Numero VIII
GIUGNO 2023

APPUNTI DI
GUSTO Stories

Dolce Passione

DEMETRA FOOD ACADEMY

● PRODOTTI **DEMETRA**
● PRODOTTI **WIBERG**

CREME CARAMEL FICHI E MARASCHINO

Ingredienti per 12 dessert

- 1 busta Preparato per Creme Caramel Demetra
- 580g Fichi al maraschino Demetra
- 1L latte intero
- q.b. Oro degli Aztechi Wiberg

Procedimento

Portare a bollore il latte, spegnere il fuoco, aggiungere la busta e stemperare bene con l'aiuto di una frusta.
Preparare gli stampi da dessert con alla base lo sciroppo dei fichi al maraschino, versare la crema e riporre in frigorifero per almeno tre ore. Servire ogni dessert con un fico e guarnire con oro degli aztechi.

PREPARATO PER CREME CARAMEL	Cod. 03702/D	Astuccio 1250g
FICHI AL MARASCHINO	Cod. 01789	Vaso 580ml
ORO DEGLI AZTECHI	Cod. W216963	Sigillaroma 470ml - 250g

MILLEFOGLIE DI CROCCANTE AL TIRAMISÙ E LAMPONI

Ingredienti per 15 dessert

- 540g Preparato per Croccante alle Mandorle Demetra (12g a sfoglia)
- n.1 busta Preparato per tiramisù Demetra
- 580g Lamponi allo sciroppo Demetra
- 500g latte intero
- 500g panna fresca da montare

Procedimento

Stendere uno strato di mezzo centimetro di preparato per croccante su un foglio di carta forno utilizzando delle forme quadrate di 8cm e cuocere a 180 gradi per circa cinque minuti, sino a quando il colore è di un bel marroncino chiaro.
In planetaria montare latte e panna insieme alla busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere una crema densa e strutturata.
Lasciar raffreddare un paio d'ore in frigorifero quindi mettere la crema in una sac a poche, montare la millefoglie alternando croccante, crema tiramisù e lamponi allo sciroppo. Guarnire a piacere.

PREPARATO PER CROCCANTE ALLE MANDORLE	Cod. 03728	Astuccio 2000g
PREPARATO PER TIRAMISÙ	Cod. 03713/D	Astuccio 1710g
LAMPONI ALLO SCIROPPO	Cod. 01776	Vaso 580ml

PAVLOVA AL FRUTTO PASSIONE, AMARETTO, PESCA E MORE

Ingredienti per 20 dessert

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base neutra Demetra
- 80g Crema Amaretto Demetra
- 580g More allo Sciroppo Demetra
- 400g Pesche gialle a metà allo sciroppo Demetra
- 25g Condimento al frutto della passione Wiberg
- 1L panna fresca
- 200g fragole
- 150g albumi
- 300g zucchero
- 30g amido di mais

Procedimento

Per realizzare la pavlova, montare gli albumi con lo zucchero poco per volta, quando la consistenza è soda e cremosa aggiungere il condimento al frutto della passione e l'amido di mais.
Realizzare delle piccole montagnette su una placca foderata con carta forno. Cuocere in forno statico a 130° C per 10 minuti poi abbassare la temperatura a 100°C e continuare la cottura per altri 70 minuti circa.
Montare la panna con la busta di base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema all'amaretto.
Servire la meringa farcita con la mousse all'amaretto e completare con pesche sciroppate, more e fragole.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio 1000g
CREMA AMARETTO	Cod. 03724	Barattolo 1000g
MORE ALLO SCIROPPO	Cod. 01774	Vaso 580ml
PESCHE GIALLE A METÀ ALLO SCIROPPO	Cod. 01464	Sc. 4/4 (820g)
CONDIMENTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	Cod. W183267	Bottiglia 500ml

PANNA COTTA AL PISTACCHIO CON FRAGOLE E CIOCCOLATO CARAMELLATO

Ingredienti per 12 dessert

- 1 busta Preparato per panna cotta Demetra
- 120g Crema pistacchio Demetra
- 500ml latte intero
- 500ml panna
- 1kg fragole
- 200g cioccolato bianco
- q.b. Sweet & fruity fragola e aroma di lime Wiberg

Procedimento

Portare a bollore il latte e la panna, spegnere il fuoco, aggiungere la busta di preparato, la crema al pistacchio e stemperare bene con l'aiuto di una frusta.
Versare la panna cotta negli stampi desiderati e riporre in frigorifero per almeno tre ore.
Cuocere il cioccolato bianco a 140°C in forno statico per 20 minuti circa.
Pulire e tagliare le fragole fresche e condire con la salsa fragola e lime.
Servire la panna cotta con le fragole e il cioccolato caramellato.

PREPARATO PER PANNA COTTA	Cod. 03701/D	Astuccio 1000g
CREMA PISTACCHIO	Cod. 03782	Sc. 1Kg
SWEET & FRUITY FRAGOLA E LIME	Cod. W266158	Bottiglia squeeze 500ml

SEMIFREDDO AL TORRONCINO, AMARENE E CRUMBLE AL CAFFÈ

Ingredienti per 14 dessert

- 1 busta Base neutra per semifreddi Demetra
- 150g Crema torroncino Demetra
- n. 14 Amarene allo sciroppo Demetra
- 1l panna fresca
- 100g burro
- 100g farina 00
- 80g zucchero
- 100g farina di mandorle
- q.b. Cardamomo Wiberg
- q.b. caffè liofilizzato

Procedimento

Per realizzare il crumble al caffè, miscelare velocemente la farina 00, la farina di mandorle, il caffè liofilizzato, lo zucchero e il burro freddo. Cuocere a 180°C per circa quindici minuti. Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata. Aromatizzare con la crema al torroncino.
Riporre il semifreddo negli stampi desiderati e riporre in freezer per almeno 3 ore. Servire il semifreddo con le amarene sciroppate aromatizzate al cardamomo e guarnire con il crumble al caffè.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio 1000g
CREMA TORRONCINO	Cod. 03726	Barattolo 1000g
AMARENE ALLO SCIROPPO	Cod. 01458	Sc. 4/4 (900g)
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml - 250g

TORTA AL CIOCCOLATO CON SALSA ZABAIONE

Ingredienti per 12 dessert

- 1 busta Preparato per Torta al cioccolato Demetra
- 240g Topping allo Zabaione Demetra
- 40g Olio di arachidi Wiberg
- 225ml latte
- 100g burro
- 100g cioccolato fondente
- q.b. Oro degli aztechi Wiberg
- q.b. Olio spray Wiberg

Procedimento

Miscelare il contenuto della busta con il latte, il burro ammorbidito e l'olio di arachidi sino a raggiungere un composto omogeneo. Non montare eccessivamente.
Oliare gli stampi per la torta, versare il composto e cuocere in forno preriscaldato 160°C per circa 25 minuti, secondo dimensione.
Sciogliere il cioccolato, stendere, aromatizzare con oro degli aztechi e realizzare la decorazione con la forma desiderata.
Servire la torta con la cialda di cioccolato e accompagnare con il topping allo zabaione.

PREPARATO PER TORTA AL CIOCCOLATO	Cod. 03712/D	Astuccio 1710g
TOPPING ZABAIONE	03757/K	Bottiglia 900g
OLIO DI ARACHIDI	Cod. W152402	Bottiglia 500ml
ORO DEGLI AZTECHI	Cod. W216963	Sigillaroma 470ml - 250g
OLIO SPRAY	Cod. W108959	Spray 500ml

LA NOSTRA LINEA DESSERT GARANTISCE UNA QUALITÀ ARTIGIANALE E UN ALTO RENDIMENTO.

I 3 PILASTRI DEL SUCCESSO

01 RISPARMIO

Con i Dessert Demetra risparmi sul tempo di preparazione, sul costo porzione e sull'ottimizzazione delle materie prime.

02 QUALITÀ

La qualità dei tuoi dessert sarà alta perché avrai sempre prodotti freschi preparati da te in maniera semplice e veloce.

03 IMMAGINE

L'immagine del tuo locale sarà rafforzata da un ottimo dessert "fatto dalla casa" presentato in maniera distintiva.

I VANTAGGI DEI DESSERT DEMETRA

- Alta qualità
- Velocità di preparazione
- Minore costo porzione
- Personalizzazione dei piatti
- Immagine "fatto dalla casa"
- Freschezza
- Artigianalità
- Facilità di preparazione

I 3 STEP PER LA PREPARAZIONE

Esempio di preparazione semplice e veloce di un dessert Demetra (Crema Catalana).
Ingredienti: 1 busta + 500ml latte + 500ml panna= N. 12 porzioni da 100g

STEP 01

Versare il latte e la panna in un recipiente asciutto a fondo concavo, oppure in una planetaria.
Utilizzare latte e panna ben freddi (+4°C da frigorifero).

STEP 02

Aggiungere poco a poco il contenuto della busta, miscelando con una frusta, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

STEP 03

Versare la miscela nelle coppette e riporre in frigorifero (+4°C) per almeno 3 ore prima di consumare. Caramelizzare in superficie con zucchero di canna prima di servire.

Crema Catalana
Tempo di preparazione 10 minuti.

LA LINEA DESSERT DEMETRA

TORTE E BASI

PREPARATO PER PAN DI SPAGNA COD.: 03710/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 4x460g
PREPARATO PER TORTA AL CIOCCOLATO COD.: 03712/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 3x570g
PREPARATO PER TORTA AL LIMONE E MANDORLE COD.: 03720/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 3x550g
PREPARATO PER CHEESECAKE COD.: 03709/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 2x380g
PREPARATO PER TORTINO AL CIOCCOLATO COD.: 03708/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 3x550g
PREPARATO PER CROCCANTE ALLE MANDORLE COD.: 03728 | FORMATO: Busta | PESO NETTO: 2000g

DOLCI AL CUCCHIAIO

PREPARATO PER BONET COD.: 03707/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 5x330g
PREPARATO PER CREMA CATALANA COD.: 03704/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 5x200g
PREPARATO PER CREMA PASTICCERA COD.: 03705/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 5x310g
PREPARATO PER CREME CARAMEL COD.: 03702/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 10x125g
PREPARATO PER MOUSSE AL CIOCCOLATO COD.: 03706/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 4x440g
PREPARATO PER PANNA COTTA COD.: 03701/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 10x100g
PREPARATO PER TIRAMISÙ COD.: 03713/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 6 x 285g

SEMIFREDDI

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA COD.: 03783/D | FORMATO: Astuccio | PESO NETTO: 1000g

CREME

CREMA AGLI AGRUMI COD.: 03788 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA AMARETTO COD.: 03724 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA AI FRUTTI DI BOSCO COD.: 03785 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA GIANDUIA COD.: 03725 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA NOCCIOLA COD.: 03781 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA PISTACCHIO COD.: 03782 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g
CREMA TORRONCINO COD.: 03726 | FORMATO: Barattolo 1Kg | PESO NETTO: 1000g

TOPPING

TOPPING AI FRUTTI DI BOSCO COD.: 03754/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING AL CAFFÈ COD.: 03750/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING AL CARAMELLO COD.: 03751/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING AL CIOCCOLATO COD.: 03752/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING AL PISTACCHIO COD.: 03759/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING ALLA FRAGOLA COD.: 03753/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g
TOPPING ALLO ZABAIONE COD.: 03757/K | FORMATO: Bottiglia | PESO NETTO: 1000g

DEMETRA
demetrafood.it

Ufficio e Stabilimento
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

WIBERG
OFFICIAL DEALER
ITALY FRANCE SPAIN