

MEC3

Oriental

TALES

from timeless legends, new masterpieces are born.

A millennial history, entwined with ancient ingredients and intense aromas, encounters Italian excellence.

Oriental Tales is the new line by MEC3 that celebrates the richness of the Oriental tradition by transforming its timeless flavours into contemporary masterpieces of pastry and gelato. A dedication to the sweetest memories, a new chapter of indulgence ready to enchant the world over.

Da leggende senza tempo nascono nuovi capolavori.

Una storia millenaria, intrecciata con ingredienti antichi e profumi intensi, incontra l'eccellenza italiana. È Oriental Tales, la nuova linea MEC3 che celebra la ricchezza della tradizione orientale trasformando i suoi sapori senza tempo in capolavori contemporanei di pasticceria e gelateria. Una dedica ai ricordi più dolci, un nuovo capitolo di golosità pronto ad incantare i palati di tutto il mondo.

Dondurma Base

Base Dondurma

Born in the crowded squares of Turkey, Dondurma enchants with its acrobatics and its extraordinary elasticity. A gelato that will conquer you even before tasting.

Nato nelle affollate piazze della Turchia, il Dondurma incanta con le sue acrobazie e la sua straordinaria elasticità. Un gelato che conquista ancora prima dell'assaggio.



Dondurma Base allows you to replicate the stringy structure of the Dondurma gelato and to transform every pastry and gelato creation into a spectacle of consistencies.

Base Dondurma consente di replicare la struttura filante del gelato Dondurma e trasformare ogni creazione di pasticceria e gelateria in uno spettacolo di consistenze.

RECIPE / Ricetta

Dondurma Base Base Dondurma	100 g
Fresh Cream Panna fresca	50 g
Sugar Zucchero	220 g
Milk Latte	950 g

COD 02935
BOX 8 bags x 2 kg / CRT 8 sacchetti x 2 kg

Inspiration

DESERT ROSE
GELATO CAKE



DATTERINO
GELATO ROLL



TOPAZ
GELATO



Baklava Pistachio Cream

Filo pastry, dried fruit, honey: in the ancient imperial courts the recipe for Baklava was born. A symbol of sharing that today has crossed all borders to be enjoyed everywhere.

Sfoglia, frutta secca, miele: nelle antiche corti imperiali nasce così la ricetta del Baklava. Un simbolo di condivisione che oggi ha superato ogni confine per essere amato ovunque.



Rediscover this dessert in a gelato version with **Baklava Pistachio Cream**, the variegated with a crunchy consistency enriched with **pistachio pralines**, to be combined with the mouth-watering **Baklava Paste**, an anhydrous paste with hints of **ghee butter**, the typical ingredient of the Baklava pastry.

Riscopri questo dessert in versione gelato con **Baklava Pistachio Cream**, il variegato dalla texture croccante arricchito con **pistacchi pralinati**, da abbinare alla golosa **Pasta Baklava**, una pasta anidra con note di **burro ghee**, l'ingrediente tipico della sfoglia Baklava.

COD 18728 Baklava Pistachio Cream
BOX 2 tins x 5,5 kg / CRT 2 latte x 5,5 kg

COD 15111 Baklava Paste/ Pasta Baklava
BOX 2 buckets x 4,5 kg / CRT 2 secchielli x 4,5 kg

Inspiration

BAKLAVA PISTACHIO
GELATO CAKE



BAKLAVA PISTACHIO
CAKE

BAKLAVA PISTACHIO
GELATO



Baklava Walnut Cream

Baklava travels between countries and cultures reinventing its deliciousness. Its filling evolves, its pastry reveals new nuances of flavour, but the enchantment remains the same.

Il Baklava viaggia tra paesi e culture reinventando la sua golosità. Il suo ripieno si evolve, la sua sfoglia svela nuove sfumature di sapore, ma l'incanto rimane lo stesso.



The walnut is the protagonist of **Walnut Baklava Cream**, the crunchy variegated enriched with **walnut pralines**, to create the Walnut Baklava gelato always in combination with **Baklava Paste**.

È la noce la protagonista di **Walnut Baklava Cream**, il variegato croccante impreziosito da golose **noci pralinate**, per creare il gelato Walnut Baklava sempre in abbinamento a **Pasta Baklava**.

COD 18729 Baklava Walnut Cream
BOX 2 tins x 5,5 kg / CRT 2 latte x 5,5 kg

COD 15111 Baklava Paste/ Pasta Baklava
BOX 2 buckets x 4,5 kg / CRT 2 secchielli x 4,5 kg

Inspiration

BAKLAVA WALNUT
GELATO CAKE



BAKLAVA WALNUT
CAKE



BAKLAVA WALNUT
GELATO



Barazek Cream

Among the alleyways of the souks, the **scent of toasted sesame** guides us towards a real treasure: the **Barazek**. The **thin and crispy biscuit**, a must during the ritual of tea and coffee.

Tra i vicoli dei souk, il **profumo del sesamo tostato** ci guida verso un vero tesoro: il **Barazek**. Il **biscotto sottile e croccante**, immancabile durante il rituale del tè e del caffè.



MEC3 celebrates this popular biscuit with **Barazek Cream**, a **double variegated** enriched with **mouth-watering grains of sesame biscuits**, to create a gelato that retraces the flavours and consistencies of this iconic biscuit.

MEC3 celebra questo popolare biscotto con il **Barazek Cream**, un **variegato bivalente** arricchito da una **golosa granella di biscotti al sesamo**, per creare un gelato che ripercorre sapori e consistenze di questo iconico biscotto.

COD 15110
BOX 2 tins x 5,5 kg / CRT 2 latte x 5,5 kg

Inspiration

**BARAZEK
GELATO CAKE**



**BARAZEK
CAKE**



**BARAZEK
GELATO**



Ashta Base

Base Ashta

Ashta is the secret ingredient in many Middle Eastern delicacies that has enriched desserts and festive occasions for centuries.

L'Ashta è l'ingrediente segreto di tantissime golosità mediorientali che da secoli arricchisce dessert e momenti di festa.



MEC3 celebrates this tradition with **Ashta Base**, a complete base for creating soft or artisanal gelato, which combines perfectly with hints of **rose, orange blossom, saffron, honey** and other delightful recipes.

MEC3 celebra questa tradizione con **Base Ashta**, una base completa per la creazione di un gelato artigianale o soft, che si abbina perfettamente a sentori di **rosa, fiori d'arancio, zafferano, miele** e ad altre ammalianti ricette.

RECIPE / Ricetta

Ashta Base	2000 g
Base Astha	(1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g

COD 02936

BOX 8 bags x 2 kg / CRT 8 sacchetti x 2 kg

Inspiration

SULTANA
GELATO CAKE



DESERT ROSE
GELATO ROLL



Coffee & Cardamom Base

Base Caffè & Cardamomo

Finely ground, **enriched with spices**, prepared and served in a cezve. It's Turkish coffee that inspires us: **one of the oldest drinks in the world.**

Macinato finemente, **arricchito di spezie**, preparato e servito nel cezve. È il caffè turco a ispirarci: **una delle bevande più antiche del mondo.**



Coffee & Cardamom Base is a complete base for creating soft or artisanal gelato, that captures the **spicy aroma of this coffee** to perfection, for exotic creations with an embracing taste.

Base Caffè & Cardamomo è una base completa per la creazione di un gelato artigianale o soft, che cattura alla perfezione l'**aroma speziato di questo caffè**, per creazioni esotiche dal gusto avvolgente.

RECIPE / Ricetta	
Coffee & Cardamom Base Base Caffè & Cardamomo	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g

COD 02939
BOX 8 bags x 2 kg / CRT 8 sacchetti x 2 kg

Yellow Lemonade Base

Base Yellow Lemonade

It is said that in ancient markets, visitors were welcomed with **orange blossom lemonade**, an embrace of freshness. A gesture of hospitality that refreshed body and soul on the hottest days.

Si narra che nei mercati antichi, la **limonata ai fiori d'arancio** accogliesse i visitatori come un abbraccio di freschezza. Un gesto di ospitalità che rinfrescava corpo e anima nelle giornate più calde.



Relive this tradition with **Yellow Lemonade Base**, a complete base that incorporates the lively flavour of **lemon** and the refined scent of **orange blossom** for creating soft or artisanal gelato, that will conquer everyone.

Rivivi questa tradizione con **Base Yellow Lemonade**, una base completa che racchiude il vivace sapore del **limone** e il raffinato profumo dei **fiori d'arancio** per creare un gelato, artigianale o soft, che conquista.

RECIPE / Ricetta	
Yellow Lemonade Base Base Yellow Lemonade	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g
Gluten Free Instacrumble Neutral Instacrumble Neutro Gluten Free	400 g

COD 02937
BOX 8 bags x 2 kg / CRT 8 sacchetti x 2 kg

Karak Tea Base

Base Karak Tea

Black tea, milk, cardamom and sugar, plunge into the typical Karak Tea, a ritual that creates a bond between the person who serves it and the person who savours it, a timeless gesture of hospitality.

Tè nero, latte, cardamomo e zucchero si tuffano nel tipico Karak Tea, un rito che crea un legame tra chi lo serve e chi lo assapora, un gesto di ospitalità senza tempo.



Savour again its aromatic notes with **Karak Tea Base**, a complete base for creating soft or artisanal gelato, embracing and rich in flavour, a spicy embrace that amazes in every creation.

Riassapora le sue note aromatiche con **Base Karak Tea**, una base completa per creare un gelato, artigianale o soft, avvolgente e ricco di sapore, un abbraccio speziato che stupisce in ogni sua creazione.

RECIPE / Ricetta

Karak Tea Base	2000 g
Base Karak Tea	(1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g

COD 02938
BOX 8 bags x 2 kg / CRT 8 sacchetti x 2 kg

Malaga M.O. Paste

Pasta Malaga M.O.

In the warm vineyards of Spain, the ancient Malaga raisins weaves a story that travels towards distant horizons telling of discoveries and encounters.

Nei caldi vigneti della Spagna, l'antica uva Malaga, tesse una storia che viaggia verso orizzonti lontani raccontando di scoperte e incontri.



Inspired by this combination, MEC3 presents **Malaga M.O. Paste** for creating a cream gelato with aromatic notes of Malaga and raisins, for a taste of tradition and sweet nostalgia.

Ispirandosi a questa unione, MEC3 presenta **Pasta Malaga M.O.** per creare un gelato alla crema con note aromatiche di Malaga e uvetta per un assaggio di tradizione e dolce nostalgia.

RECIPE / Ricetta

Malaga M.O. Paste Pasta Malaga M.O.	320 g
Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
Raisin Uvetta	As req. Q.B.

COD 14913
BOX 2 buckets x 5 kg / CRT 2 secchielli x 5 kg

Mastic Flavour Paste

Pasta Mastic Flavour

Fragrant, aromatic, balsamic. It's the mastic that with its infinite nuances, stands out for its unique character and unmistakable taste.

Profumata, aromatica, balsamica. È la mastiche che, con le sue infinite sfumature, si contraddistingue per un carattere unico e un sapore inconfondibile.



Mastic Flavour Paste is a paste with **sophisticated and intriguing notes** that recreates the typical flavour of mastic in a gelato version.

Pasta Mastic Flavour è una pasta dalle **note sofisticate e intriganti** che ricrea il sapore tipico della mastiche in versione gelato.

COD 14394B
BOX 2 buckets x 3 kg / CRT 2 secchielli x 3 kg

Rose Paste

Pasta Rosa

With its **delicate petals and embracing scent**, the rose is a symbol of eternal charm. A flower that embodies beauty and poetry, inspiring timeless aromatic creations.

Tra **petali delicati e profumi avvolgenti**, la rosa è il simbolo di un fascino eterno. Un fiore che incarna bellezza e poesia, ispirando creazioni aromatiche senza tempo.



Mec3 replicates its charm with a paste characterized by the **soft fragrance of rose**, ideal for adding a refined touch to every creation.

Mec3 replica il suo fascino con una pasta caratterizzata da **morbidi sentori di rosa**, ideale per aggiungere un tocco di raffinatezza ad ogni creazione.

COD 14245D
BOX 2 buckets x 3 kg / CRT 2 secchielli x 3 kg

Saffron Flavoured Cream

Among the markets of the Orient and the panoramas of the Mediterranean, a precious treasure comes to life: **saffron**, a symbol of elegance and tradition.

Tra i mercati d'Oriente e i panorami del Mediterraneo, prende vita un prezioso tesoro: **lo zafferano**, simbolo di eleganza e tradizione.



Inspired by its spicy bouquet, Mec3 creates Saffron Flavoured Cream, a variegate with an **intense colour and a crunchy consistency** for a gelato that never goes unnoticed.

Ispirandosi al suo bouquet speziato Mec3 crea Saffron Flavoured Cream, un variegato dal **colore intenso e dalla texture croccante** per un gelato che non passa inosservato.

COD 14584B
BOX 2 tins x 5,5 kg / CRT 2 latta x 5,5 kg

Recipe Book Ricettario



Gelato Recipes

Ricette Gelato



MASTIC

COD.	RECIPE /Ricetta	
14394B	Mastic Flavour Paste	24 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	60 g
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	60 g

BARAZEK

COD.	RECIPE /Ricetta	
15110	Barazek Cream as a paste Barazek Cream come pasta	240 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
15110	Barazek Cream	600 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	200 g

BAKLAVA PISTACHIO

COD.	RECIPE /Ricetta	
15111	Baklava Paste Pasta Baklava	280 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
18728	Baklava Pistachio Cream	600 g
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato Di Fiore in Fiore	200 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	100 g
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	100 g

BAKLAVA WALNUT

COD.	RECIPE /Ricetta	
15111	Baklava Paste Pasta Baklava	280 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
18729	Baklava Walnut Cream	600 g
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato Di Fiore in Fiore	200 g
	Walnut grains Granella di noci	200 g

DESERT ROSE

COD.	RECIPE /Ricetta	
14245D	Rose Paste Pasta Rosa	240 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
14186A	Fiordipistacchio	400 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	100 g
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	100 g

DATTERINO

COD.	RECIPE /Ricetta	
15088	100% Sesame Paste Pasta Sesamo 100%	200 g
14094	Biscottino® Paste Pasta Biscottino®	80 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
18726	Velvet Date	400 g
16089A	Instacrumble Caramel	400 g

GIANDUIA

COD.	RECIPE /Ricetta	
14022A	Gianduia Paste Pasta Gianduia	320 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
16083	Hazelnuts Grains Granella di Noccioline	400 g

HALA BOOZ

COD.	RECIPE /Ricetta	
14126B	Walnut Premium Paste Pasta Noce Premium	320 g
	White Base Base Bianca	4000 g
18122	Caramelized Fig Fiordifico Caramellato	600 g
14606A	Apriti Sesamo Coating Copertura Apriti Sesamo	200 g

SULTANA

COD.	RECIPE /Ricetta	
02936	Ashta Base Base Ashta	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
	Water Acqua	2400 g
	Milk Latte	1600 g
	Rose water Acqua di rose	20 g
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato Di Fiore in Fiore	200 g
14186A	Fiordipistacchio	400 g
16104	Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free	200 g

TOPAZ

COD.	RECIPE /Ricetta	
14452B	Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia	480 g
	Dondurma White Base Base Dondurma Bianca	4000 g
14584B	Saffron Flavoured Cream	400 g

DOLCE VITA

COD.	RECIPE /Ricetta	
14173A	Di Fiore in Fiore Paste Pasta di Fiore in Fiore	200 g
	White Base Base Bianca	4000 g
15110	Barazek Cream	600 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.

BALOZA

COD.	RECIPE /Ricetta	
02936	Ashta Base Base Ashta	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
	Water Acqua	2400 g
	Milk Latte	1600 g
	Blossom Water Acqua di Fiori d'arancio	10 g
18064A	Apricot / Fiordialbicocca	400 g
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	200 g

BLOND SUN

COD.	RECIPE /Ricetta	
08390	Extra Blond	1560 g (1 bag 1 sacchetto)
	Milk Latte	1250 g
	Water Acqua	1250 g
18726	Velvet Date	300 g
15110	Barazek Cream	300 g



Modern Gelato Rolls Recipes

Ricette Modern Roll Gelato



PROCEDURE

Prepare the two gelato flavours that you will use to make the roll and its filling (insert).

Start with the insert by scooping the first gelato flavour into the mould, taking care not to leave any bubbles.

Blast freeze until completely hardened.

Place a layer of the second gelato flavour in the larger mould, leaving a space in the middle.

Press the insert into space left previously, level and blast freeze for 45/60 mins.

Remove from mould and glaze.

Place the roll on a base made with Instacrumble.

PROCEDIMENTO

Prepara i due gusti gelato che utilizzerai per realizzare il roll e il suo ripieno (inserto).

Inizia dall'inserto spatolando il primo gusto gelato all'interno dell'apposito stampo, avendo cura di non lasciare bolle.

Abbatti bene fino a completo indurimento.

Inserisci uno strato del secondo gusto gelato nello stampo più grande, lasciando uno spazio centrale.

Spingi l'inserto all'interno dello spazio lasciato in precedenza, livella e abbatti per 45/60 min.

Sforma e glassa.

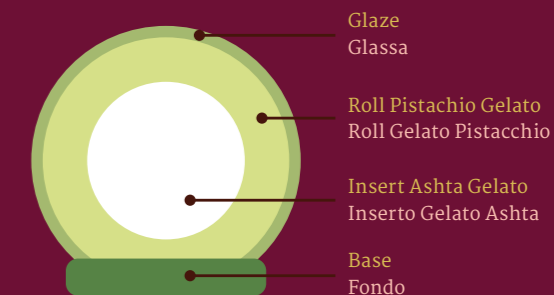
Adagia il roll su un fondo realizzato con Instacrumble.

WHITE BASE WITH DONDURMA BASE BASE BIANCA CON BASE DONDURMA

RECIPE / Ricetta	
Dondurma Base Base Dondurma	100 g
Fresh Cream Panna fresca	50 g
Sugar Zuccherio	220 g
Milk Latte	950 g

PISTACHIO GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta	
ROLL GELATO PISTACHIO ROLL GELATO PISTACCHIO	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia	480 g
INSERT GELATO ASHTA INSERTO GELATO ASHTA	
Ashta Base Base Ashta	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g
GLAZE GLASSA	
Quella® Pistachio Quella® Pistacchio	850 g
Pistachio Type "M" Coating Copertura al Pistacchio Tipo "M"	150 g
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio exactly as it is Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free tal quale	As req. Q.B.

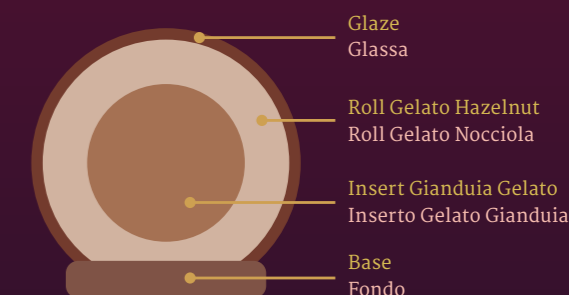


PRODUCTS PRODOTTI

- 02936 Ashta Base Base Ashta
- 02935 Dondurma Base Base Dondurma
- 14452B Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia
- 14586 Quella® Pistachio Quella® Pistacchio
- 15923A Pistachio Type "M" Coating Copertura al Pistacchio Tipo "M"
- 16082 Pistachio Grains Granella di Pistacchi
- 16104 Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free

GIANDUIA GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta	
ROLL GELATO HAZELNUT ROLL GELATO NOCCIOLA	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Hazelnut Là Là Paste Pasta Nocciola Là Là	400 g
INSERT GIANDUIA GELATO INSERTO GELATO GIANDUIA	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Gianduaia Paste Pasta Gianduaia	360 g
GLAZE GLASSA	
Quella®	850 g
Dark Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"	150 g
Hazelnut Grains Granella di Nocciole	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Instacrumble Cocoa exactly as it is Instacrumble Cacao tal quale	As req. Q.B.



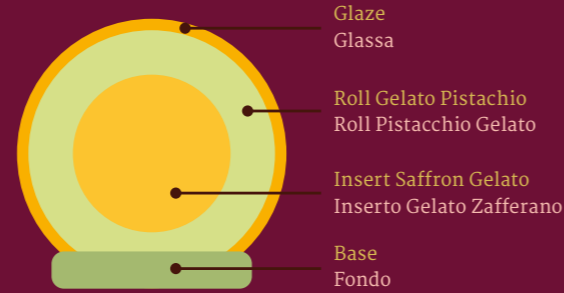
PRODUCTS PRODOTTI

- 14239 Hazelnut Là Là Paste Pasta Nocciola Là Là
- 02935 Dondurma Base Base Dondurma
- 14022A Gianduaia Paste Pasta Gianduaia
- 14179 Quella®
- 15934A Dark Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"
- 16083 Hazelnut Grains Granella di Nocciole
- 16090A Instacrumble Cocoa Instacrumble Cacao

SAFFRON GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta

ROLL GELATO PISTACHIO ROLL PISTACCHIO GELATO	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia	480 g
INSERT SAFFRON GELATO INSERTO GELATO ZAFFERANO	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	3600 g
Whole Milk Latte Intero	400 g
Saffron Flavoured Cream	400 g
GLAZE GLASSA	
Saffron Flavoured Cream	850 g
White Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al Cioccolato Bianco Tipo "M"	150 g
BASE FONDO	
Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio exactly as it is Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free tal quale	As req. Q.B.



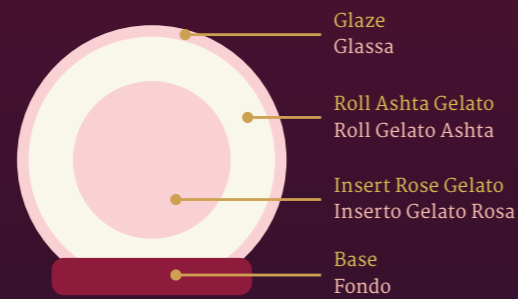
PRODUCTS PRODOTTI

- 14452B Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia
- 02935 Dondurma Base Base Dondurma
- 14584B Saffron Flavoured Cream
- 15902A White Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al Cioccolato Bianco Tipo "M"
- 16104 Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free

DESERT ROSE GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta

ROLL ASHTA GELATO ROLL GELATO ASHTA	
Ashta Base Base Ashta	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g
INSERT GELATO ROSE INSERTO GELATO ROSA	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Rose Paste Pasta Rosa	240 g
GLAZE GLASSA	
Quella® Ruby	850 g
White Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al Cioccolato Bianco Tipo "M"	150 g
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Gluten Free Instacrumble Red Fruits exactly as it is Instacrumble Red Fruits Gluten Free tal quale	As req. Q.B.



PRODUCTS PRODOTTI

- 14245D Rose Paste Pasta Rosa
- 02935 Dondurma Base Base Dondurma
- 02936 Ashta Base Base Ashta
- 14791A Quella® Ruby
- 15902A White Chocolate flavoured Type "M" Coating Copertura al Cioccolato Bianco Tipo "M"
- 16082 Pistachio Grains Granella di Pistacchi
- 16085A Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri
- 16097 Gluten Free Instacrumble Red Fruits Instacrumble Red Fruits Gluten Free



Traditional Gelato Rolls Recipes

Ricette Traditional Roll Gelato



PROCEDURE

Prepare the gelato and spread a layer on a tray lined with baking paper.

Blast freeze for approximately 2 minutes.

Roll up the roll with the help of a baking sheet.

Decorate the surface.

PROCEDIMENTO

Prepara il gelato e stendine uno strato su una teglia foderata con carta da forno.

Abbatti per circa 2 minuti.

Arrotola il roll con l'aiuto di un foglio di carta forno.

Decora in superficie.

WHITE BASE WITH DONDURMA BASE BASE BIANCA CON BASE DONDURMA

RECIPE / Ricetta

Dondurma Base Base Dondurma	100 g
Fresh Cream Panna fresca	50 g
Sugar Zucchero	220 g
Milk Latte	950 g

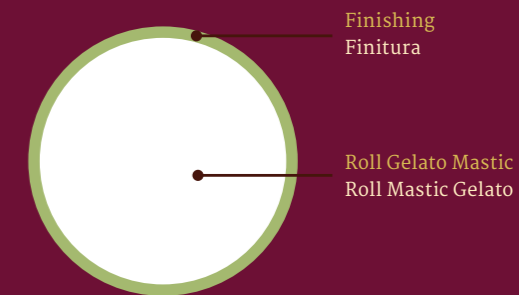


MASTIC GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta

ROLL GELATO MASTIC ROLL MASTIC GELATO

White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Mastic Flavour Paste Pasta Mastic Flavour	24 g
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.
FINISHING FINITURA	
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.



PRODUCTS PRODOTTI

14394B Mastic Flavour Paste
Pasta Mastic Flavour

02935 Dondurma Base
Base Dondurma

16082 Pistachio Grains
Granella di Pistacchi

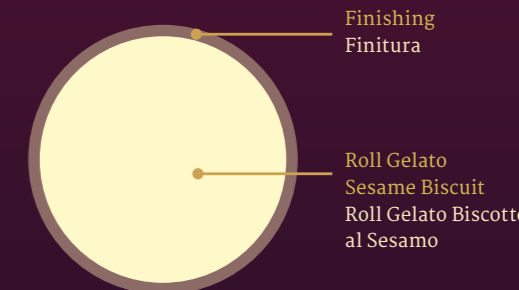
16085A Ciuri Ciuri Pistachio Grains
Granella Pistacchio Ciuri Ciuri

DATTERINO GELATO ROLL

RECIPE / Ricetta

ROLL GELATO SESAME BISCUIT ROLL GELATO BISCOTTO AL SESAMO

White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Biscottino® Paste Pasta Biscottino®	80 g
100% Sesame Paste Pasta Sesamo 100%	200 g
FINISHING FINITURA	
Fresh Dates Datteri freschi	As req. Q.B.
Instacrumble Caramel	As req. Q.B.



PRODUCTS PRODOTTI

15088 100% Sesame Paste
Pasta Sesamo 100%

14094 Biscottino® Paste
Pasta Biscottino®

02935 Dondurma Base
Base Dondurma

16089A Instacrumble Caramel
Fresh Dates
Datteri freschi

Gelato Cake Recipes

Ricette Torte Gelato

PROCEDURE FOR GELATO CAKE WITH DONDURMA BASE

Prepare the gelato adding the paste to the White Base prepared with Dondurma Base.

Blast freeze.

Extract the gelato and variegate with variegate and the grains.

Assemble the cake in layers as shown in the illustrations.

PROCEDIMENTO PER TORTE GELATO CON BASE DONDURMA

Prepara il gelato aggiungendo la pasta alla Base Bianca preparata con Base Dondurma.

Abbatti.

Estrai il gelato e variega con i variegate e l'eventuale granella.

Assembla la torta in strati come mostrato nelle immagini.

WHITE BASE WITH DONDURMA BASE BASE BIANCA CON BASE DONDURMA

RECIPE / Ricetta

Dondurma Base Base Dondurma	100 g
Panna fresca Panna fresca	50 g
Sugar Zucchero	220 g
Milk Latte	950 g



BAKLAVA PISTACHIO GELATO CAKE

RECIPE / Ricetta

BAKLAVA PISTACHIO GELATO GELATO BAKLAVA PISTACCIO

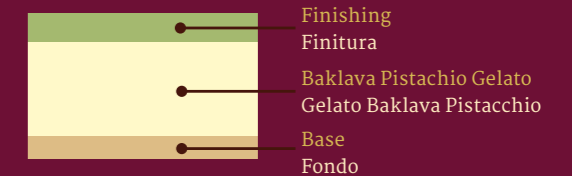
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Baklava Paste Pasta Baklava	240 g
Baklava Pistachio Cream	600 g
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato Di Fiore in Fiore	200 g
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.

FINISHING FINITURA

Baklava Pistachio Cream	As req. Q.B.
Sheets of filo pastry Fogli di pasta fillo	As req. Q.B.
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	As req. Q.B.
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.

BASE FONDO

Sheets of filo pastry Fogli di pasta fillo	
--	--



PRODUCTS PRODOTTI

02935	Dondurma Base Base Dondurma Milk Latte Cream Panna Sugar Zucchero
15111	Baklava Paste Pasta Baklava
18728	Baklava Pistachio Cream
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri

BAKLAVA WALNUT GELATO CAKE

RECIPE / Ricetta

BAKLAVA WALNUT GELATO GELATO BAKLAVA NOCE

White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Baklava Paste Pasta Baklava	240 g
Baklava Walnut Cream	600 g
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	200 g
Walnut grains Granella di Noci	As req. Q.B.

FINISHING FINITURA

Baklava Walnut Cream	As req. Q.B.
Sheets of filo pastry Fogli di pasta fillo	As req. Q.B.
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	As req. Q.B.
Walnuts Noci	As req. Q.B.

BASE FONDO

Sheets of filo pastry / Fogli di pasta fillo	
--	--

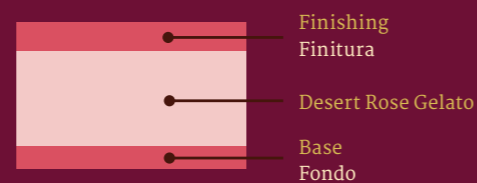


PRODUCTS PRODOTTI

02935	Dondurma Base Base Dondurma Milk Latte Cream Panna Sugar Zucchero
15111	Baklava Paste Pasta Baklava
18729	Baklava Walnut Cream
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore Walnut grains Granella di noci

DESERT ROSE GELATO CAKE

RECIPE / Ricetta	
DESERT ROSE GELATO	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Rose Paste Pasta Rosa	240 g
Fiordipistacchio	400 g
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
FINISHING FINITURA	
Fiordipistacchio	As req. Q.B.
Quella® Ruby	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Gluten Free Instacrumble Red Fruits exactly as it is Instacrumble Red Fruits Gluten Free tal quale	As req. Q.B.

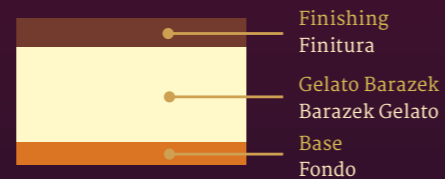


PRODUCTS PRODOTTI

02935	Dondurma Base Base Dondurma Milk Latte Cream Panna Sugar Zucchero
14245D	Rose Paste Pasta Rosa
14186A	Fiordipistacchio
14791A	Quella® Ruby
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri
16097	Gluten Free Instacrumble Red Fruits Instacrumble Red Fruits Gluten Free

BARAZEK GELATO CAKE

RECIPE / Ricetta	
BARAZEK GELATO	
White Base with Dondurma Base Base Bianca con Base Dondurma	4000 g
Barazek Cream as paste Barazek Cream come pasta	280 g
Barazek Cream for variegating Barazek Cream per variegare	600 g
FINISHING FINITURA	
Barazek Cream	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Instacrumble Caramel exactly as it is Instacrumble Caramel tal quale	As req. Q.B.



PRODUCTS PRODOTTI

02935	Dondurma Base Base Dondurma Milk Latte Cream Panna Sugar Zucchero
15110	Barazek Cream
16089A	Instacrumble Caramel

PROCEDURE FOR GELATO CAKE WITH ASHTA BASE

Prepare the Ashta Gelato by mixing the powder with milk and water.

Add rose water.

Extract the gelato and variegate with the variegates.

Assemble the cake in layers as shown in the illustrations.

PROCEDIMENTO PER TORTE GELATO CON BASE ASHTA

Prepara il Gelato Ashta mixando la polvere con latte e acqua.

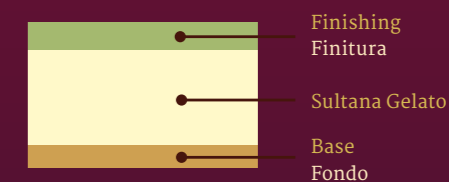
Aggiungi l'acqua di rose.

Estrai il gelato e variega con i variegati.

Assembla la torta in strati come mostrato nelle immagini.

SULTANA GELATO CAKE

RECIPE / Ricetta	
SULTANA GELATO	
Ashta Base Base Ashta	2000 g (1 bag 1 sacchetto)
Water Acqua	2400 g
Milk Latte	1600 g
Rose Water Acqua di Rose	20 g
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	200 g
Fiordipistacchio	400 g
FINISHING FINITURA	
Pasta Kataifi Pasta Kataifi	As req. Q.B.
Fiordipistacchio	As req. Q.B.
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	As req. Q.B.
BASE FONDO	
Kataifi Paste exactly as it is Pasta Kataifi tal quale	As req. Q.B.



PRODUCTS PRODOTTI

02936	Astha Base Base Astha Milk Latte Rose Water Acqua di rose
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore
14186A	Fiordipistacchio Kataifi Paste Pasta Kataifi



+4° Cake Recipes

Ricette Torte +4°



PROCEDURE

Whip the cream.

In another bowl mix together warm water and Cremfix Neutro.

Incorporate the desired flavouring paste.

Incorporate the previously whipped cream and the mixture will be ready to use.

Assemble the cake in layers as shown in the illustrations.

PROCEDURE FOR CAKE BASE WITH MUG CAKE

Mix the desired Mug Cake powder with water and sunflower oil using a whisk (or in the kitchen machine).

Spread the mixture on a Silpat mat to a thickness of 1 cm.

Bake in the oven at 200°C for 7 minutes.

Leave to cool before assembling the cake.

PROCEDIMENTO

Monta la panna.

In un altro recipiente mescola acqua tiepida e Cremfix Neutro.

Incorpora la pasta aromatizzante al gusto desiderato.

Incorpora la panna precedentemente montata e il composto sarà pronto all'uso.

Assembla la torta in strati come mostrato nelle immagini.

PROCEDIMENTO PER FONDO TORTA CON MUG CAKE

Miscela la polvere della Mug Cake desiderata con acqua e olio di girasole con una frusta (o in planetaria).

Stendi il composto su un tappetino in Silpat ad uno spessore di 1 cm.

Cuoci in forno a 200°C per 7 min.

Lascia raffreddare prima di comporre la torta.

BARAZEK CAKE

RECIPE / Ricetta

CREMFIK BARAZEK MIXTURE COMPOSTO CREMFIK BARAZEK

Cremfix Neutro	200 g
Water Acqua	300 g
Fresh cream (35% of fats) Panna fresca (35% di grassi)	1000 g
Barazek Cream as a paste Barazek Cream come pasta	90 g

INSERT INSERTO

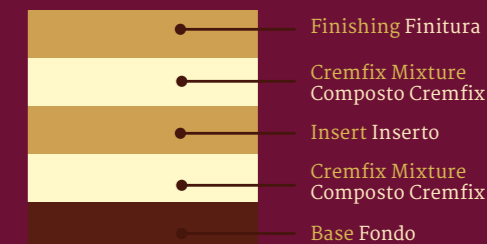
Barazek Cream	As req. Q.B.
---------------	-----------------

FINISHING FINITURA

Barazek Cream	As req. Q.B.
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Sesame seeds Semi di sesamo	As req. Q.B.

BASE FONDO

Choky Mug Cake	500 g
Water Acqua	290 g
Sunflower seed oil Olio di girasole	210 g



PRODUCTS PRODOTTI

- 13102 Cremfix Neutro
- Fresh Cream
- Panna Fresca
- 15110 Barazek Cream
- 16082 Pistachio Grains
- Granella di Pistacchi
- Sesame seeds
- Semi di sesamo
- 08830 Choky Mug Cake
- Sunflower seed oil
- Olio di girasole

DESERT ROSE CAKE

RECIPE / Ricetta

CREMFIK DESERT ROSE MIXTURE COMPOSTO CREMFIK DESERT ROSE

Cremfix Neutro	200 g
Water Acqua	300 g
Fresh cream (35% of fats) Panna fresca (35% di grassi)	1000 g
Rose Paste Pasta Rosa	90 g

INSERT INSERTO

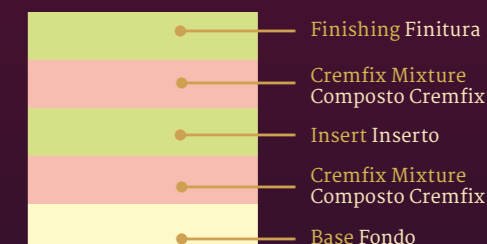
Fiordipistacchio	As req. Q.B.
------------------	-----------------

FINISHING FINITURA

Fiordipistacchio	As req. Q.B.
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.

BASE FONDO

Vanilla Mug Cake	500 g
Water Acqua	290 g
Sunflower seed oil Olio di girasole	210 g



PRODUCTS PRODOTTI

- 13102 Cremfix Neutro
- Fresh Cream
- Panna Fresca
- 14245D Rose Paste
- Pasta Rosa
- 14186A Fiordipistacchio
- 16082 Pistachio Grains
- Granella di Pistacchi
- 08831 Vanilla Mug Cake
- Sunflower seed oil
- Olio di girasole

BAKLAVA WALNUT CAKE

RECIPE / Ricetta

CREMFIK BAKLAVA WALNUT MIXTURE COMPOSTO CREMFIK BAKLAVA WALNUT

Cremfix Neutro	200 g
Water Acqua	300 g
Fresh cream (35% of fats) Panna fresca (35% di grassi)	1000 g
Baklava Paste Pasta Baklava	100 g

INSERT INSERTO

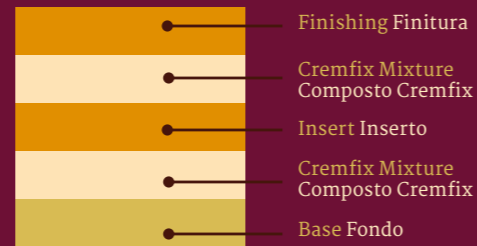
Baklava Walnut Cream	As req. Q.B.
----------------------	-----------------

FINISHING FINITURA

Baklava Walnut Cream	As req. Q.B.
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	As req. Q.B.
Walnut Grains Granella di Noci	As req. Q.B.

BASE FONDO

Sheets of filo pastry / Fogli di pasta fillo	
--	--



PRODUCTS PRODOTTI

- 13102 Cremfix Neutro
- Fresh Cream
Panna Frescca
- 15111 Baklava Paste
Pasta Baklava
- 18729 Baklava Walnut Cream
- 14174A Di Fiore in Fiore Variegata
Variegato di Fiore in Fiore
- Walnut Grains
Granella di Noci
- Filo pastry
Fogli di pasta fillo



BAKLAVA PISTACHIO CAKE

RECIPE / Ricetta

CREMFIK BAKLAVA PISTACHIO MIXTURE COMPOSTO CREMFIK BAKLAVA PISTACCIO

Cremfix Neutro	200 g
Water Acqua	300 g
Fresh cream (35% of fats) Panna fresca (35% di grassi)	1000 g
Baklava Paste Pasta Baklava	100 g

INSERT INSERTO

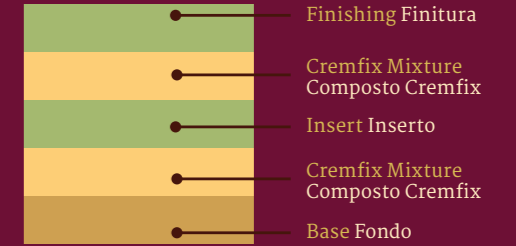
Baklava Pistachio Cream	As req. Q.B.
-------------------------	-----------------

FINISHING FINITURA

Baklava Pistachio Cream	As req. Q.B.
Di Fiore in Fiore Variegata Variegato di Fiore in Fiore	As req. Q.B.
Pistachio Grains Granella di Pistacchi	As req. Q.B.
Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	As req. Q.B.

BASE FONDO

Sheets of filo pastry / Fogli di pasta fillo	
--	--







































































PRODUCTS PRODOTTI

- 13102 Cremfix Neutro
- Fresh Cream
Panna Frescca
- 15111 Baklava Paste
Pasta Baklava
- 18728 Baklava Pistachio Cream
- 14174A Di Fiore in Fiore Variegata
Variegato di Fiore in Fiore
- 16082 Pistachio Grains
Granella di Pistacchi
- 16085A Ciuri Ciuri Pistachio Grains
Granella Pistacchio Ciuri Ciuri
- Filo pastry / Fogli di pasta fillo



Product Index

Indice Prodotti

CODE Codice	PRODUCT Prodotto	PS X BOX Conf. x Crt	CHARACTERISTICS Caratteristiche
New 02935*	Dondurma Base Base Dondurma	 8x2 kg	  
New 02937*	Yellow Lemonade Base Base Yellow Lemonade	 8x2 kg	  
New 02938*	Karak Tea Base Base Karak Tea	 8x2 kg	 
New 02939*	Coffee & Cardamom Base Base Caffè & Cardamomo	 8x2 kg	  
New 02936*	Ashta Base Base Ashta	 8x2 kg	  
New 14913*	Malaga M.O. Paste Pasta Malaga M.O.	 2x5 kg	   
New 15111*	Baklava Paste Pasta Baklava	 2x4,5 kg	  
New 18729*	Baklava Walnut Cream	 2x5,5 kg	
New 18728*	Baklava Pistachio Cream	 2x5,5 kg	
New 15110*	Barazek Cream	 2x5,5 kg	 
08390	Extra Blond	 6x 1,56 kg	  
14394B	Mastic Flavour Paste Pasta Mastic Flavour	 2x3 kg	  
14173A	Di Fiore in Fiore Paste Pasta Di Fiore in Fiore	 2x3 kg	  
14022A	Gianduia Paste Pasta Gianduia	 2x5,5 kg	   
14452B	Pistachio 100% Sicily Paste Pasta Pistacchio 100% Sicilia	 2x2,5 kg	     
14245D	Rose Paste Pasta Rosa	 2x3 kg	  
New 15088*	100% Sesame Paste Pasta Sesamo 100%	 2x2,5 kg	   

CODE Codice	PRODUCT Prodotto	PS X BOX Conf. x Crt	CHARACTERISTICS Caratteristiche
14094	Biscottino® Paste Pasta Biscottino®	 2x4,5 kg	  
14126B	Walnut Premium Paste Pasta Noce Premium	 2x4 kg	  
14584B	Saffron Flavoured Cream	 2x5,5 kg	
14174A	Di Fiore in Fiore Variegata Variegato Di Fiore in Fiore	 2x5 kg	  
New 18726*	Velvet Date	 2x5 kg	   
18064A	Apricot Fiordialbicocca	 2x3 kg	   
18122	Caramelized Fig Fiordifico Caramellato	 2x4,5 kg	 
14186A	Fiordipistacchio	 2x4 kg	   
16089A	Instacrumble Caramel	 2x2,5 kg	   
New 16104*	Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free	 2x2,5 kg	  
16085A	Ciuri Ciuri Pistachio Grains Granella Pistacchio Ciuri Ciuri	 10x0,75 kg	   
16082	Pistachio Grains Granella di Pistacchi	 6x1 kg	  
16083	Hazelnut Grains Granella di Nocciole	 6x2 kg	  
14606A	Apriti Sesamo Coating Copertura Apriti Sesamo	 2x4 kg	
08830	Choky Mug Cake	 6 x 1,7 kg	  
08831	Vanilla Mug Cake	 6 x 1,7 kg	 

SYMBOL LEGEND / Legenda

 GLUTEN FREE Senza Glutine	 PALM OIL FREE Senza olio di palma	 VEGAN Vegano	 WITHOUT ADDED MILK DERIVATIVES Senza derivati del latte aggiunti	 NO SUGAR ADDED Senza zuccheri aggiunti
 KOSHER	 HALAL	 CLEAN LABEL	 TINS Latte	 BUCKETS Secchielli
			 BAGS Sacchetto	

* With the Halal and/or Kosher certification from April 2025. / Con certificazione Halal e/o Kosher da aprile 2025.

