

FABBRI
1905

NOVITÀ
2022



GELATERIA E PASTICCERIA



FABBRRI
1905

Italian Family Company

Siamo un'azienda di famiglia. Dal 1905.

"Siamo nati nel 1905, quando le aziende erano piccole imprese di famiglia e le ricette si tramandavano di generazione in generazione. Oggi, dopo più di un secolo di sviluppo ed evoluzione, sono sempre quelli i sapori che cerchiamo e portiamo in ogni preparazione: quelli genuini, autentici, "di una volta". I sapori della buona tradizione italiana."





La qualità è il nocciolo della nostra azienda

In Fabbri, la ricerca della qualità nei prodotti e nei servizi offerti è costante. Da sempre ci impegniamo ad offrire ingredienti «premium» e soluzioni innovative, ad alto valore aggiunto, per dare forma alla personale creatività.

I nostri prodotti, distribuiti in più di 100 nazioni, sono preparati con ingredienti genuini e processi di lavorazione che rispettano lo stile di vita e la cultura di ogni nostro consumatore.

Ci impegniamo costantemente affinché, i processi, le metodologie e le materie prime siano volte al rispetto dell'equilibrio territoriale, della prevenzione dell'inquinamento, della tutela dell'ambiente e del paesaggio.

I nostri numeri



40
linee di prodotto e confezionamento



1300
prodotti



>180.000
mq di stabilimento produttivo

Il nostro impegno per la salute e il benessere

più di **600**
prodotti



più di **400**
prodotti



più di **40**
prodotti



Il nostro impegno per la produzione



UNI EN ISO
14001



ISO
9001



Il nostro impegno per il rispetto dei dettami religiosi alimentari



più di **300**
prodotti certificati
Halal



più di **500**
prodotti certificati
Kosher

Il nostro impegno per l'ambiente



fabbriperlambiente.com



rispetto delle
risorse idriche



impegno contro
lo spreco di energia



controllo
delle emissioni



riciclo
materiali plastici



smaltimento
rifiuti



AMARENE® FABBRI

l'Originale

Dal **1915**
Unica e inimitabile

Sinonimo di **italianità, qualità elevata e tradizione**, Amarena Fabbri si distingue per l'inconfondibile frutto croccante immerso in uno sciroppo dolce e aromatico, ideale per impreziosire gelati e dessert. Oggi come ieri, resta la **preferita dai consumatori*** per il suo inimitabile sapore e per la sua storia centenaria che ne fa un'**icona del gusto italiano**.

Perfetta sul **gelato** è ideale anche per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione di **pasticceria classica e sottozero**. Disponibile in **4 calibri** diversi, **con sciroppo e sgocciolata, intera o in pezzi**. Anche in versione **variegato, topping, nappage, farcitura da forno**.

La nostra leadership in Italia

* Copriamo tutta la distribuzione moderna in Italia
(Fonte Dati IRI)

86 DP
Distribuzione Ponderata

Con una quota di mercato in Italia pari a:
(Fonte Dati IRI)

83%
In Val. Altri

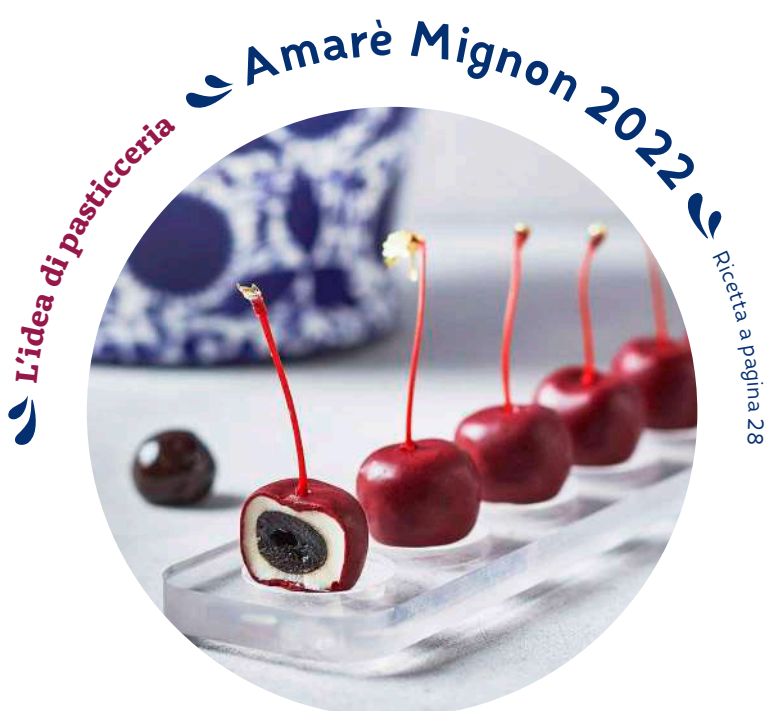
L'idea in più

Formato **Baby** da 35 g



Espositore da 24 vasetti

L'elegante e pratica monoporzionatura contiene 4/5 frutti ed è perfetta per la **vendita in gelateria**, come **complemento ideale** per il **gelato da asporto** o per la decorazione di pasticceria fredda.



Perché sceglierla

- UNICA E INIMITABILE
- 100% MADE IN BOLOGNA
- SENZA ALCOL
- DENOCCIOLATA
- SENZA COLORANTI
- SENZA AROMI ARTIFICIALI
- SENZA LATTOSIO
- SENZA GLUTINE
- VEGANA
- SOLO 12 CALORIE PER FRUTTO



*Per quote di mercato

Scopri di più





ZENZERO FABBRI



La sorpresa del piccante

È il nuovo tesoro di casa Fabbri, un **ingrediente** prezioso, dalle tante virtù e dal gusto fresco e deciso.

Ispirato dalla ricetta che ha reso unica ed inimitabile Amarena Fabbri, nasce oggi **Zenzero Fabbri: pepite candite di zenzero** immerse in un **delizioso sciroppo** di zenzero e curcuma.

Perfetto sul **gelato**, ottimo anche come ingrediente per la sua preparazione. Ideale per decorare, guarnire e dare gusto a creazioni di **pasticceria classica** e **sottozero**.

Cod. 9400390

Gelée di Zenzero



Le idee di pasticceria

Ricette a pagina 29

Cupcake allo Zenzero



Cake allo Zenzero




Gelato Fiordilatte allo Zenzero

Miscelare 1000 g di base bianca con 45 g di sciroppo di **Zenzero Fabbri**, 45 g di pepite, 110/120 g di latte e mantecare.



Perché sceglierlo

- PEPITE CANDITE
 - NON FIBROSO,
FACILE DA TAGLIARE
 - MANTIENE LA PICCANTEZZA
IN COTTURA
 - GLUTEN FREE
 - PALM OIL FREE
 - VEGANO
- 





I fondamentali del gelato

Forte della lunga tradizione e dell'esperienza, Fabbri offre ai professionisti della gelateria artigianale molteplici soluzioni per ottenere il migliore gelato, personalizzabile secondo la propria ricetta, gusto e tradizione.

Scegli la base perfetta per la tua creazione

Per **tecnica produttiva**: a caldo / a freddo e per le diverse **grammature**.

Per la **nota aromatica** che apporta alla miscela gelato (latte, burro, vaniglia, panna, neutro).



Per la **quantità** e **qualità** degli elementi che contengono (latte in polvere, grassi, proteine, fibre, stabilizzanti ed emulsionanti)

Per la presenza di **zuccheri diversi** e/o **dolcificanti alternativi**, per ottenere differenti strutture di gelato



NEVE FREE

NOVITÀ
2022

Una base a etichetta corta, solo **quattro ingredienti**:
destrosio, latte magro in polvere, proteine del latte e fibre vegetali.






























































Cod. 9234590



Perché sceglierla

- SENZA ADDITIVI
- SENZA EMULSIONANTI
- GUSTO NEUTRO
- CON FIBRA DI AGRUMI
- SENZA AROMI
- GLUTEN FREE

Le basi bianche


	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA
NEVEPANN 50 Bollo Oro 9234806   8x 2,5kg BUSTA		Presenza di proteine magre del latte. Senza grassi vegetali Dosaggio: 50 g/l	Delicato di panna
NEVEPANN 50 C 9234810    8x 2,5kg BUSTA		Priva di grassi aggiunti e dalla texture fine e setosa. Senza grassi vegetali Dosaggio: 50 g/l	Vaniglia
NEVEPANN BAVIERA 9964562   8x 2,5kg BUSTA	 	Ricca di emulsionanti ed addensanti. Con E473 e senza grassi vegetali Dosaggio: 50 g/l	Panna
IDEA 100 CF 9236530    8x 2,5kg BUSTA	 	Altissima percentuale di latte scremato. Con grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Latte
EUROMIX 100 FIORDLATTE 9236504    8x 2,5kg BUSTA		Presenza di proteine del latte e amido modificato. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Spiccato di latte
GELTOCREM 100 9002000   8x 2,5kg BUSTA		Presenza di proteine del latte e amido modificato. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Vaniglia
NEVEPANN 100 Bollo Oro 9234800   8x 2,5kg BUSTA		Ricca di proteine del latte. Ideale per l'utilizzo con paste aromatizzanti. Con E473 e senza grassi vegetali Dosaggio: 100 g/l	Panna
NEVEPANN 100 CF 9236529    8x 2,5kg BUSTA	 	Ricca di grassi e proteine del latte. Con grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Burro & panna
NEVEPANN 100 MIX 9236545   8x 2kg BUSTA		Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Latte
NEVEPANN 100 MIX FIORDLATTE 9236547   8x 2kg BUSTA		Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Deciso di latte & panna
NEVEPANN 100 MIX SUPERPANNA CF 9234525   8x 2kg BUSTA	 	Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Pieno di latte & panna
NEVEPANN 100 MIX VANIGLIA GIALLA 9236537   8x 2,5kg BUSTA		Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Vaniglia Colorazione Gialla
NEVEPANN BELPANNA 100 CF 9234827     8x 2,5kg BUSTA	 	Presenza di proteine vegetali. Ottima per gelato vegano. Con grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 100 g/l	Delicato alla vaniglia
NEVE FREE 9234590    8x 2kg BUSTA		Senza additivi E, solo 4 ingredienti, senza aromi e senza coloranti Dosaggio: 125 g/l	Neutro
NEVEMAX 9236527    8x 2kg BUSTA		Ricca di magri del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 125 g/l	Delicato alla vaniglia
NEVEPANN 150 MIX 9236508   8x 2kg BUSTA		Ricca di grassi e proteine del latte. Con grassi vegetali NON IDROGENATI Dosaggio: 150 g/l	Neutro Senza aromi Senza coloranti

FANTASTICA 9236501 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali	Pieno di latte & vaniglia
GELTOCOMPLEX 9002140 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali	Pieno di latte & vaniglia
GELTOCOMPLEX M 9002144 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali. Potere areante superiore rispetto a Geltocomplex	Pieno di latte & vaniglia
NEVEPANN 200 9236512 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali. Ricca di grassi del latte	Pieno di latte & vaniglia
SUPERCREMOSA S.A. 9236541  	8x  BUSTA		Ricca di magri del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI	Delicato di latte
SUPERMIX 9236513 	8x  BUSTA		Ricca di proteine del latte. LAVORABILE CON ACQUA. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI	Latte
			Dosaggio: 500 g/l	

Le basi frutta

	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA	
NEVEFRUTTA 9234814    	8x  BUSTA	 	Presenza di proteine del frumento ed assenza di derivati del latte. Senza grassi vegetali	Neutro Senza aromi Senza coloranti
MORBIFRUTTA 9236021    	12x  BUSTA		Assenza di derivati del latte e ideale per sorbetti. Senza grassi vegetali	Neutro Senza aromi Senza coloranti
NEVEPANN 100 9236003    	12x  BUSTA		Presenza di proteine magre del latte. Senza grassi vegetali	Neutro Senza aromi Senza coloranti
MORBIFRUTTA 100 9236029    	12x  BUSTA		Assenza di derivati del latte e ideale per sorbetti. Senza grassi vegetali	Neutro Senza aromi Senza coloranti
NEVIA  9233652   	12x  BUSTA		Ricca di fibre vegetali. Senza grassi vegetali. IDEALE SIA PER FRUTTA CHE PER CREMA.	Neutro
			Dosaggio: 400 g/l	

Le basi pronte

	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA	
BASEGEL FRUTTA 9236040   	12x  BUSTA		Ricco di fibre e proteine vegetali. Ideale per sorbetti di frutta	Neutro Senza aromi Senza coloranti
CREMOLPANN 9225088  	8x  LATTINA		Base in pasta. Con latte concentrato	Leggero di panna
BASEGEL 9225087   	8x  LATTINA		Base in pasta. Ideale per gelato vegano	Leggero di vaniglia
			Dosaggio: Simplé	



Una linea di irresistibili variegature che ricordano gli snack più amati da grandi e piccoli, perfette per ricreare in vaschetta un'esperienza di gusto indimenticabile.

CARAMELLO CRUNCHY SALATO

Un **must-have** per tutto l'anno!



Il caramello si è imposto negli ultimi anni come uno dei **sapori tra i più venduti e richiesti**. Sfizioso e insolito grazie alla particolare consistenza **crunchy** e al **contrasto dolce / salato**. Stupisce in abbinamento al gusto biscotto.

Cod. 9225594



Perché sceglierlo

- GUSTO DEL MOMENTO
- CONSISTENZA CRUNCHY
- VERSATILE, ANCHE PER PASTICCERIA FREDDA
- PALM OIL FREE
- SENZA COLORANTI
- CON AROMI NATURALI
- GLUTEN FREE





Snackolosi
FABBRI
1905

CHOCO-FONDENTE CRUNCHY SALATO

Un **classico** che si rinnova

NOVITÀ
2022

L'**intensità** del gusto cioccolato fondente si sposa con la **croccantezza** dei granelli di zucchero salato.
Amatissimo in abbinamento a cioccolato fondente e lampone.
Un'esperienza divina... da girone dei golosi.

Cod. 9225596

L'idea di pasticceria

Foresta nera

Ricetta a pagina 30



Perché sceglierlo

- CON CIOCCOLATO IN POLVERE (60%)
- CONSISTENZA CRUNCHY
- VERSATILE, ANCHE PER PASTICCERIA FREDDA
- PALM OIL FREE
- GLUTEN FREE
- SENZA COLORANTI
- CON AROMI NATURALI





I BESTSELLER

del 2021

BOM BON

Una golosa crema di **nocciola** e **gianduia**, ricca di fragranti inclusioni di **cialda** e croccante **granella di nocciola**.

Cod. 9225597

L'idea in più  **Mini stecchi**  *Ricetta a pagina 37*



Perché sceglierlo

- PERFETTO COME FILLING E COPERTURA
- CONSISTENZA CROCCANTE
- PERMETTE DI RICREARE IL GUSTO DEI CIOCCOLATINI PIÙ AMATI
- PALM OIL FREE
- SENZA COLORANTI
- SENZA AROMI ARTIFICIALI





I BESTSELLER

del 2021

BROWNIE

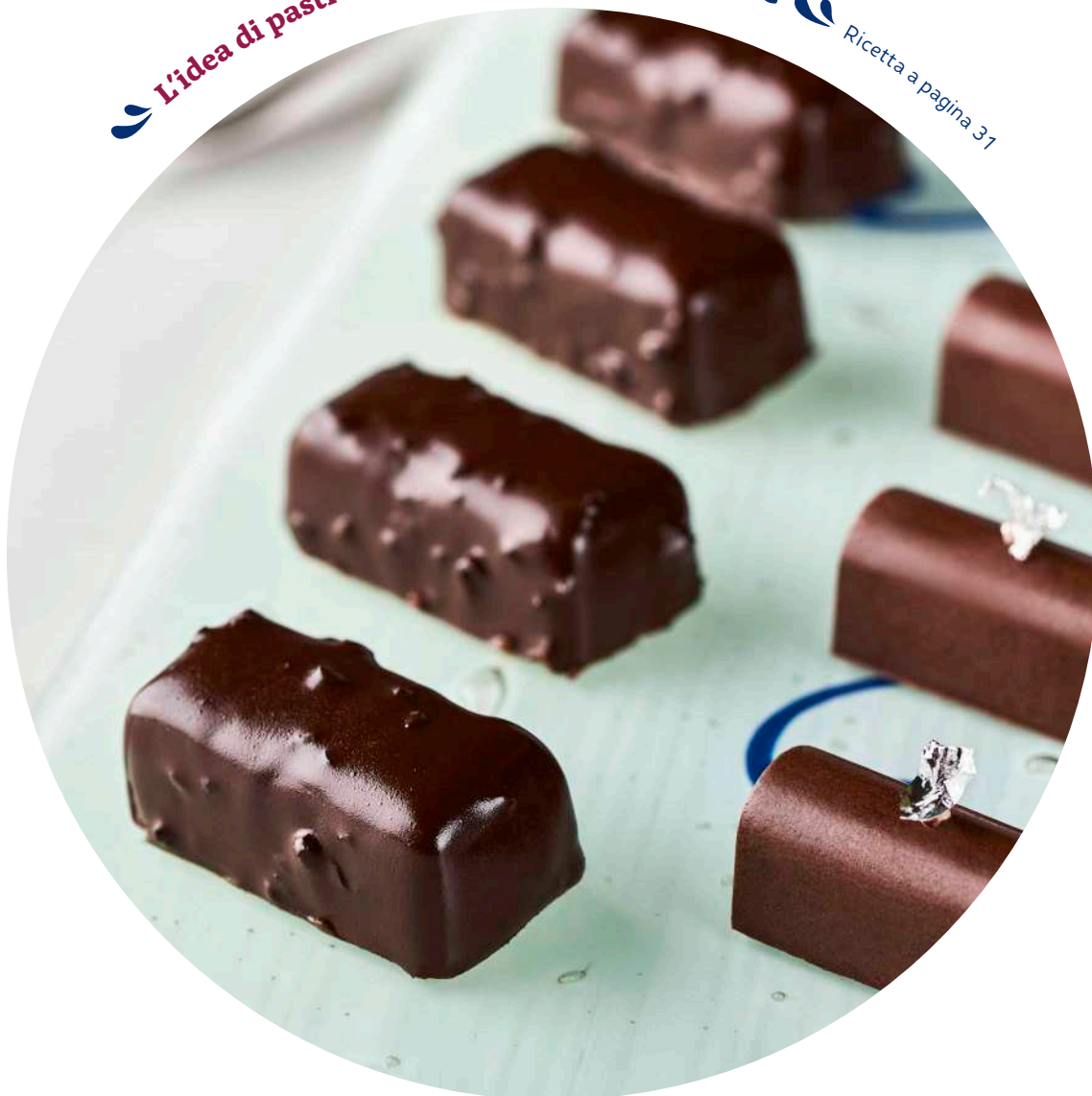
La variegatura che ripropone il gusto inconfondibile dell'amato **dolce a stelle e strisce**.

Cod. 9226730

L'idea di pasticceria

Mini Brownie

Ricetta a pagina 37





Perché sceglierlo

- CON GOLOSE INCLUSIONI DI CACAO
 - CON AROMI NATURALI
 - SENZA COLORANTI
 - SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI
 - GLUTEN FREE
 - PALM OIL FREE
- 



TUTTI MATTI PER



Paste perfette per arricchire gusti alle creme,
per **variegare e ricettare il gelato**, per creare irresistibili **cremini** multistrato.
Golosissime anche utilizzate **pure in vaschetta**, per rivestire l'interno del cono,
come **farcitura post forno** di croissant e brioches.



Scopri la gamma



- SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI
- CERTIFICATE KOSHER
- CERTIFICATE HALAL
- GLUTEN FREE*

*Tranne Nutty Cereali e Cereali bianco



NOCCIOLA E CACAO
Cod. 9225542 secchiello
Cod. 9226742 lattina



**CARAMELLO
AL BURRO SALATO**
Cod. 9225539



PISTACCHIO
Cod. 9225563 secchiello
Cod. 9226702 lattina



CIOCCHIBIANCO
Cod. 9225561



NERO
Cod. 9225549 secchiello
Cod. 9226738 lattina



CEREALI
Cod. 9225548



CEREALI BIANCO
Cod. 9225559



WOW
Cod. 9225579



PIÙ
Cod. 9225552



NUTTY
FABBRI 1905 **WOW**

Versatile, **avvolgente** e delizioso

Il gusto originale di Nutty Nocciola e Cacao in una formula più fluida a temperature negative. È ideale per **essere versato tal quale in vaschetta** e per **arricchire l'interno dei coni**.



IL BUON GELATO IN SOLI 10 MINUTI

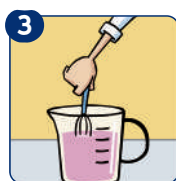
Poche mosse **et voilà...** il gelato è pronto.
Simple è un **prodotto completo**, già bilanciato, da aggiungere unicamente con latte e/o acqua prima di essere messo in macchina.
Sicuro perché **già pastorizzato**, è disponibile **in pasta e in polvere**.
Perfetto anche per granite, smoothies e milkshake.



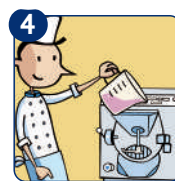
1
Versa il contenuto di 1 lattina di Simple in una caraffa



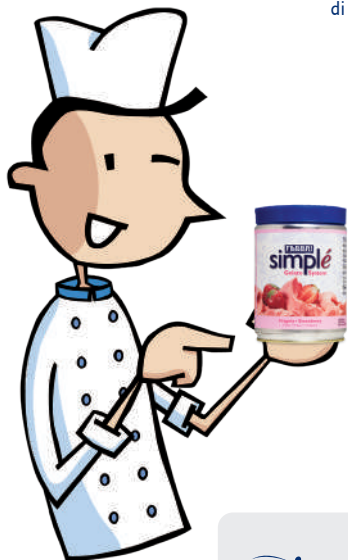
2
Aggiungi 2 lattine di acqua o latte



3
Mescola il contenuto della caraffa



4
Versa la miscela nel mantecatore e... in 8 minuti il gelato è pronto!



Una vasta gamma di gusti

Più di
34
prodotti
in pasta



Oltre
23
prodotti
in polvere



Perché sceglierli



- INGREDIENTI COMPOSTI BILANCIATI
- GARANTITO IGIENICAMENTE PERCHÉ PASTORIZZATO
- DONA SPATOLABILITÀ E CREMOSITÀ AL GELATO
- PERFETTA TENUTA IN VASCHETTA
- TEMPI DI PRODUZIONE OTTIMIZZATI
- OTTIMO PER SEMIFREDDI, GRANITE, MILKSHAKE, SMOOTHIES E SOFT-ICE
- 50 GUSTI DISPONIBILI IN TUTTE LE STAGIONI
- IN MANTECATORE PER GUSTOSE GRANITE ALLA SICILIANA
- IN GRANITORE PER LA GRANITA CLASSICA



FABBRI
1905
simplé
Gelato System

LIME, LIMONE E ZENZERO

Originale, fresco e piccante

Un gusto vitale, dal sapore **esotico**, reso particolarmente piacevole dalla **freschezza** del lime che fa da controparte alla **delicata piccantezza** dello zenzero.

Cod. 9225024



Perché sceglierlo

- 13,5% DI ZENZERO CANDITO
- SENZA COLORANTI ARTIFICIALI
- CON AROMI NATURALI
- GLUTEN FREE
- PALM OIL FREE
- VEGANO

KEFIR

Rinfrescante e goloso

NOVITÀ
2022

Originario del Caucaso, il kefir rappresenta l'ultima **tendenza** del mondo yogurt. Molto versatile, è adatto a essere servito in vaschetta o con la macchina da soft-ice. Il suo sapore **pulito, fresco e leggermente acidulo**, viene **esaltato dalle variegature**, sposandosi perfettamente ai frutti rossi e a tutti quei gusti che lo vedono combinato a colazione.

Cod. 9236308



Perché sceglierlo

- CON KEFIR IN POLVERE (16%)
- SENZA COLORANTI
- CON AROMI NATURALI
- GLUTEN FREE
- PALM OIL FREE

.YOGURT.



Un classico che **non può mancare** nell'assortimento di ogni gelateria. Fabbri propone un gusto per ogni esigenza.

YOGOGRECO

Lo yogurt greco ha già conquistato una quota di mercato importante tra gli amanti dello yogurt, adesso finalmente in versione gelato.

Cod. **9236065**

YOGOFULL PIÙ

Tutto il gusto dello yogurt in un pratico prodotto in polvere. Basta aggiungere il latte e il gelato è pronto!

Cod. **9236057**

YOGURT LIGHT

Il gelato allo yogurt si fa light. Cremoso e gustoso è perfetto per chi è attento alle calorie anche in gelateria.

Cod. **9236071**

SUPERSOFT! YOGURT COMPLETO

Dedicato alle macchine soft-ice, basta aggiungere l'acqua ed è subito pronto.

Cod. **9236400**

SUPERSOFT! YOGURT

Dal gusto tipico, basta aggiungere acqua e zucchero ed è subito pronto.

Cod. **9236398**

Gli altri nostri completi



Ideali per dare un gusto in più a gelati e creme

FABBRIYOG

Dal gusto deciso è perfetto per realizzare gelati dal sapore pieno.

Cod. **9236049**

YOG30 con Vitamina E

Ad alto contenuto di vitamina E, nota per le sue proprietà antiossidanti, è il prodotto ideale per i clienti più esigenti.

Cod. **9236054**



FRAGOROSO

DEDICATO
AI PIÙ
PICCINI

BANANITO

PESCALORCA



IL KIT DEL PIRATA



Fabbri da sempre si prende cura dei bambini e della loro passione per il gelato. Gli imperdibili alla frutta, per una merenda golosa, a base di yogurt. **Gusti evergreen**, accompagnati da **irresistibili tattoo**, tutti da collezionare.

Kit Cod. 9508510

Il kit contiene

3 latte **Simple Fragola**

2 latte **Simple Banana**

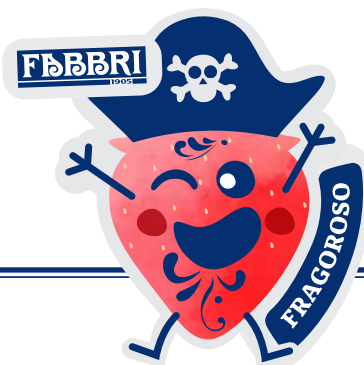
3 latte **Simple Pesca**

2 busta **Fabbriyog**

3 segnagusto

1 cartello da banco

360 tattoo



Garantisce
SALOMONE



il Pirata
Pacioccone!





LE RICETTE



per preparazioni di pasticceria irresistibili

AMARENE FABBRI

AMARÈ MIGNON 2022

Mousse leggera alla mandorla

Latte	500 g
Gelatina	15 g
Cioccolato bianco	475 g
Panna	900 g
Vaniglia	4 g
Delipaste Fabbri Mandorle Tostate	100 g

Glassa anidra Rossa

Cioccolato bianco	500 g
Burro di cacao rosso	15 g
Olio di riso	60 g

PROCEDIMENTO

Mousse leggera alla mandorla

Scaldare il latte con la vaniglia e sciogliervi la gelatina reidratata. Versare il composto sul cioccolato bianco assieme al **Delipaste Fabbri Mandorle Tostate**, emulsionando. Quando raggiunge i 35° unire la panna semi montata.

Composizione del dolce

In uno stampo in silicone colare la mousse alla vaniglia, aggiungendo una **Amarena Fabbri** intera ben sgocciolata. Abbattere in negativo. Smodellare e glassare immediatamente con la glassa anidra. Finire con un picciolo e una foglia d'oro.

Ricetta del Maestro Fiorani



ZENZERO FABBRI

GELÉE

Acqua	100 g
Pannamousse Fabbri	50 g
Sciroppo di canditura di Zenzero Fabbri	200 g

Unire acqua e **Pannamousse Fabbri**. Far bollire. Poi aggiungere lo Sciroppo di canditura di **Zenzero Fabbri** e mescolare senza formare bolle. Colare negli stampi e fare gelificare a temperatura ambiente. Per utilizzare le gelée come inserto, è preferibile abbatte.



CUPCAKE

Farina	200 g
Cacao Fabbri Bollo Oro	100 g
Zucchero	300 g
Burro morbido	200 g
Uova	5
Delipaste Fabbri Vaniglia Super	10 g
Baking powder	12 g
Zenzero Fabbri pepite	100 g

Per il frosting al cioccolato

Cioccolato fondente	150 g
Panna liquida	100 g



Frosting

Tagliare il cioccolato grossolanamente. In un pentolino portare la panna a bollore. Quando bolle togliere dal fuoco e unire il cioccolato, mescolando velocemente con una frusta a mano, fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Tenere da parte a temperatura ambiente.

Per i cupcake

In un recipiente a bordi alti inserire il burro morbido e lo zucchero. Montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza spumosa. Aggiungere le uova e amalgamare al burro montato e, solo in seguito, unire anche **Delipaste Fabbri Vaniglia Super**, farina, baking powder e **Cacao Fabbri Bollo Oro**. Tagliare le pepite di **Zenzero Fabbri** a pezzettini e unirle al composto. Riempire i pirottini fino a metà altezza e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare. Una volta che il frosting si sarà raffreddato, metterlo in una sac à poche con un beccuccio a stella e decorare i cupcake. Completare con pezzetti di **Zenzero Fabbri** e qualche goccia del suo sciroppo e servire.

CAKE

Zucchero	250 g
Farina	250 g
Panna	200 g
Olio di semi	200 g
Uova	4 g
Baking	15 g
Zenzero Fabbri	150 g

Bagna

Sciroppo Zenzero Fabbri	500 g
Acqua	200 g



Mettere tutti gli ingredienti tranne lo **Zenzero Fabbri** in un cutter e realizzare un composto cremoso e denso. Aggiungere quindi lo **Zenzero Fabbri** scolato e frullare. Versare in uno stampo per cake. Tagliare longitudinalmente con un filo di burro e cuocere in forno a 170° per 17 minuti circa se monoporzione o per 30-40 minuti fino a composto asciutto se pezzatura più grande. Inzuppare nella bagna e servire con filetti di **Zenzero Fabbri**.

Frolla

Farina	500 g
Burro	300 g
Pastovopan Fabbri	150 g
Zucchero a velo	90 g

Mousse Cheesecake

Panna	500 g
Pannamousse Fabbri	45 g
New York Cheesecake Fabbri	80 g
Formaggio Spalmabile	50 g
Latte intero	120 g



Biscuit

Pastovopan Fabbri	300 g
Farina	200 g
Fecola	50 g
Albumi d'uovo	300 g
Zucchero semolato	150 g

Mousse Chantilly

Panna	1500 g
Pannamousse Fabbri	150 g
Delipaste Fabbri Vaniglia Super	15 g

Mousse cioccolato

Panna	1500 g
Pannamousse Fabbri	150 g
Delipaste Fabbri Cioccolato	150 g



CARAMELLO CRUNCHY SALATO MINI CHEESECAKE

Unire in planetaria burro freddo a piccoli cubetti e farina. Lavorare con la foglia e sabbiare. Unire il **Pastovopan Fabbri** e lo zucchero a velo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. È possibile utilizzare subito la frolla, oppure far riposare in frigorifero per utilizzi successivi. Stendere sottilmente e coppare della dimensione desiderata. Cuocere a 160° per 15' circa.

Mousse Cheesecake

Unire il **Pannamousse Fabbri** alla panna fredda in planetaria. Preferibilmente mixare con un mixer ad immersione fino allo scioglimento completo delle polveri. Unire il formaggio spalmabile e semi montare il composto.

A parte unire **New York Cheesecake Fabbri** al latte intero e miscelare fino allo scioglimento completo delle polveri e aggiungere il composto un po' alla volta alla montata precedentemente ottenuta.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Inserire la Mousse cheesecake in uno stampo per mignon. Abbattere di temperatura. Sformare e glassare con **Snackoloso Fabbri Caramello Crunchy Salato**. Adagiare su un disco di frolla, decorare con spuntori di panna e fili di caramello. Servire.

CHOCO-FONDENTE CRUNCHY SALATO FORESTA NERA

Biscuit

Montare il **Pastovopan Fabbri** possibilmente tiepido. Nel frattempo, montare anche gli albumi con lo zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle nella montata dei tuorli. Alleggerire il tutto con gli albumi. Cuocere in forno a 210° per circa 8 minuti.

Mousse Chantilly

Unire il **Pannamousse Fabbri** alla panna fredda e reidratare, possibilmente mixando con un mixer ad immersione. Semimontare. Aromatizzare aggiungendo il **Delipaste Fabbri Vaniglia Super**.

Mousse cioccolato

Unire il **Pannamousse Fabbri** alla panna fredda e reidratare, possibilmente mixando con un mixer ad immersione. Semi montare. Aromatizzare unendo il **Delipaste Fabbri Cioccolato**.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Nella teglia 60x40 h4, foderata di carta forno, inserire un primo strato di biscuit. Salire con la Mousse al cioccolato e cospargere abbondantemente di **Amarena Fabbri**. Abbattere di temperatura e completare con la Mousse Chantilly. Abbattere di temperatura. Sformare dalla teglia, tagliare della forma desiderata e glassare il trancio con **Snackoloso Fabbri Choco-Fondente Crunchy Salato**. Decorare con spuntori di panna e **Amarena Fabbri**.

Panna	1000 g
Base Stecchi Fabbri	500 g
Delipaste Fabbri Nonna Rachele	150 g
Snackoloso Fabbri Bom Bon	Q.B.



BOM BON STECCO BOM BON

PROCEDIMENTO

In planetaria ben fredda mettere la panna e la **Base Stecchi Fabbri**. Semimontare e aggiungere a filo il **Delipaste Fabbri Nonna Rachele**. Mettere il preparato nella sac à poche, riempire metà degli stampi, aggiungere l'inserto di **Snackoloso Fabbri Bom Bon**, inserire gli stecchi, aggiungere la seconda metà del riempimento e livellare con la spatola. Successivamente abbattere, formare e glassare con lo **Snackoloso Fabbri Bom Bon** scaldato a 35°.



Biscuit Vegan cacao

Farina	235 g
Cacao Fabbri Bollo Oro	20 g
Base Vegan Fabbri	50 g
Fecola di patate	100 g
Zucchero	160 g
Olio di semi	175 g
Acqua	360 g
Delipaste Fabbri Vaniglia Super	35 g

Mousse al cioccolato

Panna	1000 g
Pannamousse Fabbri	100 g
Delipaste Fabbri Cioccolato	100 g

Copertura

Snackoloso Fabbri Brownie	Q.B.
---------------------------	------



BROWNIE MINI BROWNIE

PROCEDIMENTO

Mettere in planetaria acqua e **Base Vegan Fabbri**, lasciar riposare alcuni minuti (fare schiumare) e mettere a montare. Aggiungere olio, montando lentamente, aggiungere lo zucchero e per ultimo **Delipaste Fabbri Vaniglia Super**. Aggiungere farina e fecola setacciati, mescolando a mano dal basso verso l'alto. Poi aggiungere il **Cacao Fabbri Bollo Oro** setacciato mescolando delicatamente. Per un biscuit sottile in teglia 60x40 smontare il composto e cuocere in forno statico a 205°C senza umidità per 7 minuti.

Mousse al cioccolato

Unire il **Pannamousse Fabbri** alla panna fredda e reidratare, possibilmente mixando con un mixer ad immersione. Semi montare. Aromatizzare unendo il **Delipaste Fabbri Cioccolato**.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Colare negli stampi la Mousse al cioccolato e chiudere con un piccolo rettangolo di biscuit al cacao. Abbattere di temperatura, sformare e glassare con **Snackoloso Fabbri Brownie**. Servire.



FABBRI

1905



fabbri1905.com
amarenafabbri.com
cocktailfabbri.it
premiofabbri.it

