

# DIA PER L'ECCELLENZA *professionale*

DALLA VENTENNALE COLLABORAZIONE TRA L'AZIENDA VICENTINA, SPECIALISTA NELLA PRODUZIONE DI AROMI, E IL MAESTRO FRÉDÉRIC BOURSE, ESPERTO PROFESSIONISTA E CONSULENTE, È NATO UN ESCLUSIVO RICETTARIO DI CUI VI PROPONIAMO UNA RICETTA ESTIVA

Di Elisabetta Cugini Di Giovanni Panarotto  
In collaborazione con DIA



**L'**azienda **DIA, Distillerie Italiane Aromatici**, nasce negli ormai lontani anni Sessanta e da allora è cresciuta in modo

progressivo consolidando la propria posizione di **leader nazionale nel mercato degli aromi e delle specialità rivolte al canale gourmet, della pasticceria e della gelateria professionali.**

I continui investimenti sul fronte dell'innovazione tecnologica e di prodotto, contando il più recente **ampliamento degli impianti di produzione**, ha consentito all'azienda di **potenziare la capacità produttiva, riducendo al contempo il delivery time.**

Si aggiunge l'efficienza della **selezionata rete di grossisti e concessionari** coordinati da un'affidabile squadra di agenti e capi area che assicurano una capillare copertura su tutto il territorio nazionale. I tratti distintivi dell'azienda di Grumolo delle Abbadesse sono senza dubbio la serietà e l'impegno nel garantire prodotti costanti e di altissima qualità. A tal fine è determinante il **reperimento delle migliori materie prime in tutto il mondo**, processo che vanta ormai consolidati rapporti con i fornitori, cui si aggiunge l'attività di **ricerca e sviluppo del Laboratorio interno.** Per fare solo un esempio, da quest'anno l'azienda è in grado di fornire **Bacche di Vaniglia Tahitensis di eccellente qualità.** Maturate sulla pianta, lentamente e in modo del tutto naturale, preservano la delicatezza del profumo e l'avvolgente nota aromatica, molto apprezzata dagli intenditori sia in lavorazioni di pasticceria che gelateria.



## DOLCE PENSIERO

- 80 g Farina di nocciole
- 85 g Farina di mandorle
- 165 g Zucchero a velo
- 45 g Farina
- 165 g Uova intere
- 15 g Zucchero semolato
- 110 g Albumi
- 30 g Burro fuso
- 3 g Aroma Emulsion Supreme Dolce Forno DIA**

Setacciate insieme le farine. Montate in planetaria le uova, le farine setacciate e lo zucchero a velo. Aggiungete il burro precedentemente fuso e l'Aroma Emulsion Supreme Dolce Forno Dia. Nel frattempo montate gli albumi con lo zucchero e incorporateli alla precedentemente massa. Riempite anelli di diametro inferiore da quelli che saranno usati per il montaggio della torta, fino a 1 cm di spessore, e cuocete a 200°C per circa 12/15 minuti.

### BAVARESE AL PISTACCHIO DIA

- 625 g Latte
- 175 g Tuorli
- 155 g Zucchero semolato
- 20 g Gelatina in fogli Dia
- 625 g Panna montata
- 95 g Gustopiù Pistacchio Sicilia DIA**

Portate a ebollizione il latte. Montate a parte i tuorli con lo zucchero e versate sopra il latte bollente. Miscelate e cuocere il tutto a 85°C. Aggiungete la gelatina precedentemente idratata e strizzata, passate allo chinois e aggiungete, a freddo, delicatamente la panna montata. Aggiungete alla fine il Gustopiù Pistacchio Sicilia Dia. Versate in anelli di 4 cm inferiori rispetto agli anelli del montaggio della torta e di altezza di 1 cm e utilizzate il resto della bavarese per il montaggio della torta.

### BAGNA ANALCOLICA AROMA VANIGLIA DIA

- 300 g Acqua
- 600 g Bagna Analcolica Vaniglia DIA**

### GLASSATURA ROSA

- 200 g Latte
- 100 g Glucosio
- 12 g Gelatina in fogli DIA**
- 100 g Gelatina neutra a freddo
- 300 g Cioccolato bianco
- 300 g Surrogato bianco
- Q.b. Colorante rosso



## 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 sopraffina, 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.

Fate bollire il latte con il glucosio. Incorporate la gelatina idratata e ben strizzata. Versate sul cioccolato e il surrogato sciolti, aggiungete la gelatina neutra e il colorante rosso.

### GLASSATURA A SPECCHIO FRUTTAPIÙ FRUTTI DI BOSCO DIA

- 120 g Fruttapiù Frutti di Bosco DIA**
- 150 g Frutti tosti misti freschi (ribes rosso, fragole, mirtilli, lamponi, more, ciliegie)**

### MONTAGGIO

Bagnate due dischi di biscuit leggero Dolce Forno con la bagna analcolica Vaniglia Dia. Sul fondo di un anello di acciaio appoggiate uno dei due dischi di biscuit e ricoprite con uno strato di bavarese al Pistacchio Dia. Appoggiate il secondo disco di biscuit e finite di riempire fino al bordo dell'anello con la bavarese. Lisciate e congelate. Sformate, glassate con la glassatura rosa. Sformate il palet di bavarese al pistacchio passato in congelatore e disponete intorno una fascia di cioccolato bianco (temperato, su acetato) leggermente

più alta del palet. Ripassate qualche minuto in congelatore, poi togliete accuratamente l'acetato e posizionate il tutto al centro della torta appena glassata. Glassate il centro del palet con la glassatura a specchio Fruttapiù Frutti di Bosco Dia e decorate con i frutti rossi freschi a piacere.



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



## LA TECNICA DEL "DOLCE PENSIERO"



1. Aggiungete l'Aroma Emulsion Supreme Dolce Forno Dia alla massa per biscuit leggero



2. Bagnate i fondi di biscuit leggero con la Bagna analcolica Vaniglia Dia



3. Aromatizzate la bavarese con il Gustopiù Pistacchio Sicilia Dia



4. Dopo aver appoggiato nell'anello un fondo di biscuit, riempite fino a metà di bavarese al pistacchio



5. Riempite anche un anello di spessore inferiore rispetto alla torta, di bavarese al pistacchio e congelate



6. Finite di riempire l'anello della torta con la bavarese al pistacchio e congelate



7. Glassate il centro del palet con la glassatura a specchio Fruttapiù Frutti di bosco Dia e decorate

## I PRODOTTI UTILIZZATI

### AROMA EMULSION SUPREME DOLCE FORNO DIA

Come tutti i prodotti dell'ampia gamma della linea **Dinatura** a cui appartiene, l'aroma Emulsion Supreme Dolce Forno della linea **Dinatura** è composto con rigorosi standard qualitativi e tecnologici, che escludono l'utilizzo di coloranti e conservanti. L'aroma Emulsion Dolce Forno apporta la sua **profumata ed esclusiva nota aromatica** nei lievitati da forno, nelle paste battute e nelle classiche frolle. La struttura leggermente densa e perfettamente omogenea garantisce un'**ottima dispersione dell'aroma negli impasti** assicurando stabilità di fragranza nel tempo ed eccellente persistenza. Disponibile in confezioni da kg 1 - Cartone da 12 pezzi



### FRUTTAPIÙ FRUTTI DI BOSCO

Semilavorato **ideale per guarnizioni e farciture a freddo**. Ricco di frutta raccolta nel pieno della maturazione mantiene inalterato 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. Disponibile in confezioni da kg 1,350 - Cartone da 9 pezzi



### GUSTOPIÙ PISTACCHIO SICILIA

Dal ricco assortimento della linea Gustopiù, la pasta insaporente per panna e crema Gustopiù Pistacchio di Sicilia si distingue per l'**originale profilo sensoriale del frutto tostato**. La struttura fluida e cremosa consente un **completo e armonioso assorbimento** a creme, mousse, ganache e bavaresi. Disponibile in confezioni da kg 1,300 - Cartone da 9 pezzi



### BAGNA ANALCOLICA VANIGLIA DIA

Pronta all'uso o diluita a piacere la Bagna analcolica Vaniglia soddisfa l'esigenza di disporre di un **prodotto privo di alcol, ma che risulti nel contempo equilibrato nel gusto e persistente nella resa**. Disponibile in bottiglioni da 2,6 kg - Cartone da 6 pezzi





L'ECCELLENZA NELL'ALTA PASTICCERIA

# DIA, LA SOTTILE DIFFERENZA TRA FARE UNA COSA E FARLA BENE

UNIBRAND.biz



## GUSTOPIÙ

Una linea particolarmente versatile  
per insaporire tutte le specialità  
di pasticceria come crema al burro,  
panna montata, praline, dessert,  
dolci al cucchiaino e crema pasticcera.

SE ANCHE LA TUA PASTICCERIA È FONDATA  
SU QUESTO SEMPLICE PRINCIPIO,  
ALLORA LA TUA È ALTA PASTICCERIA  
E IL TUO FORNITORE DI SOLUZIONI È DIA AROMATICI.

**DIA** **dia**  
Distillerie Italiane Aromatici

[www.diaromatici.it](http://www.diaromatici.it) - [dia@diaromatici.it](mailto:dia@diaromatici.it)