



Dawn Linea Fond

Stabilizzanti per panna, mousse, semifreddi, dessert facili al taglio e stabili in surgelazione.



La **LINEA FOND** si compone di stabilizzanti di vari gusti (neutro, frutta e creme) per panna, solubili a freddo, per mousses facili al taglio e stabili in surgelazione.

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricette base:

FOND NEUTRO

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 200 ml. d'acqua (ca. 20°C) o succo di frutta e aggiungere **COMPOUND** nel gusto desiderato, in quantità indicate in etichetta. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND ai vari GUSTI

Sciogliere come da indicazione in etichetta 200 - 250 gr. di **FOND** nel gusto scelto con 200 ml d'acqua a ca. 20 °C. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND QUARK

Sciogliere 300 gr. di **FOND QUARK** con 500 ml d'acqua a 20 °C ca. Incorporare gradualmente 500 gr. di panna montata non zuccherata.

FOND SAUERMELEK

Sciogliere 400 gr. di **FOND SAUERMELEK** con 400 gr. d'acqua a 20 °C ca. Aggiungere 800 gr. di ricotta fresca - oppure 1.000 gr. di yogurt fresco. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

Indicazioni valide per tutti i gusti: una volta preparato, versare in appositi stampi, decorare a piacere e lasciare in frigorifero per almeno un'ora. Se **per surgelazione**: prima di passare in abbattitore, lasciar stabilizzare per almeno mezz'ora in frigorifero.

E' possibile **montare tutti gli ingredienti assieme**, ottenendo quindi un **prodotto più compatto**, che può essere **sformato dallo stampo quasi istantaneamente**.

MODALITA' D'IMPIEGO

Varianti:

Per preparare monoporzioni, tranci di Pan di Spagna farciti, semifreddi o mousses al cucchiaio.

MOUSSE ZABAIONE e CANNELLA

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 200 gr. d'acqua. Aggiungere 30 gr. di pasta zabaione e 2 gr. di cannella in polvere. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

MOUSSE al CAFFE' (con aroma d'arancia)

Sciogliere 200 gr. di **FOND NEUTRO** con 150 gr. d'acqua. Aggiungere 30 gr. di **COMPOUND MOCCA** e 50 gr. di liquore all'arancia 60% vol. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata.

MOUSSE al CIOCCOLATO (con aroma al Kirsch)

Sciogliere 200 gr. di **FOND CIOCCOLATO** con 100 ml d'acqua e 100 di liquore al kirsch. Incorporare gradualmente 1.000 gr. di panna montata non zuccherata. (Ottima in abbinamento ad una mousse bianca preparata con **FOND CIOCCOLATO BIANCO**).

I COMPOUND (gusti frutta e creme) sono un assortimento di **paste concentrate aromatizzanti**, preparate con ingredienti naturali di alta qualità. Sono prodotti con succo, polpa o pezzi di frutta e altri pregiati ingredienti. **Aromatizzano e colorano panna montata, creme pasticciere, gelatine a freddo e a caldo, farciture per Praline e Pasticceria secca, zuccheri fondenti, ecc...**

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
Creating happiness[™]