



DIA: l'essenza della frutta

Distillerie Italiane Aromatici seleziona le migliori materie prime come Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze e GustoPiù Fragola

La pasticceria da ristorazione si basa su un equilibrio delicato tra tecnica e creatività. In pochi centimetri si condensa la capacità di un professionista di esprimere il proprio estro artistico, incantando prima gli occhi, quindi il palato. A fianco dei pastry chef, in questa missione, stanno prodotti di altissimo livello qualitativo, come le referenze **Dia Distillerie Italiane Aromatici – azienda specializzata nella distillazione e formulazione di aromi per il settore dolciario, dei liquori e delle bevande non alcoliche** – che da sempre è accanto agli chef per facilitarne il lavoro, lasciandone libera la creatività.

Punto di riferimento nel mondo del beverage e dell'industria del dolce artigianale, Dia **seleziona le migliori materie prime da tutto il mondo che lavora con le migliori tecnologie**, seguendo processi di impronta artigianale, rispettando e valorizzando le caratteristiche di ogni ingrediente. Grazie a questa filosofia produttiva, in equilibrio tra passato, presente e futuro, nascono aromi dalle caratteristiche uniche, perfettamente identificabili, privi di note di testa o retrogusti e, al contempo, di facile utilizzo in ogni preparazione, nonché precisi nel dosaggio,

per garantire ogni volta la certezza del risultato e il massimo livello qualitativo. Ne sono esempi Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze e GustoPiù Fragola. **Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze**, della linea DInaturA, è un innovativo prodotto caratterizzato da un'elevata percentuale delle migliori scorze di limone grattugiate. Perfetto per aromatizzare creme, lievitati, biscotti e fritti di carnevale. Disponibile in barattoli da 1,5 kg. **GustoPiù Fragola** è una pasta insaporente per panna e creme che si distingue per la quasi assenza di acidità e la ricca presenza di frutta. Disponibile in barattoli da 1,4 kg.



RICETTA • FRESCHEZZA D'ESTATE

24 MONOPORZIONI

SABLÉ "SHORTBREAD" AL LIMONE

- 200 g Burro
- 2 g Sale
- 110 g Zucchero a velo
- 20 g Tuorli d'uovo
- 250 g Farina debole
- **4 g Aroma naturale Limone Mediterraneo scorza grattugiata Dia**

Lavorate in planetaria con la foglia il burro con lo zucchero a velo e il sale. Incorporate i tuorli, la farina e l'Aroma naturale Limone Mediterraneo Dia. Stendete la pasta a 3 mm di spessore, tagliate con il coppapasta e cuocete a 150°C per circa 15 minuti.

BAVARESE ALLA FRAGOLA

- 120 g Latte
- 120 g Panna 35% MG
- 115 g Tuorli d'uovo
- 75 g Zucchero semolato
- 180 g Cioccolato bianco
- 12 g Gelatina in fogli 150 blooms Dia
- 600 g Panna 35% MG
- **60 g GustoPiù Fragola Dia**

Portate a ebollizione il latte con la panna,

versate sui tuorli mescolati con lo zucchero, quindi cuocete a 85°C. Aggiungete la gelatina e versate sul cioccolato tritato. A 30°C incorporate 600 g di panna montata e il GustoPiù Fragola Dia.

BISCUIT MORBIDO AL PISTACCHIO

- 110 g Burro
- 110 g Zucchero semolato
- 125 g Farina di mandorle
- 30 g Pistacchi tritati
- 100 g Uova intere
- 20 g Fecola
- **2 g Aroma Pistacchio in pasta 4x1000 Dia**

Montate il burro con lo zucchero, la farina di mandorle, i pistacchi tritati, le uova e la fecola. Aggiungete l'Aroma Pistacchio in pasta Dia, miscelate il tutto e colate in stampi alti 1 cm. Cuocete a 180°C per 10 minuti.

GLASSA ALLA FRAGOLA

- 500 g Glassa neutra a freddo
 - **2 g Aroma Fragola in pasta 4x1000 Dia**
- Miscelate la glassa neutra con l'Aroma Fragola in pasta Dia. Utilizzate a 35°C.



MONTAGGIO

Riempite con la bavarese alla fragola degli stampi di silicone, appoggiatevi il biscuit morbido al pistacchio, pressate leggermente e lisciate. Congelate a -18°C. Sformate e glassate. Appoggiate il tutto sul fondo di sablé "shortbread" al limone e decorate a piacere.

SCOPRI DI PIÙ SU
WWW.DIAROMATICI.IT

L'ECCELLENZA NELL'ALTA PASTICCERIA

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

UNIBRAND.biz



DInatura®

AROMA NATURALE IN PASTA a base di SCORZA GRATTOGIATA di LIMONE o ARANCIO del MEDITERRANEO.

L'elevata resa aromatica di questi due prodotti permette di esaltare il gusto e il profumo di ogni creazione pasticceria, creme, impasti di prodotti lievitati, biscotteria da tè, fritti di carnevale e ogni specialità che richieda i delicati e piacevoli sentori della scorza di agrumi, di provenienza siciliana, appena grattugiati. **SENZA CONSERVANTI - SENZA COLORANTI**

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 - dia@diaromatici.it