

LINEA PROFESSIONALE

bhb
BIG HOUSE BROTHERS



Tutte le immagini rappresentano
dei suggerimenti per gli abbinamenti e le porzioni

Basi per torte e dolci da forno pronte all'uso di BHB Professional per le vostre creazioni con creme, frutta e marmellata. Gusto delizioso, consistenza ottimale e preparazione semplicissima per risultati perfetti.

28x38 x 0,7 cm



Base per torta al Naturale
6 Fogli
Confezione 1,2 kg



Base per torta al cacao
6 Fogli
Confezione 1,2 kg

Ø 24 cm x 1,3 H cm



Base per dolci al Naturale
Confezione 350 g



Base per dolci al Cacao
Confezione 350 g

14x28 cm



Roullé - Naturale
Confezione 250 g



Roullé -Cacao
Confezione 250 g

BASI PER TORTE E DOLCI DA FORNO PRONTE ALL'USO

Il loro leggero sapore di vaniglia o cacao e la consistenza ariosa e soffice, sono ideali per le preparazioni di torte diplomatiche e alla frutta di tutti i tipi e di dolci.



*Per una maestria
artigianale perfetta*

VANTAGGI

- ✓ ARIOSO E SOFFICE
- ✓ PREPARAZIONE IMMEDIATA
- ✓ QUALITÀ COSTANTE
- ✓ ADATTO AI VEGETARIANI
- ✓ BASE PER TORTA DISPONIBILE IN VARIE

Buon appetito!
5 Ricette per palati esigenti.



Ricetta 1
TORTA AL MANGO
E CIOCCOLATO



Ricetta 2
TORTA ALLA FRAGOLA
CON GLASSA



Ricetta 3
ROULLÉ
FORESTA NERA



Ricetta 4
ROULLÉ ALLA
VANIGLIA E FRAGOLA

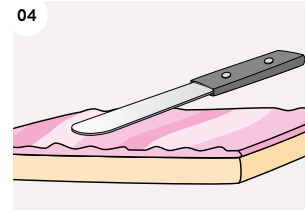
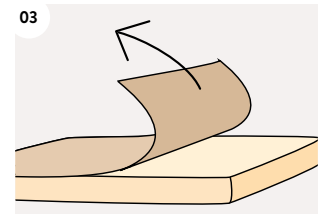
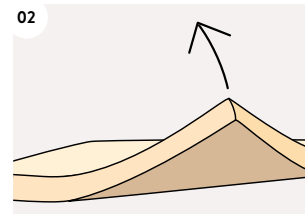


Ricetta 5
CHEESECAKE

PREPARAZIONE

ATTENZIONE:

Tutte le basi di pan di spagna vengono fornite su carta da forno, che deve essere rimossa prima dell'uso.



Si prega
di rimuovere
la carta da forno!

PREPARAZIONE:

- 01 APRIRE LA CONFEZIONE ED ESTRARRE LA BASE PER DOLCI.
- 02 GIRARE LA BASE PER DOLCI.
- 03 RIMUOVERE CON CAUTELA LA CARTA DA FORNO.
- 04 DISTRIBUIRE IL RIPIENO IN MODO UNIFORME.
- 05 RIFINIRE IL DOLCE A PIACIMENTO.

TORTA MANGO E CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER CIRCA 24 PEZZI

1 pz. Base per dolci al naturale

1 pz. Base per dolci al cacao

Guarnizione: 3 strisce di base per dolci al naturale 4 x 38 cm

CREMA GANACHE

100 ml di panna montata liquida

100 g di glassa al cioccolato tritato

CREMA DI YOGURT AL MANGO

5 pz. di fogli di gelatina

200 ml di purea di frutta al mango

200 g di yogurt naturale

70 g di zucchero a velo

400 g di panna montata



PANNA AL CIOCCOLATO

125 g di Crema dessert al Cioccolato

250 ml di panna montata liquida

250 ml di latte

GLASSA ALLA FRUTTA

2 pz. fogli di gelatina

100 ml di purea di frutta al mango

30 g zucchero a velo

DECORAZIONE

125 ml di panna montata

24 pz. foglioline decorative leggermente amare

150 g di mango a dadini

Qualche scaglia di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

01 Regolare la base per dolci con uno stampo per dolci.

02 Per la crema ganache, togliere la panna montata dal fuoco e farvi sciogliere la glassa al cioccolato. Mescolare più volte per ottenere una consistenza densa e spalmarla sulla base per dolci preparata.

03 Preparare la gelatina per la crema di yogurt al mango secondo le istruzioni della confezione. Mescolare la purea di frutta, lo yogurt e lo zucchero a velo, sciogliere la gelatina e mescolare. Quando inizia la gelificazione, incorporare la panna montata. Versare la crema sulla crema ganache e spianare.



04 Stendere la base per dolci al cacao.

05 Per la panna al cioccolato mettere in una terrina, mescolare e montare la crema da dessert, la panna montata e il latte secondo le istruzioni della confezione. Versare la panna al cioccolato sulla base per dolci e spianare.

06 Dividere le fette in tre strisce longitudinali (non tagliare) e stendere le 3 strisce di base per dolci. Conservare in frigorifero per 3 ore.

07 Per la glassa alla frutta preparare la gelatina secondo le istruzioni della confezione. Mescolare la purea e lo zucchero a velo. Sciogliere e mescolare la gelatina. Quando inizia la gelificazione, applicare con un pennello la glassa alla frutta sulle strisce di torta.

08 Tagliare le fette in 24 pezzi e decorare con la panna montata, le foglioline decorative, i dadini di mango e le scaglie di cioccolato.

TORTA ALLA FRAGOLA CON GLASSA

INGREDIENTI PER CIRCA 24 PEZZI



1 pz. Base per dolci al naturale

CREMA ALLA FRAGOLA

6 pz. di fogli di gelatina
500 ml di marmellata alla fragola
250 g di formaggio fresco tipo quark
120 g di zucchero a velo
1 succo di limone
600 g di panna montata

GLASSA ALLA FRAGOLA

3 pz. di fogli di gelatina argento
200 ml di marmellata alla fragola
40 g zucchero a velo

DECORAZIONE

12 pz. di fragole tagliate a rondelle

PREPARAZIONE:

01 Posizionare la base per dolci al naturale su una teglia e regolare con uno stampo da forno.

02 Preparare la gelatina per il ripieno di crema alla fragola secondo le istruzioni della confezione. Mescolare la marmellata, il formaggio fresco tipo quark, il succo di limone e lo zucchero a velo, sciogliere la gelatina e mescolare. Quando inizia la gelificazione, incorporare la panna montata. Stendere il ripieno di crema sulla base per dolci al naturale e spianare. Conservare in frigorifero per un'ora.

03 Per la glassa alla frutta preparare la gelatina secondo le istruzioni della confezione. Mescolare la marmellata e lo zucchero a velo. Sciogliere e mescolare la gelatina. Quando inizia la gelificazione, applicare con un pennello la glassa alla frutta sul ripieno di crema e spianare. Tagliare le fette in 24 pezzi e decorare con le rondelle di fragole.



RUOLLÉ - FORESTA NERA



INGREDIENTI PER 12 FETTE CIRCA

1 pz. Base per dolci al cacao 28 x 38 cm

RIPIENO DI CREMA ALLA CILIEGIA

1 pz. foglio di gelatina
150 g di marmellata alla ciliegia
250 ml di panna montata liquida
250 ml di latte

RIPIENO DI AMARENE

100 g di amarene scolate

DECORAZIONE

125 ml ml di panna montata
12 pz. rotolini variegati al cioccolato
12 pz. di amarene tagliate in quarti

PREPARAZIONE:

- 01** Girare la base per dolci al cacao 28 x 38 cm su della carta da forno e staccare con cura la carta da forno sul retro.
- 02** Preparare la gelatina secondo le istruzioni della confezione. Per il ripieno alla ciliegia mettere in una terrina, mescolare e montare la marmellata, la panna montata e il latte secondo le istruzioni della confezione. Sciogliere e mescolare la gelatina. Mettete la crema alla ciliegia sulla base per dolci al cacao e spalmare in modo che nel primo terzo si formi uno spessore di ripieno alla crema.
- 03** Mettete le amarene per il lungo su questo spessore e premere leggermente sulla crema.
- 04** Incidere la base per dolci leggermente nel senso della lunghezza con una paletta a 1 cm dal bordo.
- 05** Arrotolare la base per dolci con il ripieno in un rotolo utilizzando la carta da forno.
- 06** Poi, stringere leggermente il rotolo.
- 07** Collocare il rotolo con l'estremità rivolta verso il basso su una teglia da alimenti e conservare in frigorifero per 1 ora. Infine, tagliare il rotolo in dodici pezzi e decorare con panna montata e amarene.



RUOLLÉ ALLA VANIGLIA E FRAGOLA



INGREDIENTI PER 12 PEZZI CIRCA

1 pz. Base per dolci al naturale 28 x 38 cm

RIPIENO DI BUDINO ALLA VANIGLIA

4 pz. di fogli di gelatina
40 g budino classico al gusto di vaniglia
50 g zucchero
400 ml di latte
300 ml di panna montata

RIPIENO DI FRAGOLE

100 g di fragole tagliati in quarti

DECORAZIONE

125 ml di panna montata
12 pz. di fragole in quarti
12 pz. di amarene tagliate in quarti
12 pz. di foglioline di menta

PREPARAZIONE:

01 Girare la base per dolci al naturale 28 x 38 cm su della carta da forno e staccare con cura la carta da forno sul retro.

02 Preparare la gelatina secondo le istruzioni della confezione. Per il ripieno di budino unire la polvere per budino allo zucchero e al latte, secondo le istruzioni della confezione, e preparare il budino. Sciogliere e mescolare la gelatina nel budino ancora caldo. Mescolare più volte per far raffreddare il budino fino all'inizio della gelificazione. Quando inizia la gelificazione, incorporare la panna montata. Disporre la crema alla vaniglia sulla base per dolci al naturale e spalmare in modo che sul primo terzo si formi uno spessore con il ripieno alla crema.

03 Mettete le fragole nel senso della lunghezza sopra questo spessore e premete leggermente sulla crema.

04 Arrotolare la base per dolci con il ripieno in un rotolo.

05 Poi, stringere leggermente il rotolo.

06 Collocare il rotolo con l'estremità rivolta verso il basso su una teglia da alimenti e conservare in frigorifero per 1 ora. Infine, tagliare il rotolo in dodici pezzi e decorare con panna montata, fragole in quarti e foglioline di menta.



CHEESECAKE

INGREDIENTI PER 1 TORTA DI Ø 26 CM, 16 PEZZI:



3 pz. Base per torte al naturale

RIPIENO ALLA CREMA PER CHEESECAKE

8 pz. di fogli di gelatina

750 g di formaggio fresco tipo quark

120 g di zucchero a velo

1 scorza di limone

1 succo di limone

600 ml di panna montata

PER GUARNIZIONI E DECORAZIONI

125 ml di panna montata liquida

100 g di mandorle tostate a lamelle

250 g di frutta mista (fragole, mirtilli, lamponi)

Alcune foglioline di menta

PER IL RIVESTIMENTO

180 g di marmellata di ribes o simile

PREPARAZIONE:

01 Mettere una base per torta al naturale da 26 cm di diametro su un piatto da dessert e circondarlo con un anello di torta.

02 Stendere un sottile strato di marmellata di ribes sulla base della torta e spalmare la crema di formaggio fresco tipo quark.

03 Mescolare la crema di formaggio fresco con lo zucchero a velo, la scorza di limone e il succo di limone fino ad ottenere un composto omogeneo. Sciogliere e mescolare la gelatina. Quando inizia la gelificazione, incorporare la panna montata. Stendere la crema di formaggio fresco sulla base per torte e distribuirla. Per una torta a tre strati, ripetere le operazioni 2 e 3 due volte.

04 Infine, ricoprire la torta con la panna montata e cospargere con mandorle a lamelle. Coprire con la frutta e guarnire con le foglioline di menta.



ARTICOLI

| | N° art. | Articolo | Confezione |
|------------------------|-----------|---------------------------------------|------------|
| BASI PER TORTE E DOLCI | 523600BHB | Roullé 28x38 H 0,7 - Naturale | 1.2 kg |
| | 523601BHB | Roullé 28x38 H 0,7 - Cacao | 1.2 kg |
| | PG523136 | Pan di spagna diam. 24 cm - Naturale | 350 g |
| | PG523137 | Pan di spagna diam. 24 cm - Cacao | 350 g |
| | 523001 | Roullé 38x56 H 0,7 - Naturale | 2.4 kg |
| | 523004 | Roullé 38x58 H 0,7 - Cacao | 2.4 kg |
| | CA523294 | Roullé 14x28 apri e chiudi - Naturale | 250 g |
| | CA523295 | Roullé 14x28 apri e chiudi - Cacao | 250 g |

Indicazioni



Tempi di Preparazione: VELOCE | MEDIA | LUNGA



Livello di difficoltà: SEMPLICE | MEDIA | COMPLESSA



bhb
BIG HOUSE BROTHERS

BHB ITALIA s.r.l.

Via Luigi Negrelli 4 - 31038 Paese, (TV) Italia

T +39 0422 1724585 - F +39 0422 1724547 | www.bhb.name