



Ricettario

# FRUTTA REALISTICA

---

A cura di **Giuseppe Marvulli**  
Tecnico Dimarno Group



# LIMONE COSTIERA

## Composizione dolce:

1. Mousse al limone
2. Gel al limone
3. Tartare di mela e limone
4. Cake mandorle e limone
5. Glassa croccante
6. Stampo Silicone Delizia Limone Silikomart



## 1. Mousse al limone

---

### INGREDIENTI:

100 g	Acqua 45°C
50 g	Succo di Limone Simone Gatto
50 g	Speedy +4 Comprital
200 g	Speedy Limone Comprital
600 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata

### PROCEDIMENTO:

Unire acqua, **succo di limone** e **Speedy +4** con una frusta.  
Aggiungere lo **Speedy Limone** e far sciogliere.  
Infine unire la **panna semimontata**.

## 2. Gel al limone

---

### INGREDIENTI:

200 g	Acqua
80 g	Zucchero
120 g	Succo di Limone Simone Gatto
35 g	Addensami

### PROCEDIMENTO:

Unire l'acqua a 40°C e far sciogliere lo zucchero.  
Unire il **succo di limone**.  
Infine aggiungere **addensami** ed emulsionare.



### 3. Tartare di Mela e Limone

---

#### INGREDIENTI:

400 g	Purea di mela Rogelfrut
70 g	Destrosio
60 g	Zucchero Semolato
100 g	Succo di Limone Simone Gatto
10 g	Buccia di Limone
2 g	Sale
40 g	Addensami
2 g	Bacca di Vaniglia Lavany
80 g	Olio di Riso
500 g	Mela a cubetti

#### PROCEDIMENTO:

Unire: **purea di mela, destrosio, zucchero semolato, succo di limone, buccia di limone, sale, bacca di vaniglia** e emulsionare.

Aggiungere **Addensami**, l'olio di riso ed emulsionare.

Infine unire la mela a cubetti.

### 4. Cake mandorle e limone

---

#### INGREDIENTI:

110 g	Polvere di mandorla
220 g	Zucchero semolato
150 g	Misto Uovo a 12/14°C
1 g	Vaniglia Lavany
5 g	Zest di Limone
45 g	Farina Frolla Molino Colombo
180 g	Burro pastry Elle & Vire a 12/14°C

#### PROCEDIMENTO:

Con la foglia lavorare **lo zucchero, la vaniglia, la buccia di limone e il burro.**

Inserire **le uova** poco per volta.

Aggiungere **la polvere di mandorla** e infine **la farina.**

Cuocere a 160°C per 10 minuti.

### 5. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato Velvet Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
q.b.	Colorante liposolubile Giallo Icewer

#### PROCEDIMENTO:

Fondere **il cioccolato e il burro di cacao.**

Unire **il colorante** ed emulsionare.



# MANGO ALPHONSO

## Composizione dolce:

1. Mousse al mango
2. Tartare di mango
3. Cake mandorle e limone
4. Glassa croccante
5. Stampo Silicone Mango Silikomart



## 1. Mousse al mango

### INGREDIENTI:

100 g	Acqua 45°C
50 g	Purea di Mango Rogelfrut
50 g	Speedy +4 Comprital
200 g	Speedy Mango Comprital
600 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata

### PROCEDIMENTO:

Unire acqua, **purea** e **Speedy +4** con una frusta.  
Aggiungere lo **Speedy Mango** e far sciogliere.  
Infine unire la **panna semimontata**.

## 2. Tartare di mango

### INGREDIENTI:

300 g	Purea di Mango Rogelfrut
30 g	Zucchero Semolato
30 g	Destrosio
1,5 g	Sale
1 g	Bacca di Vaniglia Lavany
10 g	Addensami
250 g	Mango a Cubetti
10 g	Zest di Lime

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare a 30°C la **purea di mango, lo zucchero, il destrosio, il sale e la vaniglia**.  
Unire **Addensami** ed emulsionare.  
Infine unire il mango a cubetti e il zest di lime.



### 3. Cake mandorle e limone

---

#### INGREDIENTI:

110 g	Polvere di mandorla
220 g	Zucchero semolato
150 g	Misto Uovo a 12/ 14°C
1 g	Vaniglia Lavany
5 g	Zest di Limone
45 g	Farina frolla Molino Colombo
180 g	Burro pastry Elle & Vire a 12/ 14°C

#### PROCEDIMENTO:

Con la foglia lavorare **lo zucchero, la vaniglia, la buccia di limone e il burro**.  
Inserire **le uova** poco per volta.  
Aggiungere **la polvere di mandorla** e infine **la farina**.

Cuocere a 160°C per 10 minuti.

### 4. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato Velvet Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
q.b.	Colorante liposolubile Arancio Icewer

#### PROCEDIMENTO:

Fondere il **cioccolato** e il **burro di cacao**.  
Unire il **colorante** ed emulsionare.



# FRAGOLA

## Composizione dolce:

1. Mousse alla fragola
2. Tartare di fragole
3. Cake alla fragola
4. Glassa croccante
5. Stampo Silicone Fragole e Panna Silikomart



## 1. Mousse alla fragola

---

### INGREDIENTI:

100 g	Acqua 45°C
50 g	Purea di Fragola Rogelfrut
50 g	Speedy +4 Comprital
200 g	Speedy Fragola Comprital
600 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata

### PROCEDIMENTO:

Unire acqua, **polpa** e **Speedy +4** con una frusta.

Aggiungere lo **Speedy Fragola** e far sciogliere.

Infine unire la **panna semimontata**.

## 2. Tartare di Fragole

---

### INGREDIENTI:

336 g	Purea di Fragola Rogelfrut
40 g	Zucchero Semolato
40 g	Destrosio
1,5 g	Sale
15 g	Addensami
336 g	Fragole a Cubetti

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare a 30°C la **purea di fragola**, lo zucchero, il destrosio e il sale.

Unire **Addensami** ed emulsionare.

Infine unire la fragola a cubetti.



### 3. Cake alla fragola

---

#### INGREDIENTI:

110 g	Albume Elite Eurovo
130 g	Zucchero Semolato
80 g	Polvere di Mandorla
70 g	Farina frolla Molino Colombo
160 g	Purea di Fragola Rogelfrut

#### PROCEDIMENTO:

Montare **albume** e zucchero semolato poi aggiungere **polvere di mandorla e farina**. Infine aggiungere la **purea di fragola**.

Cuocere a 160°C per 10 minuti.

### 4. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato Velvet Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
q.b.	Colorante liposolubile Rosso Icewer

#### PROCEDIMENTO:

Fondere il **cioccolato** e il **burro di cacao**.  
Unire il **colorante** ed emulsionare.

# CHICCO DI CAFFÈ

## Composizione dolce:

1. Mousse Choco Caffè
2. Cremoso al caffè
3. Croccante
4. Cake al cioccolato e caffè
5. Glassa croccante
6. Stampo Silicone Caffè Silikomart



## 1. Mousse Choco Caffè

### INGREDIENTI:

150 g	Caffè espresso a 45°C
50 g	Speedy +4 Comprital
200 g	Speedy Choco coffee Comprital
20 g	Pasta Caffè Illy Agrimontana
600 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata

### PROCEDIMENTO:

Unire acqua e **Speedy +4** con una frusta. Aggiungere lo **Speedy Choco coffee** e la **pasta caffè** e far sciogliere. Infine unire la **panna semimontata**.

## 2. Cremoso al Caffè

### INGREDIENTI:

70 g	Patè a Bombé
55 g	Latte intero Delyce
55 g	Caffè espresso
115 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
4 g	Caffè Solubile
220 g	Cioccolato 823 Callebaut
20 g	Gelatina Alimentare Italgel Fast

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare a 35°C: **Patè a Bombè, latte intero**, caffè espresso, **panna** e caffè solubile. Versare sul **cioccolato la gelatina** ed emulsionare.



### 3. Croccante

---

Per l'inserito croccante utilizzare il **Variegato Choco Coffee Crunch Comprital**.

### 4. Cake al cioccolato e caffè

---

#### INGREDIENTI:

232 g	Polvere di mandorla
10 g	Polvere di caffè
194 g	Zucchero semolato
339 g	Albume
30 g	Farina frolla Molino Colombo
97 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
97 g	Copertura 70/30/38 Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Montare gli **albumi** con lo zucchero.  
Unire la polvere di mandorla, la polvere di caffè e la **farina**.  
Realizzare una ganache con la **panna e la copertura fondente** e aggiungere al composto.  
Cuocere a 160°C per 10 minuti.

### 4. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato 811 Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Fondere il **cioccolato e il burro di cacao**.



# CABOSSA

## Composizione dolce:

1. Cremoso cioccolato al latte e nocciola
2. Mousse al cioccolato fondente
3. Biscuit Cacao
4. Croccante
5. Glassa croccante
6. Stampo Silicone Cacao Silikomart



## 1. Cremoso cioccolato al latte e nocciola

---

### INGREDIENTI:

200 g	Panna Panna Excellence 35% Elle & Vire
75 g	Latte Intero Delyce
105 g	Patè a Bombé
25 g	Gelatina Alimentare Italgel Fast
50 g	Pasta Nocciola Agrimontana
200 g	Copertura 823 Callebaut

### PROCEDIMENTO:

Portare **la panna, il latte, la patè a Bombé e la gelatina** a 82°C.

Unire agli altri ingredienti ed emulsionare.

## 2. Mousse al cioccolato fondente

---

### INGREDIENTI:

200 g	Latte Intero Delyce
300 g	Copertura 811 Callebaut
20 g	Zucchero semolato
480 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire semimontata

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare il **latte** con lo zucchero.

Versare sul **cioccolato** ed emulsionare.

Infine unire la **panna semimontata**.



### 3. Biscuit Cacao

---

#### INGREDIENTI:

600 g	Misto Uovo
270 g	Zucchero Semolato
30 g	Miele Millefiori
250 g	Farina frolla Molino Colombo
50 g	Cacao Extra Brute Barry Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Unire i **primi 3 ingredienti** e lavorarli in planetaria con la frusta.  
A mano, con una spatola, unire **le polveri**.

### 4. Croccante

---

Per l'inserito croccante utilizzare il **Croustillant Praliné Masterline**.

### 5. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato 811 Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Fondere il **cioccolato e il burro di cacao**.



# ARACHIDE

## Composizione dolce:

1. Ganache montata arachide
2. Croccante arachide
3. Caramello arachide
4. Base croccante
5. Glassa croccante
6. Stampo Silicone Arachide Silikomart



## 1. Ganache montata arachide

### INGREDIENTI:

62 g	Latte Intero Delyce
80 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
31 g	Zucchero
27 g	Sciroppo di glucosio
88 g	Pasta Arachide Tostata Comprital
177 g	Cioccolato Gold Callebaut
35 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
500 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare il **latte e la panna** con lo **zucchero e lo sciroppo di glucosio** a 50°C.

Aggiungere il composto **alla pasta d'arachide, cioccolato e burro di cacao**, precedentemente uniti.

Infine aggiungere la **panna**.

Far riposare il tutto per 24 ore.

## 2. Croccante

Per l'inserito croccante utilizzare il **Variegato Peanut Crunch Comprital**.

### 3. Caramello arachide

---

#### INGREDIENTI:

84 g	Sciropo di glucosio (1)
76 g	Zucchero
200 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
72 g	Latte Intero Delyce (1)
40 g	Sciropo di glucosio (2)
72 g	Cioccolato Gold Callebaut
56 g	Burro pastry Elle & Vire
300 g	Pasta arachide Tostata Comprital
2 g	Sale
150 g	Latte Intero Delyce (2)

#### PROCEDIMENTO:

Caramellare **zucchero e sciropo di glucosio (1)**.  
Decuocere con **la panna, il latte (1) e lo sciropo di glucosio (2)** e portare a 102°C.  
Togliere dal fuoco e a 70°C, aggiungere **il cioccolato, il burro, la pasta arachide, il sale e infine il latte (2)**.  
Filtrare.

### 4. Base Croccante

---

#### INGREDIENTI:

290 g	Scaglietta croccante Callebaut
150 g	Burro d'arachidi Calvè
150 g	Cioccolato Gold Callebaut
150 g	Pasta Arachide Comprital
3 g	Sale

#### PROCEDIMENTO:

Sciogliere **il cioccolato** e unire tutti **gli altri ingredienti**.

### 5. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

250 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
125 g	Cioccolato Velvet Callebaut
113 g	Cioccolato Gold Callebaut
14 g	Cioccolato 811 Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Sciogliere **il cioccolato** con il **burro di cacao**.



# PISTACCHIO

## Composizione dolce:

1. Ganache montata pistacchio
2. Cake al pistacchio
3. Croccante Pistacchio
4. Emulsione al Pistacchio
5. Glassa croccante
6. Stampo Silicone Pistacchio Silikomart



## 1. Ganache montata pistacchio

### INGREDIENTI:

62 g	Latte Intero Delyce
80 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire
31 g	Zucchero
27 g	Sciroppo di glucosio
88 g	Pasta Pistacchio Comprital
177 g	Cioccolato Velvet Callebaut
35 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
500 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare a 35°C il **latte e la panna con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio**.  
Versare il composto sulla **pasta pistacchio, il cioccolato velvet e il burro di cacao**, precedentemente uniti.  
Infine aggiungere **la panna**.  
Far riposare il tutto per 24 ore.



## 2. Cake al pistacchio

---

### INGREDIENTI:

220 g	Burro pastry Elle & Vire a 12/14°C
220 g	Zucchero
200 g	Misto Uovo
110 g	Pasta Pistacchio Comprital
60 g	Farina frolla Molino Colombo
110 g	Polvere di mandorla
80 g	Polvere di pistacchio

### PROCEDIMENTO:

Lavorare con lo scudo **il burro e lo zucchero**.  
Aggiungere **le uova** un po' per volta.  
Unire **la pasta pistacchio**.  
Infine unire **le polveri**.

## 3. Croccante

---

Per l'inserito croccante utilizzare il **Variegato Pistacchio Crunch Comprital**.

## 4. Emulsione al Pistacchio

---

### INGREDIENTI:

100 g	Acqua 40°C
100 g	Pasta Pistacchio Comprital
50 g	Zucchero semolato
50 g	Destrosio
10 g	Addensami

### PROCEDIMENTO:

Unire **tutti gli ingredienti** ed emulsionare.

## 5. Glassa Croccante

---

### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato Velvet Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
q.b.	Colorante liposolubile Verde Icwer

### PROCEDIMENTO:

Fondere il **cioccolato** e il **burro di cacao**.  
Unire il **colorante** ed emulsionare.

# NOCCIOLA

## Composizione dolce:

1. Mousse alla nocciola
2. Emulsione alla nocciola
3. Croccante alla nocciola
4. Glassa croccante
5. Stampo Silicone Nocciola Silikomart



## 1. Mousse alla nocciola

---

### INGREDIENTI:

150 g	Acqua 45°C
50 g	Speedy +4 Comprital
200 g	Speedy Nocciola Comprital
600 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata

### PROCEDIMENTO:

Unire acqua e **Speedy +4** con una frusta.  
Aggiungere lo **Speedy Nocciola** e far sciogliere.  
Infine unire la **panna semimontata**.

## 2. Emulsione alla nocciola

---

### INGREDIENTI:

381 g	Panna Excellence 35% Elle & Vire Semimontata
48 g	Latte Intero Delyce
333 g	Pralinato Nocciola Callebaut
238 g	Pasta Nocciola Comprital
5 g	Sale

### PROCEDIMENTO:

Riscaldare **la panna e il latte**.  
Unire **il pralinato, il sale e la pasta nocciola**.



### 3. Croccante alla nocciola

---

#### INGREDIENTI:

94 g	Cioccolato 823 Callebaut
217 g	Pralinato Nocciola Callebaut
189 g	Scaglietta croccante Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Fondere **il cioccolato** e unire **gli altri ingredienti**.

### 4. Glassa Croccante

---

#### INGREDIENTI:

100 g	Cioccolato 823 Callebaut
100 g	Burro di Cacao Barry Callebaut
q.b.	Cioccolato 811 Callebaut

#### PROCEDIMENTO:

Fondere **il cioccolato** e il **burro di cacao**.





**Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)**  
tel. 080 994 9411 - [www.dimarnogroup.it](http://www.dimarnogroup.it)  
[marketing@dimarno.it](mailto:marketing@dimarno.it)