

Quella®
The original



RICETTARIO
TORTE

RECIPE BOOK

TORTE QUELLA

LE TORTE QUELLA SONO STATE SVILUPPATE DAI MAESTRI GELATIERI MEC3 PER SFRUTTARE AL MASSIMO LA VERSATILITA' E L'AMPIEZZA DI GAMMA DELLA FAMIGLIA QUELLA.

SEDUCENTI ALLA VISTA E BUONISSIME AL PALATO, CON UN IRRESISTIBILE MIX DI CONSISTENZE, LE TORTE QUELLA SONO PENSATE PER VETRINA NEGATIVA E PER VETRINA POSITIVA.

THE MEC3 MASTER GELATO CHEFS HAVE DEVELOPED THE QUELLA CAKES TO MAKE THE MOST OF THE VERSATILE AND VAST ASSORTMENT OF THE QUELLA FAMILY.

SEDUCTIVE AND DELICIOUS TO TASTE, WITH AN IRRESISTABLE MIXTURE OF CONSISTENCIES. THE QUELLA CAKES HAVE BEEN STUDIED FOR THE NEGATIVE AND THE POSITIVE TEMPERATURE SHOWCASE.

Quella family
The original

TORTE QUELLA SEMIFREDDO

Le torte Quella semifreddo rispondono a quattro semplici ma fondamentali esigenze: pochi ingredienti, facilità di preparazione, aspetto accattivante, gusto eccezionale. Per vetrina negativa. Scoprile tutte!

Quella cakes semifreddo respond to four simple but fundamental requirements: few ingredients, easy preparation, stunningly attractive with an exceptional taste. For the negative temperature showcase. Discover them all!

QUELLA®
SEMIFREDDO CAKE



La più classica delle proposte: una torta al gusto di nocciole e cacao, dove la morbida dolcezza di Quella incontra la gradevole croccantezza del riso estruso, in un goloso alternarsi di prelibate consistenze.

The most classic of the proposals: a hazelnut and cocoa flavoured cake, where the soft sweetness of Quella meets the pleasant crunchiness of the extruded rice, in a delicious repetition of enticing consistencies.

Glassa Quella® / Quella® Glaze

Semifreddo Quella®

Quella® Crunchy
Roullè Cacao MEC3

GLASSA QUELLA® / QUELLA® GLAZE	
RICETTA / RECIPE	
Quella®	640 g
Acqua / Water	200 g
Neutral Jelly cod. 15905A	130 g
Gel Cake cod. 02542	30 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA®	
RICETTA / RECIPE	
Quella®	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA® MILKY
SEMIFREDDO CAKE



La torta più morbida e golosa! Realizzata con Quella Milky, la crema dall'inconfondibile gusto di cioccolato al latte.

The softest and most delectable cake! Created with Quella Milky, the cream with the unmistakeable flavour of milk chocolate!

Quella® Nocciola Pralinè con sfumature Quella
Quella® Nocciola Pralinè with shades of Quella.

Semifreddo Quella® Milky

Quell'Altra® Crunchy
Roullè Cacao MEC3

QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Nocciola Pralinè	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M hazelnut flavour Coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® MILKY	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Milky	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLO®
SEMIFREDDO CAKE



La proposta per un dessert contemporaneo e stuzzicante: farcitura di Quello, la prima crema al gusto di caramello, glassa Quella Peanut, base Quella Crunchy e il gioco è fatto!

The proposal of a contemporary and inviting dessert: filled with Quello, the first caramel flavoured cream, coated in a Quella Peanut glaze, on a base of Quella Crunchy and there you have it!

Glassa Quella® Peanut
Quella® Peanut Glaze

Semifreddo Quello®

Quella® Crunchy
Roullè Cacao MEC3

GLASSA QUELLA® PEANUT / QUELLA® PEANUT GLAZE	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Peanut	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M White chocolate flavoured coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLO®	
RICETTA / RECIPE	
Quello®	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA® PISTACCHIO
SEMIFREDDO CAKE



Aspetto accattivante e sapore ricco e inconfondibile. Questa torta unisce il gusto del cioccolato bianco alla raffinata bontà del Pistacchio, in un fantastico abbraccio di sapori.

An inviting appearance with a rich and unmistakable taste. This cake combines the flavour of white chocolate with the goodness of Pistachio, in a fantastic embrace of flavour.

Quell'altra® + Granella di Pistacchio
Quell'altra® + Pistachio grains.

Semifreddo Quella® Pistacchio

Quell'Altra® Crunchy
Roullè MEC3

SEMIFREDDO QUELLA® PISTACCHIO	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Pistacchio	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELL'ALTRA®
SEMIFREDDO CAKE



Croccantezza, Pistacchio e gusto di cioccolato bianco?
La torta Quell'altra racchiude golosità e sapori da scoprire e assaporare lentamente!

*Crunchy, Pistachio and white chocolate flavour.
The Quell'altra cake contains scrumptious flavours to be discovered and savoured leisurely!*

Glassa Quella® Pistacchio
Quella® Pistachio Glaze

Semifreddo
Quell'Altra®

Quella®
Pistacchio
Crunchy

Roullè
MEC3



GLASSA QUELLA® PISTACCHIO
QUELLA® PISTACHIO GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quella® Pistacchio	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® PISTACCHIO

RICETTA / RECIPE

Quella® Pistacchio	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA® PEANUT
SEMIFREDDO CAKE



Dedicata a chi cerca anche nei dolci una nota salata,
la Quella Peanut cake è una proposta moderna e originale,
adatta anche ad un pubblico internazionale.

*Dedicated to those who like a pinch of salt in their cake,
the Quella Peanut cake is a modern and original proposal,
suitable also for an international audience.*

Glassa Quello®
Quello® Glaze

Semifreddo
Quella®
Peanut

Quella®
Crunchy
Roullè
MEC3



GLASSA QUELLO® / QUELLO® GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quello®	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® PEANUT

RICETTA / RECIPE

Quella® Peanut	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELL'ALTRO®
SEMIFREDDO CAKE



Per gli amanti del cioccolato fondente non poteva mancare
una proposta dedicata! Lasciatevi trasportare dal gusto dark e
arrivate a scoprire l'avvolgente strato di Quello crunchy, per un
abbinamento eccezionale!

*For the lovers of plain dark chocolate this dedicated proposal
could not be overlooked! Let yourself be transported by the
dark flavour, discover the embracing layer of Quello caramel
crunchy in this exceptional combination!*

Glassa Quell'Altro®
Quell'Altro® glaze

Semifreddo
Quell'Altro®

Quella®
Crunchy

Roullè
Cacao MEC3



GLASSA QUELL'ALTRO® / QUELL'ALTRO® GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quell'Altro®	640 g
Acqua / Water	200 g
Gel Cake cod. 02542	30 g
Neutral Gelly cod. 15905A	130 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELL'ALTRO®

RICETTA / RECIPE

Quell'Altro®	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA® NOCCIOLA
PRALINÉ
SEMIFREDDO CAKE



Il sapore raffinato della pralinatura francese.
Una nocciola preziosa per un gusto unico.

*The refined taste of the French Pralinatura.
A precious hazelnut for a unique flavour.*

Glassa Quella® Milky con sfumature Quella® Nocciola Praliné/
Quella® Milky Glaze with shades of Quella® Nocciola Praliné.

Semifreddo
Quella®
Nocciola Praliné

Quella®
Crunchy

Roullè
Cacao MEC3



GLASSA QUELLA® MILKY / QUELLA® MILKY GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quella® Milky	850 g
Copertura al gusto Cioccolato al latte tipo M Type M milk chocolate flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ

RICETTA / RECIPE

Quella® Nocciola Praliné	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA®
COFFEE & CRYSTALS
SEMIFREDDO CAKE

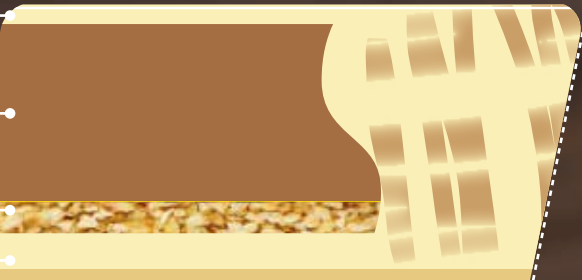
Una torta speciale, ricca di croccantezza e gusto.
La delicatezza del cioccolato bianco si sposa con il sapore deciso di Quella Coffee&Crystals.
Lasciati stupire dalle sue consistenze!

A special cake, rich in crunchiness and taste.
The delicacy of the white chocolate embraces the decisive flavour of Quella Coffee& Crystals.
Let yourself be amazed by its consistencies!

Glassa Quell'Altra® con sfumature Quella® Nocciola Pralinè
Quell'Altra Glaze with shades of Quella® Nocciola Pralinè.

Semifreddo Quella®
Coffee & Crystals

Quell'Altra®
Crunchy
Roullè
Neutro MEC3



GLASSA QUELL'ALTRA®
QUELL'ALTRA® GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quell'Altra®	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® COFFEE & CRYSTALS

RICETTA / RECIPE

Quella® Coffee & Crystals	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA® RUBY
SEMIFREDDO CAKE

Irresistibilmente pop all'esterno, un candido semifreddo al gusto di cioccolato bianco all'interno.
Una esplosione di colore in vetrina che non mancherà di attrarre l'attenzione dei più golosi.

Irresistibly pop outside, with a candid white chocolate flavoured semifreddo inside.
An explosion of colour in the showcase that will not fail to attract the attention of those with a sweet tooth.

Glassa Quella® Ruby
Quella® Ruby Glaze

Semifreddo
Quell'Altra®

Quella®
Pistacchio
Crunchy
Roullè
cacao MEC3



GLASSA QUELLA® RUBY
QUELLA® RUBY GLAZE

RICETTA / RECIPE

Quella® Ruby	850 g
Copertura al gusto Cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELL'ALTRA®

RICETTA / RECIPE

Quell'Altra®	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g

QUELLA®
NOCCIOLA
SEMIFREDDO CAKE

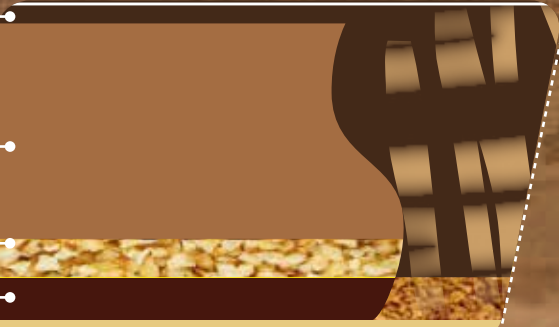
Un dolce cuore di nocciola avvolto in un guscio gianduia.
Un classico irresistibile arricchito dalle note crunchy della crema al caramello.

A sweet heart of hazelnut wrapped in a gianduia shell.
An irresistible classic enriched by crunchy notes of caramel cream.

Glassa Quella® con sfumature Quello®
Quella® Glaze with shades of Quello®

Semifreddo
Quella®
Nocciola

Quello®
Crunchy
Roullè
Cacao MEC3



GLASSA QUELLA® CON SFUMATURE QUELLO®
QUELLA® GLAZE WITH SHADES OF QUELLO®

RICETTA / RECIPE

Quella®	850 g
Copertura al gusto Nocciola tipo M Type M hazelnut flavour coating.	150 g
Totale / Total	1000 g

SEMIFREDDO QUELLA® NOCCIOLA

RICETTA / RECIPE

Quella® Nocciola	300 g
Panna fresca / Fresh Cream	700 g
Totale / Total	1000 g



TORTE QUELLA

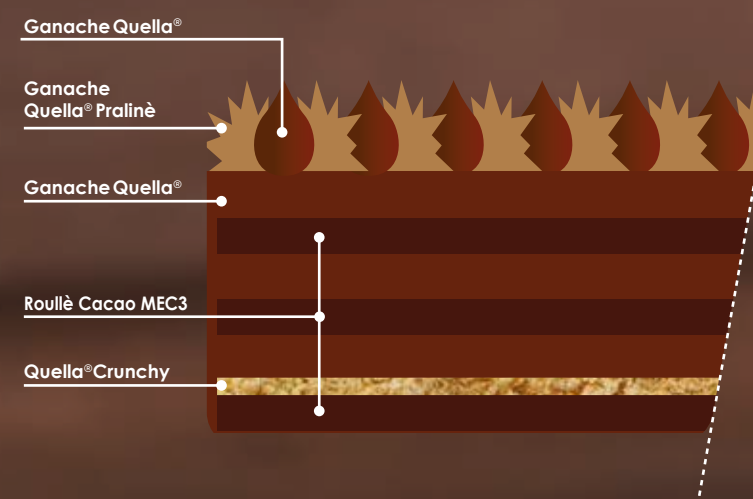
Fedeli alla promessa di torte semplici da preparare, con pochi ingredienti, belle in vetrina e buonissime da gustare, i maestri gelatieri Mec3 hanno elaborato la versione delle torte Quella stabile in temperatura positiva. Provale in tutti i gusti!

True to their word, easy to prepare cakes with just a few ingredients, stunning in the showcase and delicious to taste, the MEC3 master gelato chefs have prepared the version of Quella cake stable at positive temperatures.

QUELLA® CAKE

La semplicità della crema al gusto di nocciole e cacao, in una esperienza di gusto totale

The simplicity of the hazelnut and cocoa flavoured cream in a true taste experience.



GANACHE QUELLA®

RICETTA / RECIPE

Quella®	300 g
Copertura al gusto di gianduia tipo M Type M gianduia flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

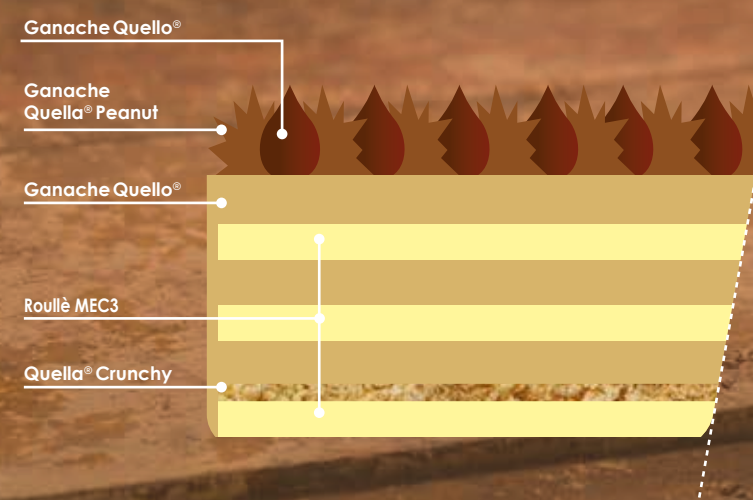
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella®; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella®; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLO® CAKE

Una immersione totale nella delicatezza del caramello con un tocco di croccantezza.

A full immersion in the delicacy of the caramel with a touch of crunchiness.



GANACHE QUELLO®

RICETTA / RECIPE

Quello®	300 g
Copertura al gusto di cioccolato al latte tipo M Type M milk chocolate flavour coating.	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

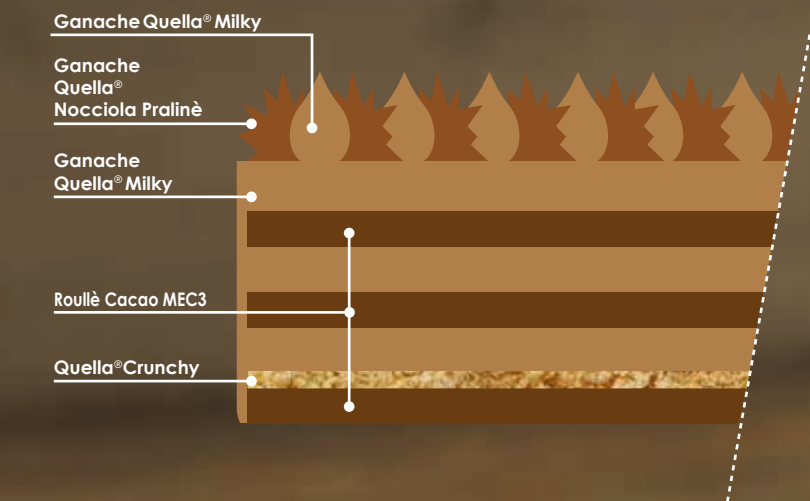
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quello®; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quello®; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® MILKY CAKE

Tutta la golosità del cioccolato al latte per chi ama le note delicate.

All the goodness of milk chocolate for those that love delicate milky notes.



GANACHE QUELLA MILKY CAKE POSITIVA	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Milky	300 g
Copertura al gusto di cioccolato al latte tipo M Type M milk chocolate flavour coating.	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

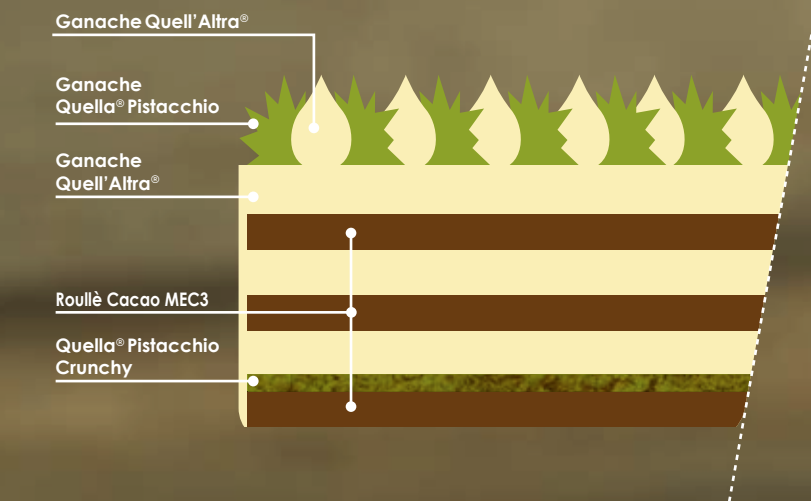
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Milky; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntoni decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Milky; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELL'ALTRA® CAKE

La delicatezza del cioccolato bianco e incontra le note del cacao e del pistacchio. Imperdibile.

The delicacy of the white chocolate encounters notes of cocoa and pistachio. Thoroughly worth experiencing!



GANACHE QUELL'ALTRA®	
RICETTA / RECIPE	
Quelli'Altra®	300 g
Copertura al gusto di cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating.	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

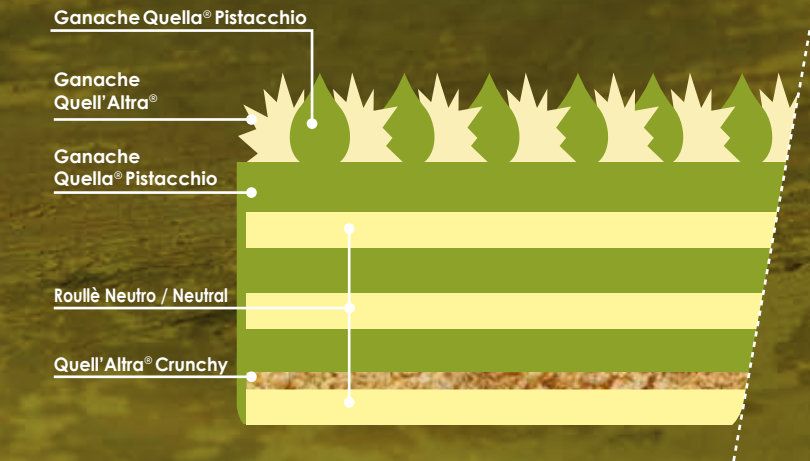
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quelli'Altra®; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntoni decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quelli'Altra®; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® PISTACCHIO CAKE

Sua maestà il pistacchio!
Un dolce abbraccio tra il pistacchio e il cioccolato bianco.
Imperiale!

His majesty the Pistachio!
A sweet embrace between pistachio and white chocolate.
Majestic!



GANACHE QUELLA® PISTACCHIO	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Pistacchio	300 g
COPERTURA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO TIPO M Type M white chocolate flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

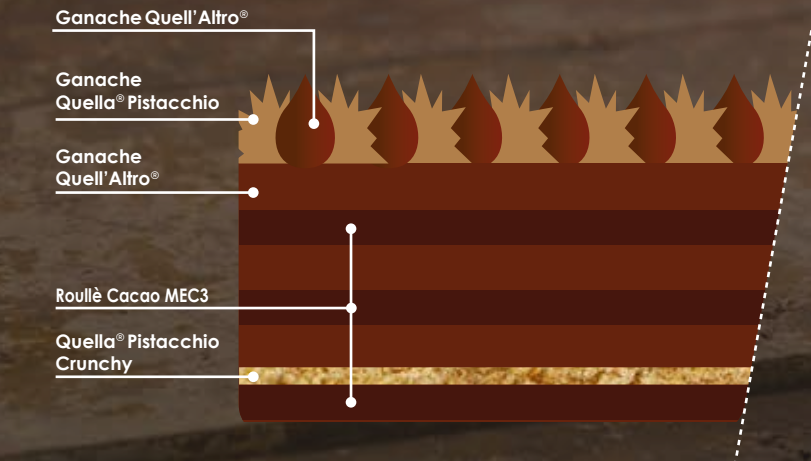
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Pistacchio; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntoni decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Pistacchio; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELL'ALTRO® CAKE

Impattante alla vista, squisita al palato. Il cioccolato fondente e un tocco crunchy al Pistacchio.

Impressive and exquisite. Dark chocolate and a touch of Pistachio flavour Crunchy.



GANACHE QUELL'ALTRO®	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Pistacchio	300 g
Copertura al gusto di cioccolato fondente tipo M Type M plain dark chocolate flavour coating.	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quelli'Altro®; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntoni decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quelli'Altro®; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® PEANUT CAKE

Arachidi e Caramello per un abbinamento dal sapore internazionale. Sorprendente!

Peanuts and Caramel for a combination with an international taste. Amazing!



GANACHE QUELLA® PEANUT	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Peanut	300 g
Copertura al gusto di cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

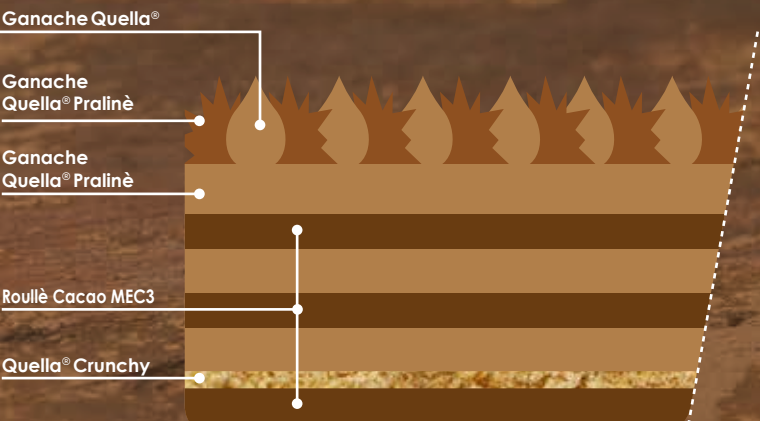
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Peanut; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Peanut; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ CAKE

Meravigliosa nocciola per una torta sublime.

Superb hazelnut for a sublime cake.



GANACHE QUELLA® NOCCIOLA PRALINE'	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Nocciola Praliné	300 g
Copertura al gusto di nocciola tipo M Type M hazelnut flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

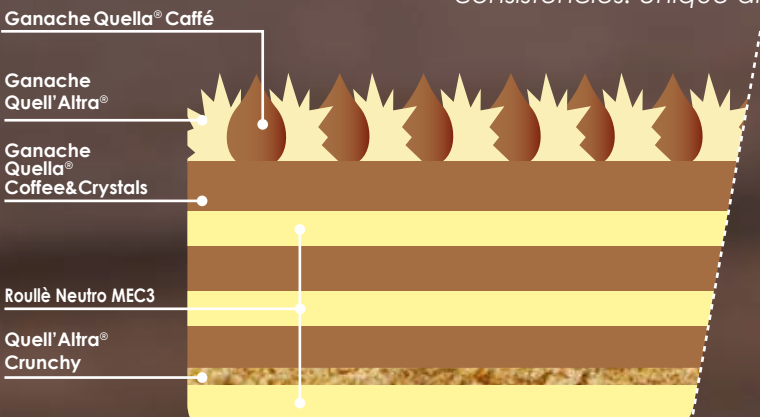
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Nocciola Praliné; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Nocciola Praliné; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® COFFEE & CRYSTALS CAKE

Una morbida ganache di crema al caffè arricchita da granella e i cristalli di caffè che ne esaltano il sapore e il contrasto. Unica e irresistibile

A soft ganache of coffee cream enriched by grains and crystals of coffee that exalt the flavour and the contrast of consistencies. Unique and irresistible.



GANACHE QUELLA® COFFEE & CRYSTALS	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Coffee&Crystals	250 g
Copertura al gusto di cioccolato bianco tipo M Type M white chocolate flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	550 g
Totale / Total	1000 g

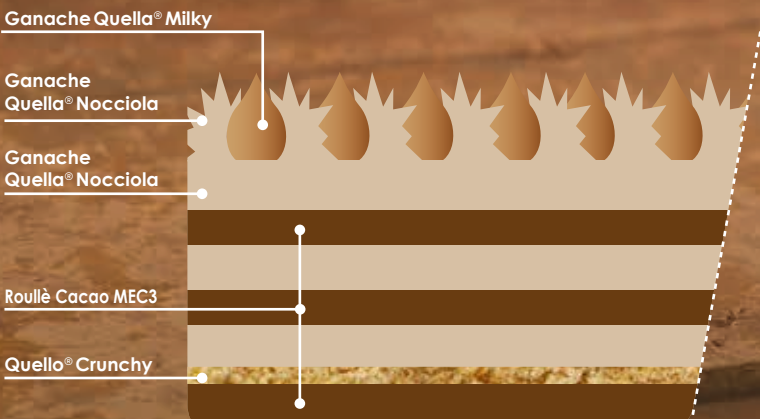
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Coffee&Crystals; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Coffee&Crystals; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA® NOCCIOLA CAKE

Lasciatevi coccolare dalla morbida ganache alla nocciola arricchita dal caramello crunchy e dalle dolci note del cioccolato al latte.

Indulge in the soft hazelnut flavour ganache enriched by caramel crunchy and sweet notes of milk chocolate.



GANACHE QUELLA® NOCCIOLA	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Nocciola	300 g
Copertura al gusto di nocciola tipo M Type M white flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	500 g
Totale / Total	1000 g

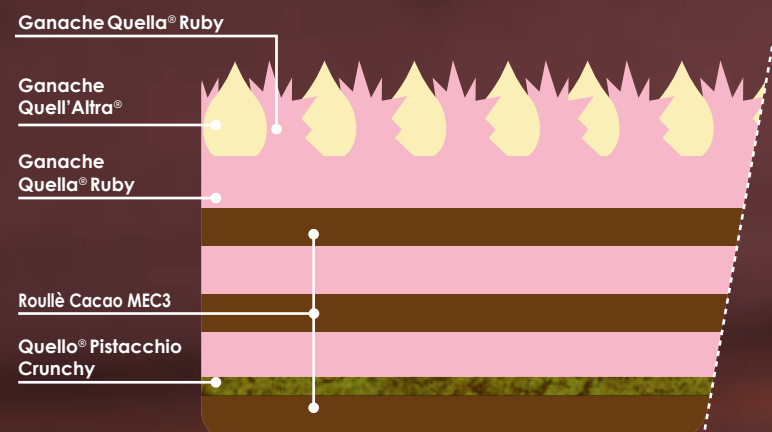
Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Nocciola; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Nocciola; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.

QUELLA®
RUBY CAKE

Golosa e sbarazzina, arricchita dall'amato pistacchio in versione crunchy, Quella Ruby Cake solleticherà occhi e palato!

Delicious and audacious, enriched by the cherished pistachio in a crunchy version, Quella Ruby Cake will delight the eyes and palate!



GANACHE QUELLA® RUBY	
RICETTA / RECIPE	
Quella® Ruby	250 g
Copertura al gusto di cioccolato bianco tipo M Type M white Hazelnut flavour coating	200 g
Panna fresca / Fresh Cream	550 g
Totale / Total	1000 g

Fondere la copertura a 40°/45°, amalgamare bene con Quella® Ruby; incorporare, delicatamente, la panna semimontata; colare negli stampi e riporre in abbattitore. Per gli spuntori decorativi preparare la stessa massa, dei due gusti previsti, lasciarla riposare in frigo (4°/5°) per minimo 5 ore; inserire il prodotto in planetaria, alla velocità minima, per 30" fin quando diventa liscio e setoso. Decorare con sac a poche.

Melt the coating at a temperature of 40°/45° and amalgamate with Quella® Ruby; delicately incorporate the semi-whipped cream; pour into the moulds and place in the blast freezer. For the decorative spikes prepare the same quantity of the two flavours foreseen, leave to rest in the refrigerator (4°/5°) for minimum 5 hours; Place the product in the kitchen machine, at minimum speed , for 30" until it becomes smooth and silky. Decorate using a pastry bag.



TORTE QUELLA “SPETTINATE”

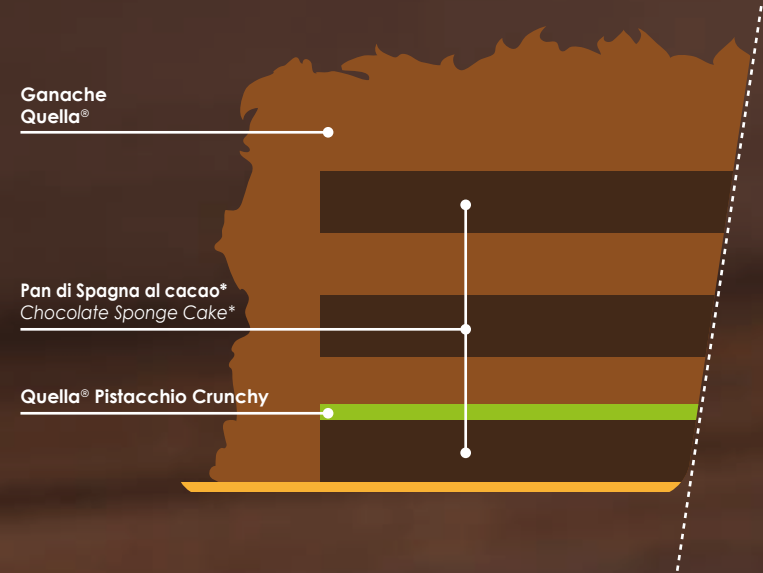


L'esperienza globale dei maestri gelatieri Mec3 ha creato le torte Quella SPETTINATE. Stabili in vetrina positiva, sono ricche in gusto e consistenza. Rotonde e piene al palato, stupiscono lo sguardo con un look inaspettato!

With their global experience, the MEC3 master gelato chefs have created the "SPIKY" Quella Cakes. Stable in a positive showcase, rich in flavour and consistency. Pleasing to the palate, they will amaze you with their unexpected look.

QUELLA® CAKE

Un trionfo di sapori per una torta dal cuore Quella.
A triumph of flavours for a cake with a Quella heart.



GANACHE QUELLA®	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	313 g
Cioccolato al latte / Milk Chocolate	168 g
Cioccolato fondente / Dark chocolate	32 g
Quella®	403 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella®
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

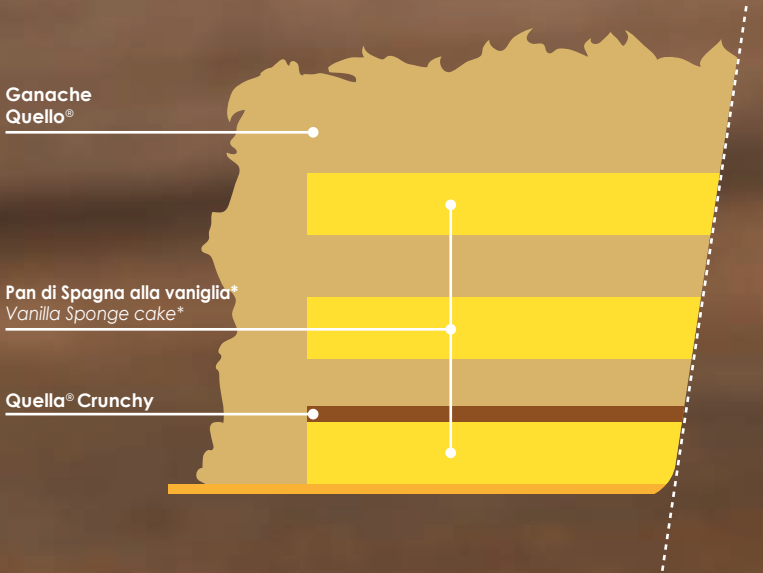
RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the melted gelatine, mix and then pour on the Quella®
When the mixture reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using the mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used place in the kitchen machine using the Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Pistacchio Crunchy sopra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quella® Pistacchio Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.
*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLO® CAKE

Un dolce abbraccio tra la crema al caramello e il cioccolato bianco.
A sweet embrace between the caramel flavour cream and the white chocolate.



GANACHE QUELLO®	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	322 g
Cioccolato Bianco / White Chocolate	207 g
Quello®	384 g
Burro / Butter	58 g
Gelcake MEC3	10 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quello®
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quello®
When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

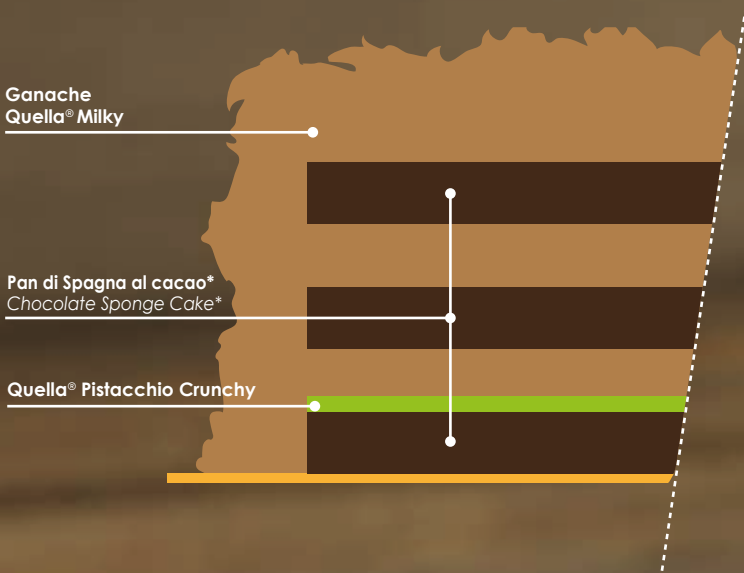
TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.
*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLA® MILKY CAKE

Una esplosione al gusto di cioccolato al latte per chi cerca i sapori delicati.

A milk chocolate flavour explosion for those in search of delicate flavours.



GANACHE QUELLA® MILKY	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	313 g
Cioccolato al latte / Milk Chocolate	168 g
Cioccolato fondente / Dark Chocolate	33 g
Quella®	403 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA

Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.

Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.

Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Milky

Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.

Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza

Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.

Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE

Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.

Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.

After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Milky

When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.

Cover and leave in the fridge to set.

When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Pistacchio Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.

TIPS: Spread 100 g Quella® Pistacchio Crunchy on top of the sponge before adding the ganache

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.

*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLA® PISTACCHIO CAKE

La preziosa crema al pistacchio incontra il cioccolato bianco. Regale!

The precious pistachio cream encounters the white chocolate. Majestic!



GANACHE QUELLA® PISTACCHIO	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	322 g
Cioccolato Bianco / White Chocolate	207 g
Quello® Pistacchio	384 g
Burro / Butter	58 g
Gelcake MEC3	10 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA

Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.

Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.

Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Pistacchio

Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.

Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza

Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.

Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE

Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.

Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.

After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Pistachio

When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.

Cover and leave in the fridge to set.

When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.

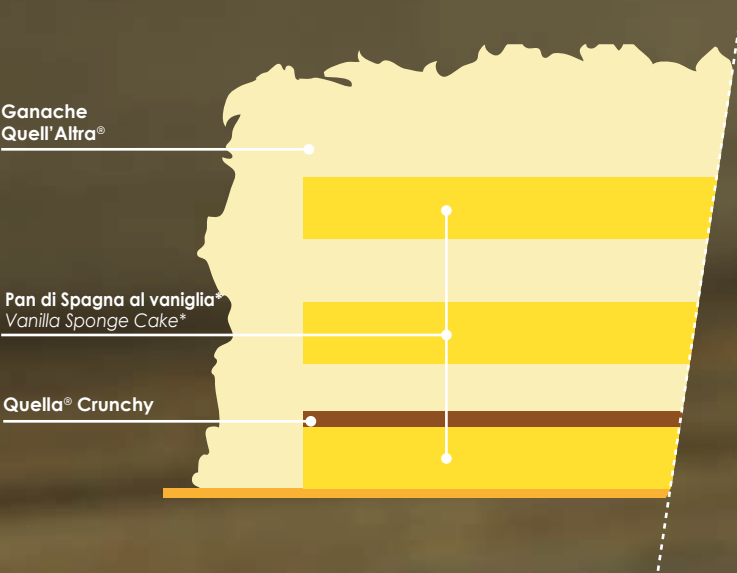
TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.

*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELL'ALTRA®
CAKE

Un candido trionfo al gusto di cioccolato bianco. Irresistibile.
A triumphal irresistible white chocolate flavour.



GANACHE QUELL'ALTRA®	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	312 g
Cioccolato Bianco / White Chocolate	201 g
Quell'Altra®	403 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quell'Altra®
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quell'Altra®
When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.
*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELL'ALTRO®
CAKE

Un look da vero duro con un cuore tenero e goloso.
A truly aggressive look with a soft and scrumptious heart.



GANACHE QUELL'ALTRO®	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	306 g
Cioccolato al latte / Milk Chocolate	163 g
Cioccolato fondente / Dark Chocolate	55 g
Quell'Altro®	393 g
Burro / Butter	55 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quell'Altro®
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quell'Altro®
When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

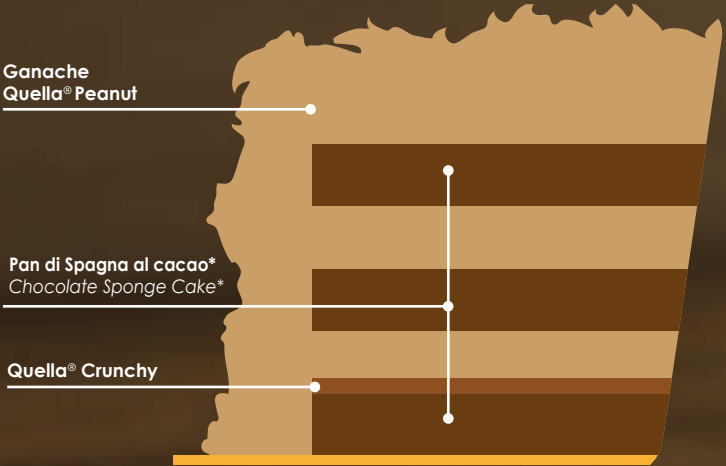
TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.
*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLA®
PEANUT CAKE

La dolcezza del cioccolato bianco incontra la forza della crema di arachidi. Imperdibile.

The sweetness of white chocolate encounters the powerful peanut cream. Don't miss it!



GANACHE QUELLA® PEANUT	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	312 g
Cioccolato bianco / White Chocolate	201 g
Quella Peanut®	403 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA

Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.

Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.

Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Peanut

Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.

Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza

Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.

Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE

Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.

Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.

After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Peanut

When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.

Cover and leave in the fridge to set.

When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.

TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

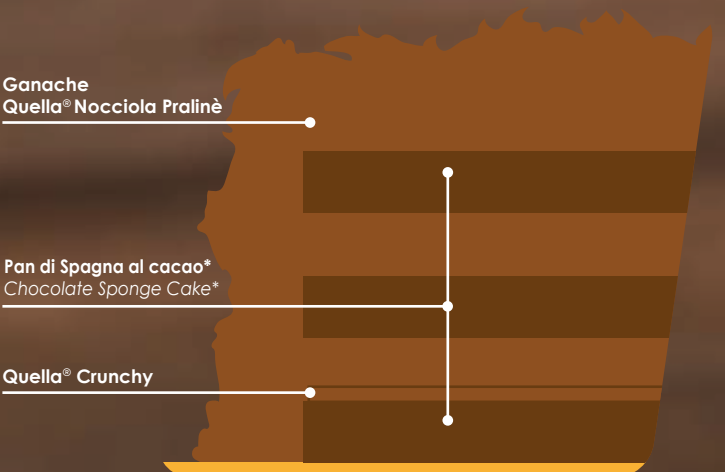
*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.

*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLA® NOCCIOLA
PRALINÉ CAKE

La note raffinate della Nocciola Praliné esaltate dall'abbraccio di cioccolato al latte e cioccolato fondente. Ineguagliabile.

The refined notes of Hazelnut Praliné enhanced by the milk chocolate that embraces the plain dark chocolate. Incomparable!



GANACHE QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	313 g
Cioccolato al latte / Milk Chocolate	168 g
Cioccolato Fondente / Dark Chocolate	33 g
Quella® Nocciola Praliné	402 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	9 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA

Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.

Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.

Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Nocciola Praliné

Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.

Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza

Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.

Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE

Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.

Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.

After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Nocciola Praliné

When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.

Cover and leave in the fridge to set.

When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of seconds until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.

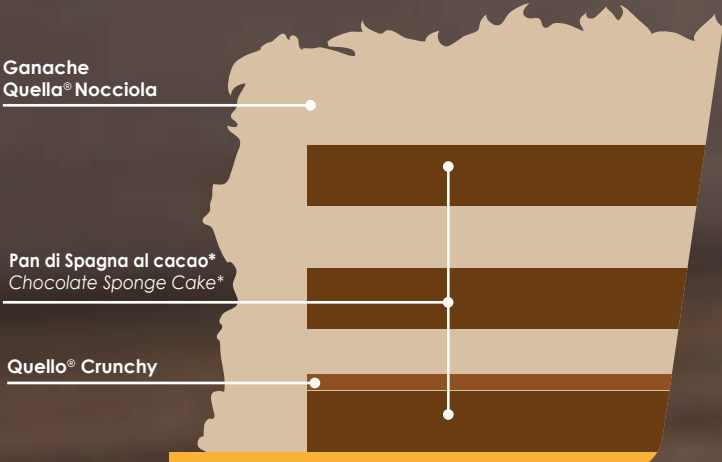
TIPS: Spread 100 g Quella® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

*per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.

*see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.

QUELLA®
NOCCIOLA CAKE

Il trionfo della nocciola per tutti gli amanti dei gusti classici.
The triumph of hazelnut for all the lovers of classic flavours.



GANACHE QUELLA® NOCCIOLA	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	320 g
Cioccolato bianco / White Chocolate	210 g
Quella® Nocciola	383 g
Burro / Butter	56 g
Gelcake MEC3	10 g
Acqua / Water	19 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Nocciola
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

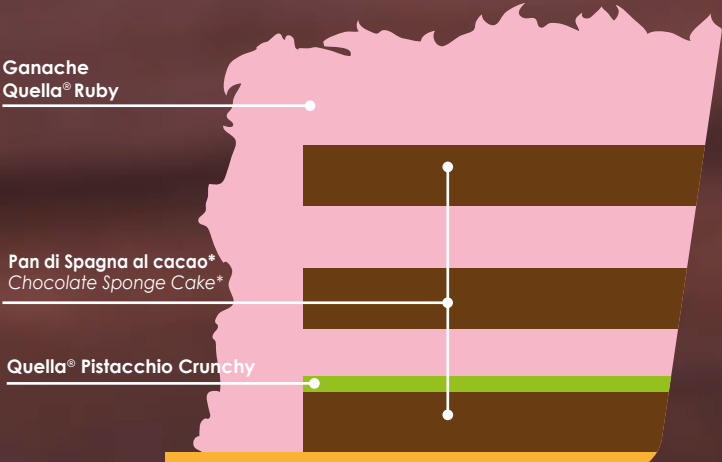
RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Hazelnut
When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quello® Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quello® Crunchy on top of the sponge before adding the ganache.

**per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.*
**see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.*

QUELLA®
RUBY CAKE

Il suo colore shock e il suo gusto avvolgente la rendono perfetta per stupire!
Nessuno potrà resisterele!
Its shocking colour and its embracing flavour make it perfectly amazing! No one will be able to resist!



GANACHE QUELLA® RUBY	
RICETTA / RECIPE	
Panna / Fresh Cream	315 g
Cioccolato bianco / White Chocolate	120 g
Cioccolato Ruby / Ruby Chocolate	120 g
Quella® Ruby	400 g
Burro / Butter	57 g
Gelcake MEC3	6 g
Acqua / Water	22 g
Totale / Total	1000 g

RICETTA
Reidrata il Gelcake in acqua tiepida e lascia riposare.
Fai bollire la panna e versala sul cioccolato precedentemente pesato in una terrina.
Dopo avere emulsionato, aggiungere la gelatina, mescolare e versare Quella® Ruby
Quando l'impasto ha raggiunto i 40°, aggiungere il burro ammorbidito e finire di emulsionare utilizzando il mixer.
Coprire e lasciare riposare in frigo finché si stabilizza
Quando è pronto, metterlo in planetaria utilizzando la foglia e mixare per 2' fino a quando non diventa morbido.
Farcire e ricoprire la torta.

RECIPE
Rehydrate the Gelcake in warm water and leave to rest.
Boil the cream and pour on the previously weighed chocolate in a bowl.
After emulsifying, add the gelatine, mix and then pour in the Quella® Ruby
When the mix reaches 40°, add the soft butter and finish emulsifying using a mixer.
Cover and leave in the fridge to set.
When ready to be used put in the kitchen machine using the flat Beater blade and mix for a couple of minutes until it becomes soft, then coat and fill the cakes.

TIPS: Spalmare 100 g Quella® Pistacchio Crunchy opra il pan di spagna prima di aggiungere la ganache.
TIPS: Spread 100 g Quella® Pistachio Crunchy on top of the sponge before adding the ganache

**per un pan di spagna più alto (2,5 cm ogni strato), fai riferimento alla ricetta nelle ultima pagine, oppure utilizza MEC3 Roullè per una torta più bassa e tradizionale.*
**see the recipe on the last pages for a taller sponge cake (2, 5 cm each layer) or use Mec3 Roullè for a smaller and more traditional version.*

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE SPONGE CAKE

RICETTA (1 kg)
Miscelare tutti gli ingredient in planetaria con la frusta per 3 minuti, velocità media.
Aggiungere l'acqua bollente e mischelare per altri 5 minuti.
Mettere in forno in 3 cerchi di diametro 20 cm, 275/300 g a porzione (dose per 1 torta)
Cuocere a 160° per 16/17'

RECIPE (1kg)
Mix all the ingredients in the kitchen machine using a whisk for 3 minutes, at medium speed
Add the boiling hot water and mix for 5 minutes.
Place in three 20 cm round cake tins 275/300 g (dosage for 1 cake) and cook in the oven at a temperature of 160° for 16/ 17 minutes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Farina / All-Purpose Flour	181 g
Olio / Oil	72 g
Uova / Eggs	72 g
Lievito / Raising agent	4 g
Bicarbonato di sodio / Baking soda	5 g
Zucchero / Sugar	311 g
Cacao in polvere / Cocoa Powder	65 g
Yogurt	181 g
Acqua Bollente / Boiling hot water	108 g
Totale / Total	1000 g



PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA

VANILLA SPONGE CAKE

RICETTA (1 kg)
Unire il burro alla Pasta Vaniglia
Sbattere leggermente le uova intere, il tuorlo e lo zucchero in una terrina.
Mettere a bagno maria a 35/40° per fare sciogliere bene lo zucchero. Frullare per ottenere una struttura omogenea, incorporare gentilmente la farina setacciata e il lievito.
Aggiungere il burro fuso e mescolare bene prima di versare l'impasto nel cerchio.
Mettere in forno in 3 cerchi diametro 20 cm, 250/275 g a porzione (dose per 1 torta)
Cuocere a 170° per 16/17' nel forno ventilato.

RECIPE (1kg)
Blend the butter with the Vanilla paste
Lightly whisk the eggs, eggs yolk and sugar in a bowl.
Place over a Bain Marie at 35-40° to make sure that the sugar dissolves.
Whisk to obtain a perfect structure, and then gently fold in the sifted flour and baking powder.
Add the melted butter and mix gently before pouring into the baking tins.
Bake at 170° 250g/275 g per portion for 16-17 minutes in a ventilated oven.

INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Burro Fuso / Melted butter	68 g
Pasta Vaniglia Madagascar Vanilla paste Madagascar	11 g
Uova intere / Whole Eggs	308 g
Tuorlo d'uovo / Egg Yolks	46 g
Zucchero / Sugar	264 g
Farina / All-purpose flour sifted	264 g
Olio / Oil	34 g
Lievito / Baking Powder	4 g
Totale / Total	1000 g





Quella family
The original



PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US:



+39.0541.859411



mec3@mec3.it



mec3.com

