



LINEA PROFESSIONALE
CAFFAREL

Le ricette

*Gli specialisti della dolcezza non hanno dubbi.
Scelgono Caffarel.*

DALL'INIZIO DELLA STORIA DELLA
PASTICCERIA ITALIANA A OGGI,
L'ARTIGIANO PASTICCERE HA SEMPRE AVUTO NECESSITÀ
DI MATERIE DI ALTISSIMA QUALITÀ DA TRASFORMARE
IN CREAZIONI DOLCIARIE.

È PER QUESTO CHE CAFFAREL PERPETUA LA SUA
CULTURA DELL'ECCELLENZA, NEL RISPETTO
DELLA TRADIZIONE E SUPPORTATA OGGI DALLA
MODERNA TECNOLOGIA, OFFRENDO AI MAESTRI
PASTICCERI I MIGLIORI PRODOTTI PER
LE LORO REALIZZAZIONI.



Paste Bitter Speciali Caffarel

PRONTE ALL'USO

La gamma di paste pronte per l'uso Bitter Speciale Caffarel nasce dal connubio di coperture e paste Caffarel nei gusti fondente, latte e bianca. E' stata ideata per offrire una soluzione versatile di alta qualità, unica, creativa e competitiva nella realizzazione di vetrine complete per la pasticceria. Utilizzando le paste Bitter Speciale infatti, i maestri pasticceri potranno offrire ai propri clienti una proposta completa con prodotti che utilizzano autentica qualità Caffarel:

GLASSATURE E FARCITURE DI BIGNÈ SENZA
ALCUN IMPIEGO DI SURROGATI E ZUCCHERO FONDENTE

GLASSATURA E FARCITURA BISCOTTI
PRODUZIONE DI TORRONI

REALIZZAZIONE DI CARTA MUSICA E BASI PER TORTE IN DIFFERENTI GUSTI
E FANTASIE CROCCANTI A BASE DI FRUTTA SECCA, CEREALI, CROCCANTI

CREAZIONE DI FANTASIE AL CIOCCOLATO RIVOLTE AL GRANDE PUBBLICO
DEI CONSUMATORI, COME VALIDA PROPOSTA SOSTITUTIVA
E/O AGGIUNTIVA ALLA PRALINERIA CLASSICA PER I GOURMET

RIFINITURA DI TORTE DA FORNO E PASTICCERIA DA RICORRENZA
PRODUZIONE BICCHIERINI DI CIOCCOLATO E TARTELLETTE DI FROLLA

SNACK DOLCI

FARCITURA PER PRALINE

TARTUFI

GLASSATURA STECCHI E CONI GELATO

GLASSATURA SEMIFREDDI IN MONOPORZIONE

TOPPING PER LA DECORAZIONE DI COPPE GELATO E SEMIFREDDI.



CREMA BITTER SPECIALE

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°. SE TROPPO DENSO AGGIUNGERE OLIO DI SEMI DI ARACHIDE FINO AD UN MAX DEL 10% LA BITTER SPECIALE BIANCA PUÒ ESSERE USATA CON COLORI LIPOSOLUBILI OPPURE SOSTITUIRE L'OLIO CON LA PASTA DEL GUSTO VOLUTO.

CREMA SOAVE

500 g	BITTER SPECIALE
750 g	CREMA PASTICCERA
900 g	PANNA SEMIMONTATA

Procedimento

RISCALDARE IN FORNO A MICROONDE LA BITTER SPECIALE A MAX 40°, UNIRE LA CREMA PASTICCERA 40° E FARE UN'EMULSIONE, LASCIARE RAFFREDDARE E UNIRE LA PANNA SEMIMONTATA.

SOFTEXPRESS (MOUSSE VELOCE)

500 g	BITTER SPECIALE
500 g	PANNA
500 g	PANNA SEMIMONTATA

Procedimento

RISCALDARE LA PANNA ED UNIRE ALLA BITTER SPECIALE. EMULSIONARE E RAFFREDDARE, UNIRE LA PANNA SEMIMONTATA E MESCOLARE DELICATAMENTE.



GLASSA PER SEMIFREDDI

500 g	BITTER SPECIALE
625 g	PANNA
112 g	GLUCOSIO

Procedimento

RISCALDARE LA PANNA, AGGIUNGERE IL GLUCOSIO ED UNIRE ALLA BITTER SPECIALE. FARE UN'EMULSIONE SENZA INCORPORARE ARIA.

GRAN FARCITURA PER CIOCCOLATINI CAFFAREL

820 g	BITTER SPECIALE
50 g	BURRO ANIDRO
130 g	PASTA CAFFAREL

Procedimento

RISCALDARE IN FORNO A MICROONDE LA BITTER SPECIALE A MAX 40°, UNIRE IL BURRO E MESCOLARE. LASCIAR RAFFREDDARE E PER ULTIMO AGGIUNGERE LA PASTA CAFFAREL (NOCCIOLA, PISTACCHIO, CAFFÈ ECC.). COLARE NELLE CAMICIE, CRISTALLIZZARE E CHIUDERE LA CAMICIA DEL CIOCCOLATINO.

GRAN FARCITURA PER PRALINE CAFFAREL

870 g	BITTER SPECIALE
130 g	PASTA CAFFAREL
150 g	CEREALI O FRUTTA SECCA PRALINATA

Procedimento

RISCALDARE IN FORNO A MICROONDE LA BITTER SPECIALE A MAX 40°, UNIRE LA PASTA CAFFAREL (NOCCIOLA, PISTACCHIO, CAFFÈ ECC.) E IL PRODOTTO PRALINATO O CEREALI. COLARE IN STAMPI DI SILICONE PER PRALINE E LASCIARE A CRISTALLIZZARE, INFINE GLASSARE.



CREMA SOFFIO (BIANCA, LATTE, FONDENTE)

700 g BITTER SPECIALE (BIANCA, LATTE, FONDENTE)
300 g BURRO

Procedimento

UNIRE IN PLANETARIA ALLA BITTER SPECIALE AMMORBIDITA IL BURRO ANIDRO A POMATA. MESCOLARE DELICATAMENTE E LASCIAR RAFFREDDARE CON LA FRUSTA, IN PLANETARIA, MONTARE PER 3 MINUTI CIRCA.

CREMA SOFFIO NOCCIOLA

700 g BITTER SPECIALE BIANCA
300 g BURRO
130 g PASTA NOCCIOLA CAFFAREL

Procedimento

UNIRE IN PLANETARIA ALLA BITTER SPECIALE BIANCA AMMORBIDITA IL BURRO A POMATA. MESCOLARE DELICATAMENTE E LASCIAR RAFFREDDARE. CON LA FRUSTA, IN PLANETARIA, MONTARE PER 3 MINUTI CIRCA, AGGIUNGERE LA PASTA NOCCIOLA CAFFAREL E DELICATAMENTE MESCOLARE.

CREMA SOFFIO CAFFÈ

700 g BITTER SPECIALE BIANCA
300 g BURRO
50 g PASTA CAFFÈ CAFFAREL

Procedimento

UNIRE IN PLANETARIA ALLA BITTER SPECIALE BIANCA AMMORBIDITA IL BURRO A POMATA MESCOLARE DELICATAMENTE E LASCIAR RAFFREDDARE. CON LA FRUSTA, IN PLANETARIA, MONTARE PROCEDIMENTO PER 3 MINUTI CIRCA, AGGIUNGERE LA PASTA CAFFÈ CAFFAREL E DELICATAMENTE MESCOLARE.



CREMINO

550 g **BITTER SPECIALE (BIANCA, LATTE, FONDENTE)**
450 g **COPERTURA TEMPERATA**

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E MESCOLARE FINO A 30°C, COLARE 1/3 DI BITTER SPECIALE FONDENTE IN UN TELAIO RETTANGOLARE ALTO 5 CM. FARE SOLIDIFICARE, VERSARE ANCORA 1/3 DI BITTER SPECIALE BIANCA ED INFINE 1/3 DI BITTER SPECIALE AL LATTE, LASCIARE CRISTALLIZZARE E TAGLIARE A QUADRETTI.

CREMINO SU FROLLA

600 g **BITTER SPECIALE (BIANCA, LATTE, FONDENTE)**
400 g **COPERTURA TEMPERATA**

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E MESCOLARE FINO A 30°C, COLARE IN STAMPI DI SILICONE POSSIBILMENTE MIGNON, FARE SOLIDIFICARE SFORMARE E POSIZIONARE SU VARIE FORME DI FROLLA TAGLIATA VOLUTAMENTE PER LA FORMA DEL CREMINO E DI ALTEZZA SOTTILE.



GLASSA PER BIGNÈ

Produzione di glassatura per bigné al cioccolato e crema. Unendo all'impasto colori liposolubili o meglio ancora la pasta del gusto desiderato produciamo glassa alla Nocciola, Gianduia, Caffè, Zabaione, Pistacchio ecc.

INGREDIENTE UTILIZZATO:

BITTER SPECIALE (FONDENTE, AL LATTE, BIANCA)

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°; SE TROPPO DENSO AGGIUNGERE OLIO DI SEMI DI ARACHIDE FINO AD UN MAX DEL 10%. LA BITTER SPECIALE BIANCA PUÒ ESSERE USATA CON COLORI LIPOSOLUBILI OPPURE SOSTITUENDO L'OLIO CON LA PASTA DEL GUSTO DESIDERATO.

DELIZIE AL CIOCCOLATO

400 g **BITTER SPECIALE BIANCA/LATTE/FONDENTE**

600 g **COPERTURA CAFFAREL BIANCA/ LATTE/FONDENTE TEMPERATA**

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E UNIRE A FRUTTA SECCA, CANDITA OPPURE CEREALI E COLARE CON L' AIUTO DI DUE FORCHETTE DELLE PICCOLE QUANTITÀ SU CARTA DA FORNO. LASCIAR RAFFREDDARE E QUANDO LA DELIZIA È PRONTA POSIZIONARE SUI VASSOI.



GANACHE

500 g BITTER SPECIALE

500 g PANNA

Procedimento

RISCALDARE LA PANNA ED UNIRE ALLA BITTER SPECIALE FACENDO UN'EMULSIONE.

BISCOTTI

OCCHI, ACCOPPIATI, MACARONS ECC.

**INGREDIENTE UTILIZZATO: BITTER SPECIALE
(FONDENTE, AL LATTE, BIANCA)**

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOGLIERE A MAX 40°. SE SERVE PER LA FARCITURA RISPETTARE LA DOSE SE INVECE SERVE PER LA GLASSATURA DI BISCOTTI UNIRE AL 70% DI BITTER SPECIALE ANCHE IL 30% DI COPERTURA (EXTRA FONDENTE, AL LATTE O BIANCA).

**INGREDIENTE UTILIZZATO: CREMA SOFFIO
(BIANCA, LATTE, FONDENTE)**

700 g BITTER SPECIALE

300 g BURRO

Procedimento

UNIRE IN PLANETARIA BITTER SPECIALE E BURRO A POMATA, MESCOLARE DELICATAMENTE E LASCIAR RAFFREDDARE. CON LA FRUSTA, IN PLANETARIA, MONTARE PER 3 MINUTI CIRCA. PER AROMATIZZARE AGGIUNGERE LA PASTA CAFFAREL E DELICATAMENTE MESCOLARE



TORRONE BARRE DI TORRONE FARCITO CON FRUTTA SECCA, CANDITA, CEREALI ECC (CONSIGLIAMO CHE LA COPERTURA VENGA USATA TEMPERATA)

INGREDIENTE UTILIZZATO:

- NOCCIOLA

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
800 g	COPERTURA BIANCA
200 g	PASTA NOCCIOLA
500 g	NOCCIOLE

- PISTACCHIO

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
800 g	COPERTURA BIANCA
200 g	PASTA PISTACCHIO
300 g	PISTACCHI TOSTATI

- TORRONCINO

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
900 g	COPERTURA BIANCA
300 g	PASTA TORRONCINO

- GIANDUIOTTO

1000 g	BITTER SPECIALE LATTE
900 g	COPERTURA AL LATTE
300 g	PASTA GIANDUIOTTO

- CAFFÈ

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
800 g	COPERTURA BIANCA
100 g	PASTA CAFFÈ

50 g CAFFÈ IN POLVERE

- LATTE CON NOCCIOLE

1000 g	BITTER SPECIALE LATTE
800 g	COPERTURA LATTE
400 g	NOCCIOLE TOSTATE

- FONDENTE CON MANDORLE

1000 g	BITTER SPECIALE FONDENTE
800 g	COPERTURA FONDENTE
400 g	MANDORLE TOSTATE

- BIANCA CON CANDITI

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
800 g	COPERTURA BIANCA
600 g	CANDITI MISTI

- LATTE CON CEREALI

1000 g	BITTER SPECIALE LATTE
800 g	COPERTURA AL LATTE
300 g	CEREALI

- BIANCO CON RISO SOFFIATO

1000 g	BITTER SPECIALE BIANCA
800 g	COPERTURA BIANCA
250 g	RISO SOFFIATO

Procedimento

SCIOGLIERE IL CIOCCOLATO A 45 °C TEMPERARE MANUALMENTE A 35°C UNIRE LA BITTER SPECIALE AMMORBIDITA, LE PASTE, MESCOLARE, AGGIUNGERE LA FRUTTA SECCA, CANDITA O CEREALI ECC. LA TEMPERATURA NON DEVE SUPERARE 31°C.

N.B. CAMBIANO LE PERCENTUALI DEL CIOCCOLATO E DELLA PASTA BITTER IN BASE ALLA TEMPERATURA AMBIENTE: ESEMPIO SE ABBIAMO UNA TEMPERATURA CALDA AUMENTIAMO IL CIOCCOLATO E DIMINUIAMO LA BITTER SPECIALE, SE LA TEMPERATURA E' PIU' FREDDA DIMINUIAMO IL CIOCCOLATO E AUMENTIAMO LA PASTA BITTER SPECIALE.



CARTA MUSICA

250 g **BITTER SPECIALE BIANCA/LATTE/FONDENTE**
750 g COPERTURA CAFFAREL BIANCA/ LATTE/FONDENTE TEMPERATA

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIogliere A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E UNIRE A FRUTTA SECCA, CANDITA, CEREALI, ZUCCHERO DI CANNA, COLARE IN VASSOI O CERCHI, VIBRARE LASCIARE RIPOSARE.

CARTA MUSICA PER FONDI

650 g **BITTER SPECIALE BIANCA/LATTE/FONDENTE**
350 g COPERTURA CAFFAREL BIANCA/ LATTE/FONDENTE TEMPERATA

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIogliere A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E UNIRE AI CEREALI, O FRUTTA SECCA, COLARE IN CERCHI, LIVELLARE E LASCIARE SOLIDIFICARE, AVVOLGERE IN PELLICOLA, USARE QUANDO SERVONO.

CARTA MUSICA VELO PER INTERNI

550 g **BITTER SPECIALE BIANCA/LATTE/FONDENTE**
450 g COPERTURA CAFFAREL BIANCA/ LATTE/FONDENTE TEMPERATA

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIogliere A MAX 40°. UNIRE LA COPERTURA TEMPERATA E UNIRE A ZUCCHERO DI CANNA COLARE SU CARTA DA FORNO E CON UNA SPATOLA ALLARGARE IN MODO SOTTILE L'IMPASTO LASCIARE SOLIDIFICARE, E CONSERVARE IN FRIGORIFERO, USARE QUANDO SERVE OTTIMO PER SOSTITUIRE LE GOCCE CON FOGLI DI CIOCCOLATO NELLE TORTE.



SNACK

INGREDIENTE UTILIZZATO: CREMA SOFFIO COME RICETTA BITTER SPECIALE BIANCA, LATTE, FONDENTE

Procedimento

UNIRE AL 70% DI BITTER SPECIALE SCIOLTA A MAX 40° ANCHE IL 10% DI PASTA NOCCIOLA O SIMILI E IL 20% DI BURRO ANIDRO. MESCOLARE E LASCIARE RAFFREDDARE E APPENA È SPATOLABILE METTERE IN SAC À POCHE CON BECCUCCIO LISCIO. FORMARE DELLE RIGHE SOPRA RETTANGOLI DI FROLLA, WAFER, CARTA MUSICA AI CEREALI ECC. RAFFREDDARE E GLASSARE CON BITTER SPECIALE.

SNACK CON RISO SOFFIATO

Procedimento

UNIRE AL 40% DI BITTER SPECIALE SCIOLTA A MAX 40° ANCHE IL 60% DI COPERTURA TEMPERATA E GR. 250 DI RISO SOFFIATO. MESCOLARE IL TUTTO E VERSARE IN CONTENITORI APPOSITI LASCIAR CRISTALLIZZARE.

TARTUFI

INGREDIENTE UTILIZZATO: BITTER SPECIALE (BIANCA, LATTE, FONDENTE) E LIQUORE 70°

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOLGIERE A MAX 40°, AGGIUNGERE IL 2% DI LIQUORE A 70°, MESCOLARE E FORMARE I TARTUFI DA PASSARE NEL CACAO.



CREMA SPALMABILE CLASSICA

350 g	BITTER SPECIALE LATTE
450 g	PASTA BIANCA
200 g	PASTA NOCCIOLA SCURA

CREMA SPALMABILE FONDENTE

350 g	BITTER SPECIALE FONDENTE
300 g	PASTA LATTE
300 g	PASTA BITTER
50 g	PASTA CACAO

Procedimento

UNIRE TUTTI I PRODOTTI PASSARE NEL FORNO A MICROONDE, MESCOLARE E METTERE NEGLI APPOSITI VASETTI OTTIMI PER FARCIRE PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE



GLASSATURA STECCHI, CONI GELATO

AI GUSTI FONDENTE, BIANCO, LATTE, NOCCIOLA, CREMINO, PISTACCHIO ECC.

INGREDIENTE UTILIZZATO: BITTER SPECIALE
(BIANCA, LATTE, FONDENTE)

Procedimento

METTERE LA QUANTITÀ DI BITTER SPECIALE NECESSARIA ALL'UTILIZZO IN UN CONTENITORE E FAR SCIOLGERE A MAX 40°. SE TROPPO DENSO AGGIUNGERE OLIO DI SEMI DI ARACHIDE FINO AD UN MAX DEL 10% LA BITTER SPECIALE BIANCA PUÒ ESSERE USATA CON COLORI LIPOSOLUBILI OPPURE SI PUÒ SOSTITUIRE L'OLIO CON LA PASTA DEL GUSTO DESIDERATO.

TOPPING PER GELATO

FARCITURA GELATO IN VASCHETTA
E DECORAZIONE BICCHIERI GELATO

INGREDIENTE UTILIZZATO: GANACHE
(BIANCA, LATTE, FONDENTE)
500 g BITTER SPECIALE
1000 g PANNA

Procedimento

RISCALDARE LA PANNA ED UNIRE ALLA BITTER SPECIALE PREPARANDO UN'EMULSIONE. MESCOLARE E METTERE IN CONTENITORI ADATTI ALL'USO DESIDERATO.
PASSARE NEL FORNO A MICROONDE PRIMA DELL'UTILIZZO.





CAFFAREL S.p.A.

Via Gianavello, 41 - 10062 Luserna San Giovanni (Torino) Italia

Tel. +39.0121.958.111 - Fax +39.0121.901.853

www.caffarel.com

