

Natale 2024



50
1972-2022
Aliben



La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!




Indice

LE FARINE	PG. 6
LE MATERIE PRIME	PG. 8
GLI AROMI	PG. 15
I CIOCCOLATI	PG. 16
LE PASTE E LE GRANELLE	PG. 21
GLI STAMPI	PG. 26



...con TOP LIEVITATI

cod. 0009295  10kg

La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi **adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani**. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

Lavorare Top Lievitati, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale della pasta

Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le focacce o i panettoni. Porre in lievitazione a 30°C per circa 3 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

Glassare e decorare con mandorle, zucchero in granella e a velo. Cuocere come d'abitudine controllando la temperatura al cuore dell'impasto. Capovolgere e lasciar raffreddare a testa in giù fino al giorno successivo.

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto

PREIMPASTO

600 g Top Lievitati
200 g Farina W 350
1 g Lievito di birra
350 g Acqua
100 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido

IMPASTO


1.451 g Preimpasto
400 g Top Lievitati
80 g Acqua
150 g Zucchero semolato
50 g Miele
1 Bacca di vaniglia
150 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido
300 g Scorze di agrumi canditi
300 g Uvetta

COTTURA

1.000 g per 55 minuti
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
750 g per 45 minuti
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
500 g per 35 minuti
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



...con LIEVITATI

cod. 1052  15kg

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C). Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 28°C). Far puntare per 45/60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 3-5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi. Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare capovolti.

PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati
260 g Lievito Naturale Enervis
800 g Acqua
400 g Burro
300 g Farina Antica Tradizione Lievitati
200 g Tuorli
2 g Lievito di birra

IMPASTO

Preimpasto
800 g Mix Lievitati
350 g Burro
300 g Zucchero
300 g Tuorli
120 g Acqua
600 g Uvetta
600 g Cedro/arancia/ limone candito
Aromi q.b.

Le miscele per lievitati



GRAN LIEVITATI

Cod. 0007167  15kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati.
Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.



LIEVITATI VEGAN BESOZZI

Cod. 0005522  15kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati vegani.
Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.



LIEVITATI EASY BESOZZI

***SU ORDINAZIONE**

Cod. 0002151  15kg

Easy Mix Lievitati Italmill garantisce all'artigiano paste lievitate perfette, lasciandogli il tempo necessario per sviluppare la propria creatività e la propria passione. Veloce, completo e pratico, abbinato al Lievito Naturale Italmill consente di ottenere un prodotto finito eccellente nel gusto, nella sofficità e morbido nel tempo.

Il lievito e le farine



LIEVITO ENERVIS BESOZZI

Cod. 0002109  2kg

Cod. 1053  10kg

Lievito naturale disidratato, da riattivare
Da utilizzare in abbinata ai lievitati Besozzi



FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI ORO

Cod. 1554  25kg

Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto, ideale per grandi lievitati. W370-390



FARINA GRAN LIEVITATI MOLINO MERANO

Cod. 0007977  15kg




La farina ideale per la creazione di grandi lievitati. W 380 - 410



FARINA ORO MERANO TIPO 00






Cod. 0008502  25kg

Da utilizzare in abbinata al mix TOP LIEVITATI.
W 320

BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX*Burro francese*Cod. 0003570  10 panetti/1kg**BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN**Cod. 0004845  25kg**BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER**Cod. 0004505  10kg**TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE***Da allevamento a terra*Cod. 1445  1kgCod. 0010198  2kg**TUORLO D'UOVO FRESCO**Cod. 878  1kg**MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE***Da allevamento a terra*Cod. 0004915  1kg**ALBUME D'UOVO***Da allevamento a terra*Cod. 217  1kg**UVA N°9**Cod. 0008881  10kg**FICHI SECCHI A CUBETTI**Cod. 708  10kg**FICHI SECCHI INTERI**Cod. 23  500gr



Il nuovo raccolto sarà disponibile dopo il 15/10

**ZUCCHERO**

Semolato vagliato fine	Cod. 0004725	 20kg
Semolato	Cod. 0009946	 25kg
Semolato	Cod. 459	 10kg
a velo	Cod. 94	 5kg
a velo idrorepellente	Cod. 0009394	 5kg

IN GRANELLA

Piccola:	1197	 10kg
Media:	1198	 10kg
Grande:	27	 10kg

MIELE DI ACACIACod. 0004314  5kg**MIELE MILLEFIORI**Cod. 973  5kg**GRANULI CARAMELLO BURRO SALATO 5/7 MM**Cod. 0009286  5kg**GRANULI ALBICOCCA**Cod. 1450  5kg**GRANULI ARANCIA**Cod. 1451  5kg**GRANULI FRUTTI DI BOSCO**Cod. 1453  5kg

Canditi Crispo



Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione. Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo è ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione. Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE



Cod. 0009917	ALBICOCCA PELLECCIHELLA A PEZZI	2kg
Cod. 0009922	ANANAS A SEGMENTI	2kg
Cod. 0009915	ARANCIO 12x12	5kg
Cod. 0009921	FRAGOLE	2kg
Cod. 0009920	LAMPONI	2kg
Cod. 0009923	LIMONE A CUBETTONI 12x12	5kg
Cod. 0009924	MANGO A CUBETTI	2kg
Cod. 0009918	MACEDONIA FRUTTI DI BOSCO	2kg
Cod. 0009916	PERE 10x10	2kg
Cod. 0009919	PESCHE	2kg
Cod. 0009970	FICHI	5kg
Cod. 0009912	CILIEGIE ROSSE 20X22	5kg
Cod. 0009914	CILIEGIE VERDI 20X22	5kg



Canditi Agrimontana

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte. **SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE**

Semicandito in sciroppo leggero

0009717	LAMPONI	3,3kg
cod. 0009798	FRAGOLINE	3,3kg
Cod. 0009901	AMARENE CHIARE	3,3kg

Canditi in busta sgocciolati

Cod. 0009820	ALBICOCCHE A CUBETTI 6X6	3kg
Cod. 0008957	CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9X9	3kg
Cod. 0009900	SCORZA ARANCIO A CUBETTI 10x10	3kg
Cod. 0008377	SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI 7x80	2,5kg
Cod. 0009939	MANDARINO A FILETTI	2,5kg
Cod. 0010162	MELA ALTO ADIGE IGP 10X10 *su ordinazione	3kg

E altro ancora...

Cod. 0004715	PASTA D'ARANCIO	3kg
Cod. 0009817	PASTA DI SCORZA DI LIMONE	3kg
Cod. 0009899	PASTA VANIGLIA BOURBON	1,4kg
Cod. 0009902	PASTA DI MANDARINO	3kg

Per la sua gamma "Selezione", azienda Agrimontana ha scelto come principale materia prima i pregiati marroni provenienti dalla Val Susa in Piemonte e dall'Appennino Tosco Romagnolo. Lavorati dal fresco vengono poi messi "a novena" ovvero "annegati" in acqua per un certo tempo: i marroni che salgono in superficie vengono scartati. Durante questo processo sviluppano le migliori note aromatiche e raggiungono la giusta consistenza per passare alla sbucciatura al vapore, terminata a mano come da tradizione. *Infine si esegue la canditura a caldo con zucchero di canna e vaniglia Bourbon per poi suddividere il prodotto risultante nei vari formati e prodotti derivati*

CREMA MARRONI

Cod. 0010156

Consistenza liscia, sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati. Con zucchero di canna e vaniglia Bourbon, Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.



PASTA PER MONTEBIANCO

Cod. 0010164

Consistenza liscia pronta all'uso. Sviluppata per essere utilizzata tal quale o come base aromatizzante per altre creme. Ottima per la realizzazione della tipica decorazione a fili del Montebianco.



MARRONI IN PEZZI

Cod. 0010159

Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Ideali per mousse, cremosi, gelati o per impasti lievitati.



MARRONCINO 90/110

Cod. 0010158

Marroni con punta pronunciata e forma tonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-110 frutti per kg. Ideali per mignon, monoporzioni, petit fours e decorazioni di dessert al piatto e gelati.



MARRONE GRANDE 50/60 *SU ORDINAZIONE

Cod. 0010157

Selezionati a mano per forma e sapore per garantire marroni omogenei anche nel colore senza ricorrere all'utilizzo dell'anidride solforosa. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.



Pandoro con top lievitati

cod. 0009295

10kg

Lavorare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

Lavorare il primo impasto con Top Lievitati e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, aggiungere in 2 volte altri 100 g di uova, lasciando assorbire. Una volta ottenuta una pasta liscia ed asciutta (velo), aggiungere lo zucchero e subito dopo il burro morbido. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

In planetaria attrezzata con foglia, impastare burro morbido, zucchero a velo e aroma vaniglia, poi aggiungere le uova poco alla volta fino a farle incorporare. Riporre l'emulsione in frigo.

Lavorare il secondo impasto con Top Lievitati e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, inserire la restante parte delle uova in 2 volte, lasciar assorbire e impastare fino ad ottenere una pasta asciutta con una maglia glutinica perfetta. Unire l'emulsione in 3 volte, lasciandola assorbire, poi inserire il burro di cacao grattugiato (temperatura finale dell'impasto: max 26°C). Lasciar puntare a temperatura ambiente (20°C) per 40 minuti, pirlare, inserire nell'apposito stampo e lasciare lievitare a 22°C per 12-14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

PREIMPASTO

400 g Top Lievitati
400 g Farina Oro Merano
20 g Lievito di birra
50 g Acqua
300 g Uova intere
200 g Burro

SECONDO IMPASTO

1.370 g Primo impasto
600 g Top Lievitati
350 g Uova intere
200 g Zucchero semolato
400 g Burro

EMULSIONE








600 g Burro
450 g Zucchero a velo
q.b. Aroma vaniglia
250 g Uova intere

IMPASTO

2.920 g Secondo impasto
1.000 g Top Lievitati
400 g Uova intere
100 g Burro di cacao

COTTURA

- 1.000 g per 60 minuti
(50 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
- 750 g per 50 minuti
(40 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
- 500 g per 40 minuti
(30 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

MANDORLE PELATE BARI 37/38Cod. 0002116  1kg
Cod. 0003603  5kg**MANDORLE GREZZE BARI**Cod. 494: 37/38  5kg
Cod. 889: 37/38  1kgCod. 0003598: 34/36  5kg**MANDORLE A BASTONCINO**Cod. 0003578  1kg**MANDORLE AFFETTATE PELATE**Cod. 0003548  1kg**NOCI CILE TIPO A EXTRALIGHT A METÀ**Cod. 0008296  5kg**NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ**Cod. 0009689  1kg**NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT CILE**Cod. 0004028  5kg**NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA**Cod. 0005453  1kg**AMARENE IN SCIROPPO 18/20**Cod. 0009588  3,2kg

Le glasse alle mandorle

**MIX GLASSA BESOZZI**Cod. 1171  10kg
Cod. 0002143  4kg

Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua

MIX GLASSA AMAREL AB MAURICod. 0003214  10kg

Miscela per glasse alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco

Cod. 0009994 **AROMA VANIGLIA**Cod. 0009949 **AROMA PIÙ ARANCIA**Cod. 0009950 **AROMA BURRO**Cod. 0009952 **AROMA LIMONE****CACAO SELECCION 20/22**Cod. 0004910  1kg





CREMA RIO BIANCACod. 0003116  5kg**CREMA RIO PISTACCHIO SENZA OLIO DI PALMA**Cod. 0006184  5kg**CREMA IDRATA AL LIMONE**Cod. 0006048  6kg**CREMA IDRATA ALLA VANIGLIA**Cod. 0006048  5kg**CREMA CARAMELLO SALATO**Cod. 0009766  5kg**Nocciolate da farcitura****CREMA NOCCIOLA DELICIOCK***Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere*Cod. 0003323  6kg**GRAN TRADIZIONE NOCCIOLA***Crema al 12% per utilizzo a freddo, per farcitura e aromatizzazione.*Cod. 0005753  13kg**CREMA NOCCIOLA FARCICREM***Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere*Cod. 0005388  13kg**Nocciolate multiuso****CREMA NOCCIOLA 14%***Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con il 14% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere*Cod. 0010105  13kg**CREMA NOCCIOLA FORNOCIOCK***Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con l'8% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere*Cod. 0003349  13kg

Il surrogato di cioccolato, a differenza del cioccolato vero e proprio, non necessita di essere temperato, ed è sicuramente la soluzione più pratica e veloce per il glassaggio.

Si può sciogliere a bagno maria o in microonde, facendo attenzione a non superare i 45°C e ad evitare contaminazioni con acqua o farine.


Si rischierebbe così di rovinare in modo irreversibile la lucentezza e la fluidità del surrogato.

I prodotti glassati vanno poi riposti al fresco, in modo che possano rapprendersi in fretta.

**SURROGATO SUPERBRILL BIANCO**Cod. 0004068  10kg**SURROGATO SUPERBRILL FONDENTE**Cod. 0004627  10kg**SURROGATO SUPERBRILL AL LATTE**Cod. 0004067  10kg**CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0009947  2kg**CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE**Cod. 0010029  2kg**CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0008949  2,5kg**GOCCE CORI FONDENTI 45%**Cod. 0004181  5kg**LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%**Cod. 0007124  5kg**LES SUBLIMES GOCCE BIANCHE 23%**Cod. 0009402  12kg

**MBO FONDATE 71%**Cod. 0009450  5kg

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.

**GALAXIE FONDATE 67%**Cod. 0007116  5kg

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.

**LICHU FONDATE 64%**Cod. 0007117  5kg

Ideale per la realizzazione di ganache, bevande al cioccolato, mousse, topping e salse

**ADZOPE FONDATE 55%**Cod. 0009452  5kg

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.

**GALAXIE AL LATTE 41%**Cod. 0007115  5kg


Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao. Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.

**BIANCO ANEO 34%**Cod. 0007666  5kg

Una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo.

**BIANCO NEVEA 29%**Cod. 0007122  5kg

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.

**BLACK ZABUYE 83%**Cod. 0009410  1,5kg

La prima copertura di cioccolato naturalmente nera. Astringente ma non troppo amaro, con una persistenza morbida. Adatto a un'alimentazione vegana.

**DARK MADAGASCAR 64%**Cod. 0010607  1,5kg

Note aromatiche di frutti rossi, anacardi, pepe e cannella, accompagnate da una gradevole acidità. Adatto a qualsiasi lavorazione dalle praline fino all'aromatizzazione di mousse, ganache, gelati.

**MILK ECUADOR 42%**Cod. 0009537  1,5kg

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri. Senza lecitina di soia.

**WHITE NIOBO 34%**Cod. 0010606  5kg

Consistenza cremosa e un alto contenuto di burro di cacao. Gusto persistente di latte e intense note di vaniglia. Adatto a qualsiasi lavorazione dalle praline fino all'aromatizzazione di mousse, ganache, gelati.

**GOLD QUINTIN 31%**Cod. 0009409  1,5kg

Senza coloranti o aromi artificiali. Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.

**DARK JOUKUK 70%**Cod. 0010605  1,5kg

Note di cacao e vaniglia rendono questo cioccolato rotondo e molto equilibrato; adatto a qualsiasi lavorazione dalle praline fino all'aromatizzazione di mousse, ganache, gelati.

**DARK KOUTEK 60%**Cod. 0009582  1,5kg

Chiara gusto di cacao e delicate note di vaniglia. Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro


**RUBY AZALINA 40%**Cod. 0009387  1,5kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.

**MILK CLAIRE 33%**Cod. 0009407  5kg

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto. Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Cod. 0008961	PASTA TIRAMISÙ	1kg
Cod. 0008670	PASTA PISTACCHIO	1kg
Cod. 0006257	PASTA PISTACCHIO PURO SICILIA	1kg
Cod. 0008669	PASTA NOCCIOLA	1kg
Cod. 0009010	PASTA MANDORLA TOSTATA	1kg
Cod. 0009345	PASTA VANIGLIA	1kg
Cod. 0008943	PASTA CAMELLO SALATO	1kg
Cod. 0005761	PASTA ARACHIDE	1kg
Cod. 0009055	PASTA CREMA CAFFÈ	1kg
Cod. 0009231	PASTA AMARETTO	1kg
Cod. 0002194	GRANELLA DI AMARETTO VICENZI	4kg
Cod. 0003703	GRANELLA DI MERINGA	1kg
Cod. 0005454	GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T	1kg
Cod. 0005051	GRANELLA DI PISTACCHIO	1kg
Cod. 0004907	GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA	1kg
Cod. 0006052	GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE	1kg

GLASSA CROCCANTE PISTACCHIO  3kg
Cod. 0008467

GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO BIANCO  3kg
Cod. 0008468



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Il burro di cacao Callebaut® è ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi. Puro al 100%, possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base per creare miscele colorate da applicare con l'aerografo.

Un ingrediente perfetto per adattare la fluidità del cioccolato: aggiungendo dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato, è possibile renderlo leggermente più liquido e pertanto ideale per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile o molto sottile.



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Cod. 0004944

 3kg

BURRO DI CACAO Mycryo®

Mycryo™ è un ingrediente 100% naturale: puro burro di cacao sotto forma di micropolvere. Si tratta di un'autentica rivoluzione per il temperaggio. Aggiungendo appena l'1-2% circa di Mycryo™ al cioccolato fuso, si ottengono i cristalli stabili necessari per creare facilmente un cioccolato precristallizzato.

Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

Mycryo™ è ottimo per impermeabilizzare basi di frolla o sfoglia nella realizzazione di torte e pasticceria moderna. Mantiene quindi la croccantezza e friabilità delle basi.







BURRO DI CACAO Mycryo

Cod. 0002503

 600gr



PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALICod. 0005819  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI**Cod. 0005818  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI**Cod. 0005817  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0004016  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0004114  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE**Cod. 0008080  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**Cod. 0008007  1kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**Cod. 0005833  1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**Cod. 0005835  1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**Cod. 0009323  2kg**PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO BIANCO * su ordinazione**Cod. 0009190  800gr**PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO AL LATTE * su ordinazione**Cod. 0009190  800gr

Bisogno di ispirazione?

Il 2024 sarà l'anno dei grandi classici e degli abbinamenti più amati dai clienti negli ultimi anni.

Le creme da farcitura passeranno un po' in secondo piano, lasciando spazio agli impasti alla vaniglia e al cioccolato, dando la possibilità di perfezionare ogni singolo prodotto e puntare alla qualità degli ingredienti, senza dimenticare la stagionalità dei frutti.

Queste le nostre proposte classiche e stagionali per questa campagna natalizia 2024:

PANETTONE MILANO

Impasto alla vaniglia con Arancia, Cedro candito e Uvetta

VENEZIANA AI FRUTTI DI BOSCO

Impasto alla vaniglia e arancio, con morbidi Frutti di Bosco Semicanditi

FORESTA NERA

Impasto al Cioccolato fondente e vaniglia del Madagascar, con Amarene Semicandite e un'intensa copertura fondente

SACHERISSIMO

Impasto al Cioccolato fondente e vaniglia del Madagascar, con Albicocche Semicandite e granuli di confettura, con un'intensa copertura fondente

E se volessimo dare un'opzione meno natalizia e più Autunnale in attesa che le temperature facciano venire voglia di profumi e gusti più intensi?

BAULETTO D'AUTUNNO

Impasto alla vaniglia (o alla cannella per i più estrosi) con morbidi Fichi Semicanditi abbinati al cioccolato che più preferite

Non avete trovato il gusto che fa per voi o volete osare di più?
Chiamate il nostro tecnico per altre idee innovative!



366 6093385

Giorgia Chiarin



Stampo panettone alto morbido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0007061	G9F13004	70x50	90	125
1365	G9F01003	110x85	300	200
1346	G9F01005	134x95	500	200
290	G9F1076	155x112	750	200
303	G9F01040	170x125	1000	200
0004604	G9F01230	207x130	1500	pz
0004605	G9F01062	225x140	2000	pz

Stampo panettone alto rigido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0002519	G9F03095	134x95	500	25
0005208	G9F03001	155x106	750	20
0005209	G9F03059	170x110	1000	45

Stampo panettone Gardenia

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005783	G9F22077R	130x80	500	60

Stampo pandoro

Cod. ALIBEN	Dimensioni	Grammi
0009708	130x80	750



Stampo focaccia rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0004937	G9F16003	170x55	300	90
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F16009	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	245x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

Stampo focaccia morbido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
543	G9F04004	155x65	300	300
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200

Stampo albero rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005302	G9F14034	140x160xh35	100	pz
1559	G9F14038	312x224xh60	750	pz

Stampo stella rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0006399	G9F14020	125x80xh35	100	pz
0004943	G9F14011	218x60	500	pz
496	G9F14012	250X70	750	pz

Il presente catalogo è proprietà esclusiva di ALIBEN SRL e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, senza preventivo consenso scritto.
Le immagini sono a scopo illustrativo. I Tutti i diritti sono riservati.
PH credit: Freepik, Pixabay, Pexels



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049.9703765

