



P a s t i c c e r i a 

# ZERO

**Demo Comprital**  
**9 Aprile 2019**

**Un viaggio tra  
tradizione e innovazione**





Pasticceria  
**ZERO**

**LE RICETTE:**

- **MERINGA**

- **SUPERNOVA**

- **FORESTA NERA**

- **MINI ZUCCOTTO**

- **CROSTATA**

- **GIANDUIOTTO**

- **CIAMBELLA**

- **TRONCHETTO**



# MERINGA

Acqua	370g
Meringa Più	180g
Zucchero	450g

## Preparazione:

---

Premiscelare il meringa più con lo zucchero. Mixare l'acqua con lo zucchero e il meringa più. Scaldare a 55°C a bagnomaria o in microonde. Montare in planetaria a medio-bassa velocità fino a consistenza ideale chiamata a "becco d'uccello".

## NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# FORESTA NERA

## SEMIFREDDO AL CACAO

Panna	640g
Base Semifreddo Anima	70g
Cioccolato 130	50g
Meringa	240g

## SEMIFREDDO MASCARPONE E VANIGLIA

Panna	700g
Base Semifreddo Anima	80g
Mascargel	25g
Pasta Vaniglia Madagascar	35g
Meringa	160g

## GELEE AMARENA

Variegato Amarena	560g
Cold Gelee	70g
Acqua	370g

### NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# CROSTATA

## SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

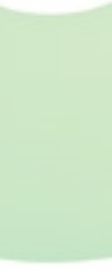
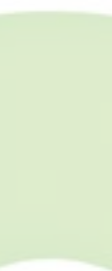
Panna	600g
Base Semifreddo Anima	70g
Pasta Mandorla Premium	80g
Meringa	250g

## SEMIFREDDO ALLA CANNELLA

Panna	710g
Base Semifreddo Anima	80g
Pasta Cannella	80g
Meringa	130g



NOTE



A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.



# CIAMBELLA

## SEMIFREDDO ALL'ARACHIDE

Panna	600g
Base Semifreddo Anima	70g
Pasta Arachide	80g
Meringa	250g

## SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna	600g
Base Semifreddo Anima	70g
Pasta Pistacchio di Bronte	80g
Meringa	250g



## COMPERTURA PEANUT

Variegato Peanut Crunch	850g
Burro di Cacao fuso	150g

### NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# SUPERNOVA

## SEMIFREDDO AL MANGO

Panna	385g
Base Semifreddo Anima	80g
Polpa Mango Alphonso	350g
Meringa	185g

## SEMIFREDDO AL COCCO

Panna	710g
Base Semifreddo Anima	80g
Pasta Cocco Giubileo	80g
Meringa	130g

## **SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA PER DECORAZIONE**

Panna	750g
Base Semifreddo Anima	80g
Pasta Vaniglia Madagascar	50g
Zucchero Semolato	120g

## **GELEE PASSION FRUIT**

Vareigato Passion Fruit	560g
Cold Gelee	70g
Acqua	370g

## NOTE

A series of 15 horizontal dotted lines, each consisting of small dark blue dots, spaced evenly down the page for writing notes.

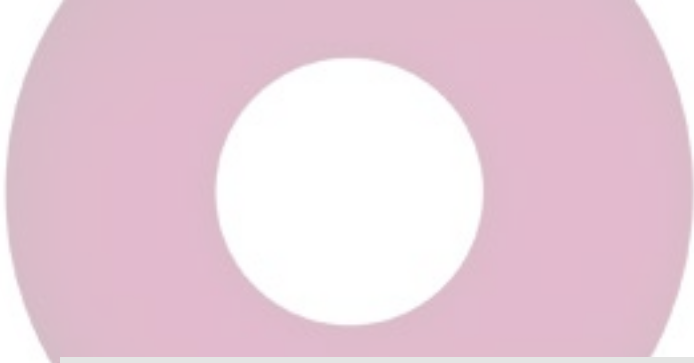
# MINI ZUCCOTTO

## SEMIFREDDO AL CACAO

Panna	640g
Base Semifreddo Anima	70g
Cioccolato 130	50g
Meringa	240g

## SEMIFREDDO ALL'ARACHIDE

Panna	600g
Base Semifreddo Anima	70g
Pasta Arachide	80g
Meringa	250g



NOTE

A large, light gray rectangular area containing 15 horizontal red dotted lines, serving as a writing space for notes.



# GIANDUIOTTO

## SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Panna	600g
Base Semifreddo Anima	70g
Pasta Nocciola IGP	80g
Meringa	250g

## SEMIFREDDO CACAO CROCCANTE

Panna	640g
Base Semifreddo Anima	70g
Cioccolato 130	50g
Meringa	240g
Eclat or	25g

## GLASSA CREMINO

Monella	500g
Panna	290g
Burro di Cacao	160g
Destrosio	50g

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# TRONCHETTO

## SEMIFREDDO AL CAMELLO MOU

Panna	710g
Base Semifreddo Anima	80g
Pasta Caramello Mou	50g
Meringa	160g

## SEMIFREDDO AL CAMELLO MOU

Panna	710g
Base Semifreddo Anima	80g
Pasta Caffè del Nonno	50g
Meringa	160g

NOTE

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.



**COMPRITAL**



SELEZIONA LA QUALITÀ