

RECEITUÁRIO DE SOBREMESAS PARA RESTAURANTES



Mousse de Chocolate Branco e Frutas Vermelhas

Ingredientes

Mousse de chocolate branco e
Gourmet Sauce Frutas Vermelhas Fabbri

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Creme de Leite Fresco 35% - 500 g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Pate a Bombe Fabbri - 15g

Delipaste Chocolate Branco Fabbri - 50g

Gourmet Sauce Frutas Vermelhas Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até dissolver completamente. Em seguida adicione o Pate a Bombe Fabbri e bata na batedeira até semi montar. Adicione delicadamente a Delipaste de Chocolate Branco Fabbri. Coloque a mistura em moldes de silicone e congele, após desenformar decote com o Gourmet Sauce Frutas Vermelhas Fabbri.



Mousse de Chocolate com Pera

Ingredientes

Mousse de Chocolate com
Variegato Pera Fabbri e Gourmet
Sauce Chocolate Fabbri

MOUSSE CHOCOLATE

Creme de Leite fresco 35% - 500g
Mousse Cream Fabbri - 125g
Pate a bombe Fabbri - 15g
Cacau Bolo Oro Fabbri - 30 g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco, o Cacau Bollo Oro Fabbri e o Mousse Cream Fabbri até dissolver completamente. Em seguida adicione o Pate a Bombe Fabbri e bata na batedeira até semi montar. Coloque a mistura em moldes de silicone e congele, após desenformar decote com o Gourmet Sauce Chocolate Fabbri e Variegato Pera Fabbri.



Ingredientes

Biscuit Clássico, Mousse de Pistache, Nappage Amarena Fabbri e Gourmet Sauce Chocolate Fabbri

MOUSSE DE PISTACHE

Creme de leite fresco 35% - 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Pate a Bombe Fabbri - 15g

Delipaste Pistache Fabbri - 50g

Gourmet Sauce Chocolate Fabbri – Q.B.

Nappage Amarena Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o Mousse Cream Fabbri até dissolver completamente.

Em seguida adicione o Pate a Bombe Fabbri e bata na batedeira até semi montar. Adicione delicadamente o Delipaste Pistache Fabbri.

Coloque a mistura no molde e finalize com o biscuit, leve para congelar. Após desenformar o mousse aqueça a Nappage Amarena Fabbri a 35-40 graus e cubra, decore com Gourmet Sauce Chocolate Fabbri.

Mousse Pistache



Mousse de Avelã com Sablé de Amêndoa



Ingredientes

Sablé de Amêndoas, Mousse de Avelã
e Glassa Chocolate Fabbri

SABLÉ DE AMÊNDOA

Farinha 220 g - Açúcar Mascavo 225 g

Farinha de Amêndoa 400 g

Manteiga 225 g

- PREPARAÇÃO -

Misture a farinha com a manteiga até formar uma massa, adicione a farinha de amêndoa e o açúcar mascavo e misture tudo

MOUSSE DE AVELÃ

Creme de Leite 35% 500 g

Mousse Cream Fabbri 125g

Delipaste Avelã Fabbri 50g

Pate a Bombe Fabbri - 15g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o Mousse Cream Fabbri até dissolver por completo, adicione a patê a bombe e bata na batedeira até semi montar. Adicione a delipaste avelã delicadamente e após coloque nos moldes e finalize com o sablé de amêndoa. Leve para congelar, aqueça a glassa chocolate a 40-45 graus, banhe o mousse e decore.

Ingredientes

Dacquoise de Amêndoa, Mousse de Amaretto Nappage Neutra.

MOUSSE DE AMARETTO

Creme de leite 35%- 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Pate a bombe Fabbri - 15g

Delipaste Amaretto Fabbri - 50 g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até dissolver por completo, adicione a patê a bombe e bata na batedeira até semi montar. Adicione a delipaste Amaretto delicadamente e após coloque nos moldes e finalize com o dacquoise de amêndoa. Leve para congelar, aqueça a nappage neutra a 35-40 graus, banhe o mousse e decore.

Mousse de Amaretto



Torta Mousse de Chocolate



Ingredientes

Sablé Cacau, Mousse Chocolate,
Glassa Chocolate

SABLÉ CACAU

Pate a bombe 30g

Açúcar Mascavo 100g

Manteiga 160 g

Sal 4g - Farinha 210g

Cacau Bollo Oro Fabbri 20g

Bicarbonato de sódio 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture a manteiga, o açúcar e o sal na planetária. Após adicione o patê a bombe o cacau e por último o bicarbonato de sódio e a farinha. Coloque em um aro e asse por 15min a 180C.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Creme de leite fresco 500g

Mousse Cream Fabbri 125g

Cacau Bollo Oro Fabbri 30g

Pate a bombe Fabbri 15g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite, o cacau e o mousse cream até dissolver por completo. Adicione o patê a bombe e bata na batedeira até semi montar. Espalhe o mousse sobre a massa de chocolate e leve para gelar. Após aqueça a glassa chocolate a 40-45 graus, cubra a torta e decore.

Mousse de Gianduia com biscoit de Chocolate

Ingredientes

Biscuit de Chocolate, Mousse de
Gianduia Nappage Neutra

MOUSSE DE GIANDUIA

Creme de leite fresco 500g

Mousse cream Fabbri 125g

Pate a bombe Fabbri 15g

Delipaste Gianduia Fabbri 50g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até dissolver por completo. Adicione o patê a bombe e bata na batedeira até semi montar. Adicione o delipaste gianduia delicadamente e distribua nos moldes e finalize com o biscoit de chocolate, leve para congelar. Aqueça a nappage neutra a 35-40 graus, banhe os mousses e decore.



Ingredientes

Mousse de Chocolate, Biscuit de Chocolate, Glassa Chocolate e Mini Topping Zabaione.

MOUSSE CHOCOLATE

Creme de leite fresco- 500g

Mousse Cream Fabbri- 125g

Pate a bombe Fabbri- 15g

Cacau Bollo Oro Fabbri - 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite, o mousse cream e o cacau até dissolver por completo. Adicione o patê a bombe e bata na batedeira até semi montar, distribua nos moldes e finalize com o biscuit de chocolate. Leve para congelar. Aqueça a glassa chocolate a 40-45 graus e cubra o mousse. Decore com mini topping zabaione Fabbri.

Mousse de Chocolate e Zabaione



Mousse de Chocolate e Zabaione



Ingredientes

Biscuit de cacau, Delipaste Zabaione
Fabbri, Glassa Chocolate

MOUSSE CHOCOLATE E ZABAIONE

Creme de leite fresco - 500g

Pate a bombe Fabbri - 15g

Mousse Cream Fabbri 125g

Cacau Bollo Oro Fabbri - 30g

Delipaste Zabaione - 30g

- PREPARAÇÃO -

Misturar o creme de leite, o mousse cream e o cacau até dissolver por completo. Adicione o patê a bombe e bata na batedeira até semi montar. Adicione o delipaste zabaione e misture delicadamente. Espalhe o mousse nos moldes e finalize com o biscuit de chocolate e leve para congelar. Aqueça a glassa chocolate a 40-45 graus, cubra o mousse e decore.

Dark Chocolate e Creme Irlandês Mousse

Ingredientes

Mousse de Chocolate, Glassa Chocolate
e Variegato Irish Cream

MOUSSE CHOCOLATE

Creme de leite fresco 500g

Mousse Cream Fabbri 125g

Pate a bombe Fabbri 15g

Cacau Bollo Oro Fabbri 30g

Variegato Irish Cream Fabbri 40 g

Gourmet sauce morango Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite, o cacau e o mousse cream até misturar por completo, após adicione o patê a bombe e bata até semi montar. Misture o variegato irish cream delicadamente. Espalhe a mistura nos moldes e finalize com biscuit de cacau. Leve para congelar. Aqueça a glassa chocolate a 40-45 graus, cubra o mousse e decore com gourmet sauce morango.



Mousse de Mascarpone e Caramelo

Ingredientes

Mascarpone mousse e
Gourmet Sauce Caramelo Fabbri

MOUSSE MASCARPONE

Creme de Leite fresco – 500gr

Mascarpù Fabbri -60g

Gourmet Sauce Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Misture o Mascarpù com o creme de leite até hidratar, bata na batedeira até atingir a consistência de mousse. Coloque em copos de vidro e despeje a calda de caramelo. Decore com biscoitos picados.



Mousse Tiramisú

Ingredientes

Mousse mascarpone, biscoit de café e cacau em pó.

MOUSSE MASCARPONE

Creme de leite fresco - 500 g

Mascarpìu Fabbri- 60 g

Pate a bombe Fabbri - 40 g

Delipaste Zabaione Fabbri - 50 g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mascarpìu até hidratar, adicione o patê abombe e bata na batedeira até semi montar. Adicione delicadamente o delipaste zabaione e reserve.

- MONTAGEM -

Intercale camadas de biscoit de café, mousse de mascarpone e cacau em pó. Corte em pedaços e decore.



Ingredientes

Biscuit de Cacau, Grand Manier e
Mousse de Chocolate Branco

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Creme de leite fresco - 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Pate a bombe Fabbri - 15g

Delipaste Chocolate Branco Fabbri - 50g

Grand Marnier 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o mousse cream até hidratar, adicione o patê a bombe e o grand manier. Bata até dar o ponto, adicione delicadamente a delipaste de chocolate branco.

Coloque o mousse de chocolate branco em moldes de silicone e finalize com biscuit de cacau, leve para congelar. Desenforme o mousse e decore.

Mousse de Chocolate Branco e Grand Manier



Zucotto



Ingredientes

Biscuit Chocolate, Mousse Baunilha e Mousse Chocolate

MOUSSE CHOCOLATE

Creme de leite fresco - 500g

Mousse Cream Fabbri - 35g

Pate a Bombe - 15g - Cacau em pó - 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite, o cacau e o mousse cream até hidratar, adicione o patê a bombe e bata na batedeira até montar. Reserve.top.

MOUSSE BAUNILHA

Creme de leite - 500g - Mousse Cream Fabbri - 125g

Pate a bombe - 15g - Delipaste Baunilha - 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite e o mousse cream até hidratar, adicione o patê a bombe e bata na batedeira até montar. Adicione o delipaste baunilha delicadamente e reserve.

- MONTAGEM -

Em um molde de silicone coloque uma parte do mousse de baunilha e sobre ele o biscuit de chocolate. Leve para congelar. Após o mousse estiver bem firme coloque o mousse de chocolate e leve novamente para congelar. Desenforme e decore.

Mousse de Banana com Chocolate

Ingredientes

Mousse de Banana e
Gourmet Sauce Chocolate

MOUSSE DE BANANA

*Creme de leite fresco -500g
Mousse Cream Fabbri - 125g
Delipaste Banana Fabbri - 30g*

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, bata na batedeira até montar e após adicione o delipaste banana.

Coloque o mousse em um copo de vidro e decore com gourmet sauce chocolate.



Mousse Cake de Frutas

Ingredientes

Mousse de frutas Vermelhas, Biscuit Tradicional e Nappage Neutra Fabbri.

MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS

Creme de leite fresco - 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Delipaste Frutas Vermelhas Fabbri - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o mousse cream até hidratar, bata na batedeira até montar. Misture delicadamente o delipaste frutas vermelhas, coloque o mousse em um aro médio ou em um molde de silicone e finalize com o biscuit. Leve para o freezer.

Aqueça a nappage neutra a 35-40 graus, desenforme o mousse, cubra com a nappage e decore.



Mousse Cake de Coco



Ingredientes

Mousse de Coco, Dacquoise
de Amendoas e Coco.

MOUSSE DE COCO

Creme de leite fresco- 500g
Mousse Cream Fabbri - 125g
Delipaste Coco Fabbri - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o mousse cream até hidratar, bata na batedeira até montar. Misture delicadamente o delipaste Coco, Reserve. Umideça o molde de silicone e espalhe flocos de coco, coloque o mousse e finalize com a dacquoise de amêndoa e coco. Leve para o freezer.

DACQUOISE DE COCO E AMÊNDOA

Clara de Ovo -150g
Açúcar - 125g - Coco Ralado -50g
Açúcar de confeitiro -50g
Farinha de Amêndoa -50g

- PREPARAÇÃO -

Bata as claras em neve com o açúcar, adicione o restante dos ingredientes. Asse em forno a 170 graus por 15 min.

Mousse de Maçã Verde e Frutas Vermelhas

Ingredientes

Mousse de Maçã Verde e
Gourmet Sauce Frutas Vermelhas

MOUSSE MAÇÃ VERDE

Creme de leite fresco – 500g
Mousse Cream Fabbri – 125g
Delipaste Maçã Verde – 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batedeira e bata até montar. Misture delicadamente o delipaste maçã verde. Coloque o mousse em moldes e congele. Desenforme os mousses e decore com frutas e gourmet sauce frutas vermelhas.



Verrine de Mousse de Banana e Chocolate



Ingredientes

Mousse Banana, Mousse Chocolate e Variegato Banana Fabbri

CHOCOLATE MOUSSE

Creme de leite fresco - 500g
Mousse Cream Fabbri - 125g
Cacau Bollo Oro Fabbri - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco, o mousse cream e o cacau bollo oro até hidratar, coloque na batedeira e bata até montar. Reserve.

MOUSSE BANANA

Creme de leite fresco - 500g
Mousse Cream Fabbri - 125g
Delipaste Banana - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batedeira e bata até montar. Misture delicadamente o delipaste banana. Reserve.

- MONTAGEM -

Em um copo de vidro coloque o mousse de banana e após o mousse de chocolate. Finalize com o variegato banana e decore.

Mousse de Manga

Ingredientes

Mousse Manga, Biscuit de Coco
e Nappage Neutra

MOUSSE DE MANGA

Creme de leite fresco -500g

Mousse Cream Fabbri -125g

Delipaste Manga - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batedeira e bata até montar. Misture delicadamente o delipaste Manga. Coloque o mousse em moldes de silicone, finalize com o biscuit de coco e congele. Aqueça a nappage neutra a 35-40graus, desenforme os mousses, cubra com a nappage e decore.



Mousse de Laranja

Ingredientes

Mousse de Laranja,
Biscuit de Cacau e Variegato Laranja.

MOUSSE DE LARANJA

Creme de Leite fresco - 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Delipaste Laranja Fabbri - 40g

Variegato Laranja Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batadeira e bata até montar. Misture delicadamente o delipaste Laranja. Coloque o mousse em moldes de silicone, finalize com o biscuit de cacau e congele. Desmolde os mousses e decore com o variegato laranja.



Ingredientes

Mousse de iogurte e Purê de Pêssego

MOUSSE IOGURTE

Creme de leite fresco -500g

Mousse Cream Fabbri -125g

Leite -60 g

Fabbriyog Fabbri - 20g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batedeira e bata até semi montar. Misture o leite com o fabbriyog e adicione aos poucos na mistura. Reserve.

PURE DE PÊSSEGO

Pêssegos em Caldas – 500gr

Mousse Cream Fabbri – 60gr

Delipaste Pêssego Fabbri – 40g

- PREPARAÇÃO -

Triture os pêssegos com um mixer até formar um purê, adicione o mousse cream e o delipaste pêssego e misture bem. Reserve.

- MONTAGEM -

Em um copo de vidro, adicione o purê de pêssego e leve para a geladeira, quando estiver mais firme adicione o mousse de iogurte e decore.

Mousse de iogurte e Pêssego



Rocambole de Frutas Vermelhas

Ingredientes

Massa para rocambole,
Mousse de Frutas Vermelhas,
Nappage Amarena Fabbri

MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS

Creme de leite fresco - 500g

Mousse Cream Fabbri - 125g

Delipaste Frutas Vermelhas - 45g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite fresco com o mousse cream até hidratar, coloque na batedeira e bata até montar. Misture delicadamente o Delipaste Frutas Vermelhas Fabbri.

Abra a massa do racambole, espalhe o mousse de frutas vermelhas e enrole. Leve para a geladeira. Aqueça a nappage amarena a 35-40 graus, corte o rocambole em fatias e com a ajuda de um pincel espalhe sobre ele e decore.



Bavarois de Amêndoa

Ingredientes

Bavarois de Amêndoas, Gourmet Sauce de Chocolate Fabbri e Amarena Fabbri

BAVAROIS DE AMÊNDOAS

Leite - 400g

Mousse cream Fabbri - 150g

Delipaste Amêndoas Fabbri - 100g

Pate a bombe Fabbri - 100g

Creme de leite montado - 750g

- PREPARAÇÃO -

Aqueça o leite a 60 graus. Adicione o mousse cream para reidratar. Adicione o patê a bombe e o Delipaste de Amêndoa à mistura um pouco de cada vez, mexendo de baixo para cima e deixe esfriar até chegar a 5 graus. Adicione o creme de leite semi-montado e mexa delicadamente. Coloque o mousse em moldes de silicone e leve para congelar. Desenforme os mousses, decore com Gourmet Sauce Chocolate Fabbri e Amarena Fabbri em Fabbri.



Ingredientes

Bavarois de Baunilha e Frutas

BAVAROIS DE BAUNILHA*Leite - 400g**Mousse cream Fabbri - 150g**Delipaste Baunilha Fabbri - 50g**Creme de leite montado - 750g***- PREPARAÇÃO -**

Aqueça o leite a 60 graus. Adicione o mousse cream para reidratar. Adicione o patê a bombe e o Delipaste de Amêndoa à mistura um pouco de cada vez, mexendo de baixo para cima e deixe esfriar até chegar a 5 graus. Adicione o creme de leite semi-montado e mexa delicadamente. Coloque o mousse em copos de vidro e leve para gelar. Após aplique FrescaFrutta nas frutas frescas e decore.

**Bavarois de
Baunilha**

Parfait de Café e Calda de Caramelo

Ingredientes

Parfait de Café e
Gourmet Sauce Caramelo

PARFAIT CAFÉ

Patê a Bombe Fabbri – 200g

Delipaste Moka Fabbri – 50g

Chantilly – 500g

- PREPARAÇÃO -

Coloque o Patê a Bombe Fabbri na batedeira e misture o Delipaste Moka Fabbri após emulsionado misture o chantilly. Em copos de vidro coloque o parfait de café e cubra com o Gourmet Sauce Caramelo Fabbri.



Parfait de Maracujá com Frutas Vermelhas



Ingredientes

Parfait de Maracujá e Gourmet
Sauce de Frutas Vermelhas
Fabbri

PARFAIT MARACUJÁ

Patê a Bombe Fabbri – 200g
Delipaste Maracuja Fabbri – 50g
Chantilly – 500g

- PREPARAÇÃO -

Coloque o Pate a Bombe Fabbri na batedeira e misture o Delipaste Maracuja Fabbri após emulsionado misture o chantilly. Em copos de vidro coloque o parfait de maracuja e cubra com o Gourmet Sauce Frutas Vermelhas Fabbri.

Parfait de Pistache e Amarena

Ingredientes

Parfait de Pistache e Gourmet Sauce
Amarena Fabbri

PARFAIT PISTACHE

Patê a Bombe Fabbri – 200g

Delipaste Pistache Fabbri – 50g

Chantilly – 500g

- PREPARAÇÃO -

Coloque o Patê a Bombe Fabbri na batedeira e misture o Delipaste Pistache Fabbri após emulsionado misture o chantilly. Em copos de vidro coloque o parfait de pistache e cubra com o Gourmet Sauce Amarena Fabbri.



Panna cotta com Morango e Chocolate



Ingredientes

Panna cotta, Gourmet Sauce Morango
Fabbri e Gourmet Sauce Chocolate
Fabbri

PANNA COTTA

Leite integral - 400 g

Creme de Leite Fresco - 600 g

Mousse Cream Fabbri - 200 g

Delipaste Baunilha SC - 40g

- PREPARAÇÃO -

Aqueça o leite a 60 graus e adicione o Mousse Cream Fabbri até hidratar, misture o creme de leite e o Delipaste Baunilha Fabbri. Em copos de vidro ao fundo coloque o Gourmet Sauce Morango Fabbri, depois adicione a panna cotta e leve para gelar. Quando estiver firme decote com o Gourmet Sauce Chocolate Fabbri.

Cheesecake de Iogurte com Amarena Fabbri



Ingredientes

Cheesecake de Iogurte , Variegato Amarena Fabbri e Biscuit.

CHEESECAKE DE IOGURTE

Creme de Leite Fresco – 500g

Mascarpio Fabbri – 50g

Variegato Amarena Fabbri – Q.B.

Yog 30 Fabbri – 15g

- PREPARAÇÃO -

Misture o Creme de leite com o Mascarpio Fabbri até hidratar, adicione o Yog 30 Fabbri e misture até incorporar. Coloque o creme sobre a massa de biscoito e leve para gelar. Quando estiver firme cubra com o Variegato Amarena Fabbri.

BISCUIT

Biscoito triturado – 400g

Manteiga – 150g

- PREPARAÇÃO -

Misture o biscoito com a manteiga até formar uma massa firme, coloque no fundo de um aro e reserve.

Ingredientes

Mousse de Mascarpone,
Biscoito com Café e
Cacau em pó.

MOUSSE MASCARPONE

Cream 500 g

Mascarpìù 60 g

Pate a Bombe Fabbri 40 g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o Mascarpìu Fabbri até hidratar, adicione o patê a bombe e bata até formar um creme denso. Reserve.

CALDA DE CAFÉ

Café espresso – 100g

Água – 30gr

Delipaste Zabaione Fabbri – 30g

- PREPARAÇÃO -

Misture bem os ingredientes, banhe os biscoitos e reserve.

- MONTAGEM -

Coloque um pouco de mousse de mascarpone em um copo de vidro, adicione os biscoitos banhados e polvilhe cacau. Repita o processo e finalize com creme de mascarpone e cacau polvilhado.

Tiramisu



Eclair de Café

Ingredientes

Eclair, Creme de café e Glassa
Chocolate

CREME DE CAFÉ

Creme de confeitiro – 1000g
Delipaste Café Fabbri – 30g
Glassa Chocolate Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Bata na batedeira para homogeneizar os dois ingredientes e recheie as éclairs. Após recheadas cubra com a Glassa Chocolate Fabbri e decore.



Eclair de Avelã

Ingredientes
Eclair, Creme de avelã e
Glassa Chocolate Fabbri

CREME DE AVELÃ

Creme de confeiteiro – 1000g
Delipaste Avelã Fabbri – 80g
Glassa Chocolate Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Bata na batedeira para homogeneizar os dois ingredientes e recheie as éclairs. Após recheadas cubra com a Glassa Chocolate Fabbri e decore.



Eclair de Baunilha

Ingredientes

Eclair, Creme de baunilha e Nappage
Amarena Fabbri

CREME DE BAUNILHA

Creme de confeitiro – 1000g
Delipaste Baunilha Fabbri – 40g
Nappage Amarena Fabbri – Q.B.
Amarena Fruto Fabbri – Q.B.

- PREPARAÇÃO -

Bata na batedeira para homogeneizar os dois ingredientes e recheie as éclairs. Após recheadas cubra com a Nappage Amarena Fabbri (levemente aquecida) e decore com Amarena Fruto Fabbri.



Semifreddo de Amaretto

Ingredientes

Semifreddo de Amaretto e Glassa
Chocolate Fabbri

SEMIFREDDO DE AMARETTO

Creme de Leite fresco - 500 g

Selen Fabbri - 80/100 g

Pate a Bombe Fabbri - 20 g

Delipaste Amaretto Fabbri - 40/50 g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o Selen Fabbri até hidratar, adicione o patê a bombe e bata na batedeira até montar. Adicione lentamente o Delipaste Amaretto Fabbri. Coloque nos moldes e leve para congelar, desenforme o semifreddo e cubra com a Glassa chocolate Fabbri pré aquecida a 35-40 graus.



Semifreddo de Cappuccino com Avelã



Ingredientes

Semifreddo Cappuccino e Gourmet
Sauce Chocolate Avelã Fabbri

SEMIFREDDO CAPPUCCINO

Creme de leite fresco - 500 g

Selen Fabbri - 80/100g

Pate a Bombe Fabbri - 20g

Delipaste Moka Fabbri – 35/40g

- PREPARAÇÃO -

Misture o creme de leite com o Selen Fabbri até hidratar, adicione o patê a bombe e bata na batedeira até montar. Adicione lentamente o Delipaste Moka Fabbri. Coloque nos moldes e leve para congelar, desenforme o semifreddo e decore com o Gourmet Sauce de Chocolate e Avelã Fabbri.



www.fabbribrasil.com
www.amarenafabbri.com
fabbri.brasil@fabbri1905.com

