



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



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



Un professionista di successo sa che per conquistare il suo pubblico occorre fare proposte sempre nuove, intriganti e inaspettate.

Per questo MEC3 ha ideato **La Gelatisserie\***, per offrire a gelatieri e pasticciatori la possibilità di creare una vetrina irresistibile, buona, attraente e sempre diversa.

Dall'esperienza MEC3 una linea di nuovi prodotti studiati 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
- Cioccolati e fiori per decorazioni originali e accattivanti

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

**La Gelatisserie\*, la pasticceria intelligente che seduce e che vende.**



Every successful professional knows that in order to conquer the public it's necessary to offer new, intriguing and unexpected proposals. This is why MEC3 has created La Gelatisserie, to offer gelato and pastry chefs the possibility to create an irresistible showcase that's delightful, eye-catching and always different.

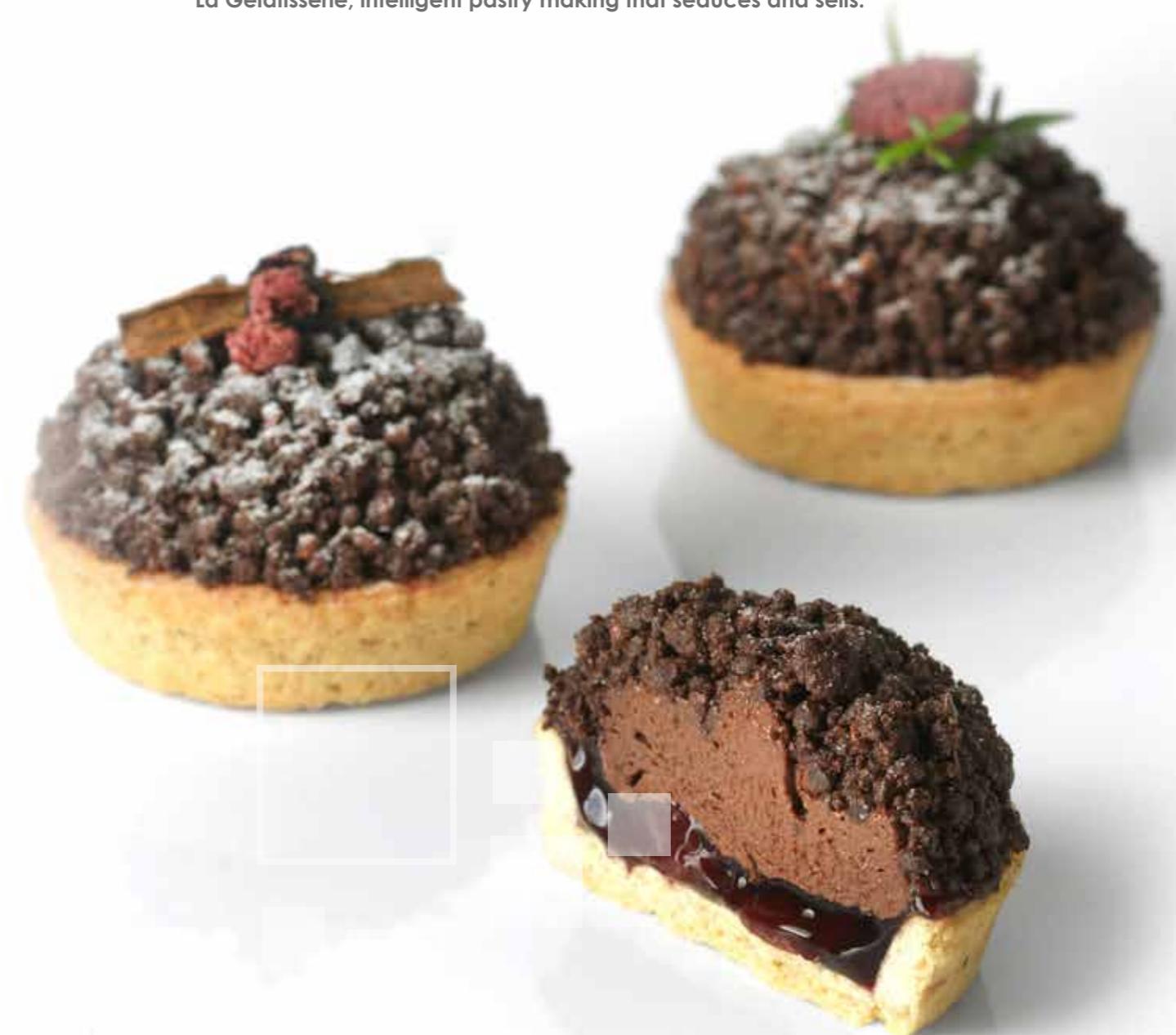
From the experience of MEC3, a line of new products studied to reinvent pastry making in the Gelato shop:

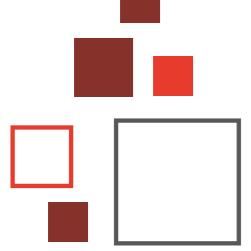
- High performance bases for negative or positive temperature desserts
- Scrumptious fillings for cold or oven baked desserts
- Ready to use modern glazes that remain perfect when sliced
- Chocolates and flowers for original and striking decorations

Cakes, semifreddi and single portions such as Fruttolotti 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.

**La Gelatisserie, intelligent pastry making that seduces and sells.**





# Basi

La Gelatisserie®

## CREMFIX ■□□

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 i nuovi Cremfix al cioccolato con puro cioccolato sprayzzato realizzato senza aromi né grassi aggiunti.

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 chocolate flavour Cremfix with pure chocolate sprayzzato made without any added flavourings or fats.

Codice Code	Descrizione Description	Dosaggio Dosage	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box	Consumo Consumption
13102	CREMFIX NEUTRO CREMFIX NEUTRAL	200 g + 300 g acqua + 1 L panna 200 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10	🌡️
13141	CREMFIX YOGO	300 g + 300 g acqua + 1 L panna 300 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10	🌡️
13147	CREMFIX VANIGLIA CREMFIX VANILLA	300 g + 300 g acqua + 1 L panna 300 g + 300 g water + 1 L cream	1 kg	10	🌡️
13172	CREMFIX CIOCCOLATO FONDENTE CREMFIX DARK CHOCOLATE	300 g + 1 L panna 300 g + 1 L cream	1 kg	10	🌡️
13173	CREMFIX CIOCCOLATO BIANCO CREMFIX WHITE CHOCOLATE	300 g + 1 L panna 300 g + 1 L cream	1 kg	10	🌡️
13150	PASTICREM F400	400 g prodotto + 1 L acqua 400 g + 1 L water	1,20 kg	10	🌡️



## 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.

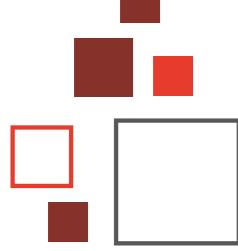
Il Perfetto è stato studiato per creare semifreddi altamente qualitativi, di grande effetto e di veloce realizzazione. Il nuovo Semifreddo Natura per chi cerca una soluzione senza emulsionanti, senza grassi vegetali e senza aromi e con zucchero di dattero e zucchero di canna ideale anche per la preparazione di dessert da servire a temperatura positiva (+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 new 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	Consumo Consumption
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	🌡️





# Fancy

La Gelatisserie®

GranFrutta© Farcy con il 70% di frutta è l'innovativa linea di farciture studiata per essere utilizzata in tutti i dolci da consumare a temperature positive e nei prodotti da forno.

Dolcelatte Crema da un'antica ricetta una sontuosa crema di latte arricchita con l'irresistibile sapore dello zucchero caramellato. Scopri la nuova Gianduja Magic dalla speciale formulazione e dalla struttura morbida e spalmabile studiata per dessert positivi. Una crema alla gianduia ideale per la farcitura ante-forno di crostate, biscotti, fagottini e croissants. La metterai ovunque.

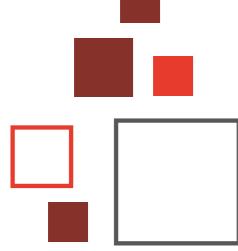
Granfrutta© Farcy containing 70% fruit is an innovative line of fillings studied for use in all desserts to be consumed at positive temperatures and for oven-baked products.

Dolcelatte Cream from an old fashioned recipe is a sumptuous milk cream enriched with the irresistible taste of caramelized sugar.

Discover the new Gianduja Magic with a special formulation and a soft and spreadable structure studied for positive desserts. A gianduia cream ideal for filling tarts, biscuits, sweet little parcels and croissants prior to baking. You will put it everywhere. desserts thanks to their anti-freeze structure.

Codice Code	Descrizione Description	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box	Consumo Consumption
14930	CREMA GIANDUJA MAGIC	4,5 kg	2	0°C - +40°C
14047	DOLCE LATTE CREMA	3,0 kg	2	0°C - +40°C
68502	GRANFRUTTA FARCY ANANAS GRANFRUTTA FARCY PINEAPPLE	2 kg	4	0°C - +40°C
68503	GRANFRUTTA FARCY CILIEGIE GRANFRUTTA FARCY CHERRY	2 kg	4	0°C - +40°C
68504	GRANFRUTTA FARCY FRAGOLA GRANFRUTTA FARCY STRAWBERRY	2 kg	4	0°C - +40°C
68505	GRANFRUTTA FARCY MELA GRANFRUTTA FARCY APPLE	2 kg	4	0°C - +40°C
68506	GRANFRUTTA FARCY MIRTILLIO GRANFRUTTA FARCY BLUEBERRY	2 kg	4	0°C - +40°C
68507	GRANFRUTTA FARCY PERA GRANFRUTTA FARCY PEAR	2 kg	4	0°C - +40°C
68508	GRANFRUTTA FARCY FRUTTI DI BOSCO GRANFRUTTA FARCY MIXED BERRIES	2 kg	4	0°C - +40°C





# Mirror glaze

La Gelatisserie®

Linea di glasse dai colori moderni ad effetto lucido 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.

Con le glasse Mirror i dolci sapranno riflettere la creatività di ogni pasticciere.

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. With Mirror Glaze the desserts will reflect the creativity of every pastry chef.

Codice Code	Descrizione Description	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box	Consumo Consumption
15911	MIRROR GLAZE WHITE	3 kg	2	
15912	MIRROR GLAZE MANGO	3 kg	2	
15913	MIRROR GLAZE MISS PURPLE	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	
15900A	MIRROR GLAZE LIMONE MIRROR GLAZE LEMON	3 kg	2	
15909	MIRROR GLAZE PISTACHIO	3 kg	2	
15910	MIRROR GLAZE SALTED BUTTER CARAMEL	3 kg	2	



## GLITTER GLAZE ■□□

Le glasse Mec3 brillano!

Con le fantastiche **Glitter Glaze** è possibile vestire a festa le creazioni di pasticceria moderna, trasformandole in capolavori da mangiare con gli occhi. Tre glasse glitterate dai colori unici e luccicanti per donare un look esclusivo ad ogni vetrina. La "Rossa" **Glitter Glaze Red**, con una tonalità brillante che scalda gli occhi e il cuore, è la nuance ideale per celebrare l'amore e rendere sofisticata ogni ricorrenza. **Glitter Glaze Green**, la "Verde Smeraldo", è perfetta per ricreare sui dolci una paletta natalizia o per dare il benvenuto alla primavera in modo glamour e accattivante. Infine, **Glitter Glaze Gold**, la glassa "Oro chic", permette di creare una vetrina gioiello, preziosa e molto raffinata, che conquisterà il cliente al primo sguardo.

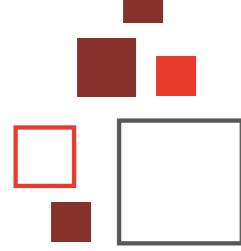
The MEC3 glazes sparkle!

With the fantastic **Glitter Glaze**, it's possible to dress-up modern pastry creations, transforming them into works of art to eat with the eyes. Three glittery glazes with unique and shimmering colours to give an exclusive look to every showcase.

The "Red" **Glitter Glaze Red**, with its brilliant colour that warms the eyes and heart is the ideal shade to celebrate love and make every occasion sophisticated. **Glitter Glaze Green**, the "Emerald Green", perfect to create a Christmas palette on desserts or to welcome the spring season in a glamorous and captivating way. Finally, **Glitter Glaze Gold**, the **Chic Golden** glaze, that allows you to create a precious and extremely refined showcase, that will conquer the customer at first sight.

Codice Code	Descrizione Description	Peso Unitario Unit Weight	Unità / Cartone Unit / Box	Consumo Consumption
14855	KIT GLITTER GLAZE	7,8 kg	6 x 1,3 kg	
15914	GLITTER GLAZE RED	1,3 kg	6	
15915	GLITTER GLAZE GREEN	1,3 kg	6	
15916	GLITTER GLAZE GOLD	1,3 kg	6	





# Complementari

La Gelatisserie®

A completamento della linea di prodotti per pasticceria, La Gelatisserie® propone una serie di soluzioni altamente innovative e pratiche da utilizzare, finalizzate ad aumentare l'appeal delle creazioni e per agevolare il lavoro quotidiano dei gelatieri e pasticciatori professionisti.

To complete the line of products for pastry making, La Gelatisserie® proposes a series of particularly innovative and practical solutions designed to increase the appeal of the creations and to facilitate the daily work of professional gelato and pastry makers.

## DECORATIONS ■□□

Simple, beautiful decorations for transforming and making every dessert inviting and capable of satisfying all aesthetic requirements. Modern chablon, thin chocolate waves, chocolate sticks, elegant spheres and dynamic comma stripes; decorations in fine chocolate to give a final touch every dessert. Sugar flowers, Marzipan roses and Macaron shells for creating a romantic atmosphere in the showcase. Food colourings to personalize and to make chocolate surfaces and pastry products in general much more glamourous. An indispensable selection for every gelato maker.



DECO SFERA CIOCCOLATO FONDENTE  
■□□



DECO VIRGOLA CIOCCOLATO FONDENTE  
■□□



DECO VIRGOLA CIOCCOLATO BIANCO  
■□□

## DECORAZIONI ■□□

Decorazioni semplici e belle per trasformare e rendere invitante ogni dolce, in grado di soddisfare tutte le esigenze estetiche. Moderni chablon, sottilissime onde, raffinate bacchette, eleganti sfere e dinamiche virgole; tutte decorazioni in finissimo cioccolato per impreziosire con un ultimo tocco ogni dessert. Fiori di zucchero, rose di marzapane e gusci di macaron per un'atmosfera più romantica in vetrina. Coloranti alimentari per personalizzare e rendere più glamour le superfici in cioccolato e prodotti da pasticceria in generale. Una selezione essenziale ma indispensabile per ogni gelatiere.



FORELLINI ZUCCHERO  
■□□



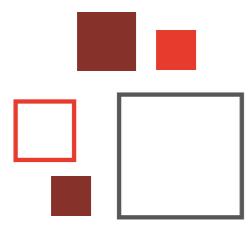
ROSE MARZAPANE  
■□□



MACARONS  
■□□

Codice Code	Descrizione Description	Unità / Cartone Unit / Box	Consumo Consumption
465080DEC	DECO SFERA CIOCCOLATO FONDENTE DECO SPHERE DARK CHOCOLATE	96 pz Ø2,8	
465090DEC	DECO VIRGOLA CIOCCOLATO FONDENTE DECO COMMA DARK CHOCOLATE	76 pz L9	
465100DEC	DECO VIRGOLA CIOCCOLATO BIANCO DECO COMMA WHITE CHOCOLATE	76 pz L9	
465000DEC	FORELLINI ZUCCHERO SUGAR FLOWERS	500 pz di 6 colori misti 500 pcs of 6 mixed colours	
465010DEC	ROSE MARZAPANE ROSE MARZIPAN	35 pz = 7 x 5 colori 35 pcs = 7 x 5 colours	
465020DEC	MACARONS	384 pz = 96 x 4 colori 384 pcs = 96 x 4 colours	

# Stampi e supporti



Tartelline, stampi per realizzare moderne e attraenti tartellette. Fruttolotti, accattivanti stampi studiati nei minimi dettagli che permettono di ricreare fedelmente la forma della frutta in 3D.

Barattolotti, vasetti pratici ed eleganti per una proposta versatile golosa e redditizia. Strumenti per osare con semplicità. Scopri come riceverli.

Tartelline, moulds for creating modern and attractive tartlets. Fruttolotti, attractive moulds studied in detail that allow you to recreate the shape of fruit in 3D.

Barattolotti, practical and elegant jars for a versatile, delicious and profitable proposal. Instruments for daring with simplicity. Discover how to receive them.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
46445A	FRUTTOLOTTO FRAGOLA FRUTTOLOTTO STRAWBERRY	1 x 5 stampi 120 ml
46444A	FRUTTOLOTTO LAMPONE FRUTTOLOTTO RASPBERRY	1 x 5 stampi 110 ml
46443A	FRUTTOLOTTO LIMONE FRUTTOLOTTO LEMON	1 x 5 stampi 120 ml
46442A	FRUTTOLOTTO MELA-CILIEGIA FRUTTOLOTTO APPLE-CHERRY	1 x 5 stampi 115 ml
46446A	FRUTTOLOTTO PERA FRUTTOLOTTO PEAR	1 x 5 stampi 115 ml
465030DEC	BARATTOLOTTI	36 pz, 170 ml
36653	PAN DI SPAGNA ROULLÈ NEUTRO NEUTRAL SPONGE CAKE ROULLÈ	12 fogli, 38x56 H 0,7 cm
36652	PAN DI SPAGNA ROULLÈ CACAO COCOA SPONGE CAKE ROULLÈ	12 fogli, 38x56 H 0,7 cm
46511A	STAMPO TARTELLINA	2 x 6 stampi



BARATTOLOTTO  
■□□

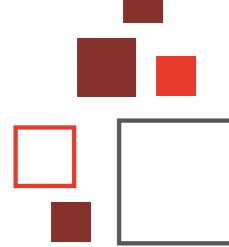


FRUTTOLOTTI  
■□□



TARTELLINA  
■□□





# Pronti all'uso



## 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
36671	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	42 pezzi
36672	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	42 pezzi

## 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.



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

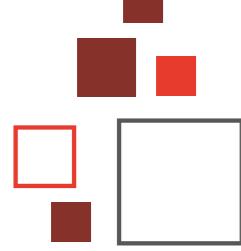
## INSTACRUMBLE ■□□

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 caramel, l'originale cacao con granella di fave di cacao e l'esotico cocco Gluten Free.

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, the original cocoa with cocoa bean grains and the exotic coconut Gluten Free.

Codice Code	Descrizione Descriptions	Unità / Cartone Unit / Box
16090A	INSTACRUMBLE CACAO	2 x 2,50 kg
16089A	INSTACRUMBLE CARAMEL	2 x 2,50 kg
16088A	INSTACRUMBLE NEUTRO	2 x 2,50 kg
16093	INSTACRUMBLE COCCO gluten free	2 x 2,50 kg





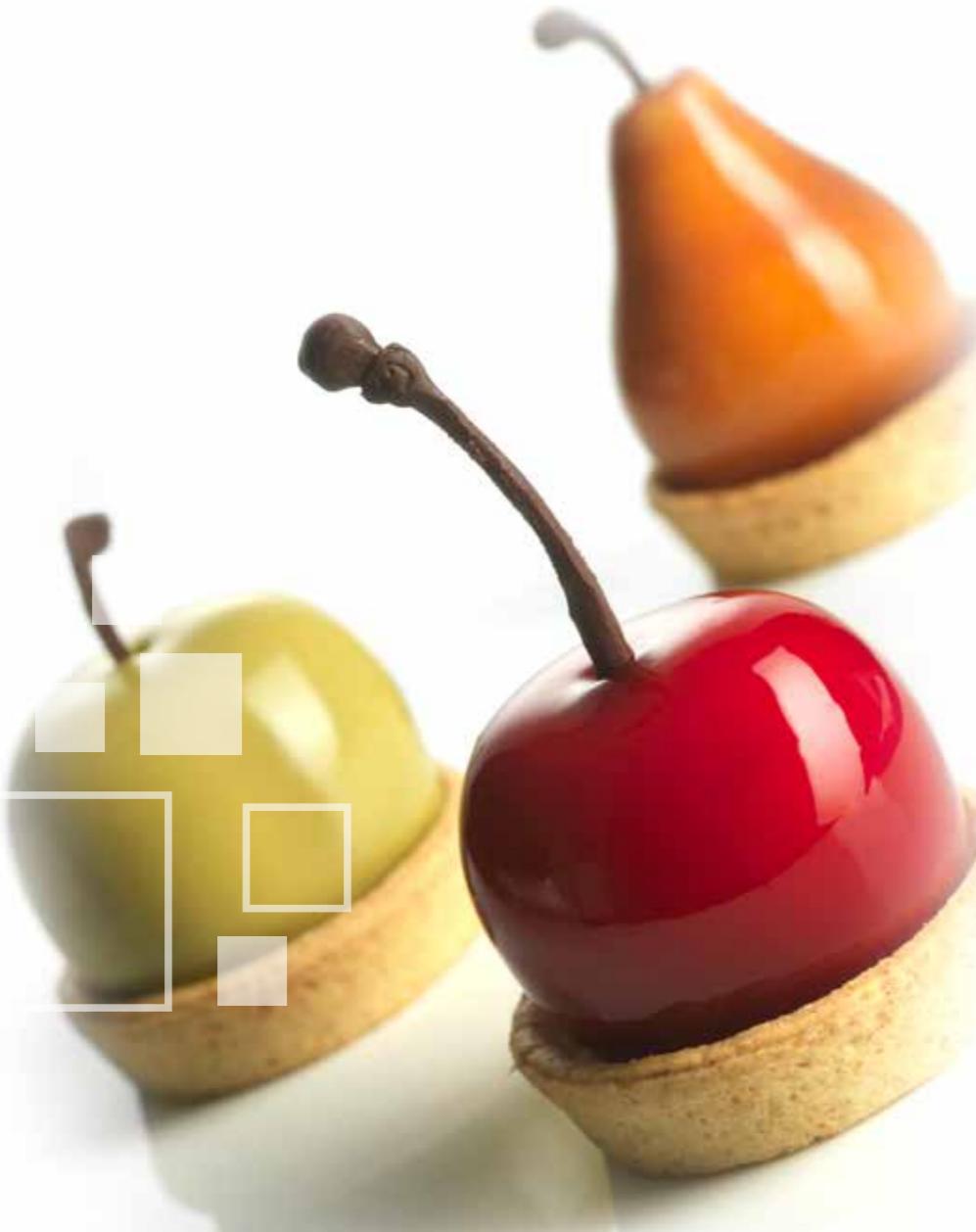
# Le ricette

La Gelatisserie®

## FRUTTOLOTTI ■□□

Impossibile resistere alla simpatia e all'eleganza dei Fruttolotti. Una gioia per gli occhi e per il palato facile da realizzare. Per chi non vuole porsi limiti ma vuole stupire creando delle realistiche composizioni di frutta 3D.

Impossible to resist the delightful and elegant Fruttolotti. A joy for the eyes and the palate, easy to prepare. For those who have no set limits but want to impress by creating realistic fruit compositions in 3D.



## CILIEGIA ■□□ CHERRY

<b>Frolla</b> Shortcrust pastry	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671
<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO MELA-CILIEGIA FRUTTOLOTTO APPLE-CHERRY	46442A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY CILIEGIE GRANFRUTTA FANCY CHERRY	68503
<b>Glassa</b> Glaze	MIRROR GLAZE AMARENA	15907A
<b>Decorazione</b> Decoration	PISTILLO DI CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE PISTIL	

## MELA ■□□ APPLE

<b>Frolla</b> Shortcrust pastry	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671
<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO MELA-CILIEGIA FRUTTOLOTTO APPLE-CHERRY	46442A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY MELA GRANFRUTTA FANCY APPLE	68505
<b>Glassa</b> Glaze	MIRROR GLAZE PISTACHIO	15909
<b>Decorazione</b> Decoration	PISTILLO DI CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE PISTIL	

## PERA ■□□ PEAR

<b>Frolla</b> Shortcrust pastry	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671
<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO PERA FRUTTOLOTTO PEAR	46446A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY PERA GRANFRUTTA FANCY PEAR	68507
<b>Glassa</b> Glaze	MIRROR GLAZE SALTED BUTTER CARAMEL	15910
<b>Decorazione</b> Decoration	PISTILLO DI CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE PISTIL	

## LIMONE ■□□ LEMON



<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO LIMONE FRUTTOLOTTO LEMON	46443A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY MIRTILLIO GRANFRUTTA FANCY BLUEBERRY	68506
<b>Glassa</b> Glaze	MIRROR GLAZE LIMONE MIRROR GLAZE LEMON	15900A
<b>Decorazione</b> Decoration	FOGLIA DI LIMONE LEMON LEAF	

## FRAGOLA ■□□ STRAWBERRY



<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO FRAGOLA FRUTTOLOTTO STRAWBERRY	46445A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY FRAGOLA GRANFRUTTA FANCY STRAWBERRY	68504
<b>Glassa</b> Glaze	MIRROR GLAZE FRAGOLA MIRROR GLAZE STRAWBERRY	15901A
<b>Decorazione</b> Decoration	CIUFFO DI FRAGOLA FRESCA WHISP OF FRESH STRAWBERRY	

## LAMPONE ■□□ RASPBERRY

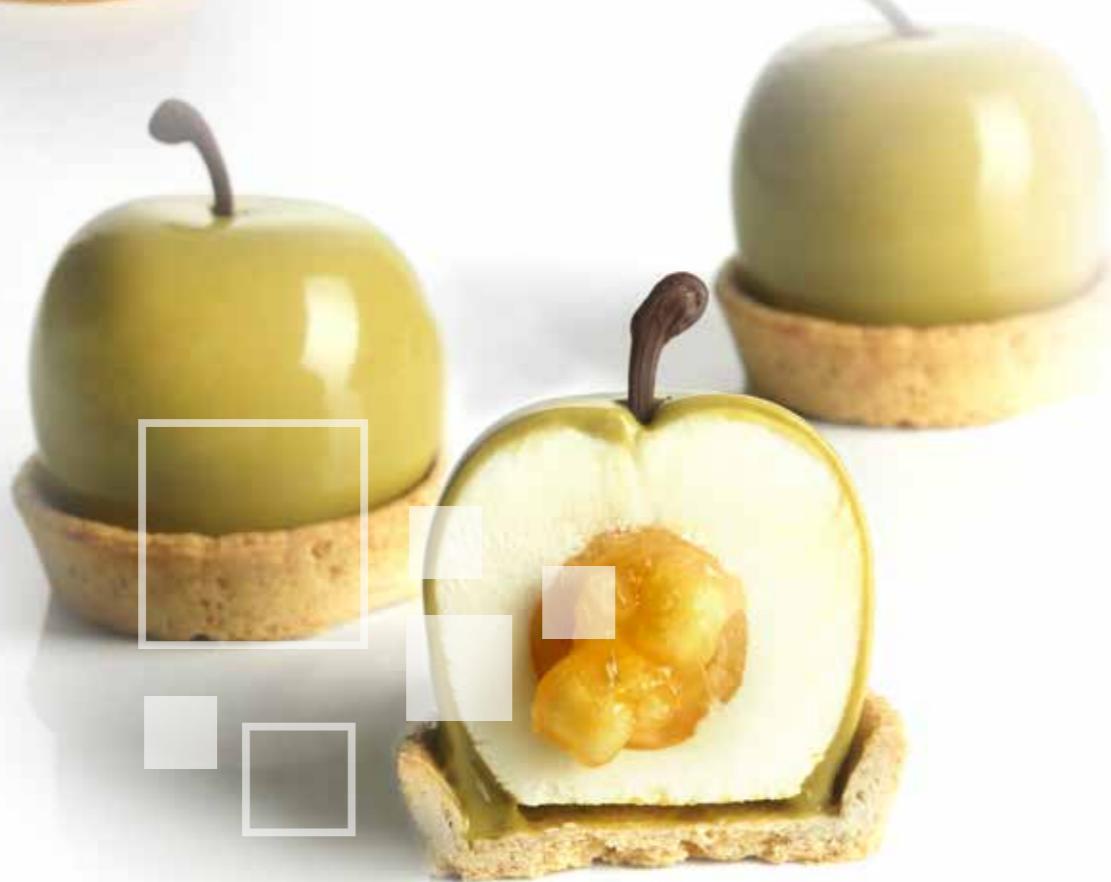


<b>Stampo esterno</b> External mould	FRUTTOLOTTO LAMPONE FRUTTOLOTTO RASPBERRY	46444A
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Farcitura	GRANFRUTTA FANCY FRUTTI DI BOSCO GRANFRUTTA FANCY MIXED BERRIES	68508
<b>Glassa</b> Glaze	SPRAY ROSSO VELLUTO SPRAY RED VELVET	

## COCCO ■□□ COCONUT



<b>Stampo esterno</b> External mould	SFERA o DOPPIA MEZZA SFERA SPHERE or DOUBLE HALF SPHERE	
<b>Base</b> Base	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO CREMIX WHITE CHOCOLATE	13173
<b>Farcitura</b> Filling	GRANFRUTTA FANCY ANANAS GRANFRUTTA FANCY PINEAPPLE	68502
<b>Glassa</b> Glaze	COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE TIPO 'M' MILK CHOCOLATE TYPE 'M' COATING	15921A
<b>Decorazione</b> Decoration	SCAGLIE DI COCCO COCONUT FLAKES	



## BARATTOLOTTI ■□□

Scrigni che nascondono golose creazioni in infinite combinazioni di gusto.  
Monoporzioni in dolci vasetti, pratiche e irresistibili per una redditizia proposta dedicata alla vetrina verticale.

Tiny jars containing delicious creations in infinite flavour combinations.  
Single portions in sweet pots, practical and irresistible for a profitable proposal dedicated to the vertical showcase.



## AMORENA ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE AMARENA	15907A
Mousse	CREMFIX NEUTRO + PESTO DI MANDORLA CREMFIX WHITE CHOCOLATE	13102
Crumble	INSTACRUMBLE CACAO	16090
Variegato	GRANFRUTTA FANCY CILIEGIE GRANFRUTTA FANCY CHERRY	68503
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36652



## DOLCELATTE ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE BLACK	15902A
Mousse	CREMFIX CIOCCOLATO FONDENTE	13172
Crumble	INSTACRUMBLE CARAMEL	16089
Variegato	DOLCELATTE	14047
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO	36652



## MIMOSA ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE LIMONE	15900A
Mousse	CREMFIX CIOCCOLATO BIANCO	13173
Crumble	INSTACRUMBLE NEUTRO	16088
Variegato	GRANFRUTTA FANCY ANANAS	68502
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36652

## MECROCK ■□□



Glassa	MIRROR GLAZE CIOCCOLATO	15902A
Mousse	CREMFIX NEUTRO + PASTA DI NOCCIOLA	13102
Crumble	INSTACRUMBLE CACAO	16090
Variegato	CREMA GIANDUJA MAGIC	14930
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO + BAGNÌ CAFFÉ	36652

## MISS PURPLE ■□□



Glassa	MIRROR GLAZE MANGO	15913
Mousse	CREMFIX YOGO	13141
Crumble	INSTACRUMBLE NEUTRO	16088
Variegato	GRANFRUTTA FARCY MIRTILLO	68506
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36652

## OPERETTA ■□□



Glassa	MIRROR GLAZE SALTED BUTTER CARAMEL	115910
Mousse	CREMFIX VANIGLIA	13147
Crumble	INSTACRUMBLE CARAMEL	16089
Variegato	GRANFRUTTA FARCY PERA	68507
Pan di Spagna	ROULLÉ CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36652



## TARTELINE ■□□

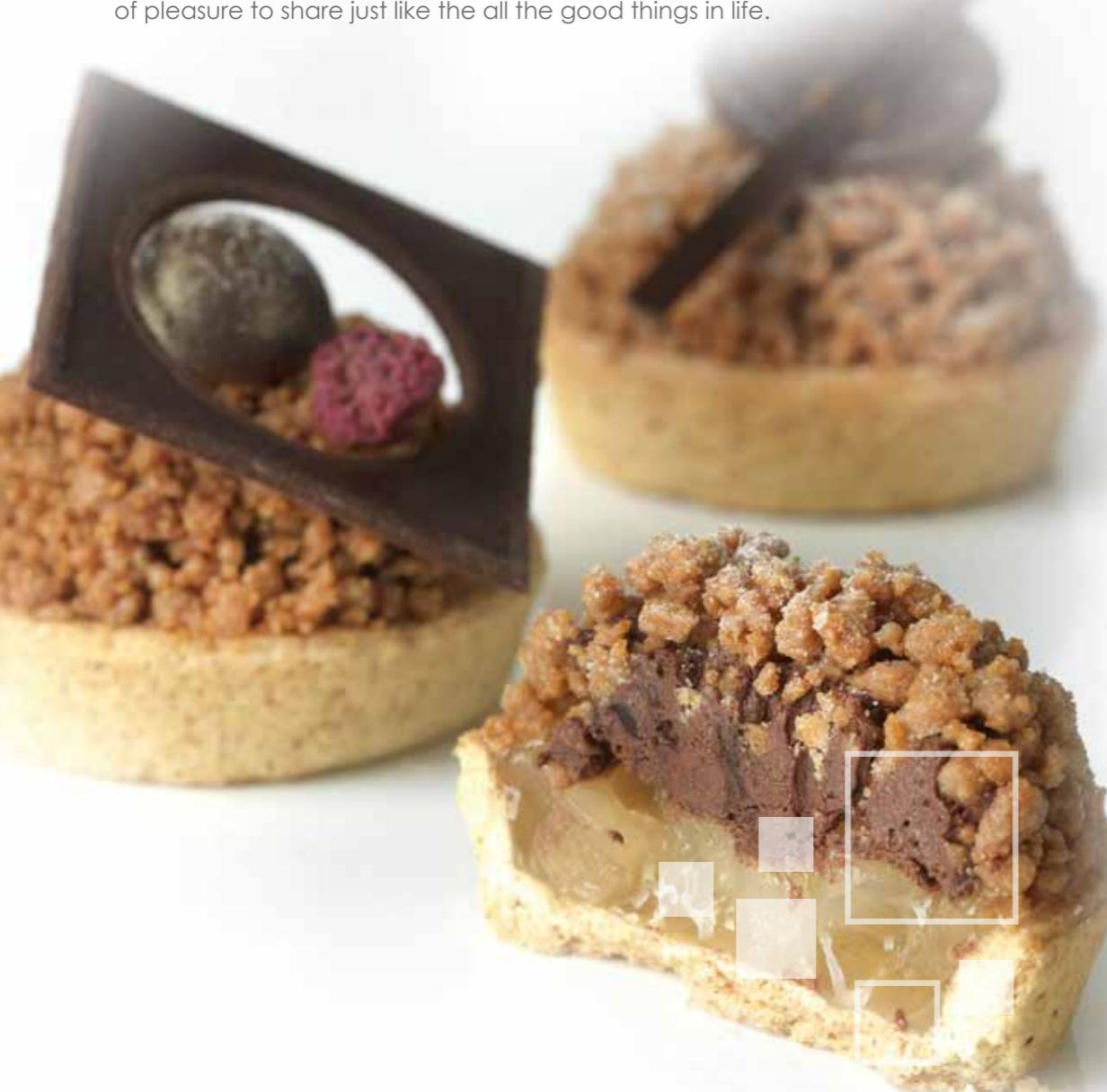
La Gelatisserie reinventa le tartellette con una proposta pratica e accattivante. Partendo dagli involucri di pasta frolla pronti all'uso sarà un gioco realizzare attraenti e deliziosi scrigni dal cuore cremoso. Riempili con le golose Farcy e divertiti abbinando Creme e Mousse. Rivesti il tutto con le eleganti glasse per Tartelline dallo stile moderno o con i fragranti crumble per Tartelline dall'aspetto appetitoso e artigianale.

Prova come sono facili e divertenti da realizzare e scopri come sono facili da vendere. Piccoli pasticcini da concedersi. Piccoli momenti di piacere da condividere. Come le cose belle della vita.



La Gelatisserie reinvent tartlets with a practical and attractive proposal. Starting from the ready to use shortcrust pastry casing it will be simple to create delicious treasure chests with a creamy heart. Fill them with delicious Farcy and have fun combining the creams and Mousse. Coat with the elegant glazes for Tartelline with a modern style and with the fragrant crumble for Tartelline with an appetising and artisanal aspect.

Discover how easy and fun they are to prepare and to sell. Indulge in these tiny pastries. Small moments of pleasure to share just like the all the good things in life.



## MELETTA ■□□

<b>Crumble</b>	INSTACRUMBLE NEUTRO	16088
<b>Ripieno Filling</b>	CREMA PASTICCERA	*
	GRANFRUTTA FARCY MELA	68505
<b>Frolla</b>	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671



## CIURI CIURI ■□□

<b>Crumble</b>	INSTACRUMBLE NEUTRO + GRANELLA PISTACCIO CIURI CIURI	16088
<b>Ripieno Filling</b>	CHANTILLY VANIGLIA	*
	ROULLÉ NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36653
	CREMA PASTICCERA AL PISTACCIO	*
<b>Frolla</b>	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## AMORENA ■□□

Crumble	INSTACRUMBLE CACAO	16090
Ripieno Filling	CHANTILLY CIOCCOLATO	*
	GRANFRUTTA FARCY CILIEGIA	68503
Frolla	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671



## DOLCE LATTE ■□□

Crumble	INSTACRUMBLE CARAMEL	16089
Ripieno Filling	CHANTILLY CIOCCOLATO	*
	DOLCE LATTE CREMA	14047
Frolla	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672





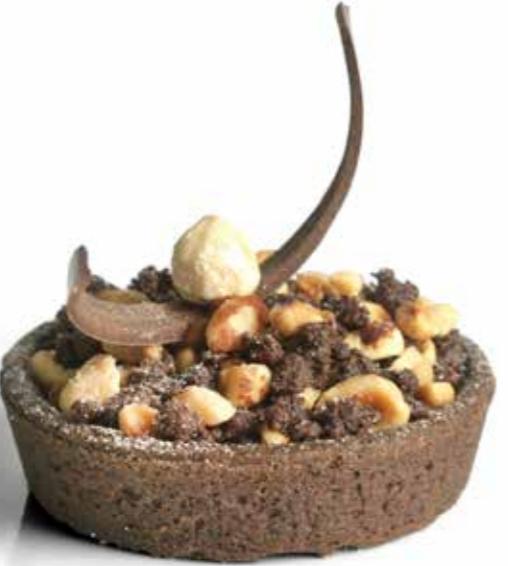
## ESPRESSO ■□□

<b>Crumble</b>	INSTACRUMBLE CACAO	16090
	CHANTILLY VANIGLIA	*
<b>Ripieno Filling</b>	ROULLÉ NEUTRO + BAGNÌ CAFFÉ	36653
	CREMA PASTICCERA AL CAFFÉ	*
<b>Frolla</b>	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## MIMOSA ■□□

<b>Crumble</b>	INSTACRUMBLE NEUTRO + CUBETTI DI PAN DI SPAGNA	16088
	CHANTILLY VANIGLIA	*
<b>Ripieno Filling</b>	ROULLÉ NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36653
	GRANFRUTTA FARY ANANAS	68502
<b>Frolla</b>	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671



## MAGIC ■□□

Crumble	INSTACRUMBLE CACAO + GRANELLA NOCCIOLA CIURI CIURI	16088
Ripieno Filling	GIANDUJA MAGIC	14930
Frolla	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## CARA PERA ■□□

Crumble	INSTACRUMBLE CARAMEL	16089
Ripieno Filling	CHANTILLY CIOCCOLATO	*
	GRANFRUTTA FANCY PERA	68507
Frolla	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671





## FRAGOLA ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE FRAGOLA	15901A
Ripieno Filling	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO	13173
	GRANFRUTTA FARCY FRAGOLA	68504
Frolla	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## MANGO ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE MANGO	15913
Ripieno Filling	CREMIX CIOCCOLATO BIANCO	13173
	GRANFRUTTA FARCY ANANAS	68502
Frolla	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## PURPLE ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE MISS PURPLE	15912
Ripieno Filling	CREMFIX CIOCCOLATO BIANCO	*
	GRANFRUTTA FARCY MIRTILLO	68505
Frolla	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	36671



## WHITE ■□□

Glassa	MIRROR GLAZE WHITE	15911
Ripieno Filling	CREMFIX CIOCCOLATO BIANCO	13173
	GRANFRUTTA FARCY FRUTTI DI BOSCO	68508
Frolla	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	36672



## TORTE ■□□

In gelateria sono il biglietto da visita di professionalità ed artigianalità, le proposte La Gelatisserie® sono idee con cui pasticciere e gelatieri possono esprimere tutta la loro personalità.

Con la linea LaGelatisserie avrai tutti gli strumenti per realizzare fantastiche Dripping Cake. La cosiddetta «torta che gocciola» con la glassa che sembra sciogliersi lungo tutto il bordo della torta.

Torta alta per far risaltare le colature e guarnita con tanti dolcetti e decorazioni.

Torta di tendenza, scenografica e di grande effetto visivo, ideale per celebrare tutto quello che si può celebrare.

In the gelato shop, they are the business card for every professional artisan. The La Gelatisserie proposals are ideas with which pastry and gelato makers can express all their personality.

With the Line La Gelatisserie you will have all the necessary instruments to create the fantastic Dripping cake. The so-called cake that drips with glaze that seems to melt along the border of the cake.  
A high cake to emphasize the dripping and decorated with lots of sweet decorations.  
A spectacular and trendy cake, visually striking , ideal for celebrating every occasion.



## AMORENA ■□□

Dripping	GANACHE CIOCCOLATO BIANCO	*
Base	CREMFIX NEUTRO + PESTO DI MANDORLA	13102
1° - 2° strato	GRANFRUTTA FARCY CILIEGIA	68503
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654
3° strato	GRANFRUTTA FARCY CILIEGIA + INSTACRUMBLE CACAO	68503 + 16090
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654



## DOLCELATTE ■□□

Dripping	GANACHE CIOCCOLATO FONDENTE	*
Base	CREMFIX CIOCCOLATO FONDENTE	13172
1° - 2° strato	DOLCE LATTE CREMA	14047
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ CAFFÉ	36654
3° strato	DOLCE LATTE CREMA + INSTACRUMBLE CARAMEL	14047 + 16089
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ CAFFÉ	36654



## MIMOSA ■□□

Dripping	GANACHE LIMONE	*
Base	CREMFIX CIOCCOLATO BIANCO	13173
1° - 2° strato	GRANFRUTTA FARCY ANANAS	68502
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654
3° strato	GRANFRUTTA FARCY ANANAS + INSTACRUMBLE NEUTRO	68502 + 16088
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654



## MECROCK ■□□

Dripping	GANACHE NOCCIOLA	*
Base	CREMFIX NEUTRO + NOCCIOLA-LA'LA'	13102
1° - 2° strato	CREMA GIANDUJA MAGIC	14930
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ CAFFÉ	36654
3° strato	CREMA GIANDUJA MAGIC + INSTACRUMBLE CACAO	14930 + 16090
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ CAFFÉ	36654





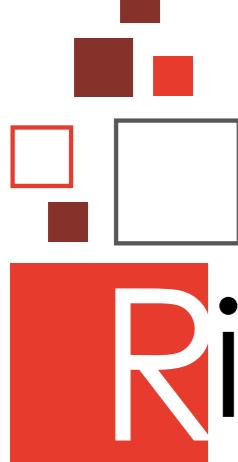
## MISS PURPLE ■□□

Dripping	MIRROR GLAZE MISS PURPLE	15912
Base	CREMIX YOGO	13141
1° - 2° strato	GRANFRUTTA FARCY MIRTILLO	68506
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654
3° strato	GRANFRUTTA FARCY MIRTILLO + INSTACRUMBLE NEUTRO	68506 + 16088
	PAN DI SPAGNA NEUTRO + BAGNÌ MARASCHINO	36654



## OPERETTA ■□□

Dripping	GANACHE CARAMELLO	*
Base	CREMIX VANIGLIA	13147
1° - 2° strato	GRANFRUTTA FARCY PERA	68507
	PAN DI SPAGNA CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36655
3° strato	GRANFRUTTA FARCY PERA + INSTACRUMBLE CARAMEL	68507 + 16089
	PAN DI SPAGNA CACAO + BAGNÌ MARASCHINO	36655



# Ricette base

La Gelatisserie®

## \*CHANTILLY ■□□

CHANTILLY ALLA VANIGLIA

Panna Fresca	470 gr
Acqua	140 gr
Cremfix Neutro	90 gr
Acqua	200 gr
Pasticrem F400	90 gr
Pasta Vaniglia	10 gr

CHANTILLY AL CIOCCOLATO

Panna Fresca	420 gr
Acqua	140 gr
Cremfix Neutro	90 gr
Acqua	200 gr
Pasticrem F400	80 gr
Pasta Vaniglia	70 gr

## \*GANACHE DRIPPING CAKE ■□□

Panna Fresca	100 gr
Copertura Tipo "M"	200 gr

## \*CREMA PASTICCERA ■□□

VANIGLIA

Acqua	1.000 gr
Pasticrem F400	400 gr
Pasta Vaniglia	15 gr

CAFFÉ

Acqua	1.000 gr
Pasticrem F400	400 gr
Caffé solubile	30 gr

PISTACCHIO

Acqua	1.000 gr
Pasticrem F400	400 gr
Pasta Pistacchio	150 gr





PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:  
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US AT:



+39.0541.859411    [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)    [mec3.com](http://mec3.com)

