

IL GUSTO con una marcia in più

DAL 1960 DIA È SINONIMO DI QUALITÀ E RICERCA. CON LA LINEA GUSTOPIÙ® L'AZIENDA AFFIANCA I PROFESSIONISTI CON UNA GAMMA DI PASTE INSAPORENTI PRODOTTE SOLO CON INGREDIENTI DI ASSOLUTA QUALITÀ E SELEZIONATI CON LA MASSIMA CURA

⇒ Della Redazione
In collaborazione con DIA

La pasticceria è un equilibrio di armonie e precisione. Come le note di una sinfonia, ogni ingrediente è calibrato alla perfezione per esaltarne il gusto e far eccellere gli altri. Il professionista soppesa ogni sapore, consistenza e contrasto in un'alchimia delicata che ogni giorno lo sfida a dare il meglio. Dagli anni Sessanta **Dia, Distillerie Italiane Aromatici**, è al fianco degli artigiani nella ricerca della perfezione con una ricca gamma di referenze pensata per ogni esigenza di laboratorio. Aromi, essenze, bagne, paste insaporenti, farciture e decorazioni, sono frutto dell'expertise dell'azienda vicentina nella produzione di specialità aromatiche per la pasticceria artigianale, la gelateria professionale, l'industria dolciaria e liquor & beverage.

L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME E UN TEAM DI PROFESSIONISTI

Ricerca è la parola chiave della mission di Dia. Ricerca della migliore

I prodotti Gustopiù® insaporiscono tutte le specialità della pasticceria



CHI È Frédéric Bourse?

Nato a Tours, in Francia, da sempre è affascinato dai concetti di bellezza, genuinità e freschezza, che trasmette nelle sue creazioni. La sua tecnica sovrappina, il magistrale savoir faire francese, e l'esperienza pluridecennale in giro per il mondo, lo rendono un professionista di spicco internazionale. Svolge attività di docenza nelle scuole più rinomate e in prestigiose pasticcerie. Come consulente collabora con poche e selezionate aziende di settore.

materia prima sul mercato, proveniente direttamente dai Paesi di origine, per offrire ai professionisti un ventaglio di soluzioni sempre più ampio e selezionato, con ingredienti che corrispondono perfettamente alle caratteristiche qualitative tipiche, senza ricorrere a prodotti succedanei. E poi ricerca dei fornitori più qualificati, con i quali l'azienda vanta un autentico rapporto di partnership. Ricerca sulle lavorazioni e sulle possibilità di impiego e miglioramento delle sue referenze, per affiancare gli artigiani in percorsi di crescita professionale e offrire soluzioni sempre innovative e performanti. Il Laboratorio di Ricerca e Sviluppo Dia, infatti, può contare sulla consulenza di professionisti di altissimo profilo tecnico e su un'impiantistica d'avanguardia che le ha consentito di eccellere in qualità e performance.

LINEA GUSTOPIÙ®, VERSATILITÀ E QUALITÀ

La gamma di referenze Dia copre ogni esigenza di laboratorio, dagli aromi alla decorazione, dalle bagne alle specialità. In aggiunta all'ampia e qualificata scelta

di prodotti semilavorati per pasticceria, Dia propone una gamma di paste insaporenti **Gustopiù®** prodotte solo con ingredienti di assoluta qualità e selezionati con la massima cura. I prodotti della linea **Gustopiù®** sono appositamente formulati per insaporire tutte le specialità di pasticceria: dalla crema al burro alla panna montata, dalle praline ai dolci al cucchiaio per finire ai semifreddi e alle bavaresi. La particolare versatilità dei prodotti **Gustopiù®** si è confermata nel corso degli anni come un perfetto alleato per i professionisti della pasticceria artigianale che possono così contare su una scelta di oltre 40 referenze.

Le referenze **Gustopiù®** sono disponibili in confezioni da 9 barattoli da 1,300 kg, pratiche da utilizzare e stoccare.



DIA - DISTILLERIE ITALIANE AROMATICI SRL
VIA ROMA 76 - 36040 GRUMOLO DELLE ABBADESSE (VI)
WWW.DIAROMATICI.IT

SOTTOBOSCO

per 3 torte da 6/8 persone

Ricetta creata per Dia Aromatici
da Frederic Bourse

PASTA A CIGARETTE

50 g Zucchero a velo
50 g Burro morbido
50 g Albumi d'uovo
50 g Farina debole setacciata
QB Fruttapiù Frutti di bosco Dia e aroma arancio in pasta 4/1000 Dia

Amalgamate tutti gli ingredienti. Stendete su silpat la pasta a cigarette secondo il motivo decorativo voluto e riponete in congelatore.

BISCUIT JOCONDE

400 g TPT alle mandorle
300 g Uova intere
60 g Burro
100 g Farina setacciata
220 g Albumi d'uovo
50 g Zucchero semolato

Montate in planetaria il TPT alle mandorle con le uova e il burro morbido, poi aggiungete la farina setacciata. Montate a neve gli albumi insieme allo zucchero semolato. Uniteli alla prima miscela. Stendete metà della miscela ottenuta su silpat sulla decorazione realizzata con la pasta a cigarette, per ottenere un foglio di biscuit joconde decorato. Versate la rimanente miscela su silpat per ottenere un biscuit joconde semplice. Cuocete i due biscuit a 240°C per circa 7 minuti.

RESA: 2 fogli da 40x60 cm (1 foglio decorato + 1 foglio semplice)

MOUSSE DI YOGURT E FRAGOLE

40 g Succo di limone
120 g Zucchero semolato
500 g Yogurt al naturale
10 g **Gelatina in fogli Dia**
350 g Panna montata
50 g **Gustopiù® Fragola Dia**

Sciogliete lo zucchero con il succo di limone e miscelateli con lo yogurt. A parte fate reidrattare la gelatina, strizzatela accuratamente e unitela alla precedente miscela. Aggiungete, infine, la panna montata e Gustopiù Fragola Dia. Miscelate bene tutto.

MOUSSE DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

- 40 g Succo di limone
- 120 g Zucchero semolato
- 500 g Yogurt al naturale
- 10 g **Gelatina in fogli Dia**
- 350 g Panna montata
- 50 g **Gustopiù® Frutti di bosco Dia**

Sciogliete lo zucchero con il succo di limone e miscelateli con lo yogurt. A parte fate reidratare la gelatina, strizzatela bene e unitela alla precedente miscela. Aggiungete, infine, la panna montata e Gustopiù® Frutti di bosco Dia. Miscelate bene.

BAGNA AL MARASCHINO DIA

- 250 g Sciroppo a 30B
- 50 g Acqua
- 180 g **Aroma Maraschino 70% vol Dia**

MONTAGGIO

Foderate i lati degli stampi con strisce di biscuit joconde decorato e appoggiate alla base dello stampo un fondo di biscuit joconde semplice. Bagnate con bagna al Maraschino Dia e riempite per metà con la mousse allo yogurt insaporita con Gustopiù® Frutti di bosco. Appoggiate un secondo biscuit joconde semplice, bagnate con bagna al Maraschino Dia e coprite fino al bordo superiore con mousse allo yogurt insaporita con Gustopiù® Fragola. Finite la torta glassando con gelatina neutra e Fruttapiù Frutti di Bosco. Decorate a piacere.

I PRODOTTI UTILIZZATI

FRUTTAPIÙ FRUTTI DI BOSCO DIA

Semilavorato ideale per guarnizioni e farciture a freddo, **Fruttapiù frutti di bosco Dia** è ricco di frutta raccolta nel pieno della maturazione, per mantenere inalterati il sapore naturale e la morbidezza anche dopo la conservazione a basse temperature. L'equilibrata consistenza del prodotto consente un taglio perfetto del dolce, senza colature o fuoriuscite dalla torta. **Confezione:** cartone da 9 barattoli da 1,350 kg



GUSTOPIÙ® FRAGOLA DIA

La pasta insaporente per panna e creme **Gustopiù® Fragola Dia** si distingue per la quasi assenza di acidità e per la ricca presenza di frutta, che conferisce a questo semilavorato l'inconfondibile nota dolce e succosa del frutto. **Confezione:** cartone da 9 barattoli da 1,400 kg



AROMA MARASCHINO 70% VOL DIA

Il caratteristico bouquet e la corposità di **Aroma Maraschino 70% vol Dia** sono dati da un'elevata percentuale di puro distillato che assicura pienezza di sapore e ottima persistenza aromatica anche ad alte diluizioni. Può essere impiegato come normale inzuppatura di basi e pan di Spagna o come correttivo se aggiunto puro a 70% vol alla panna nella misura di 6/8 cl per litro durante la fase di montatura; in questo caso la panna risulterà molto leggera e profumata. **Confezione:** cartone da 6 bottiglioni da 2 litri



LA TECNICA DEL "SOTTOBOSCO"



1. Completate le mousse di frutta con la pasta insaporente Gustopiù® Dia mescolando delicatamente il composto.



2. Aromatizzate il biscuit joconde con la bagna al Maraschino ottenuta con l'Aroma Maraschino 70% vol Dia per donargli morbidezza e profumo.



3. Terminate il dolce con uno strato di mousse di frutti di bosco e uno di biscuit aromatizzato. Chiudete con la mousse alla fragola.