegato da montare

Ingredienti per 1 kg:

- 300 g fegato grasso d'oca
- 250 g burro
- 20 g scalogno maturato
- 100 g canapain
- 13 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 50 g tartufo nero
- 10 g colla di pesce

Scaldare lo scalogno con il burro in microonde, unire il fegato d'oca e scottare ancora per 2 min; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 3 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3/4 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

Mousse al prosciutto e bresaola

Ingredienti per 1 kg:

- 200 g bresaola di manzo
- 100 g prosciutto cotto
- 250 g burro
- 100 g porro maturato
- 10 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 30 g salsa rubra
- 12 g colla di pesce

Scaldare il porro in microonde e unire il prosciutto; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 2 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

« Torna al sito meligiuse.it

Mousse al salmone leggera

Ingredienti per 1 kg:

- 350 g salmone affumicato
- 250 g burro
- 100 g ricotta fresca
- 150 g panna fresca
- 100 g cipolla rossa maturata
- 5 g sale liquido
- 10 g sale e pepe
- 20 g brandy
- 30 g salsa ketchup

Scaldare la cipolla in microonde; aggiungere gli altri ingredienti e portare a 70°C; versare nel frullatore e frullare tutto per 2 min; riporre in frigorifero e far riposare per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

Mousse al parmigiano reggiano

Ingredienti per 1 kg:

- 190 g formaggio parmigiano reggiano
- 190 g panna 35%
- 80 g trehalosio
- 100 g tuorli
- 2 g sale fino
- 13 g colla di pesce
- 450 g panna semimontata

Cuocere a 85°C i primi 5 ingredienti. Unire la colla di pesce. Far raffreddare ed unire la panna semimontata.

Burro montato aromatizzato

Burro al basilico

Ingredienti per 1 kg:

- 150 g basilico
- 800 g burro
- 200 g panna fresca
- 50 g scalogno maturato
- 4 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aglio

Ingredienti per 1 kg:

- 4 g aglio maturato
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 10 g prezzemolo tritato
- 10 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aneto

Ingredienti per 1 kg:

- 150 g aneto
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 20 g porro maturato
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 6 g aceto balsamico

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro alla maitre d'hotel

Ingredienti per 1 kg:

- 150 g prezzemolo
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 5 g aglio maturato
- poche gocce di Worcester sauce

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

« Torna al sito meligiuse.it

Crema alle castagne

Ingredienti per 1 kg:

- 250 g farina di castagna
- 500 g latte fresco 3,5%
- 200 g panna 35%
- 4 g sale fino
- 2 g pepe bianco

Cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti

Crema alla pancetta

Ingredienti per 1 kg:

- 80 g tuorli
- 240 g uova
- 150 g formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- 1 g noce moscata
- 1 g pepe nero
- 4 g sale fino
- 500 g panna bollente
- 100 g latte bollente

Versare un po' di pancetta croccante negli appositi stampi. Coprire con il cremoso e cuocere in forno a 150°C per 10 minuti circa. All'uscita dal forno abbattere a -20°C e poi smodellare.

Petto di pollo alla curcuma

Ingredienti per 1 kg:

- 500 g petto di pollo
- 50 g olio
- 2 g aglio
- 50 g Brandy
- 50 g vino bianco secco
- 300 g panna 35%
- 30 g curcuma
- 3 g sale fino
- 1 g pepe nero

Spadellare il pollo a cubetti in un tegame con olio ed aglio. Sfumare con il Brandy e poi con il vino. Unire gli altri ingredienti e terminare la cottura. Abbattere in positivo.

Gelatina di vino ai fiori

Ingredienti per 1 kg:

- 100 g succo di limone
- 5 g buccia di limone grattugiata
- 100 g acqua
- 600 g vino prosecco
- 30 g gelatina in polvere 200 bloom
- 150 g acqua di idratazione
- 3 g fiori disidratati

Scaldare a 50°C il succo di limone, l'acqua ed il prosecco. Unire la gelatina idratata ed i fiori disidratati. Versare il composto negli appositi stampi ed indurire in abbattitore

« Torna al sito meligiuse.it

Chocolate al fianco degli Chef, ogni giorno!

Una ricca selezione di miscele pura origine con diversi aromi e viscosità,
per aiutarti a raggiungere risultati perfetti.

Il bianco classico; cremosa golosità per viziare i tuoi clienti.



Primavera
origine unica
Ivory Coast
Equateur

Cacao min. 43%

conf. da 1000 g

cod. E708108



Estate
origine unica
Ivory Coast

Cacao min. 34%

conf. da 1000 g

cod. E708107

Il cioccolato al latte con un intenso gusto di cacao e delicate note di caramello.

RICETTE ORIGINALI ICE WER

quattro Stagioni
le melodie del cioccolato

I cioccolati fondenti amati da tutti grazie alla corposità del cacao e al gusto bilanciato.



Autunno
origine unica
Ivory Coast
Equateur

Cacao min. 69%

conf. da 1000 g

cod. E708110



Inverno
origine unica
Tanzanie
Venezuela
Papouasie

Cacao min. 75%

conf. da 1000 g

cod. E708111

« Torna al sito meligiuse.it

quattro Stagioni
le melodie del cioccolato

E' con piacere che presentiamo la nostra

Guida alla Degustazione del Cioccolato

(catalogo dedicato)

Un breve viaggio attraverso i 5 sensi alla scoperta del "cibo degli dei"
per imparare ad apprezzarne le sfumature e le peculiarità
(profumo, consistenza, colore, gusto, croccantezza, sapore)
Un vademecum alla degustazione, redatto da professionisti,
puntuale e di facile lettura per permettere a tutti
di avvicinarsi in modo diverso, curioso e divertente
al cioccolato.

UN
VIAGGIO SENSORIALE
ALLA SCOPERTA DEL
CIOCCOLATO





Grazie ad uno spazio dedicato
dove lasciare un **messaggio personalizzato**
è possibile adattare la **Guida alla Degustazione del Cioccolato**
alle più diverse esigenze; può diventare infatti un **dolce benvenuto**,
per accogliere gli ospiti con una coccola (perfetto per gli hotel e gli alberghi),
un **biglietto di auguri** per una ricorrenza o un evento speciale, un **buon ricordo**
da lasciare come cadeau di fine serata e perché no, anche un "**biglietto da visita**"
per una presentazione che richieda qualcosa di speciale.
E' inoltre ideale per creare un aperitivo glamour, può diventare un coinvolgente
fine serata, magari dopo una cena con amici o un originale intermezzo durante
un evento o una festa senza dimenticare che è lo strumento perfetto
per una **degustazione professionale**
in pasticceria, cioccolateria, enoteca, ristorante....

Napolitains da degustazione,
imbustati singolarmente nei sacchetti Chocolock



Napolitains Primavera latte 43

5g - Cacao min. 43%

Origine unica:
Ivory Coast
Equateur

Conf. 28 sacchetti da 1 pz
Cod. E709503



Napolitains Estate bianco 34

5g - Cacao min. 34%

Origine unica:
Ivory Coast

Conf. 28 sacchetti da 1 pz
Cod. E709502



Napolitains Autunno fondente 69

5g - Cacao min. 69%

Origine unica:
Ivory Coast
Equateur

Conf. 28 sacchetti da 1 pz
Cod. E709504



Napolitains Inverno fondente 75

5g - Cacao min. 75%

Origine unica:
Tanzanie
Venezuela
Papouasie

Conf. 28 sacchetti da 1 pz
Cod. E709505

« Torna al sito meligiuse.it



SPUMA DI PATATE E CIOCCOLATO Estate bianco 34 , OLIO ALLA VANIGLIA E UOVA DI SALMONE

RICETTA PER 10 PZ

Gusci d'uovo naturali 10
Patate pasta gialla.....200 g
Panna fresca.....500 g
Latte fresco intero.....100 g
Copertura Estate bianco 34 .....50 g
Sale e pepe, olio evo.....qb
Bacca di vaniglia.....1
Uova di salmone.....50 g
Erba cipollina fresca.....20 g

PROCEDIMENTO

Cuocere a 180°C per 40 minuti circa le patate con la buccia, condite con olio, sale e pepe, completamente avvolte in alluminio. Una volta cotte, togliere la buccia e passare il tutto nel mixer aggiungendo panna a 60°C. Aggiustare di sale e pepe. Portare a ebollizione il latte e emulsionare al cioccolato bianco. Aggiungere al composto delle patate. Mixare e passare al setaccio. Per l'olio alla vaniglia mettere in infusione sotto vuoto 200gr di olio evo ed i semi della bacca di vaniglia. Cuocere a 45-50°C per 30 minuti sottovuoto.

MONTAGGIO

Riempire un sifone da 500gr con la crema di patate. Aggiungere una ricarica al sifone. Riempire i gusci d'uovo naturali con la spuma e decorare con olio alla vaniglia uova di salmone e erba cipollina tagliata in piccoli pezzi

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura Estate bianco 34 .....E708107
Guscio d'uovo naturale.....C020101

« Torna al sito meligiuse.it

Idee gastronomiche per fingerfood al cioccolato

quattro stagioni
le melodie del cioccolato

by Diego Poli
Chef Chocolate Academy

Creazione 2



POMODORO FIAMMEGGIATO, MAIO AL CIOCCOLATO Estate bianco 34 E PREZZEMOLO

RICETTA PER 10 PZ

Apero assortito.....10

Ganache cioccolato Estate bianco 34

Latte di soia.....100 g

Copertura Estate bianco 34 .....50 g

Olio al basilico.....50 g

Sale fino.....2 g

Succo di limone.....5 g

Pomodori semi canditi(giallo rosso).....qb

Olio al basilico

Basilico.....100 g

Prezzemolo.....50 g

Olio di semi.....200 g

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione il latte,unire il cioccolato bianco e mixare. Una volta raffreddato emulzionare il resto degli ingredienti come una maionese. Per l'olio al basilico mixare 100gr di basilico 50gr prezzemolo con 200gr olio di semi nel turbomix a 60°C per 3 minuti a media velocità. Togliere la temperatura e mixare a massima velocità. Filtrare con etamina.

MONTAGGIO

Dressare la maionese sulla base dell'Appetizer Natura, aggiungere un pomodorino sbollentato, pelato e condito con olio evo, sale e pepe e leggermente fiammeggiato. Decorare con una foglia di basilico.

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura Estate bianco 34 .....E708107

Apero assortito.....D702725

« Torna al sito meligiuse.it

Idee gastronomiche per fingerfood al cioccolato

quattro Stagioni
le melodie del cioccolato

by Diego Poli
Chef Chocolate Academy

Creazione 3



HUMMUS DI CECI, VERDURE FERMENTATE E GANACHE SALATA AL CIOCCOLATO Autunno fondente 69 E AL CIOCCOLATO Estate bianco 34

RICETTA PER 10 PZ

Les Macaron salèe assortiti.....10

Hummus di ceci

Ceci cotti.....50 g
Sale fino.....1,5 g
Olio evo.....45 g
Acqua faba.....35 g
Succo di limone.....12 g
Tahina.....75 g

PROCEDIMENTO

Lasciare in ammollo i ceci con acqua fredda per 4-6 ore. Cuocere con acqua, sale e pepe in grani per 20-30 minuti a media ebollizione. Lasciar raffreddare nella sua acqua di cottura. Procedere mixando le grammature elencate nella ricetta.

Ganache cioccolato Autunno fondente 69

Latte di soia.....100 g
Copertura Autunno fondente 69 .....25 g
Olio di semi di girasole .....50 g
Sale fino.....2 g
Succo di limone.....5g

Ganache cioccolato Estate bianco 34

Latte di soia.....100 g
Copertura Estate bianco 34 .....50 g
Olio di semi di girasole.....50 g
Sale fino.....2 g
Succo di limone.....5 g

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione il latte, unire il cioccolato fondente/bianco e mixare. Una volta raffreddato emulsionare il resto degli ingredienti come una maionese.

Verdure fermentate

Verdure a scelta.....1000 g
Sale Integrale.....30 g
Zucchero semolato integrale.....20 g
Aceto di mele non pastorizzato.....100 g
Acqua minerale.....1000 g

PROCEDIMENTO

Disinfettare le verdure con bicarbonato o amuchina; eliminare le imperfezioni e le ammaccature. Mescolare acqua minerale con zucchero, sale e aceto. Mettere sottovuoto al 100% e lasciar fermentare fino al completo rigonfiamento della busta. Controllare ogni 2-3 giorni prima di aprire la busta. Scolare il liquido per bloccare la fermentazione, Se il prodotto non verrà utilizzato subito richiudere al 100% sottovuoto e mantenere a +3+4°C.

MONTAGGIO

Dressare le ganache nei rispettivi macaron, decorando con le verdure fermentate.

PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Copertura Estate bianco 34 .....E708107
Copertura Autunno fondente 69 .....E708110
Les Macaron salèe assortiti.....D715102

« Torna al sito meligiuse.it



Accademia del Buono

Nelle pagine 16-21/22-33 abbiamo presentato idee veloci, giovani, semplici, con un costo di realizzazione contenuto....
Idee EASY appunto.

Se però vuoi "alzare un po' l'asticella" per un'occasione particolare ecco un libro dove trovare spunti originali...

Chef in punta di Dita - Idee gastronomiche per finger food

è un libro di ricette con immagini d'effetto per un finger food di alto livello ma di semplice eseguibilità.

Gianluca Tomasi e Marco Valletta, professionisti riconosciuti e stimati, propongono in questo volume una galleria di creazioni originali per la realizzazione di un finger food gastronomico, elaborato, ricercato e glamour.

Sfogliando queste pagine scoprirai splendide ricette e preparazioni originali che, insieme alla tua professionalità, ti permetteranno di fare del Finger Food una vera e propria "arte" che ben si adatta a tutte le occasioni… dalle più informali alle più importanti.

Puoi richiedere il libro ad un prezzo speciale all'indirizzo e-mail commerciale@icewer.com.

« Torna al sito meligiuse.it

Piccole attrezzature



Friggitrice
per crackers soffiati

cod. Y005130



Artist pallet
per cornettini
15 pz

cod. Z101117



Expo apero multifunzionale
371x293xh60 mm
per fingerfood
35 fori

cod. Z101140



Clip
per fingerfood
100 pz

cod. Z101119

Mini Clip
per cornettini
100 pz

cod. Z101118



Pipette
500 pz

cod. Z101126



Coating Spray Alimentare
400ml

cod. R010314

Coating Spray Alimentare
Ideale per lucidare e creare una pellicola a protezione dall'umidità e dall'ossidazione

Applicazioni
Spruzzare dove serve un leggero strato di coating sul prodotto fingerfood, prima della farcitura, il prodotto rimmarrà croccante e asciutto per molto tempo.

PRODOTTI ALIMENTARI INTERMEDI
ICE WER
SPECIALIZZATA IN DECORAZIONI

« Torna al sito meligiuse.it

Accessori e piccole attrezzature consigliate

- Abbattitore o un “buon” congelatore
- Frigo a temperatura positiva
- Forno
- Microonde
- Friggitrice
- Planetaria
- Cutter
- Bilancia digitale
- Piastra ad induzione o fornelletto
- Chitarra per canapain o dima o bicicletta
- Formine “fantasia” per canapain®
- Sac a poche con sigillo di chiusura

« Torna al sito meligiuse.it

Accademia del Buono

ICE WER

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it