

Casa  
**TESSIERI**

The Taste Company



---

**AMERICAN PASTRY**

MADE IN TUSCANY

Laboratorio di Pasticceria

---

L'INFLUENZA AMERICANA  
SUI GUSTI DELLA  
PASTICCERIA ITALIANA



## MUFFIN VANIGLIA

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riempire gli stampi TULIP con 90 g di impasto.

**Cottura:** 180/190°C per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

0,33 €/pz

### MUFFIN MIX art. 7714 - g 1000

Olio di semi - g 330

Uova - g 200

Acqua - g 270

*Per 20 muffin*



## MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti tranne le gocce per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le gocce di cioccolato e miscelare delicatamente a mano. Riempire gli stampi TULIP con 90 g di impasto.

**Cottura:** 180/190°C  
per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

0,48 €/pz

### MUFFIN MIX art. 7714 - g 1000

Olio di semi - g 330

Uova - g 200

Acqua - g 270

GOCCE 390S0 - g 200



GOCCE 390S0  
Art. 11032 - 10 Kg

*Per 22 muffin*

*Ingredienti  
per 20 muffin*

**MUFFIN MIX art. 7714 - g 1000**

Olio di semi - g. 330

Uova - g 200

Acqua - g 270

Aroma limone - g 4 - (art.2697)



0,35 €/pz

## MUFFIN LIMONE

In planetaria utilizzando la foglia  
miscelare tutti gli ingredienti per 5  
minuti fino ad ottenere un'impasto  
omogeneo.

Riempire gli stampi  
TULIP con 90 g di impasto.

Cottura:  
180/190°C  
20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)



*Muffin  
Mix Vaniglia*

# MUFFIN DOUBLE CHOCOLATE all' ARANCIA

*Ingredienti  
per 22 muffin*

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un' impasto omogeneo. Riempire gli stampi TULIP con 90 g di impasto.

**Cottura:** 180/190°C per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

0,50 €/pz

**Aroma ARANCIO**  
art. 2694 - 1Kg



**MUFFIN CIOCO MIX art.7795 - g 1000**

Olio di semi - g 400  
Uova - g 200  
Acqua - g 200  
Succo d'arancia - g 200  
Aroma arancia - g 2 (art.2694)  
Zucchero a granella - QB



**CREMA ALLA NOCCIOLA 18%**  
Art. 766S2 - Kg 2,5



**CREMA AL PISTACCHIO 18%**  
Art. 767S2 - Kg 2,5



**CREMA ALLA NOCCIOLA 8%**  
Art. 760S0 - Kg 10



**CREMA ALLA NOCCIOLA 10%**  
Art. 762S0 - Kg 10



**CREMA CLARITA**  
Art. 777S2 - Kg 2,5



**CREMA FONDENTE EXTRA BITTER**  
Art. 763S0 - Kg 10



**CREMA BIANCA**  
Art. 764S0 - Kg 10  
Art. 764S2 - Kg 2,5



**CREMA MORESCA PIÙ**  
Art. 768S0 - Kg 10



**CREMA NOKITA**  
Art. 752S0 - Kg 10



**CREMA NOISELLA**  
Art. 750S0 - Kg 10

## PROVALI ANCHE CON LE NOSTRE CREME SPALMABILI

Con burro di karité, olio di oliva, zucchero di canna e aroma naturale di vaniglia. Senza olio di palma.



## MUFFIN DOUBLE VARIEGATO

0,40 €/pz

Riempire gli stampi TULIP con 50 g. di impasto per muffin vaniglia (vedi ricetta pagina 6 ).

Completare aggiungendo 40 g di impasto muffin double chocolate (vedi ricetta pagina 13 )

**Cottura:** 180/190°C per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

PROVALO CON LA NOSTRA CREMA BIANCA



**CREMA BIANCA**  
Art. 764S0 - Kg 10  
Art. 764S2 - Kg 2,5



## MUFFIN DOUBLE CHOCOLATE AL RHUM

0,53 €/pz

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti tranne il rhum per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il rhum e far girare ancora 2 minuti. Riempire gli stampi TULIP con 90 g di impasto.

**Cottura:** 180/190°C per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

### MUFFIN CIOCO MIX art.7795 - g 1000

Olio di semi - g 330

Uova - g 200

Acqua - g 200

Rhum mambo dry 70° - g 70

*Per 22 muffin*

# MUFFIN DOUBLE CHOCOLATE FARCITO CON CREMA AL PISTACCHIO

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un'impasto omogeneo.

Riempire gli stampi TULIP con 90 g di impasto.

**Cottura:** 180/190°C  
per 20/25 minuti circa  
(il tempo di cottura è indicativo)

0,73 €/pz

## MUFFIN CIOCO MIX art.7795 - g 1000

Olio di semi - g 400

Uova - g 200

Acqua - g 400

*Ingredienti  
per 24 muffin*



< **CREMA AL PISTACCHIO 18%**  
Art. 767s2 - 2,5Kg  
Crema per ricoprire e farcire prodotti di pasticceria.  
Crema al gusto intenso di pistacchio liscia e cremosa, sapientemente bilanciata.  
**SENZA OLIO DI PALMA**



# COOKIES

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un'impasto omogeneo.

Formare dei cilindri di 6 cm di diametro e raffreddare in frigo per almeno due ore. Tagliare delle fette dello spessore di mezzo cm ottenendo dei cerchi da posizionare su teglia.

**Cottura:** 170° C per circa 15 minuti con valvola aperta.

0,40 €/pz



## Ingredienti

**COOKIES MIX art. 7717 - Kg 1**

Burro - g 250

Uova - g 150



Dolcetti quadrati  
tipicamente americani  
ricchi e golosi: una  
via di mezzo tra un  
biscotto e una torta  
dal cuore fondente.  
Gli amanti del  
cioccolato non  
potranno resistere!



#### BROWNIES MIX art. 7716 - Kg 1,5

Olio di semi - g 450

Uova - g 225

Acqua - g 525

*Ricetta per una  
teglia 30x40  
circa 30 pz  
da 6,5 cm*

## BROWNIES CLASSICO

0,38 €/pz

In planetaria utilizzando la foglia miscelare  
tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad  
ottenere un'impasto omogeneo.

Versare il composto ottenuto in una teglia  
30 x 40 cm altezza 4 cm foderata con carta  
da forno.

**Cottura:** 180/190°C  
per 25/30 minuti circa con valvola aperta  
(il tempo di cottura è indicativo)

Lasciar freddare, sformare e tagliare in  
quadrati di 6X 6,5 cm.

BROWNIES CLASSICO  
con topping al caramello.  
Una variante che conquista.



# BROWNIES CON MANDORLE PRALINATE

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare il composto ottenuto in una teglia 30 x 40 cm altezza 4 cm foderata con carta da forno.

**Cottura:** 180/190°C  
per 25/30 minuti circa con valvola aperta  
(il tempo di cottura è indicativo)

Lasciar freddare, sformare e tagliare  
in quadrati di 6 X 6,5 cm.

*Ricetta per una  
teglia 30x40  
circa 30 pz  
6x 6,5 cm*

0,68 €/pz



## **BROWNIES MIX art. 7716 - Kg 1,5**

Ollo di semi - g 450

Uova - g 225

Acqua - g 525

GRANELLA MANDORLE CARAMELLATA - g 400

# TARTELLETTE BROWNIES

## BASI

Tartellette di frolla mignon Ø 38mm -art. 8901

Brownies Mix - art. 7716

Ganache al cioccolato

Panna montata

Copertura fondente 384 - art. 384S5

## PROCEDIMENTO

Con la sacca a pochet riempire le tartellette di frolla con l'impasto dei brownies. Cuocere per 15 minuti a 180° C. e lasciar raffreddare.

Finire con la ganache al cioccolato e decorare con uno spuntone di panna montata.

*Ricetta per 200  
tartellette  
mignon*

0,12 €/pz



# TARTELLETTA BROWNIES CHERY

## BASI

Tartellette di frolla Ø 74mm - art. 6957

Brownies Mix - art. 7716

Ganache al cioccolato

Ciliegie con gambo sotto spirito - art. 3668/SC

## PROCEDIMENTO

Posizionare al centro di ogni tartellette una ciliegia sottospirito con il gambo verso l'alto. Con la sacca a pochet riempire le tartellette con l'impasto dei brownies. Cuocere per 15 minuti a 180° C. e lasciar raffreddare. Finire con la ganache al cioccolato e decorare a piacere.

*Ricetta per 50  
tartellette  
7 cm diametro*

0,40 €/pz



# BROWNIES

**BROWNIES MIX art. 7716 - Kg 1**

Olio di semi - g 300; Uova - g 150; Acqua - g 350

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

# GANACHE

Panna - g 300; Sciroppo di glucosio - g 30

**Copertura fondente 384S5 - g 400**

Portare ad ebollizione la panna ed il glucosio. Versarla sulla copertura sminuzzata mescolando fino ad ottenere una massa omogenea.

*Lavori in corso....*

**Tartellette ripiene di  
Brownies Mix - art. 7716**



**CIOCCOLATO PURO 384**

FONDENTE 60%

Art. 384S5 - 5 Kg

Cioccolato di notevole intensità  
aromatica con note di frutta rossa.

**SENZA OLIO DI PALMA**





4,50 €/torta



#### BASI

Biscotti cookies  
Confettura di albicocche  
Brownies  
MorescaPiù (art. 768)

## TORTA SACHER-BROWNIES

*Ricetta per 3 torte  
da 20 cm di diametro*



◀ MORESCAPIÙ - Art. 768S0 - 10Kg  
Crema per coperture e glassature,  
ideale per aromatizzazioni.  
Crema concentrata al cacao 26%  
e nocciole 12 %.  
**SENZA OLIO DI PALMA**

#### PROCEDIMENTO

Con la sacca a pochet creare uno strato di confettura di albicocche al centro di ogni cerchio con la **base di cookies** precotta e riempire per tre quarti con l'**impasto dei brownies**. Cuocere per 25 minuti a 180° C. e lasciar raffreddare. Sformare e livellare con confettura di albicocche. Glassare interamente la torta con la crema MorescaPiù.

# TORTA NUTCOKBRAWN

4,90 €/torta

## PROCEDIMENTO

Posizionare al centro di ogni cerchio con la **base di cookies** precotta la crema alla nocciola pralinata congelata e riempire per tre quarti con l'**impasto dei brownies**. Cuocere per 25 minuti a 180° C. e lasciar raffreddare. Ultimare riempiendo con la ganache e lasciar rapprendere. Sformare e decorare a piacere.

## BASI

Biscotti cookies

Crema Clarita (art. 777S2)

Brownies

Sciarada Fondente (art. 738S5)

*Ricetta per 3 torte  
da 20 cm  
di diametro*



Casa  
**TESSIERI**

The Taste Company

*Basi:*

## BISCOTTI COOKIES

**COOCKIES MIX art 7717 - 1 Kg**

Burro - g 250

Uova - g 150

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Lasciar raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Stendere l'impasto all'altezza di 5 mm e tagliare con un cerchio altezza cm 4, diametro di 20 cm. Precuocere, nel cerchio, a 170° C per circa 8 minuti con valvola aperta. Lasciar freddare bene.

## GANACHE

Panna - g 300

Sciroppo di glucosio - g 30

Copertura fondente **384S5** - g 400

Portare ad ebollizione la panna ed il glucosio. Versarla sulla copertura sminuzzata mescolando fino ad ottenere una massa omogenea.

## BROWNIES

**BROWNIES MIX art. 7716 - Kg 1**

Olio di semi - g 300

Uova - g 150

Acqua - g 350

In planetaria utilizzando la foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.



**AMERICAN PASTRY**  
**MADE IN TUSCANY**

Laboratorio di Pasticceria

**L'INFLUENZA AMERICANA  
SUI GUSTI DELLA  
PASTICCERIA ITALIANA**

Tenuto dal tecnico: **Raffaele Musacco**

# Creme, confetture e altri ingredienti



**CREMA 767  
PISTACCHIO 18%  
SECCH. KG 2.5**

Codice 767S2



**CREMA 768 FOND.  
NOCCIOLA 12%  
SECCH. KG10**

Codice 768S0



**CREMA 777 BIANCA  
12% NOCCIO SECCH.  
KG2,5**

Codice 777S2



**SCIARADA FONDENTE  
738 5KG**

Codice 738S5



**CT CONFETTURA  
ALBICOCCA EXTRA  
KG 2,5**

Codice 5421



**CT CONFETTURA  
LAMPONE FORNO  
EXTRA KG 2,5**

Codice 7420



**CIOCCOLATO 380  
FONDENTE 44%  
GOCCE KG 10**

Codice 380S0



**TART FR MICRO  
NEUTRA SVASA TB  
40MM 280PZ**

Codice 8901



**MDB TART FR  
GRANDE LISCIA TB  
D74 90PZ**

Codice 6957



**AROMA GRANULARE  
NATURALE LIMONE  
KG 0.5**

Codice 2697



**AROMA GRANULARE  
NATURALE ARANCIO  
KG 0.5**

Codice 2694



**CT GRANELLA  
MANDORLE  
CAREMELLATA 1KG**

Codice 15077

# American Mix



Compositori di Sapori



**CT PREP PER MUFFIN  
10KG**

Codice 7714



**CT PREP PER MUFFIN  
CIOCCOLATO 10KG**

Codice 7715



**CT PREP PER  
BROWNIES 10KG**

Codice 7716



**CT PREP PER  
BISCOTTI COOKIES  
10KG**

Codice 7717



**TEGLIE IN CARTONE  
PER TULIP CUP PZ.1**

Codice 9017



**TULIP CUP CARTA  
MARRONE 50X80 PZ.  
200**

Codice 9010



**TULIP CUP CARTA  
ROSSA 50X80 PZ. 200**

Codice 9013



**TULIP CUP CARTA  
GIALLA 50X80 PZ. 200**

Codice 9011



**MINI TULIP COLORI  
ASS Ø35 300PZ**

Codice 22534

**NOALYA®**  
CIOCCOLATO COLTIVATO

VUOI SCOPRIRE  
DI PIÙ SUL  
**CIOCCOLATO  
NOALYA?**

