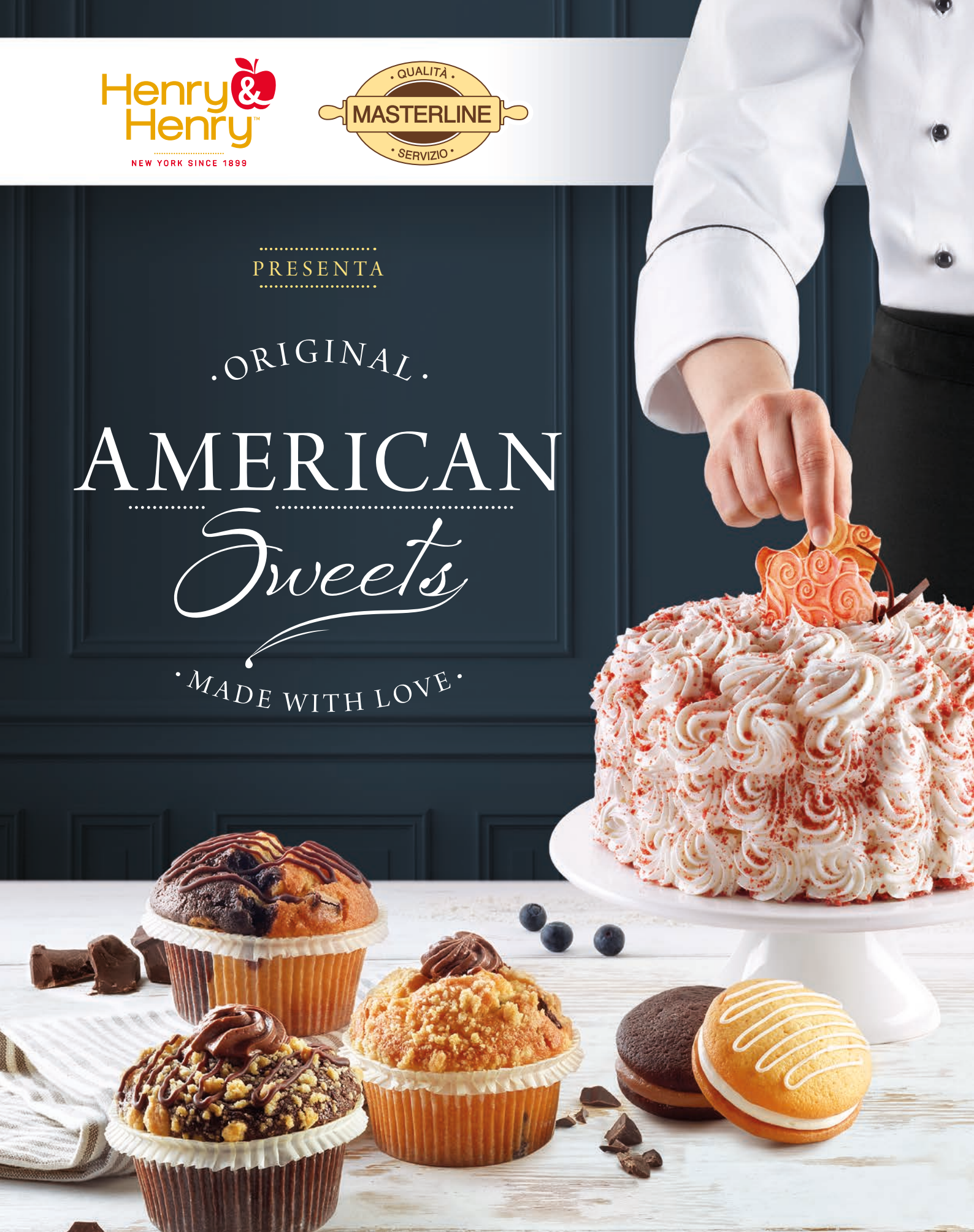


PRESENTA

ORIGINAL
AMERICAN
Sweets

MADE WITH LOVE



CAKE & MUFFIN

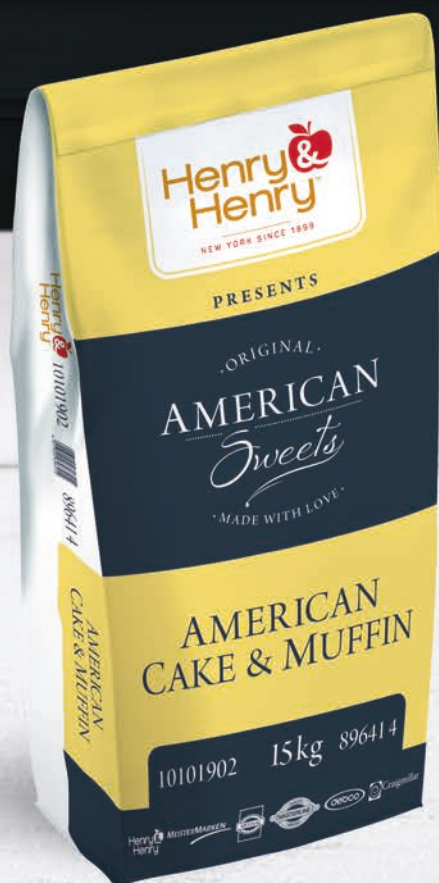
PRODOTTI E RICETTE

ORIGINAL.

AMERICAN

Sweets

MADE WITH LOVE.



AMERICAN CAKE & MUFFIN

I consumatori di tutto il mondo hanno aspettative sempre crescenti in termini di qualità, autenticità e varietà.

Negli ultimi anni, il successo dei muffin e di altre specialità americane ha chiaramente dimostrato una tendenza verso i prodotti da forno americani, in grado di far vivere nuove ed irresistibili esperienze di consumo.

Con "American Cake & Muffin" potrete preparare i veri muffin americani, dalla forma caratteristica, grazie alle ottime proprietà di lievitazione, e dalla consistenza tipica, grazie alla struttura soffice ed alla freschezza prolungata.

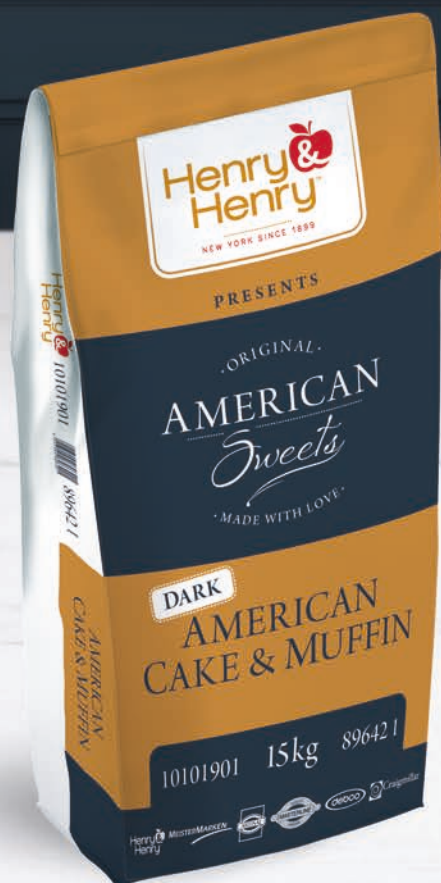
Ma non è tutto! Con "American Cake & Muffin" potrete preparare soffici torte di diversi tipi: dalle ciambelle, alle famosissime torte a strati, a molte altre autentiche specialità americane.

- ★ ESTREMAMENTE VERSATILE
- ★ CONSISTENZA MORBIDA E STRUTTURA APERTA
- ★ BUONA CAPACITA' DI TRATTENERE LE INCLUSIONI
- ★ COLORE CHIARO NATURALE
- ★ GRADEVOLE GUSTO VANIGLIA

AMERICAN CAKE & MUFFIN

provate la differenza!





DARK

AMERICAN CAKE & MUFFIN

“American Cake & Muffin Dark” contiene uno specifico cacao in polvere che conferisce gusto e colore unici alle vostre creazioni tipicamente americane.

Grazie alla consistenza morbida e alla struttura aperta, unite al gusto intenso ed alla perfetta tenuta delle inclusioni, è la base ideale per preparare irresistibili prodotti da forno americani.

- ★ ESTREMAMENTE VERSATILE
- ★ CONSISTENZA MORBIDA E STRUTTURA APERTA
- ★ BUONA CAPACITA' DI TRATTENERE LE INCLUSIONI
- ★ GUSTO INTENSO AL CIOCCOLATO
- ★ COLORE SCURO, DECISO E UNIFORME



· ORIGINAL ·

AMERICAN

Sweets

· MADE WITH LOVE ·

AMERICAN ICING

La linea di glasse “American Icing” è indispensabile per dare il tocco finale ai vostri tipici dolci americani.

Versatili e facili da utilizzare, potete scaldarle e stenderle sui dolci come copertura o decorazione, oppure montarle per farcire o decorare i vostri dolci dopo la cottura.

Copertura e Decorazione:

La glassa per copertura più comune è il fondant, che crea una superficie lucida, ma è molto sensibile alla temperatura e si rompe facilmente al taglio. **Con “American Icing” otterrete un effetto lucido e una consistenza morbida.** Una volta stesa sul dolce, la superficie si asciugherà molto rapidamente, senza diventare appiccicosa. Le glasse “American Icing” sono resistenti al congelamento; in questo modo riuscirete ad ottimizzare la produzione, assicurandovi sempre risultati eccellenti e un aspetto perfetto.

RICETTA BASE:

AMERICAN ICING

PROCEDIMENTO

1



Scaldare in microonde o sul fuoco American Icing ad una temperatura di 50 °C ca. La temperatura può essere variata a seconda della consistenza desiderata: da 45 °C per un prodotto più denso, fino a 55 °C per un prodotto più fluido. Per aumentare la lucentezza aggiungere, a piacere, dal 5% al 10% di glucosio.

2



Applicate la glassa per immersione oppure utilizzando un sac à poche o ancora spalmandola direttamente sul dolce.

3



Procedete con la decorazione delle vostre torte e dei muffin.

CACAO



VANIGLIA

CARAMELLO

- ★ FACILI DA UTILIZZARE
- ★ ESTREMAMENTE VERSATILI: PER COPERTURA, DECORAZIONE E FARCITURA
- ★ CONSISTENZA MORBIDA
- ★ RESISTENTI AL CONGELAMENTO

AMERICAN ICING *la perfezione sta nei dettagli!*

Farcitura e Decorazione:

I prodotti della linea “American Icing” sono estremamente versatili, utilizzabili per la farcitura e la decorazione. Potete montarli tal quale o aggiungere fino al 30% di margarina, per ottenere una consistenza più leggera e farcire i vostri tipici dolci americani dopo la cottura. Disponibili in tre varianti, potrete abbinare gusti e colori differenti a vostro piacimento. Un consiglio: utilizzando il gusto vaniglia come base da abbinare a coloranti in polvere, potrete riempire di dolci colorati il vostro negozio!

RICETTA BASE:

CREMA MONTATA CON AMERICAN ICING

INGREDIENTI	peso (g)
American Icing (Vanilla, Caramel o Dark)	1.400
Olva Gateaux o Olva CremaTop	600
TOTALE	2.000

PROCEDIMENTO

1



Portare l'American Icing e Olva Gateaux o Olva CremaTop ad una temperatura di 24 °C e montarle insieme fino a raggiungere la consistenza desiderata.

2



Applicate utilizzando una spatola o un sac à poche.

3



Procedete con la farcitura o decorazione di torte, cupcake o muffin.

ORIGINAL.

AMERICAN

Sweets

MADE WITH LOVE.

CIOCCOLATO
BIANCO

CIOCCOLATO
FONDENTE

CIOCCOLATO
AL LATTE

CHOCOLATE CHUNKS

Le scaglie di cioccolato
"Chocolate Chunks" sono
un "must" per tutti i dolci americani.

Sono il complemento ideale per esaltare il gusto irresistibile di torte, muffin, cookies e di una varietà incredibile di altri dolci da forno. Le scaglie "Chocolate Chunks" sono resistenti alla cottura in forno ed hanno la dimensione perfetta per essere visibili in tutte le applicazioni.

Potrete sbizzarrirvi a combinare o amalgamare le tre varianti disponibili (cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco) con altri ingredienti, come ad esempio la frutta secca.

- ★ IRRESISTIBILI
- ★ DIMENSIONE IDEALE
- ★ RESISTENTI ALLA COTTURA IN FORNO
- ★ CONSENTONO UN TAGLIO PERFETTO





Consigli e Ricette

- Sapevate che il muffin alle mele è il dolce tipico di New York?
- Avete mai sentito parlare della meravigliosa Red Velvet cake, conosciuta anche come "Cibo del Diavolo"?
- O che la Pennsylvania, il Maine, il Massachusetts e il New Hampshire rivendicano tutti la paternità dei famosi whoopie pies?



E, soprattutto, sapete che con un solo impasto riuscirete a preparare tutte queste tipiche specialità americane e molto altro ancora?

Mescolate **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con uova intere, olio di girasole e acqua e personalizzate l'impasto a vostro piacimento, aggiungendo scaglie di cioccolato, frutta secca o surgelata, creme o altri ingredienti. Estremamente versatile, è la base perfetta per qualunque ricetta vogliate preparare, dai famosi muffin alla classica pound cake, fino alle fantasiose torte a strati.

Nelle prossime pagine troverete alcune tipiche ricette americane da cui prendere spunto per creare i vostri dolci preferiti!

MUFFIN MELA&CANNELLA - MIRTILLI

PROCEDIMENTO

MUFFIN MELA&CANNELLA:

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Riempire il sac à poche con l'impasto.

Colare 65 g di impasto e 15 g di farcitura mela in ogni pirottino, ricoprire la superficie con decorazione crumble e cuocere.

Dopo la cottura, con un sac à poche, porre 20 g di farcitura mela al centro del dolce e decorare ulteriormente a piacere.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 200 °C
Tempo di cottura: ca. 40 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 170 °C
Tempo di cottura: ca. 35 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN

Uova intere 3.000
Olio di girasole 1.100
Acqua 1.050
650

Cannella 25

Farcitura in pezzi alle mele 1.350
(prima della cottura)

Decorazione crumble (vedere ricetta base) q.b.

Farcitura in pezzi alle mele 1.780
(dopo cottura)

TOTALE 7.175

PEZZI 89

MUFFIN MIRTILLI:

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Alla fine miscelare l'impasto con i mirtilli e riempire un sac à poche.

Colare 80 g di impasto in ogni pirottino, ricoprire la superficie con decorazione crumble e cuocere.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 195 °C
Tempo di cottura: ca. 40 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 165 °C
Tempo di cottura: ca. 35 min.

AMERICAN CAKE & MUFFIN

Uova intere 3.000
Olio di girasole 1.100
Acqua 1.050
650

Mirtilli (congelati) 580

Decorazione crumble (vedere ricetta base) q.b.

TOTALE 6.380

PEZZI 80



MUFFIN TRIPLO CIOCK

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Alla fine miscelare l'impasto con i **CHOCOLATE CHUNKS**.

Colare circa 85 g di impasto nei pirottini, a piacere ricoprire con decorazione crumble e cuocere.

Dopo la cottura, decorare i Muffins con 20 g /cad di **AMERICAN DARK ICING** con l'aiuto di un sac à poche.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 195 °C
Tempo di cottura: ca. 35 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 165 °C
Tempo di cottura: ca. 30 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK

3.000

Uova intere

1.100

Olio di girasole

1.050

Acqua

650

DARK CHOCOLATE CHUNKS

300

MILK CHOCOLATE CHUNKS

300

WHITE CHOCOLATE CHUNKS

300

Decorazione crumble (*vedere ricetta base*)

q.b.

AMERICAN DARK ICING

q.b.

(ca. 50° C - *vedere ricetta base*)

TOTALE

6.700

PEZZI

78

RICETTA BASE:

CRUMBLE

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 10 minuti fino a raggiungere una consistenza tipo "frolla sbriciolata".	Olva Gateaux	150
	Zucchero	100
	Farina	200
	AMERICAN TOFFEE CAKE o AMERICAN COOKIE	200
	TOTALE	650



MUFFIN BICOLORE

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Alla fine miscelare l'impasto con i **DARK CHOCOLATE CHUNKS** e riempire un sac à poche con l'impasto.

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Alla fine miscelare l'impasto con i **WHITE CHOCOLATE CHUNKS** e riempire un sac à poche con l'impasto.

Colare entrambi gli impasti insieme (40 g per tipo) nel pirottino e cuocere.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 195 °C
Tempo di cottura: ca. 35 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 165 °C
Tempo di cottura: ca. 30 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN

Uova intere 1.100
Olio di girasole 1.050
Acqua 650

DARK CHOCOLATE CHUNKS

580

AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK

Uova intere 1.100
Olio di girasole 1.050
Acqua 650

WHITE CHOCOLATE CHUNKS

580

TOTALE

12.760

PEZZI

159



WHOOPIES

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Colare su una teglia pezzature da 25 g e cuocere.

Farcire i Whoopies, una volta a temperatura ambiente, con 25 g di Crema montata con **AMERICAN ICING (VANILLA O DARK)**

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 200 °C

Tempo di cottura: ca. 11/12 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 170 °C

Tempo di cottura: ca. 11/12 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN

1.000

Uova intere

365

Olio di girasole

350

Acqua

220

Crema montata con
**AMERICAN ICING (VANILLA
O DARK)** (vedere ricetta base)

q.b.

TOTALE

1.935

PEZZI

38



TORTA NOCI, ARANCIA E MIRTILLI ROSSI

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo impasto: 5 min., media velocità

Aggiungere le noci e i mirtilli rossi e miscelare.

Colare 330 g di impasto in uno stampo da 14 cm di diametro ca. oppure 550 g in uno stampo da ciambella, ricoprire con decorazione crumble e cuocere.

Lasciare raffreddare e decorare con Crema montata con **AMERICAN VANILLA ICING**.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C
Tempo di cottura: ca. 45 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 150° C
Tempo di cottura: ca. 40 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN

Uova intere 1.100
Olio di girasole 1.050
Acqua 650
Pasta d'arancio 300

Noci (a pezzi) 475
Mirtilli rossi (congelati) 475

Decorazione crumble (vedere ricetta base) q.b.

Crema montata con **AMERICAN VANILLA ICING** q.b.
(vedere ricetta base)

RICETTA BASE:

CRUMBLE

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

peso (g)

Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 10 minuti fino a raggiungere una consistenza tipo "frolla sbriciolata".

Olva Gateaux 150
Zucchero 100
Farina 200
AMERICAN TOFFEE CAKE o AMERICAN COOKIE 200

TOTALE 650



TORTA CIOCCOLATO E ARANCIA

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Colare 330 g di impasto in uno stampo da 14 cm di diametro ca. oppure in uno stampo da plum cake da 17x7x4,5 cm ca. e cuocere.

Lasciare raffreddare e decorare con Crema montata con **AMERICAN DARK ICING** e rifinire al centro con **AMERICAN DARK ICING**.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C
Tempo di cottura: ca. 45 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 150° C
Tempo di cottura: ca. 42 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK

Uova intere	3.000
Olio di girasole	1.100
Acqua	1.050
Pasta d'arancio	650
	180

Crema montata con
AMERICAN DARK ICING
(vedere ricetta base)

q.b.

AMERICAN DARK ICING
(vedere ricetta base)

q.b.



TORTA AMERICANA RED VELVET

PROCEDIMENTO

Miscelare **AMERICAN CAKE & MUFFIN** con tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Aggiungere il cacao, il colorante rosso, la pasta aromatizzante e miscelare.

Colare 330 g di impasto nello stampo (Ø 14 cm).

Una volta raffreddata, tagliare la torta a strati, farcirla e decorarla con la Crema montata con **AMERICAN VANILLA ICING**.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C
Tempo di cottura: ca. 40 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 150° C
Tempo di cottura: ca. 35 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN

Uova intere 1.250
Olio di girasole 450
Acqua 430

150

Cacao in polvere 25

Colorante rosso 10

Pasta aromatizzante alla fragola 100

Crema montata con

AMERICAN VANILLA ICING

(vedere ricetta base)

q.b.



TORTA AMERICANA CIOCCOLATO E ARACHIDI

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

Tempo di impasto: 5 min., media velocità

Aggiungere la granella di arachidi tostate e miscelare.

Colare 330 g di impasto nello stampo (Ø 14 cm).

Una volta raffreddata, tagliare la torta in numerosi strati.

Farcire gli strati alternativamente con Crema montata con **AMERICAN DARK ICING** e una parte di Crema di burro di arachidi.

Ricoprire il dolce con la rimanente Crema al burro di arachidi.

Ricoprire e decorare con **AMERICAN DARK ICING**.

FORNO STATICO - Temperatura di cottura: 180 °C

Tempo di cottura: ca. 45 min.

FORNO VENTILATO - Temperatura di cottura: 150° C

Tempo di cottura: ca. 40 min.

INGREDIENTI

peso (g)

AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK

Uova intere	1.250
Olio di girasole	450
Acqua	430
	150

Granella di arachidi tostate	250
------------------------------	-----

Crema al burro di arachidi (vedere ricetta base)	600
---	-----

Crema montata con AMERICAN DARK ICING (vedere ricetta base)	1.500
--	-------

AMERICAN DARK ICING (ca. 50° C - vedere ricetta base)	q.b.
---	------

RICETTA BASE:

CREMA CON BURRO DI ARACHIDI

PROCEDIMENTO

Portare l'American Icing e Olva Gateaux o Olva CremaTop ad una temperatura di 24 °C e montarle insieme fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Aggiungere poi il burro di arachidi e miscelare.

INGREDIENTI

peso (g)

American Caramel Icing	200
Olva Gateaux o Olva CremaTop	200

Burro di arachidi	200
-------------------	-----

TOTALE	600
--------	-----



• ORIGINAL •
AMERICAN
Sweets
• MADE WITH LOVE •



Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10101902	AMERICAN CAKE & MUFFIN PO MB	15 KG
10101901	AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK PO MB	15 KG
10215065	AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB	10 KG
10210789	AMERICAN COOKIE	10 KG
10215068	AMERICAN BROWNIE PO MB	10 KG

Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10215354	AMERICAN CARAMEL ICING PO MB	5 KG
10217738	AMERICAN DARK ICING PO MB	5 KG
10215355	AMERICAN VANILLA ICING PO MB	5 KG

Codice	NOME PRODOTTO	Peso
10215792	MILK CHOCOLATE CHUNKS	5 KG
10215791	DARK CHOCOLATE CHUNKS	5 KG
10215790	WHITE CHOCOLATE CHUNKS	5 KG