



L'evoluzione **creativa** della tua **gelateria**

The **creative evolution** of your **gelato shop**





“La Gelatiserie®, la pasticceria intelligente che seduce e che vende.”

“La Gelatiserie®, intelligent pastry making that seduces and sells.”



SOMMARIO SUMMARY

4. DOLCI PER OGNI OCCASIONE 4. SWEETS FOR EVERY OCCASION

24. BASI

24. BASES

26. FARCY

28. MIRROR GLAZE

30. STAMPI E SUPPORTI

30. MOLDS AND SUPPORTS

32. PRONTI ALL'USO

32. READY TO USE

34. NOVITÀ

34. NOVELTIES



Sempre più clienti, dalle festività più tradizionali a quelle di ultima generazione, scelgono di regalare peccati di gola. Ecco perché offrire in gelateria alternative inaspettate come la pasticceria positiva e negativa di Gelatiserie® è una leva per il successo!

More and more customers choose to give delightfully scrumptious gifts during traditional or the latest generation festivities. That's why to offer unexpected alternatives in the gelato parlour such as the positive and negative temperature pastries of Gelatiserie® is a lever for success!

Dall'esperienza MEC3, una linea completa per reinventare la pasticceria in Gelateria:

- Performanti basi per dessert negativi o positivi;
- Farciture golose per dolci freddi o da forno;
- Moderne glasse pronte all'uso e perfette al taglio.

Torte, semifreddi, monoporzioni, tartellette e barattolotti sono facili da realizzare e rendono la vetrina irresistibile e seducente. Soluzioni semplici studiate per accrescere il business di gelatieri e pasticciere dando loro l'opportunità di creare in poco tempo un'offerta vendibile in ogni momento della giornata e adatta a ogni tipo di consumatore.

From the experience of MEC3, a complete line of products studied to reinvent pastry making in the Gelato shop:

- High performance bases for negative or positive temperature desserts;
- Scrumptious fillings for cold or oven baked desserts;
- Ready to use modern glazes that remain perfect when sliced.

Cakes, semifreddi, single portions, tartlets and Barattolotti are easy to prepare making the showcase irresistible and seductive. Simple solutions studied to enhance the business of gelato and pastry makers giving them the opportunity to create in no time whatsoever a saleable proposal for every moment of the day to satisfy every kind of consumer.





TORTA e MONOPORZIONE

CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare l'inserto con GranFrutta® Farcy Fragola e abbattere.
Prepare the insert with GranFrutta® Farcy Fragola and blast freeze.
2. Preparare la base crumble di circa 1 cm di altezza e abbattere.
Prepare a crumble base of approximately 1 cm high and blast freeze.
3. Montare Cremfix Neutro seguendo la ricetta indicata sulla busta e aggiungere Pasta Cuore di Panna 15-20 g/Kg.
Prepare the Cremfix Neutro following the recipe indicated on the bag and add the Cuore di Panna paste 15-20 g/Kg.
4. Versare nello stampo Cremfix Neutro al gusto di Cuore Di Panna.
Pour the Cremfix Neutro al gusto Cuore di Panna into the moulds.
5. Posizionare l'inserto GranFrutta® Farcy Fragola.
Position the GranFrutta® Farcy Fragola insert.
6. Chiudere con Crumble Neutro Gluten Free.
Close with Crumble Neutro Gluten Free.
7. Abbattere e glassare con Mirror Glaze Fragola.
Blast freeze and glaze with Mirror Glaze Fragola.

TIPS

Per la preparazione della base crumble, scaldare il prodotto in microonde per 2 min.

For the preparation of the crumble base, heat the product in the microwave for 2 minutes.



BARATTOLOTTO

Inserire nel barattolo i vari ingredienti tal quali, senza abatterli, nel seguente ordine:
Insert the various ingredients in the barattolo (glass jar) exactly as they are, without blast freezing them, in the following order:

1. CRUMBLE NEUTRO gluten free
2. GRANFRUTTA® FARCY FRAGOLA
3. CREMFX NEUTRO al gusto di CUORE DI PANNA
CREMFX NEUTRO of CUORE DI PANNA flavour
4. Abbattere Blast freeze
5. MIRROR GLAZE FRAGOLA

MUST HAVE

NEW INSTACRUMBLE NEUTRO
GLUTEN FREE • COD. 16096

CREMFX NEUTRO • COD. 13102

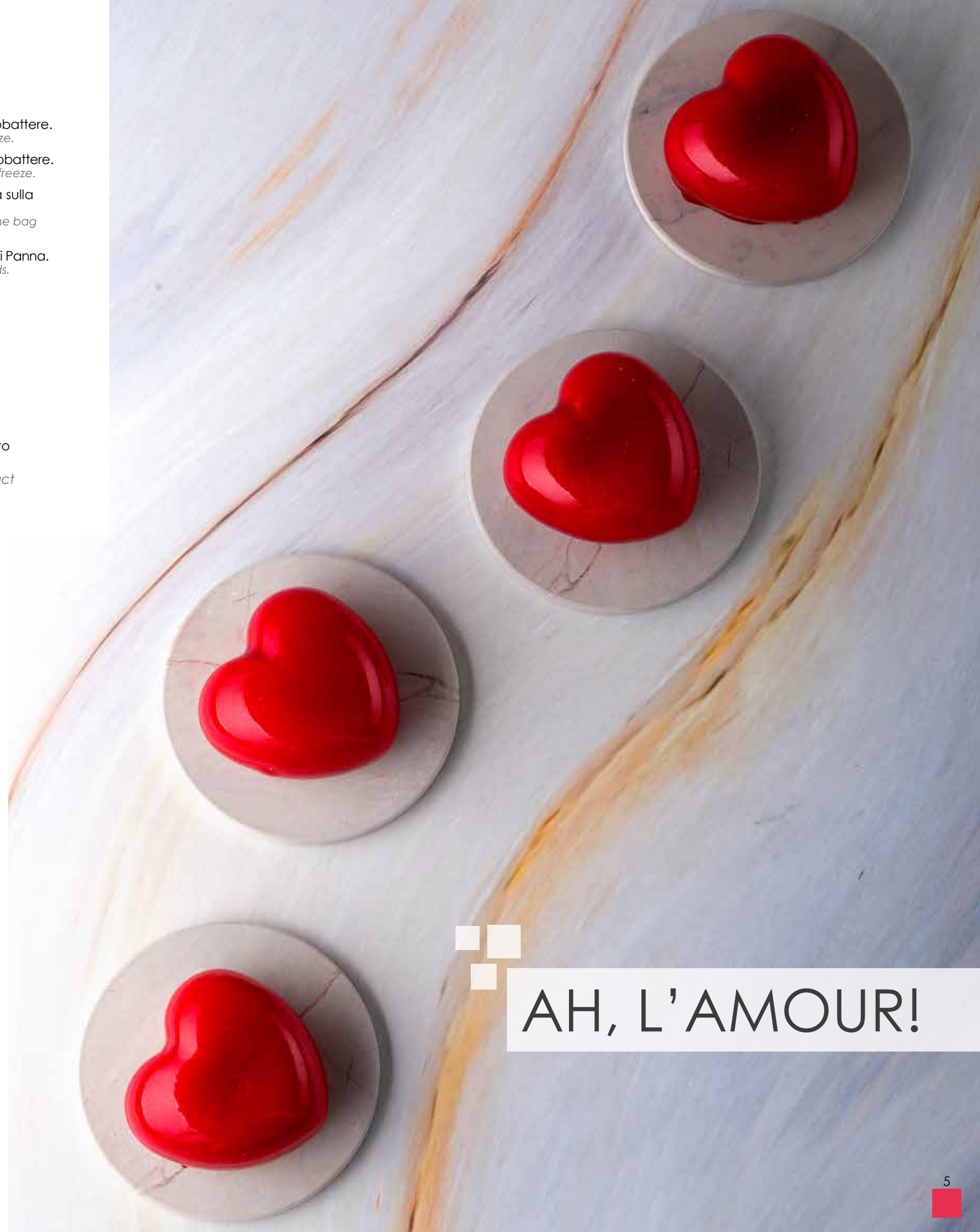
PASTA CUORE DI PANNA
• COD. 14065A

GRANFRUTTA® FARCY FRAGOLA
• COD. 68504A

MIRROR GLAZE FRAGOLA
• COD. 15901A

STAMPO MONO CUORE
LA GELATISSERIE® • COD. 46633A

BARATTOLOTTO • COD. 465031DE



AH, L'AMOUR!



CAPRICCIO DI VENERE

CAPRICE OF VENUS



TORTA e MONOPORZIONE

CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare l'inserto con GranFrutta® Farcy Ananas su base Rollè e abbattere.
Prepare the insert with GranFrutta® Farcy Ananas on the Rollè base and blast freeze.
2. Montare il Cremfix Cioccolato Bianco seguendo la ricetta indicata sulla busta.
Prepare the Cremfix Cioccolato Bianco following the recipe indicated on the bag.
3. Versare il Cremfix al Cioccolato Bianco nello stampo.
Pour the Cremfix al Cioccolato Bianco into the mould.
4. Chiudere con Pan Roullè e GranFrutta® Farcy Ananas, precedentemente abbattuto.
Close with the Pan Rollè and GranFrutta® Farcy Ananas, previously blast frozen.
5. Abbattere. Blast freeze.
6. Glassare con Mirror Glaze Mango.
Glaze with Mirror Glaze Mango.



TARTELLETTA

TARTLET

1. TARTELLETTA ALLA MANDORLA
ALMOND FLAVOUR TARTLET
2. GRANFRUTTA® FARCY ANANAS
3. BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO
4. INSTACRUMBLE COCCO

MUST HAVE

- PAN ROULLÈ • COD. 36653
- CREMFX CIOCCOLATO BIANCO • COD. 13173
- GRANFRUTTA® FARCY ANANAS • COD. 68502A
- MIRROR GLAZE MANGO • COD. 15913
- TARTELLETTA NEUTRA ALLA MANDORLA • COD. 36671
- BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO • COD. 13180
- INSTACRUMBLE COCCO • COD. 1609
- STAMPO MONO_LA GELATISSERIE® • COD. 46634A



TORTA e MONOPORZIONE CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare l'inserto di gelato al caffè e abatterlo.
Prepare the insert of gelato al caffè and blast freeze.
2. Montare il Semifreddo Perfetto Natura come da ricetta indicata sulla busta, aggiungendo la Base Mascarpone Napure 60-70 g/Kg.
Prepare the Semifreddo Perfetto Natura according to the recipe indicated on the bag, adding the Mascarpone Napure Base 60-70 g/Kg.
3. Spennellare il rollè al cacao con Bagna al Caffè.
Brush to Rollè al cocoa with Bagna al caffè.
4. Versare nello stampo il semifreddo al mascarpone precedentemente preparato.
Pour the previously prepared mascarpone semifreddo into the mold.
5. Posizionare al centro l'inserto di Gelato al Caffè.
Place the Gelato al Caffè insert in the centre.
6. Chiudere con il rollè bagnato precedentemente.
Close with the previously wet Rollè.
7. Abbattere. Blast freeze.
8. Glassare con Mirror Glaze Black e cospargere di abbondante cacao per ottenere l'effetto zolla in decorazione.
Glaze with Mirror Glaze Black, and sprinkle with abundant cocoa to obtain a compact effect in the decoration.

SEI FORTE PAPÀ!
YOU'RE FANTASTIC DAD!

MUST HAVE

ROULLÈ CACAO • COD. 36652

BAGNA AL CAFFÈ

SEMIFREDDO PERFETTO NATURA
• COD. 13180

BASE MASCARPONE NAPURE
• COD. 08531

GELATO AL CAFFÈ CON CAFFÈ
SOLUBILE • COD. 08142

MIRROR GLAZE BLACK
• COD. 15908A

INSTACRUMBLE CACAO
• COD. 16090A

CACAO MISCELA MEC3
• COD. 08110

STAMPO MONO_LA GELATISSERIE®
• COD. 46634A

BARATTOLOTTO • COD. 465031DEC



BARATTOLOTTO

Inserire nel barattolo i vari ingredienti tal quali, senza abatterli, nel seguente ordine:
Insert the various ingredients exactly as they are in the barattolo (glass jar) without blast freezing, in the following order:

1. Semifreddo aromatizzato al caffè
Semifreddo flavoured with coffee
2. Abbattere Blast freeze
3. Instacrumble Cacao *Instacrumble Cacao*
4. Semifreddo aromatizzato al mascarpone
Semifreddo flavoured with mascarpone
5. Cacao Miscela MEC3
MEC3 cocoa mixture



RICETTA
GLUTEN FREE



PASQUALLEGRA
HAPPY EASTER



TORTA e MONOPORZIONE CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare la base crumble di circa 1 cm di altezza, mixando tra loro i 2 Instacrumble, e abbattere.
Prepare the crumble base of approximately 1 cm high, mixing together the 2 Instacrumbles and then blast freeze.
2. Montare il Semifreddo Perfetto Natura seguendo la ricetta indicata sulla busta, aggiungendo la Base Cheesecake 40 g/Kg.
Prepare the Semifreddo Perfetto Natura following the recipe indicated on the bag, adding the Cheesecake Base 40 g/Kg.
3. Realizzare spuntori di Semifreddo al gusto cheesecake.
Create spikes of Cheesecake Semifreddo.
4. Decorare con frutta fresca e fiori eduli.
Decorate with fresh fruit and edible flowers.

TIPS

Per la preparazione della base crumble, scaldare il prodotto in microonde per 2 min.
For the preparation of the crumble base, heat the product in the microwave for 2 minutes.



TARTELLETTA TARTLET

1. TARTELLETTA ALLA MANDORLA
2. GRANFRUTTA® FARCY FRUTTI DI BOSCO
3. SEMIFREDDO AL GUSTO CHEESECAKE
4. INSTACRUMBLE RED FRUITS *gluten free*

MUST HAVE

NEW INSTACRUMBLE RED FRUITS
GLUTEN FREE • COD. 16097

INSTACRUMBLE NEUTRO
GLUTEN FREE • COD. 16096

SEMIFREDDO PERFETTO NATURA
• COD. 13180

BASE CHEESECAKE • COD 70907

GRANFRUTTA® FARCY FRUTTI
DI BOSCO • COD. 68508

TARTELLETTA NEUTRA
ALLA MANDORLA • COD. 36671



TORTA e MONOPORZIONE

CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare la base Instacrumble Caramel, di circa di 1 cm di altezza, e abbattere.
Prepare the Instacrumble Caramel base approximately 1 cm high, and blast freeze.
2. Montare Cremfix Vegan come da ricetta indicata sulla busta aggiungendo la GranFrutta® Mora di Gelso 200g/Kg.
Prepare the Cremfix Vegan according to the recipe indicated on the bag adding the GranFrutta® Mora di Gelso 200 g/Kg.
3. Prepara la GLASSA VEGANA con GRANFRUTTA®: 700g di NEUTRAL JELLY 300g GF MORA DI GELSO.
Prepare the GLASSA VEGANA with GRANFRUTTA®: 700 g of NEUTRAL JELLY 300 g GF MORA DI GELSO.)
4. Versare nello stampo il Cremfix Vegan al gusto di Mora di Gelso.
Pour the Cremfix Vegan al gusto di Gelso into the mould.
5. Variegare con Fiordimelagrana.
Variegate with Fiordimelagrana.
6. Chiudere con la base crumble caramel.
Close the the base crumble caramel.
7. Mettere in abbattitore.
Place in the blast freezer.
8. Glassare con la Glassa Vegan alla Mora di Gelso GranFrutta®.
Glaze with Glassa Vegan alla Mora di Gelso GranFrutta®.

RICETTA
VEGAN

MUST HAVE

INSTACRUMBLE CAMEL

• COD. 16089A

NEW CREMFX VEGAN

• COD. 13174

GRANFRUTTA® MORA DI GELSO

• COD. 18440

NEUTRAL JELLY • COD. 15905A

FIORDIMELAGRANA

• COD. 14207A

GLASSA VEGAN ALLA MORA DI GELSO GRANFRUTTA®

• COD. 18440

STAMPO MONO LA GELATISSERIE®

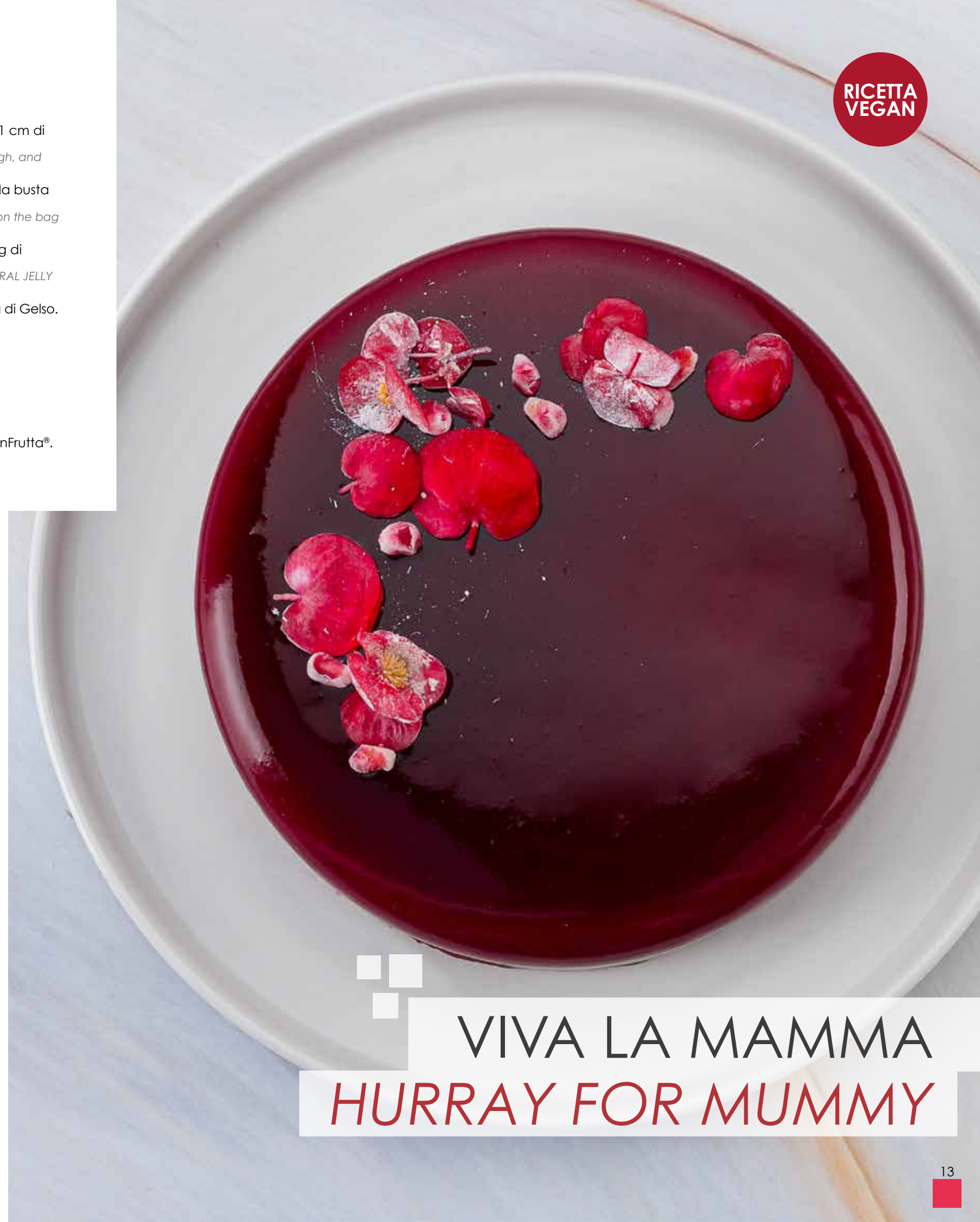
• COD. 46634A

BARATTOLOTTO • COD. 465031DEC

BARATTOLOTTO

Inserire nel barattolo i vari ingredienti tal quali, senza abatterli, nel seguente ordine:
Insert the various ingredients in the glass jar exactly as they are without blast freezing, in the following order:

1. INSTACRUMBLE CAMEL
2. CREMFX VEGAN montato con MORA DI GELSO
CREMFX VEGAN whisked with MORA DI GELSO
3. Abbattere Blast freeze
4. FIORDIMELAGRANA



VIVA LA MAMMA
HURRAY FOR MUMMY



ANCORA UN BACIO
ONE MORE KISS



TORTA e MONOPORZIONE CAKE and SINGLE PORTION

1. Montare il Semifreddo Perfetto Natura come da ricetta indicata sulla busta, aggiungendo Pasta Nocciola-La-Là 120 g/Kg, pasta Gianduja Amara Premium 120 g/Kg e Granella di Nocciola 120g/Kg.
Prepare the Semifreddo Perfetto Natura according to the recipe indicated on the bag, adding Nocciola-La-La Paste 120 g/Kg, Gianduja Amara Premium Paste 120 g/Kg and Granella Di Nocciola 120 g/Kg.
2. Farcire il rollè al cacao con Crema Gianduja Magic e abbattere.
Fill the Rollè al cacao with Crema Gianduja Magic and blast freeze.
3. Preparare la glassa croccante utilizzando: 800 g di Gianduja Magic - 300 g di Copertura Bianco Al Velo - 150 g di Pasta Nocciola-La-Là - 150 g di Granella Nocciola.
Prepare the crunchy glaze using: 800 g of Gianduja Magic - 300 g of Copertura Bianco Al Velo - 150 g of Nocciola-La-La- and 150 g of Granella Di Nocciola.
4. Versare nello stampo il Semifreddo croccante.
Pour the crunchy Semifreddo into the mould.
5. Chiudere con Rollè al cacao farcito di Crema Gianduja Magic.
Close with Rollè al cacao filled with Crema Gianduja Magic.
6. Abbattere. Blast freeze.
7. Coprire con la glassa croccante. Cover with the crunchy glaze.



TARTELLETTA TARTLET

1. TARTELLETTA BLACK AL CACAO
2. CREMA GIANDUJA MAGIC
3. SEMIFREDDO AROMATIZZATO
4. CRUMBLE AL CACAO

MUST HAVE

ROULLÈ CACAO 12 FOGLI
• COD. 36652

CREMA GIANDUJA MAGIC
• COD. 14930

SEMIFREDDO PERFETTO NATURA
• COD. 13180

GIANDUJA AMARA PREMIUM
• COD. 14387A

PASTA NOCCIOLA-LÀ-LÀ
• COD. 14239

GRANELLA DI NOCCIOLA
• COD. 16083

NEW COPERTURA BIANCO AL VELO
• COD. 14898

TARTELLETTA BLACK AL CACAO
• COD. 36672

STAMPO MONO_LA GELATISSERIE®
• COD. 46634



TORTA e MONOPORZIONE

CAKE and SINGLE PORTION

1. Inserire nello stampo il gelato alla nocciola.
Insert the Gelato alla Nocciola in the mould.

2. Posizionare inserto di gelato al caffè precedentemente abbattuto.
Position the previously blast frozen insert of Gelato al Caffè.

3. Chiusura con Rollè al Cacao.
Close with Rollè al Cacao.

PER LA MONOPORZIONE: inserire il gelato nello stampo, applicare un buco con il dito e riempirlo con Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, quindi applicare un "tappo" di rollè per evitare la fuoriuscita del cuore liquido.

FOR THE SINGLE PORTION: insert the gelato in the mould, create a hole using your finger and fill with Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, then apply a "cap" of Rollè to avoid the liquid from overflowing.

4. Abbattere. Blast freeze.

5. Glassare con Copertura Bianco al Velo aromatizzata con Pasta di Nocciola 150g/Kg.
Glaze with Copertura Bianco al Velo aromatized with Pasta di Nocciola 150 g/Kg.

6. Applicare Instacrumble Cacao sul bordo, in decorazione.
Apply the Instacrumble Cacao around the edges to decorate.



TARTELLETTA

TARTLET

1. Realizzare una sfera di Gelato Alla Nocciola con l'aiuto di un porzionatore capiente.
Create a sphere of Gelato alla Nocciola with the help of a large portioner.

2. Applicare un buco con un dito e riempire con Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, quindi richiudere.
Create a hole with your finger and fill with Cuore Morbido al Gusto di Cioccolato Fondente, then reclose.

3. Cospargere di Crumble Al Cacao.
Sprinkle with Crumble Al Cacao.

4. Inserire il "Tartufo" nella tartelletta.
Insert the "Truffle" in the tartlet.

MUST HAVE

INSTACRUMBLE CACAO
 • COD. 16090A

**GELATO ALLA NOCCIOLA
 CON PASTA NOCCIOLA-LA-LÀ**
 • COD. 14239

**GELATO AL CAFFÈ CON CAFFÈ
 SOLUBILE** • COD. 08142

NEW COPERTURA BIANCO AL VELO
 • COD. 14898

**NEW CUORE MORBIDO AL GUSTO
 DI CIOCCOLATO FONDENTE**
 • COD. 24151



CARI NONNI
 DEAR GRANDPARENTS



BRIVIDO GOLOSO A DELICIOUS THRILL

DRIPPING CAKE

1. Preparare 3 inserti di pan di spagna e GranFrutta® Farcy Mirtillo (i dischi devono essere più piccoli dello stampo in modo che, una volta sfornata la torta, il Cremfix sia omogeneo in tutta la circonferenza della torta) e metterli in abbattitore.

Prepare 3 inserts of Sponge cake and GranFrutta® Farcy Mirtillo (the disks must be smaller than the mould so that once the cake has been removed, the Cremfix is homogeneous throughout the entire circumference of the cake) and place in the blast freezer.

2. Montare il Cremfix Neutro come indicato nella ricetta sulla busta, aggiungendo Miss Purple 200 g/Kg.

Mix the Cremfix Neutro according to the recipe on the bag, adding Miss Purple 200 g/Kg.

Assemblaggio

How to assemble the Dripping Cake

Qui proponiamo una Dripping Cake a tre strati: in caso di torta classica crearne solo uno, come nella versione monoporzione.

Here we propose a three-layered Dripping Cake: in the case of a classic cake create just one, as per the single portion version.

1. Alternare uno strato di pan di spagna con GranFrutta® Farcy Mirtillo al Cremfix Purple.

Alternate a layer of Sponge cake with GranFrutta® Farcy Mirtillo and Cremfix Purple.

2. Abbattere. Blast freeze.

3. Sformare la torta e procedere con le colate di glassa alternando Mirror Violet Chic e Mirror Black. *Remove the cake from the mould and proceed by pouring the glaze alternating it with Mirror Violet Chic and Mirror Black.*

4. Per realizzare la decorazione a spuntini, aromatizzare la panna con Miss Purple 200g/kg. *To create the spiky decorations, aromatize the cream with Miss Purple 200g/Kg.*



MONOPORZIONE SINGLE PORTION

1. Montare il Cremfix Neutro aggiungendo Miss Purple.

Whisk the Cremfix Neutro adding Miss Purple.

2. Chiudere con Pan Di Spagna Neutro e GranFrutta® Farcy Mirtillo abbattuto in precedenza.

Close with Pan Di Spagna Neutro and the previously blast frozen GranFrutta® Farcy Mirtillo.

3. Abbattere Blast freeze

4. Aggiungere la Glassa Mirror Violet Chic.

Add the Glaze Mirror Violet Chic.

BARATTOLOTTO

Inserire nel barattolo i vari ingredienti tal quali, senza abatterli, nel seguente ordine:

Insert the various ingredients exactly as they are in the glass jar without blast freezing, in the following order:

1. PAN DI SPAGNA NEUTRO

2. GRANFRUTTA® FARCY MIRTILLO

3. CREMFX NEUTRO + MISS PURPLE

4. Abbattere Blast freeze

5. GRANFRUTTA® FARCY MIRTILLO

6. Abbattere Blast freeze

7. Per la decorazione a spuntini, aromatizzare la panna con MISS PURPLE 200g/kg

For the spiky decorations, aromatize the cream with MISS PURPLE 200 g/Kg

MUST HAVE

PAN DI SPAGNA NEUTRO

• COD. 36654

GRANFRUTTA® FARCY MIRTILLO

• COD. 68506A

CREMFX NEUTRO • COD. 13102

MISS PURPLE • COD. 0868

MIRROR GLAZE BLACK

• COD. 15908A

MIRROR VIOLET CHIC

• COD. 15912A

STAMPO MONO_LA GELATISSERIE®

• COD. 46634A

BARATTOLOTTO

• COD. 465031DEC



TORTA e MONOPORZIONE CAKE and SINGLE PORTION

1. Preparare l'inserto con GranFrutta® Farcy Ciliegie e abbattere fino a che non si è solidificato completamente.
Prepare the insert with GranFrutta® Farcy Ciliegie and blast freeze until completely solid.
2. Preparare la base Instacrumble Caramel, circa di 1 cm di altezza e abbattere.
Prepare the Instacrumble Caramel Base, approximately 1cm high and blast freeze.
3. Montare Cremfix Vegan come da ricetta sulla busta aggiungendo il Pesto di Pistacchio 120g/kg.
Prepare the Cremfix Vegan according to the recipe on the bag adding the Pesto di Pistachio 120 g/kg.
4. Versare nello stampo il Cremfix Vegan con Pesto di Pistacchio.
Pour the Cremfix Vegan with the Pesto di Pistachio into the mould.
5. Posizionare l'inserto GranFrutta® Farcy Ciliegie.
Position the GranFrutta® Farcy Ciliegie insert.
6. Chiudere con la base di Instacrumble Caramel.
Close with the Instacrumble Caramel base.
7. Abbattere. Blast freeze.
8. Glassare con Mirror Glaze Pistacchio.
Glaze with Mirror Glaze Pistachio.

MUST HAVE

INSTACRUMBLE CARAMEL

• COD. 16089A

NEW CREMFIX VEGAN

• COD. 13174

PESTO DI PISTACCHIO

• COD. 14755

GRANFRUTTA® FARCY CILIEGIE

• COD. 68503A

MIRROR GLAZE PISTACCHIO

• COD. 15909A

STAMPO MONO_LA GELATISSERIE®

• COD. 46634A

BARATTOLOTTO

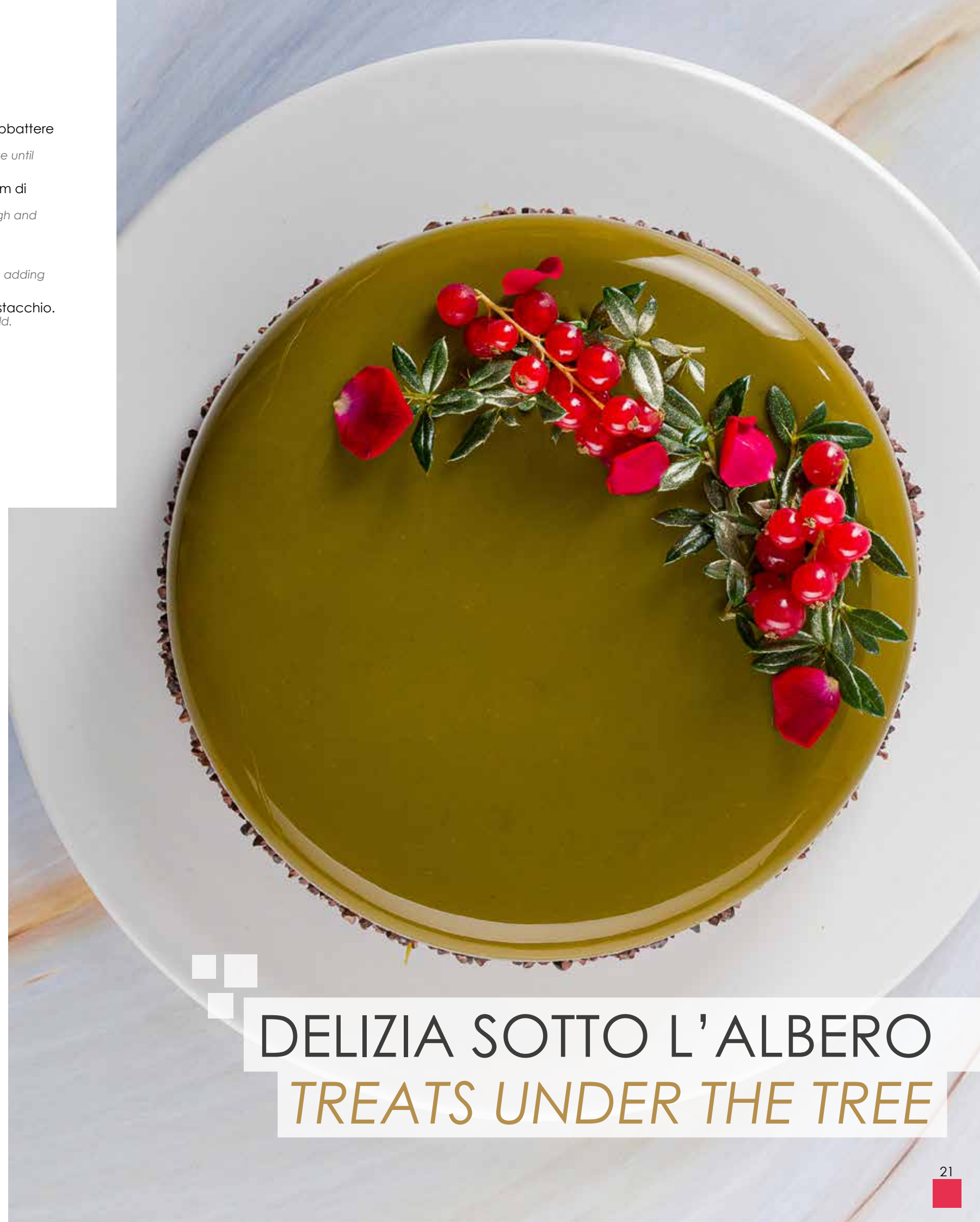
• COD. 465031DEC



BARATTOLOTTO

Inserire nel barattolo i vari ingredienti tal quali, senza abatterli, nel seguente ordine:
Insert the various ingredients exactly as they are, in the glass jar without blast freezing, in the following order:

1. INSTACRUMBLE CARAMEL
2. GRANFRUTTA® FARCY CILIEGIE
3. Montare CREMFIX VEGAN aggiungendo PESTO DI PISTACCHIO
Whisk the CREMFIX VEGAN adding PESTO DI PISTACHIO
4. Abbattere Blast freeze
5. MIRROR GLAZE PISTACCHIO



DELIZIA SOTTO L'ALBERO
TREATS UNDER THE TREE



LA BEFANA VIEN DI NOTTE

EPIPHANY



TORTA e MONOPORZIONE

CAKE and SINGLE PORTION

1. Inserire nello stampo il Sorbetto alla Pera.
Insert the Sorbetto alla Pera in the mould.
2. Posizionare inserto di Sorbetto al Cioccolato precedentemente abbattuto.
Position the previously blast frozen Sorbetto al Cioccolato insert.
3. Chiusura con Rollè al Cacao. *Close with Rollè al Cacao.*
4. PER LA MONOPORZIONE: inserire il sorbetto nello stampo, applicare un buco con il dito e riempire con Cuore Morbido al Gusto di Cioccolato Fondente, quindi creare un "tappo" di rollè per evitare la fuoriuscita del cuore liquido.
FOR THE SINGLE PORTION: insert the sorbet in the mould, create a hole with your finger and fill with Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, then create a cap using the rollè to avoid the liquid from overflowing.
5. Abbattere. *Blast freeze.*
6. Glassare con Copertura Bianco al Velo.
Glaze with Copertura Bianco al Velo.
7. Mettere in abbattitore. *Place in the blast freezer.*
8. Glassare con Mirror Glaze Caramel.
Glaze with Mirror Glaze Caramel.



TARTELLETTA

TARTLET

1. Realizzare una sfera di Sorbetto alla Pera con l'ampio porzionatore.
Create a sphere of Sorbetto alla Pera with the help of a large portioner.
2. Scavare il gelato con un dito e riempire di Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, quindi richiudere.
Dig a hole in the gelato using your finger and fill with Cuore Morbido Al Gusto Di Cioccolato Fondente, then close.
3. Cospargere di Instacrumble Caramel.
Sprinkle with Instacrumble Caramel.
4. Inserire il "Tartufo" nella tartelletta.
Insert the "Truffle" in the tartlet.

MUST HAVE

ROULLÈ CACAO • COD. 36652

SORBETTO ALLA PERA
CON GRANFRUTTA® PERA
• COD. 18431

SORBETTO DI CIOCCOLATO
CON EXTRA DARK • COD. 08145

NEW COPERTURA BIANCO AL VELO
• COD. 14898

MIRROR GLAZE CARAMEL
• COD. 15904A

TARTELLETTA BLACK AL CACAO
• COD. 36672

INSTACRUMBLE CARAMEL
• COD. 16089A

STAMPO MONO_LA GELATISSERIE®
• COD. 46634

BASI



CREMFI

Una linea dedicata alla realizzazione di preparazioni a temperatura positiva (mousse e bavaresi) per conferire alle torte a base panna una struttura consistente e corposa e per mantenerle sempre perfette al taglio. Da conservare e consumare a temperatura +2/+4°C. Da oggi la nuova Cremfix Vegan pensata per rispondere alle esigenze sempre più diffuse.

A line dedicated to the creation of positive temperature preparations (mousse and Bavarian creams) to give cream based cakes a consistent and compact structure always perfect when sliced. To preserve and consume at a temperature of +2/+4°C. Today the new Cremfix vegan has been studied to meet the increasingly widespread needs.

Codice Code	Descrizione Description	Dosaggio Dosage	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box
13174	CREMFI VEGAN	700 g + 1 L acqua oppure 600 g + 1 L di bevanda vegetale 700 g + 1 L water or 600 g + 1 L of a vegetable drink	2,10 kg	8
13102	CREMFI NEUTRO CREMFI NEUTRAL	200 g + 300 g acqua + 1 L panna 200 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10
13141	CREMFI YOGO	300 g + 300 g acqua + 1 L panna 300 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10
13147	CREMFI VANIGLIA CREMFI VANILLA	300 g + 300 g acqua + 1 L panna 300 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10
13172	CREMFI CIOCCOLATO FONDENTE CREMFI DARK CHOCOLATE	500 g + 400 g latte + 1 L panna 500 g + 400 g milk + 1 L cream	1 kg	10
13173	CREMFI CIOCCOLATO BIANCO CREMFI WHITE CHOCOLATE	600/700 g + 400 g latte + 1 L panna 600/700 g + 400 g milk + 1 L cream	1 kg	10
13150	PASTICREM F400	400 g prodotto + 1 L acqua 400 g + 1 L water	1,20 kg	10



Dare alle tue creazioni la giusta stabilità, per noi, è la base.

To give your creations the right stability, for us, is the base.

BASI SEMIFREDDO

Donano struttura a semifreddi da conservare e servire a -18°C per renderli porzionabili anche appena estratti dalla vetrina verticale, nonché stabili agli sbalzi termici. Il Perfetto è stato studiato per creare semifreddi altamente qualitativi, di grande effetto e di veloce realizzazione. Il Semifreddo Natura per chi cerca una soluzione senza emulsionanti, senza grassi vegetali e senza aromi e con zucchero di dattero e zucchero di canna ideale anche per la preparazione di dessert da servire a temperature positive (+2°/+4°C) grazie all'impiego dell'innovativa polpa del frutto del baobab.

Gives structure to semifreddi desserts preserved at a temperature of -18°C making them easy to portion even when removed immediately from the vertical showcase, as well as making them stable to sudden changes in temperature. Perfetto has been studied for creating quick to prepare, high quality semifreddi with great results. The Semifreddo Natura for those in search of a solution without emulsifiers, vegetable fats or flavourings, containing date sugar and cane sugar ideal also for the preparation of desserts served at positive temperatures (+2°/+4°C) thanks to the use of the innovative pulp of baobab fruit.

Codice Code	Descrizione Description	Dosaggio Dosage	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box
13101	BASE SEMIFREDDO	330 g + 500 g panna + 500 g latte 330 g + 500 g cream + 500 g milk	1 kg	10
13169	BASE SEMIFREDDO PERFETTO	200 g + 1 L panna 200 g + 1 L cream	1 kg	10
13180	BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO	200 g + 1 L panna 200 g + 1 L cream	1 kg	10

FARCY



Per arricchire di golose farciture le tue creazioni ti proponiamo una vasta gamma di prodotti:

- GranFrutta® Farcy con fino al 70% di frutta ideale per interni di mousse, bavaresi e prodotti da forno. Non adatte a semifreddi negativi.
- Crema Gianduja Magic, il prodotto che mancava: una crema alla gianduja ideale per la farcitura ante-forno di crostate, croissants, biscotti.
- Dolcelatte Crema una sontuosa crema di latte dall'irresistibile sapore caramelato. Adatta anche a dolci a temperatura negativa.

To enrich your creations with delicious fillings we propose a vast assortment of products: GranFrutta® Farcy with 70% fruit, ideal for inside mousse, Bavarian creams, and oven baked products. Not suitable for negative temperature semifreddo.

- Gianduja Magic cream, the product that was missing: a gianduja flavour cream ideal for the pre-oven filling of tarts, croissants, and biscuits.

- Dolcelatte Cream a sumptuous milk flavour cream. With an irresistible caramelized taste. Suitable also for negative temperature desserts.

Codice Code	Descrizione Description	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box
14930	CREMA GIANDUJA MAGIC	4,5 kg	2
14047	DOLCE LATTE CREMA	3 kg	2
68502A	GRANFRUTTA® FARCY ANANAS GRANFRUTTA® FARCY PINEAPPLE	2 kg	4
68503A	GRANFRUTTA® FARCY CILIEGIE GRANFRUTTA® FARCY CHERRY	2 kg	4
68504A	GRANFRUTTA® FARCY FRAGOLA GRANFRUTTA® FARCY STRAWBERRY	2 kg	4
68505A	GRANFRUTTA® FARCY MELA GRANFRUTTA® FARCY APPLE	2 kg	4
68506A	GRANFRUTTA® FARCY MIRTILLO GRANFRUTTA® FARCY BLUEBERRY	2 kg	4
68507A	GRANFRUTTA® FARCY PERA GRANFRUTTA® FARCY PEAR	2 kg	4
68508A	GRANFRUTTA® FARCY FRUTTI DI BOSCO GRANFRUTTA® FARCY MIXED BERRIES	2 kg	4



Un **cuore autentico** di frutta, buono in ogni creazione e in ogni momento.

An authentic heart of fruit, great for all your creations and for all moments.

MIRROR GLAZE



Linea di glasse dai colori moderni ad effetto lucido e brillante utilizzabili a temperatura negativa (-15/-18°C) e positiva (+2/+4°C) ideali per ricoprire semifreddi, bavaresi, mousse e monoporzioni senza prevalere sul gusto principale. Una volta riscaldate sono pronte all'uso, fluide, semplici e divertenti da utilizzare. La tenuta è omogenea e ben aggrappata e la struttura non opacizza alle basse temperature. Il taglio del dolce risulta così sempre netto e privo di sbavature.

A modern coloured line of glazes with a shiny effect that can be used at negative temperatures (-15/-18°C) and positive temperatures (+2/+4°C) ideal for coating semifreddi, bavarian creams, mousse and single portions without prevailing over the main flavour. Once they have been heated, they are ready for use, fluid, simple and fun to use. Its grip is homogeneous and it clings firmly to the structure and doesn't become opaque at low temperatures. The dessert when cut will result clean and unspoilt without any smudges.

Codice Code	Descrizione Description	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box
15913	MIRROR GLAZE MANGO	3 kg	2
15912A	MIRROR GLAZE VIOLET CHIC	3 kg	2
15907A	MIRROR GLAZE AMARENA	3 kg	2
15908A	MIRROR GLAZE BLACK	3 kg	2
15902A	MIRROR GLAZE GUSTO CIOCCOLATO MIRROR GLAZE CHOCOLATE FLAVOUR	3 kg	2
15901A	MIRROR GLAZE FRAGOLA MIRROR GLAZE STRAWBERRY	3 kg	2
15900B	MIRROR GLAZE LIMONE MIRROR GLAZE LEMON	3 kg	2
15909A	MIRROR GLAZE PISTACHIO	3 kg	2
15910	MIRROR GLAZE SALTED BUTTER CARAMEL	3 kg	2
15914A	GLITTER GLAZE RED	1,3 kg	6



Il segreto, per dolci che **riflettono** la tua **creatività**.

The secret, for desserts that reflect your creativity.

STAMPI E SUPPORTI

MOULDS AND TOOLS



Stampi in silicone moderni dalle forme essenziali e romantiche per monoporzioni adatte ad ogni occasione. E ancora, pratici e dai mille utilizzi i Barattolotti in vetro per una proposta versatile golosa e redditizia.

Modern silicone moulds in essential and romantic shapes for single portions and perfect for all occasions. And more, Barattolotti practical glass jars for a thousand uses and a versatile, delicious, and profitable proposal.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box	Dimensione Dimension
46633A	STAMPI MONO CUORE LA GELATISSERIE®	1 x 8 stampi	63mm x 65mm x h39mm
46634A	STAMPI MONO LA GELATISSERIE®	1 x 6 stampi	h25mm, Ø65mm
465031DEC	BARATTOLOTTO	36 pz, 170 ml	



Per creazioni di **stampo originale**, da mangiare anche con gli occhi.

Creations of original mould, to eat with your eyes.

PRONTI ALL'USO
READY FOR USE



INSTACRUMBLE

Versatili, golosi e croccanti biscotti crumble pronti all'uso ideati per molteplici applicazioni di gelateria e pasticceria. Disponibili nelle versioni neutra al burro, l'inconfondibile caramello e l'originale cacao con granella di fave di cacao.

Inoltre, per un'offerta ancora più completa si uniscono alla gamma degli Instacrumble le referenze Gluten Free: cocco, red fruits e neutra.

Versatile, delicious and crunchy Crumble biscuits ready for use and studied for numerous gelato and pastry applications. Available in the version neutra butter flavour, the unmistakable caramel and the original cocoa with cocoa bean grains.

Furthermore, for an even more complete offer, Gluten Free references are added to the Instacrumble line: coconut, red fruits and neutral.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
16090A	INSTACRUMBLE CACAO	2 x 2,50 kg
16089A	INSTACRUMBLE CAMEL	2 x 2,50 kg
16088A	INSTACRUMBLE NEUTRO	2 x 2,50 kg
16093	INSTACRUMBLE COCCO <i>gluten free</i>	2 x 2,50 kg
16097	INSTACRUMBLE RED FRUITS <i>gluten free</i>	2 x 2,50 kg
16096	INSTACRUMBLE NEUTRO <i>gluten free</i>	2 x 2,50 kg



PAN DI SPAGNA

Morbidi e sottili strati di roullè o alti pan di spagna per tutte le esigenze creative e di gusto.

Sponge cake: soft and thin layers of roullè or high sponge cake for all your requirements of creativity and taste.

TARTELLETTE

Cestini di pasta frolla pronti da riempire per pratiche ed eleganti monoporzioni. Prodotti di qualità in due esclusive ricette: alla mandorla con spruzzata di burro di cacao o black con coating al cioccolato per isolare e mantenere friabile e resistente la frolla sia a temperature positive che negative.

Tiny shortcrust pastry baskets ready to be filled for practical and elegant single portions. Quality products in two exclusive recipes: almond flavour with a spray of cocoa butter or black with a chocolate coating to isolate and to keep the shortcrust pastry friable and resistant both at positive and negative temperatures.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
36654	PAN DI SPAGNA NEUTRO	6 fogli, 38X56 H 1,8 cm
36655	PAN DI SPAGNA CACAO	6 fogli, 38X56 H 1,8 cm
36653	ROULLÈ NEUTRO	12 fogli, 38x56 H 0,7 cm
36652	ROULLÈ CACAO	12 fogli, 38x56 H 0,7 cm

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
36671	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	42 pezzi
36672	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	42 pezzi

NOVITÀ NOVELTIES



COPERTURA BIANCO AL VELO

L'innovazione allo stato puro!
Finalmente il prodotto studiato ad hoc per decorare torte gelato-sorbetto con le glasse a specchio.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO:

Prima dell'utilizzo, abbattere bene la torta/semifreddo da ricoprire. Sciogliere la copertura in microonde a una temperatura compresa fra 36-39°C, applicarla sul dolce e abbattere per circa 1 minuto. Infine, glassare con Mirror Glaze.

Pure Innovation!

At last, a product studied ad hoc for decorating gelato cakes -sorbet with mirror glaze.

SUGGESTIONS FOR USE:

Before use, blast freeze the cake/semifreddo to be covered. Melt the coating in the microwave at a temperature between 36-39°C, apply it to the cake and blast freeze for approximately 1 minute. Lastly, glaze with the Mirror Glaze.



CUORE MORBIDO AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Una novità ispirata al goloso Tartufo di gelato con un cuore liquido al cioccolato fondente. Per proporre questa esperienza sensoriale unica ai tuoi clienti, il Cuore Morbido al gusto di Cioccolato Fondente MEC3 è perfetto, perché non congela a -18°C, rimanendo sempre morbido e vellutato.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL TARTUFO GELATO AL CUORE MORBIDO

Per realizzare il tartufo, creare una pallina di gelato utilizzando un porzionatore capiente, modellarla con il palmo della mano e praticare un incavo di 2/3cm con il pollice. Farcire quindi con il Cuore Morbido al gusto di Cioccolato Fondente e richiuderlo. Abbattere il tartufo avvolto in una carta per alimenti.

A novelty inspired by the gourmand gelato Truffle with a heart of melted chocolate. To offer this unique sensory experience to your customers, the MEC3 Dark Chocolate Flavoured Soft Heart is perfect, because it does not freeze at -18°C, always remaining soft and velvety.

HOW TO PREPARE THE GELATO TRUFFLE WITH A SOFT HEART

To make the truffle, create a ball of gelato using a large portioner, shape it with the palm of your hand and make a hallow of 2/3cm with your thumb. Fill with the Dark Chocolate Flavoured Soft Heart and close. Blast freeze the truffle wrapped in paper for foods.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
14898	COPERTURA BIANCO AL VELO	2 x 2,5 kg

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
24151	CUORE MORBIDO AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE	6 x 1 kg

