



DELIZIA®

Lab

ricettario

GLASSE LISCE E CRUNCH DELIZIA

Lo sapevi che le nostre creme spalmabili per pasticceria e gelateria sono ideale per cremi,
variegature gelato e anche per glassare le torte -20°C?



DELIPISTACCHIO

COD. DEGPC58P

Crema spalmabile al pistacchio per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

DELICRUMBLE FRUTTI ROSSI DELIZIA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
SLICE MILK DELIZIA
PUREA FRAGOLA
ALASKA CRESCO
KRANFILL'S PISTACCHIO
DELIPISTACCHIO DELIZIA

RICETTA SEMIFREDDO SLICE MILK

SLICE MILK DELIZIA	50 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

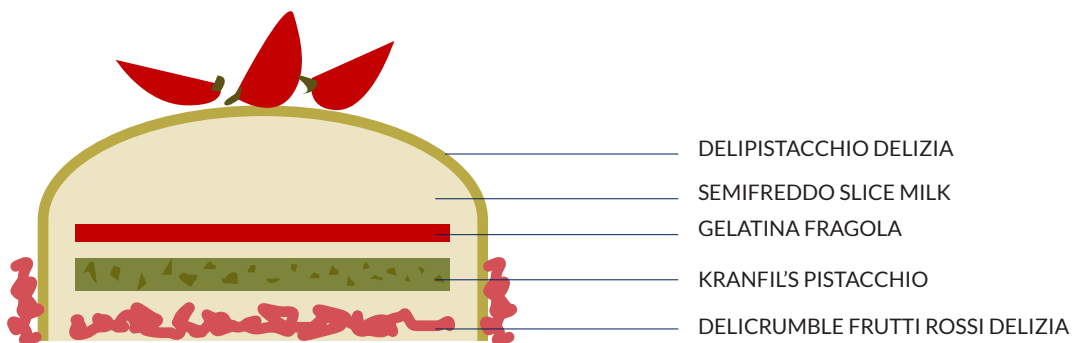


Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA ALLA FRAGOLA

PUREA FRAGOLA ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina alla fragola nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo allo slice milk nello stampo scelto, inserire la gelatina alla fragola e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un po di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con il crumble, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde la Delipistacchio Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

DELIPISTACCHIO KROKK

COD. DEGPC58/PC

Crema spalmabile al pistacchio con granella di pistacchio per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

JOCONDE PISTACCHIO/LAMPONE
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
PASTA PISTACCHIO "E" DELIZIA
KRANFILL'S RED FRUIT
DELIPISTACCHIO KROKK DELIZIA
ALASKA CRESCO

RICETTA SEMIFREDDO PISTACCHIO

PASTA PISTACCHIO "E" DELIZIA	100 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

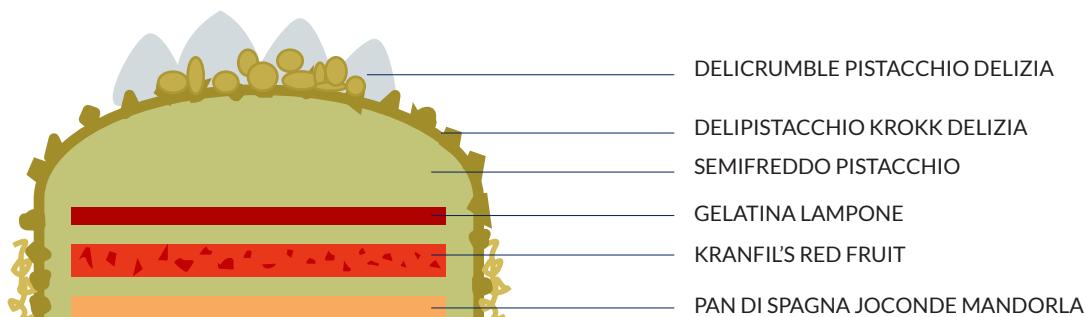


Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA AL LAMPONE

PUREA LAMPONE ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina al lampone nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo al pistacchio nello stampo scelto, inserire la gelatina al lampone e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un po di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con lo joconde, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde la Delipistacchio Krokk Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

DELIBUENA KROK

COD. DEGPC58/PC

Crema spalmabile alla nocciola e scaglie di wafer croccanti per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

DELICRUMBLE CARMELLO DELIZIA
PASTA NOCCIOLA I.G.P. DELIZIA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
KRANFIL'S CRESCO CARMELLO
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
DELIBUENA KROK DELIZIA
PUREA MANGO E PASSION FRUIT

RICETTA SEMIFREDDO NOCCIOLA

PASTA NOCCIOLA I.G.P. DELIZIA	100 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

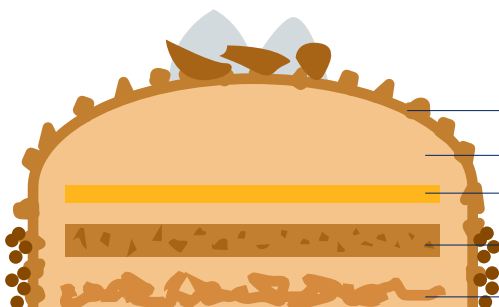


Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA AL MANGO E PASSION

PUREA MANGO ROGELFRUT	350 G
PUREA PASSION FRUIT ROGELFRUT	150G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



DELIBUENA KROK DELIZIA
SEMIFREDDO NOCCIOLA
GELATINA MANGO E PASSION
KRANFIL'S CARMELLO
DELICRUMBLE CARMELLO DELIZIA

MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina al mango e passion nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo Nocciola nello stampo scelto, inserire la gelatina al mango e passion e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un po di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con il crumble, livellare, abbattere e smodellare.

DELIBIANCA KROK

COD. DEGDEBK

Crema spalmabile al cioccolato bianco con granella di mandorla al profumo di limone per pasticceria e gelateria ideale per cremi, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

JOCONDE MANDORLA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
KRANFIL'S COCCO E MANDORLA
PUREA MANGO
ALASKA CRESCO
PASTA AL CIOCCOLATO BIANCO DELIZIA
DELIBIANCA KROK

RICETTA SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO

PASTA CIOCCOLATO BIANCO DELIZIA	100 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G



Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA AL MANGO

PUREA MANGO ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



DELIBIANCA KROK DELIZIA
SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO
GELATINA MANGO
KRANFIL'S COCCO E MANDORLA
PAN DI SPAGNA JOCONDE MANDORLA

MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina al mango nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo Cioccolato Bianco nello stampo scelto, inserire la gelatina al mango e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un pò di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con lo Joconde, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde la Delibianca Krokk Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

DELICRUNCH PRALINATO

COD. DEL165100010

Crema spalmabile al cioccolato con mandorle, nocciole e anacardi pralinati per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

DELICRUMBLE VANIGLIA DELIZIA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
PASTA MANDORLA DELIZIA
PUREA FRAGOLA
ALASKA CRESCO
KRANFILL'S CARAMELLO
DELICRUNCH PRALINATO DELIZIA

RICETTA SEMIFREDDO MANDORLA

PASTA MANDORLA DELIZIA	100 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

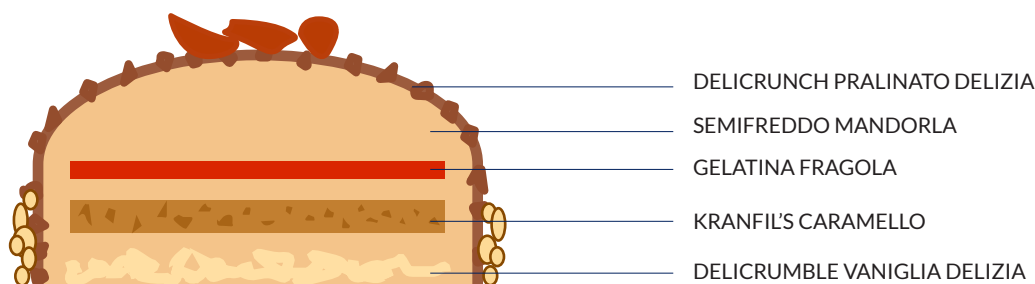


Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA ALLA FRAGOLA

PUREA FRAGOLA ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina alla fragola nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo alla mandorla nello stampo scelto, inserire la gelatina alla fragola e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un pò di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con il crumble, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde il delicrunch pralinato Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

VARIEGATO ROCHE

COD. 1804030

Crema spalmabile alla gianduia con scaglie di wafer e granella di nocciola per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

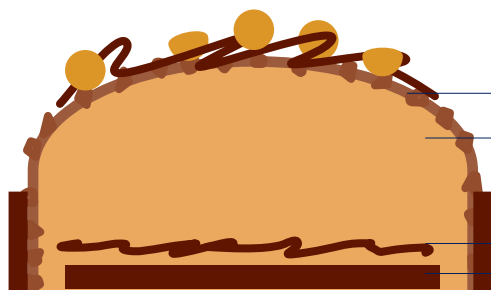
JOCONDE CACAO
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
PASTA GIANDUIA TORINO DELIZIA
MORENA DELIZIA
GRANELLA NOCCIOLE DELIZIA



RICETTA SEMIFREDDO GIANDUIA

PASTA GIANDUIA DELIZIA	100 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.



VARIEGATO ROCHE DELIZIA

SEMIFREDDO GIANDUIA

MORENA DELIZIA E GRANELLA

PAN DI SPAGNA JOCONDE CACAO

MONTAGGIO DOLCE:

Colare il semifreddo alla gianduia nello stampo scelto, inserire lo joconde al cacao con la morena e la granella di nocciola e abbattere.

Scaldare al microne il variegato roche Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

CREMINO AL LATTE

COD. 007000200004

Crema spalmabile al cioccolato al latte per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

DELICRUMBLE CACAO DELIZIA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
SLICE MILK DELIZIA
PUREA AMARENA
ALASKA CRESCO
VARIEGATO AMARENA DELIZIA
CREMINO AL LATTE DELIZIA



RICETTA SEMIFREDDO SLICE MILK

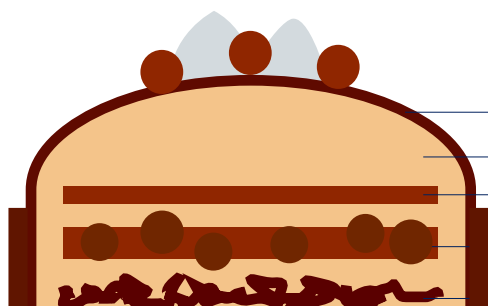
SLICE MILK DELIZIA	50 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA ALL'AMARENA

PUREA AMARENA ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



CREMINO AL LATTE DELIZIA
SEMIFREDDO SLICE MILK
GELATINA AMARENA
VARIEGATO AMARENA DELIZIA
DELICRUMBLE CACAO DELIZIA

MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina all'amarena nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare con il variegato amarena.

Colare il semifreddo allo slice milk nello stampo scelto, inserire la gelatina all'amarena e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un pò di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con il crumble, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde il cremino al latte Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

Crema spalmabile gianduia per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C

COSA CI SERVE?

JOCONDE CACAO
SUPERCIOK DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
PUREA ALBICOCCA
ALASKA CRESCO
MORENA DELIZIA

RICETTA SEMIFREDDO CIOCCOLATO

SUPERCIOK DELIZIA	200 G
PANNA UHT 35%	1000 G

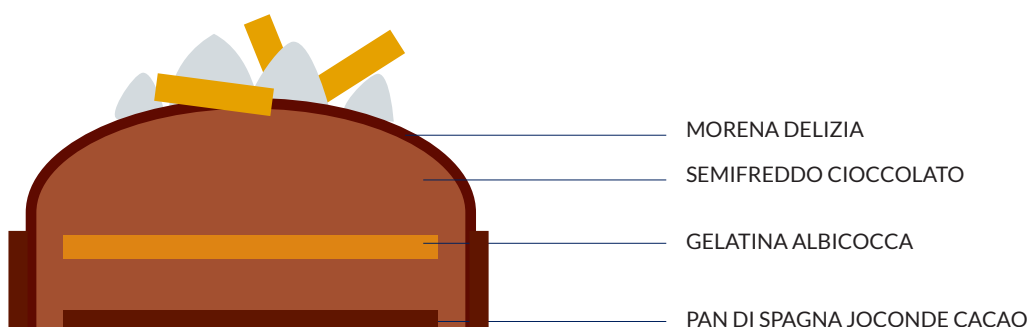


Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA ALBICOCCA

PUREA ALBICOCCA ROGELFRUT	500 G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina all'albicocca nello stampo scelto e abbattere.

Colare il semifreddo al cioccolato nello stampo scelto, inserire la gelatina all'albicocca e abbattere qualche minuto.

Scaldare al microonde la Morena Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

VARIEGATO CARAMELLO SALATO

COD.006000800007

Crema spalmabile al caramello salato per pasticceria e gelateria ideale per cremini, variegature gelato e glasse per torte -20°C. Inoltre si utilizza anche come pasta aromatizzante.

COSA CI SERVE?

DELICRUMBLE CARAMELLO DELIZIA
DELIFREDDO O MAGICA DELIZIA
PANNA UHT 35% DEBIC WHITE /ELLE&VIRE EXCELLANCE
VARIEGATO CARAMELLO SALATO DELIZIA
PUREA MANGO
PUREA PASSION
ALASKA CRESCO
KRANFIL'S CARAMELLO



RICETTA SEMIFREDDO BURRO D'ARACHIDI

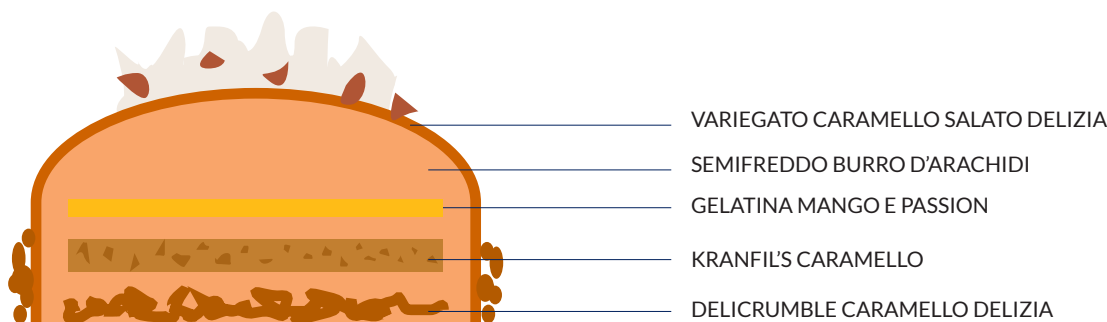
VARIEGATO CARAMELLO SALATO DELIZIA	150/200 G
DELIFREDDO DELIZIA	100 G
PANNA UHT 35%	1000 G

Monta in planetaria tutti gli ingredienti fino a consistenza semimontata.

RICETTA GELATINA AL MANGO E PASSION

PUREA MANGO ROGELFRUT	350 G
PUREA PASSION FRUIT ROGELFRUT	150G
ALASKA CRESCO	150 G

Scaldare fino a 40° la purea e unire l'Alaska con una frusta a mano e mettere in forma desiderata.



MONTAGGIO DOLCE:

Dressare la gelatina alla fragola nello stampo scelto e abbattere. Allo stesso modo fare col Kranfil's. Colare il semifreddo alla mandorla nello stampo scelto, inserire la gelatina alla fragola e abbattere qualche minuto.

Colare ancora un pò di semifreddo e inserire l'inserto di kranfil's, chiudere con dell'altro semifreddo e chiudere con il crumble, livellare, abbattere e smodellare.

Scaldare al microonde il delicrunch pralinato Delizia, glassare la torta. Decorare a piacere.

Scatena la tua fantasia con altri abbinamenti!

Vuoi una consulenza?

Non esitare a contattarci

delizialab@moca.it



delizialab@moca.it

segui su:



[moca_spa](#)



[moca](#)