



DIA, L'AROMA VINCENTE

PER *l'alta pasticceria*

IL MAESTRO FRÉDÉRIC BOURSE CI PROPONE DEI PICCOLI ZUCCOTTI, IDEALI DA ESPORRE NEL BANCO PASTICCERIA, DA SERVIRE COME DESSERT AL PIATTO O COME MONOPORZIONI DA MATRIMONIO. PICCOLE SEMISFERE DI SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA, COMPOSTE DA UN PROFUMATO PAN DI SPAGNA AGLI AGRUMI BAGNATO CON L'ALCHERMES E RACCHIUSO NEL DOLCE ABBRACCIO DEL CIOCCOLATO BIANCO

Distillerie Italiane Aromatiche non ha bisogno di tante presentazioni per chi opera in questo settore. Fondata agli inizi degli anni Sessanta, è diventata un vero e proprio punto di riferimento per i professionisti alla ricerca di qualità elevata, servizio personalizzato, costanza e serietà. Oggi è un'impresa leader sul mercato nazionale con la sua **ampia gamma di distillati, aromi e specialità destinate all'industria dolciaria**, ma anche a tutto il mondo gourmet, della pasticceria e gelateria artigianali. L'azienda, infatti, raccoglie un crescente numero di consensi tra i professionisti del settore, grazie all'eccellente qualità dei prodotti distribuiti su tutto il territorio nazionale attraverso una capillare rete di grossisti e concessionari, coordinati da una consolidata squadra di agenti e capi area. Pur rimanendo fedele alle proprie tradizioni, delle quali conserva e rispetta rigorosamente i principi, DIA vanta un approccio aperto e pronto a cogliere le innovazioni di prodotto e tecnologiche. Ne sono conferma gli importanti investimenti in corso per il **potenziamento dei propri impianti produttivi**, mirati a implementare e garantire la qualità e i servizi finora



assicurati alla propria clientela. Clientela affezionata e fedele, che con l'azienda vicentina ha stabilito un solido rapporto di collaborazione, e per la quale DIA

sta preparando un **prezioso regalo**: la collezione delle ricette create in esclusiva dal maestro Frédéric Bourse nel corso di una collaborazione che dura da vent'anni.



Frédéric Bourse

Nato a Tours in Francia, porta sempre con sé l'amore per la bellezza, la genuinità e la freschezza della natura che trasferisce nelle sue creazioni. La passione per l'arte dolciaria, unita a una tecnica di altissimo livello, lo accompagnano in una costante ricerca di sapori autentici e di gusti particolari, da portare in ogni angolo del mondo. Come docente, collabora con le più prestigiose scuole professionali europee e con le migliori pasticcerie italiane. La sua attività di consulente internazionale si rivolge a poche e selezionate aziende per le quali elabora esclusive ricette.

IDENTIKIT

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

MINI ZUCCOTTI

Pan di Spagna all'Arancio Mediterraneo scorze DIA

- 210 g › Farina debole setacciata
- 60 g › Burro
- 315 g › Uova intere
- 210 g › Zucchero semolato
- 6 g › Aroma in pasta Arancio Mediterraneo scorze DIA

È caratterizzato da un'elevata percentuale di scorza di agrume grattugiata, delle migliori arance siciliane. Un prodotto innovativo, lavorato con una tecnologia all'avanguardia, che mantiene inalterato il suo delicato equilibrio aromatico. La particolare consistenza permette facilità di impiego per aromatizzare creme, pan di Spagna, impasti di prodotti lievitati, biscotteria da tè, fritti di carnevale e ogni specialità che richieda, nella ricetta, i delicati e piacevoli sentori della scorza di agrume appena grattugiata. Disponibile in barattoli da 1,5 kg, cartoni da 9 pezzi



Miscelate le uova con lo zucchero. Scaldate il tutto a bagnomaria amalgamando con la frusta. Continuate a miscelare fino a quando il composto si addensa (massimo 55-60°C). Ritirate dal bagnomaria e montate in planetaria fino a raffreddamento. Aggiungete il burro fuso tiepido in una parte di questa massa e incorporate, nella restante miscela, la farina. Unite le due masse e, mescolando bene, incorporate l'aroma in pasta Arancio Mediterraneo scorze DIA. Versate in stampi per pan di Spagna e cuocete a 170°C per circa 35 minuti (verificate sempre la cottura). Sformate e lasciate raffreddare. Tagliate quindi dei fondi da 1 cm di spessore da cui ritagliare, con un coppapasta, tanti dischi da 5 cm e da 7 cm di diametro.

Crema semifreddo di base Sweet Freeze DIA

- 450 g › Crema semifreddo di base Sweet Freeze

Miscela neutra bilanciata per la realizzazione di dessert e semifreddi leggeri e delicati, da conservare a temperatura negativa. La base neutra ottenuta deve essere opportunamente insaporita con le creme GUSTOPIÙ®, e decorata secondo la creatività del pasticciere. I semifreddi realizzati con SWEET FREEZE non cadono a temperatura positiva e mantengono un taglio netto e preciso. Disponibile in sacchetti da 2 kg, cartoni da 10 pezzi



- 30 g › Gustopiù Vaniglia Bourbon DIA

Dal ricco assortimento della linea "GUSTOPIÙ", la pasta insaporente per panna e crema GUSTOPIÙ VANIGLIA BOURBON si distingue per l'inconfondibile profilo sensoriale, dominato da una nota aromatica ricca e cremosa. Impiegata su lavorazioni a freddo, grazie alla particolare struttura consente un completo e armonioso assorbimento a creme, mousse, ganache e bavaresi, alle quali conferisce un gradevole e tipico bouquet. Disponibile in confezioni da kg 1400, cartoni da 9 pezzi.



- 450 g › Crema semifreddo di base Sweet Freeze

- 40 g › Cioccolato fondente 64%
- 40 g › Latte

Aggiungete il Gustopiù Vaniglia Bourbon alla crema semifreddo precedentemente ottenuta e finite di montare per qualche secondo. Scaldate il latte e versatelo sul cioccolato fondente tritato finemente, poi emulsionate per ottenere una ganache. Fate raffreddare e incorporate la ganache alla seconda crema semifreddo e finite di montare per qualche secondo.

Bagna aroma Alchermes 70% DIA

- 250 g › Sciroppo a 30°B
- 50 g › Acqua
- 180 g › Aroma Alchermes 70% vol DIA

Il bouquet caratteristico di questo interessante e tipico prodotto di origine probabilmente araba, affonda le sue origini alla fine del '400, quando giunse a Firenze alla corte dei Medici, portato da frati speciali spagnoli. L'esperienza DIA ne ripropone fedelmente le caratteristiche date dall'accostamento di note agrumarie con un accenno di acqua di rose e di spezie che nobilitano l'aroma facendone un'eccellenza squisitamente italiana. Disponibile sia in versione incolore che rosso acceso conferisce personalità a pesche, zuppe inglesi, zuccotti ecc. Disponibile in bottiglioni da 2 l, cartoni da 6 pezzi.



Glassatura cioccolato avorio dorata

- 250 g › Latte
- 100 g › Glucosio
- 12 g › Gelatina in fogli 130 blooms DIA
- 300 g › Cioccolato avorio (40°C)
- 300 g › Surrogato avorio (40°C)
- q.b. › Polvere oro

Fate bollire il latte con il glucosio. Aggiungete la gelatina ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Versate sul cioccolato e il surrogato avorio e glassate a 23°C. Fate cadere qualche goccia di polvere oro diluita con un po' d'alcol sulla glassatura bianca.

MONTAGGIO

Bagnate i dischi di pan di Spagna con la bagna aroma Alchermes DIA. Riempite fino a 1/3 gli stampi in silicone a emisfera di crema semifreddo Sweet Freeze alla Vaniglia Bourbon, appoggiate un disco di pan di Spagna da 5 cm di diametro e guarnite con uno strato di crema semifreddo Sweet Freeze al cioccolato. Completate lo zuccotto chiudendo con il secondo disco di pan di Spagna da 7 cm di diametro e congelate. Sformate, glassate con glassatura al cioccolato avorio dorata e decorate a piacere. Prima di servire, lasciate qualche minuto a temperatura ambiente.



1. Incorporate l'aroma in pasta Arancio Mediterraneo scorza DIA nella massa pan di Spagna.



2. Miscelate lo Sweet freeze DIA per semifreddi con il latte e montate in planetaria fino a ottenere la consistenza desiderata.



3. Aggiungete il Gustopiù Vaniglia Bourbon alla crema semifreddo di base Sweet Freeze.



4. Bagnate il pan di Spagna con la bagna aroma Alchermes DIA.



5. Riempite gli stampi in silicone a emisfera con un primo strato di crema semifreddo alla Vaniglia Bourbon DIA e appoggiate un disco di pan di Spagna appena bagnato.



6. Finire di riempire lo stampo con la crema semifreddo Sweet Freeze al cioccolato prima di chiudere con un secondo disco di pan di Spagna leggermente bagnato.