



FRUTTIDOR

Linea farciture di frutta
Fruit fillings line

Quality through expertise

FRUTTIDOR

RICETTE PER FARCITURA E DECORAZIONE / RECIPES FOR FILLING AND DECORATION
ANTE-FORNO / BEFORE BAKING



LINZER CAKE

HEIDICAKE g 1.000
Burro morbido g 300
Uova intere g 300

HEIDICAKE g 1.000
Soft butter g 300
Whole eggs g 300

RICETTA

Miscelare HEIDICAKE, burro e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti. In uno stampo quadrato, imburato ed infarinato, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino. Spalmare una quantità sufficiente di FRUTTIDOR LAMPONE e decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti.

Mix HEIDICAKE, butter and eggs in a planetary mixer equipped with a paddle at low speed for 3 minutes. Pour an even layer of the mixture into a greased and floured square mould and form an edge. Spread a sufficient amount of FRUTTIDOR RASPBERRY and decorate the edge with sliced almonds. Bake at 180-190°C for 30-35 minutes.

RECIPE



MUFFIN CON CUORE DI MIRTILLI

WONDERMUFFIN g 1.000
Olio vegetale g 300
Acqua g 250
Uova intere g 350

WONDERMUFFIN g 1.000
Vegetable oil g 300
Water g 250
Whole eggs g 350

RICETTA

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti a media velocità per 4-5 minuti. Versare la pasta ottenuta negli appositi stampi, riempiendoli a metà. Dressare al centro FRUTTIDOR MIRTILLO, coprire con dell'altra pasta e cuocere a 180-190°C per 25 minuti circa.

Mix all the ingredients in a planetary mixer at medium speed for 4-5 minutes. Pour the mixture into muffin moulds, filling them to one half. Pipe some FRUTTIDOR BLUEBERRY in the centre, cover with some of the muffin mixture and bake at 180-190°C for about 25 minutes.

RECIPE



FRAGOLE IN FUGA

RICETTA

Foderare a tart con pasta frolla un anello di acciaio (Ø 18 cm - H 2,5 cm). Porre sul fondo uno strato di biscuit (H 2 mm) e stendere uno strato di FRUTTIDOR FRAGOLA. Cuocere in forno a 180°C per 35 minuti. Lasciar raffreddare, togliere dal cerchio e decorare con una griglia di sfoglia tagliata precedentemente a misura e bucata al centro.

RECIPE

Line a steel ring (Ø 18 cm - H 2,5 cm) with short pastry, as to make a tart. Place a layer of biscuit (H 2 mm) on the bottom and spread a layer of FRUTTIDOR STRAWBERRY. Bake at 180°C for 35 minutes. Let it cool off, remove the ring and decorate with puff pastry, after cutting it to fit and with a hole in the center.

FRUTTIDOR

RICETTE PER FARCITURA E DECORAZIONE / RECIPES FOR FILLING AND DECORATION
POST-FORNO / AFTER BAKING

MOUSSE CIOCCOLARANCIA

RICETTA

In uno stampo rettangolare per mousse (60x40 cm) stendere sul fondo uno strato di Brownies (1 cm H), depositare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP NOIR e successivamente uno di gelificato all'arancia (FRUTTIDOR ARANCIA g 1.000, acqua g 200, LILLY NEUTRO g 200). Chiudere con uno strato di mousse al cioccolato realizzata con CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU 70%. Decorare con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.

RECIPE

Place a layer of Brownies (1 cm thick) on the bottom of a rectangular mousse mould (60x40 cm), then add a thin layer of PRALIN DELICRISP NOIR and, after that, another layer of jellied orange (FRUTTIDOR ORANGE g 1.000, water g 200, LILLY NEUTRAL g 200). Top it off with a layer of chocolate mousse made with SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE NOIR PEROU 70%. Decorate with MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.



NEW!

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Ricetta per 5 stampi (Ø 14 cm - H 5 cm)
AMERICAN CHEESECAKE g 1.000
Acqua tiepida (35°C) g 1.250

Recipe for 5 moulds (Ø 14 cm - H 5 cm)
AMERICAN CHEESECAKE g 1.000
Lukewarm water (35°C) g 1.250

RICETTA

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia. Mettere sul fondo dello stampo uno strato di circa 1/2 cm di biscotti sbriciolati e burro fuso miscelati (400 g + 160 g). Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4. Cuocere a 170-180°C per 40-50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

RECIPE

Mix all the ingredients in a planetary mixer equipped with a whisk, at low speed, for 2 minutes until a smooth cream is obtained. Place a 1/2 cm layer of crumbled biscuits and melted butter mixed together (400 g + 160 g) on the bottom of the mould. Pour the cream into the rings, filling them by 3/4. Bake at 170-180°C for 40-50 minutes. After cooling off completely, remove from the ring and decorate the surface by spreading an even layer of FRUTTIDOR WILD BERRIES.



MERINGA ALL'ALBICOCCA

RICETTA

Stampare dei dischi di pasta frolla al cacao (Ø 9 cm - H 2 mm) e cuocerli a 190°C per circa 10 minuti. Riempire degli stampi in silicone a forma di semisfera (Ø 4 cm) con FRUTTIDOR ALBICOCCA e porli in abbattitore. Dressare della meringa all'italiana preparata con TOP MERINGUE (ricetta base) in un porzionatore per gelato (Ø 7 cm) precedentemente posto in acqua tiepida, riempiendolo per metà. Inserire nel centro la semisfera di FRUTTIDOR ALBICOCCA, lasciare il fondo e smodellare sul disco di frolla. Far aderire le mandorle affettate, "flambare" e decorare a piacere.

RECIPE

Cut out some chocolate short pastry circles (Ø 9 cm - H 2 mm) and bake them at 190°C for about 10 minutes. Fill some silicone moulds with a semi-sphere shape (Ø 4 cm) with FRUTTIDOR APRICOT and place them in a blast chiller. Pipe out some Italian style meringue prepared with TOP MERINGUE (basic recipe) in an ice-cream scoop (Ø 7 cm), which will have been previously dipped in lukewarm water, filling it by half. Insert FRUTTIDOR APRICOT in the center of the semi-sphere, flatten the bottom and release it on the short pastry circle. Stick the sliced almonds on the surface, flambé and decorate as you like.



FRUTTIDOR sono composte di frutta tradizionali di eccellente qualità. L'elevatissimo contenuto di frutta che raggiunge il 90%, 85%, 80%, 70% o 50%, conferisce ai prodotti un gusto incomparabile. La speciale formulazione preserva tutte le qualità naturali della frutta fresca evitandone il precoce e non desiderato imbrunimento.

FRUTTIDOR are high-quality, traditional fruit compotes. The very high fruit content, which reaches 90%, 85%, 80%, 70% or 50%, gives an incomparable flavour to these products. Their special formulation preserves all the natural qualities of fresh fruit, while avoiding early and unwanted darkening.

CONFEZIONI PACKAGINGS

SECCHIELLI DA KG 3 / 3 KG PAILS

Fruttidor Mela En Gros Morceaux 85%

SECCHIELLI DA KG 3,3 / 3,3 KG PAILS

Fruttidor Mela 90%, Fruttidor Pera 85%, Fruttidor Ciliegia 70%, Fruttidor Fragola 70%, Fruttidor Mirtillo 70%, Fruttidor Lampona 70%, Fruttidor Frutti di Bosco 70%, Fruttidor Albicocca 70%, Fruttidor Pesca 70%, Fruttidor Mango 70%, Fruttidor Ciliegia Rossa 70%, Fruttidor Tropical 70%, Fruttidor Arancia 70%, Fruttidor Mirtillo 50%

SECCHIELLI DA KG 3,6 / 3,6 KG PAILS

Fruttidor Ananas 70%

SECCHIELLI DA KG 5 / 5 KG PAILS

Fruttidor Mela 90%, Fruttidor Mela 70%

SECCHIELLI DA KG 5,5 / 5,5 KG PAILS

Fruttidor Amarena 70%

SECCHIELLI DA KG 12 / 12 KG PAILS

Fruttidor Mela 70%

SECCHIELLI DA KG 13 / 13 KG PAILS

Fruttidor Mela En Gros Morceaux 85%



MODALITÀ D'USO HOW TO USE

FRUTTIDOR sono estremamente pratiche da impiegare e l'eccezionale stabilità alla cottura ed alla surgelazione le rende particolarmente indicate in tutte le applicazioni di pasticceria.

FRUTTIDOR are extremely easy to use and their exceptional stability during baking and freezing makes them particularly suitable for all types of pastry applications.

FOLLOW US!

For further information visit our website www.irca.eu

