

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



Готовые
выпеченные
полуфабрикаты

CASSIBBA 

   



Cassibba - один из крупнейших итальянских производителей готовых выпеченных полуфабрикатов для кондитерского производства и кейтеринга. Опора на традиционную рецептуру в сочетании с использованием лучшего сырья и новейших технологий в производстве позволило предприятию по праву занять лидирующие позиции в этой области в Италии и за ее пределами.

Начинался бизнес с небольшого ручного производства, но благодаря большому выбору, отменному качеству и востребованности такой продукции, как готовые тарталетки для мини пирожных и фуршетных закусок, компания очень быстро завоевала рынок, и многие страны Европы с удовольствием покупают эту продукцию.

Ассортимент тарталеток Cassibba сегодня поражает: это и традиционные песочные круглые и квадратные тарталетки, и тарталетки из теста бризе, сабле, и тарталетки премиального качества, приготовленные на сливочном масле, шоколадные, слоеные, фигурные тарталетки в виде короны, ложечек, а также новая модная линия тарталеток «эклер», «тарт», «полусфера» и др.



Преимущества применения готовых выпеченных полуфабрикатов:

Преимущества применения готовых выпеченных полуфабрикатов:

- не нужно тратить время на выпечку
- возможность быстро выполнять заказ клиента
- колоссальная экономия на электричестве
- не нужно устанавливать дорогостоящее оборудование и покупать многочисленные формы
- не нужно нанимать дополнительный квалифицированный персонал, достаточно взять тарталетку и наполнить ее желаемой массой.
- огромный выбор тарталеток, размеров, видов, форм
- отсутствие брака при выпечке и извлечении из форм
- использование только натуральных ингредиентов в рецептуре тарталеток: мука, сахар, соль, сливочное масло, какао и др.
- долгие сроки хранения

Важно еще и то, что тарталетки приготовлены по традиционным рецептурам без использования консервантов. А долгие сроки хранения обусловлены тем, что благодаря тщательно подобранной рецептуре и ингредиентам, а также особому режиму выпечки, тарталетки практически не содержат влаги, соответственно, не портятся, не тают от начинок и очень хорошо переносят транспортировку.

И, конечно же, главная идея создания этих тарталеток – дать возможность шефам творить прекрасные кулинарные шедевры вместо того, чтобы тратить свое время на выпечку полуфабрикатов для них.



Ассортимент Cassibba, представленный нашей компанией:



Бризе – это разновидность песочного теста с низким содержанием сахара, которое можно использовать как для сладких изделий, так и для несладких, типа мини паев, киш лорен, жульенов, салатов, а также овощных, мясных и рыбных гастрономических холодных и горячих закусок.



Тарталетки, приготовленные с использованием сливочного масла самого высокого качества.

Стандарт



ST44. Тарталетка СТАНДАРТ
44 мм 250 шт.



ST44B. Тарталетка СТАНДАРТ
44 мм.бризе 250 шт.



ST44K. Тарталетка СТАНДАРТ
44 мм.какао 250 шт.



ST44P. Тарталетка СТАНДАРТ
44 мм.премиум 250 шт.



ST74. Тарталетка СТАНДАРТ
74 мм 100 шт.



ST74B. Тарталетка СТАНДАРТ
74 мм.бризе 100 шт.



ST74P. Тарталетка СТАНДАРТ
74 мм.премиум 100 шт.



SL67. Лодочка СТАНДАРТ
67 мм 250 шт.



SL67B. Лодочка СТАНДАРТ
67 мм.бризе 250 шт.



SL67K. Лодочка СТАНДАРТ
67 мм.какао 250 шт.



SL67P. Лодочка СТАНДАРТ
67 мм.премиум 250 шт.



VLV38. Валован 38 мм 200 шт.



VLV44. Валован 44 мм 160 шт.



MKRAS. Печенье МАКАРУНС ассорти 6 цветов 156 шт.

Классика



KT53. Тарталетка КЛАССИКА
53 мм. 250 шт.



KT53B. Тарталетка КЛАССИКА
53 мм.бризе 250 шт.



KT53K. Тарталетка КЛАССИКА
53 мм.какао 250 шт.



KT53P. Тарталетка КЛАССИКА
53 мм.премиум 250 шт.

Модерн



MK185. Кростата МОДЕРН 185 мм 10 шт.



MK185P. Кростата МОДЕРН 185 мм премиум 10 шт.

Все песочные тарталетки "Cassibba" можно дополнительно отпекать 10-15 минут с начинками, а также замораживать при -20°C, что дает еще больше возможностей в применении!

Модерн



MTK45. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм 168 шт.



MTK45B. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм бризе 168 шт.



MTK45K. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.какао 168 шт.



MTK45P. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.премиум 168 шт.



MTK45SP. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.спаржа 168 шт.



MTK45PZ. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.пицца 168 шт.



MTK45KR. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.каракатица 168 шт.



MTK45AS. Тарталетка квадрат.
МОДЕРН 45x45 мм.ассорти 168 шт.

Артлайн



ALZ80. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм 270 шт.



ALZ80B. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм.бризе 270 шт.



ALZ80K. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм.какао 270 шт.



ALZ80KR. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм.каракатица 270 шт.



ACV45B. Цветок АРТЛАЙН
45 мм.бризе 144 шт.



ACV45K. Цветок АРТЛАЙН
45 мм.какао 144 шт.



AS56P. Сердце АРТЛАЙН
56x66 мм.премиум 30 шт.



AS56KP. Сердце АРТЛАЙН
56x66 мм.какао премиум 30 шт.



АТР25ВР. Тарт.прямоуг.АРТЛАЙН
25x40 мм.бризе премиум 144 шт.



АТS25ВР. Тарт.сота АРТЛАЙН
25x40 мм.бризе премиум 108 шт.



АТCL35P. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
35 мм. премиум 120 шт.



АТCL35ВР. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
35 мм.бризе премиум 120 шт.



АТCL90P. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм. премиум 24 шт.



АТCL90ВР. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм.бризе премиум 24 шт.



АТCL90КР. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм.какао премиум 24 шт.



АТZV35ВР. Тарт.звезда АРТЛАЙН
35 мм.бризе премиум 132 шт.



АТР55ВР. Треугольник АРТЛАЙН
55x110 мм.бризе премиум 54 шт.



АТР40ВР. Треугольник АРТЛАЙН
40x70 мм.бризе премиум 72 шт.



АЕ70P. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.премиум 60 шт.



АЕ70КР. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.какао премиум 60 шт.



АЕ70ВР. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.бризе премиум 60 шт.



АЕ130P. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.премиум 24 шт.



АЕ130КР. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.какао премиум 24 шт.



АЕ130ВР. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.бризе премиум 24 шт.

Рецепты десертов в тарталетках от итальянских кондитеров и технологов Италики

Изделие

Яблочный пирог с хрустящим штрейзелем



Рецепт/Инструкция

Яблочная начинка:

Яблоко кубик 12x12 мм – 300 г
Сахар Мусковадо (можно тростниковый) – 30 г
Миндальные лепестки Экстра – 25 г
Премикс желирующий Трим – 20 г
Корица – 2 г

Крамбл:

Мука пшеничная, мука миндальная, масло сливочное и сахар в равных пропорциях перемешать, добавить при желании какао-порошок 10/12, выложить кусочками на противень, подморозить, отпечь при 170°C 5 минут.

Для приготовления термостойкой яблочной начинки достаточно перемешать все ингредиенты согласно рецепту.

Наполнить треугольную песочную тарталетку яблочной начинкой, сверху посыпать крошкой крамбла. Отпекать при 180°C примерно 10 минут.



Изделие

Тарталетки Праздничные с карамельным кремом и персиковым компотом



Рецепт/Инструкция

Карамельное креме:

Д. п. Соленая карамель Джубилео – 50 г
Молоко – 250 г, Сливки 36% – 130 г
Сахар – 30 г
Желтки – 45 г
Крем Соврана – 20 г
Молочный шоколад Латте Кьяра – 50 г
Желатин листовой – 8 г

Персиковое компоте:

Фруттидор Персик – 280 г
Желатин – 10 г

Капсульная глазурь:

Глазурь Мамма Миа – 175 г
Вода – 75 г

Декор: спрей Золото

Вскипятить молоко. Смешать сливки, желтки, сахар и крем Соврана. Заварить. Добавить десертную пасту, шоколад, распущенный желатин. Пробить блендером. Заморозить в силиконовой форме Факел. Распустить желатин в половине начинки Фрутидор Персик, соединить с оставшейся половинкой. Пробить блендером глазурь Мамма Миа с водой и довести до кипения. Закапсулировать замороженные «факелы» из креме, окунув их в горячую глазурь Мамма Миа. В тарталетку выложить компоте, сверху поставить «факел» из креме.



Изделие

Шоколадные тарталетки с Тирамису Забайоне



Тарталетка с воздушной Панна коттой и закапсулированным клубничным пюре



Рецепт/Инструкция

Пряный кофейный сироп:

Вода – 200 г

Сахарный песок – 100 г

Инвертный сироп – 100 г

Десертная паста Мокко – 30 г, по вкусу можно добавить вино

Марсала и смесь черного и розового перцев.

Крем Тирамису Забайоне:

Сыр Маскарпоне – 200 г

Паста Забайоне Креско – 80 г

Сахарная пудра – 120 г

Сливки – 320 г

Сварить сироп. По необходимости процедить.

Взбить маскарпоне с пастой забайоне и сахарной пудрой в миксере.

В 2 захода смешать со взбитыми сливками. Пропитать сиропом кусочки печенья савойярди, вложить их шоколадные тарталетки, сверху отсадить крем Тирамису Забайоне, посыпать какао 22/24, украсить шоколадным кофейным зерном (блистершок Кофе).

Воздушная Панна Котта:

Премикс Панна Котта – 100 г

Молоко 3.5% – 250 г

Взбитые до мягких пиков сливки 35% – 250 г

Капсульная глазурь:

Глазурь Мамма Миа – 175 г

Вода – 75 г

Заморозить клубничное пюре Конфрутти Натур Клубника в силиконовых формочках. В кипящее молоко добавить смесь Панна Котта проварить 2 минуты, добавить по желанию неск. листочков свежей мяты, дать остыть, соединить со взбитыми сливками. Пробить блендером Мамма Миа с водой и довести до кипения. Закапсулировать заготовку замороженного клубничного пюре, окунув ее (пользуясь зубочисткой) в горячую глазурь Мамма Миа, выложить на тарталетку, сверху отсадить воздушную панна котту и украсить.

Изделие

Лимонный мини пай с меренгой и малиной Рецепт Antonio Adamo



Рецепт/Инструкция

Рецепт Швейцарской меренги:

Белок комнатной температуры – 100 г
Сахарный песок – 100 г
Сахарная пудра – 100 г

Готовим швейцарскую меренгу: взбиваем до пышной массы белок, добавляем сахарный песок, продолжаем взбивать, добавляем сахарную пудру, взбиваем дальше, пока не получим устойчивую меренгу.

Отсадить заварной лимонный крем (используйте готовую начинку Крем Лимон) в тарталетку сверху итальянскую меренгу, обжечь меренгу горелкой. Сверху украсить свежей малиной.

Тарталетка с малиной и розовым зефиром



Зефир Роза:

Сахар – 120 г
Вода – 120 г
Белок комнатной температуры – 107 г
Листовой желатин – 12 г
Лимонный сок – 12 г
Десертная паста Роза Джубилео – 20/25 г

Приготовить меренгу:

Сахар с водой уварить до 121°C и заварить взбитый белок. Желатин распустить в лимонном соке, перемешать с пастой Роза и соединить с меренгой.

В тарталетку выложить готовую начинку Фруттидор Малина (содержит 70% малины), а сверху отсадить розовый зефир и украсить свежей малиной или лепестками розы.

Изделие

Корзиночка с кремом «чиз» и манго с имбирем



Рецепт/Инструкция

Крем «Чиз»:

Премикс Американский Чизкейк – 125 г

Вода (теплая, 30°C) – 160 г

Взбитые до полуготовности Растительные Сливки (Крем Кондит. на раст. маслах) – 100 г

Начинка Манго с имбирем:

Фрутидор Манго – 250 г

Наполнитель Имбирь – 10 г

Капсульная глазурь:

Глазурь Мамма Миа – 175 г

Вода – 75 г

Перемешать в миксере до однородности премикс Американский Чизкейк теплой водой. Соединить в 2 захода со взбитыми сливками. Наполнить силиконовые формы Трюфель и заморозить. Пробить блендером глазурь Мамма Миа с водой и довести до кипения. Закапсулировать замороженные чизкейки, окунув их в горячую глазурь Мамма Миа. На тарталетку выложить начинку Манго с имбирем, а сверху закапсулированные трюфели из чизкейка.

Тарталетка «классика» с ягодами



Заварной крем:

Молоко – 500 мл

Сахар – 100 г

Крема Соврана – 30 г

Желтки – 100 г (6 штук)

Сливочное масло – 50 г

Десертная паста Ваниль – 10 г

Смешать половину сахара с кремом горячего приготовления Соврана, добавить желтки и растереть венчиком до однородности. Молоко довести почти до кипения. Постоянно помешивая венчиком желтковую смесь, влить половину горячего молока. Перелить эту массу в ковш с молоком и готовить на умеренном огне, постоянно помешивая венчиком, до загустения (до «бульков»). Снять с плиты, добавить десертную пасту Ваниль и кусочки сливочного масла, перемешать, накрыть пленкой и охладить. Наполнить кремом тарталетки, сверху выложить ягоды или фрукты, покрыть их железной глазурью Фрио (Колдгель, Брильгель).

Изделие

**Шоколадное мороженое в шоколадных тарталетках
Цветок
Рецепт Antonio Adamo**



**Тарт с грушей и ганашем из горького шоколада
Рецепт Antonio Adamo**



Рецепт/Инструкция

Шоколадное мороженое:

Горький шоколад – 750 г
Камедь семян рожкового дерева – 17 г
Сахар – 478 г
Декстроза – 200 г
Какао 22/24% – 200 г
Вода – 2 л

Смешать сухие компоненты: камедь, сахар, декстрозу, какао, добавить воду, подогретую до 40°C, перемешать, нагреть до 85°C, далее внести шоколад, пробить и дать массе охладиться. Приготовить во фризере мороженое, закалить его.

Отсадить через круглую насадку мороженое в тарталетку Цветок Артлайн Какао.

Шоколадный ганаш:

Горький шоколад (содержание какао продуктов в шоколаде должно быть не менее 67%) – 200 г
Жирные сливки (не менее 35%) – 133 г

Вылить на кусочки шоколада горячие сливки, пробить блендером до однородности.

На тарталетку выложить готовую начинку Фруттидор Груша (содержит 90% груши), залить ганашем, убрать в холодильник до застывания, украсить по желанию.

Или просто возьмите понравившуюся тарталетку и приготовьте в ней свой фирменный десерт!

Рецепты закусок в тарталетках от известных сицилийских шеф-поваров

Изделие

Запеченные тарталетки с омлетом из спаржи и кремом «пармезан»
Рецепт Giorgio Cicero



Рецепт/Инструкция

Омлет:

Дикая спаржа
Яйцо
Сливки

Соленый крем «пармезан»:

350 г молока
200 г сливок
1 желток
Соль, перец – по вкусу
100 г кукурузного крахмала
30 г сливочного масла
300 г Пармезана

Декор: Глянцевый желток, руккола

Готовим крем из пармезана из молока, сливок, желтка, соли и кукурузного крахмала аналогично заварному крему. В полученный горячий крем добавляем сливочное масло и пармезан, все перемешиваем.

Подготовить омлет из спаржи: рубим спаржу, 1 яйцо, сливки и соль, перемешиваем. Запекаем тарталетки с омлетом из спаржи 6-10 минут при 180°C.

Крем пармезан отсаживаем на отпеченные тарталетки, декорируем рукколой и точками из глянцевого желтка.

Чтобы приготовить глянцевый желток для отделки, необходимо поместить его в вакуумном пакете в водяную баню и варить 20 минут при низкой температуре. Отсаживать через кондитерский мешок.

Изделие

Салат из бурраты, помидоров и баклажанов в тарталетках бризе
Рецепт Giorgio Cicero



Рецепт/Инструкция

Сыр Буррата

Баклажаны

4 вида помидоров черри: красные, желтые, черные и сливовидные

Декор: греческий базилик и цветы томата

Буррату приправляем солью и оливковым маслом.

Делаем пюре из баклажанов: запекаем их на гриле, снимаем кожуру, пробиваем блендером.

Готовим декор из баклажан: вырубает кружочки диаметром 2.5 см (без шкурки), потом обжариваем.

Помидоры режем на 8 частей, приправляем их оливковым маслом и специями.

Через мешок отсаживаем буррату, выкладываем 4 кусочка разноцветных помидоров, ставим черные точки из баклажанового пюре, украшаем греческим базиликом и цветком томата.



Изделие

Тарталетка с «болрито» из отварной говядины, приготовленной в типичном для Модики стиле, и овощным салатом под горчичным майонезом
Рецепт Giorgio Cicero



Рецепт/Инструкция

Болрито: 500 г Говядины без костей, предварительно замаринованной в течение нескольких часов в орегано и соли

Овощной салат:

Стебель сельдерея

1 луковица

1 морковь

1 Картофель

Белый винный уксус

Горчичный майонез:

Растительное масло – примерно 1 стакан

Желток – 4 шт.

Дижонская горчица, соль, оливковое масло - по вкусу

Декор: чипсы из моркови и жареные листья сельдерея.

10 тарталеток бризе цветков. Говядину (можно брать неблагогородную часть) варим при низкой температуре 5 часов. Обрезаем лишний жир и прожилки, нарезаем на кубики 1.5 см. В кипящую воду добавим немного соли и уксуса, чуть-чуть оливкового масла и отварить в ней картофель. Картофель, сельдерей, лук, морковь нарезать мелким кубиком (с горошину).

4 желтка, немного оливкового масла, горчицу и соль пробиваем блендером, тонкой струйкой вводя подсолнечное масло. Чтобы не произошло разделения масла, можно добавить немного воды.

Для декора морковь очень тонко нарезать на кружочки и обжарить во фритюре. Листья сельдерея также обжарить во фритюре, снять салфеткой лишний жир. Наполнить салатом тарталетку, при помощи майонеза «приклеить» кубик из говядины, украсить майонезом и чипсами из моркови и сельдерея.



Изделие

Слоеные тарталетки с тартаром из тунца и огурцом



Рецепт/Инструкция

500 г красного тунца
Соль – по вкусу
2 огурца
2 моркови
10 валованов

Тонко-тонко порубить ножом тунца и приправить его. Разложить тартар по валованам, сверху украсить маленькими кубиками из огурцов и тонкой соломкой из моркови.

Черная тарталетка бризе с морепродуктами и красной икрой



10 Креветок
4 Кальмара
1 Лимон (сок и цедра)
1 салатный цикорий
Икра красная для украшения
10 тарталеток бризе с чернилами каракатицы

Поджарить на оливковом масле полоски кальмаров и креветки с добавлением цедры лимона, сбрызнуть лимонным соком.

В тарталетки выложить листья салатного цикория, сверху - кальмары и креветки, украсить красной икрой.

Изделие

Лодочки бризе с козьим сыром и сырой креветкой



Рецепт/Инструкция

Мягкий козий сыр (крем-сыр) 200 г
10 креветок
10 тарталеток бризе
Дикий фенхель – по вкусу

При помощи двух маленьких ложек сформировать из мягкого сыра кнедли и поместить их в тарталетки, сверху вложить сырую очищенную креветку и украсить диким фенхелем.

Ложка с кремом из рикотты и зелеными бобами



200 г рикотты
Соль, перец, оливковое масло – по вкусу
30 Зеленых бобов
Помидоры, порезанный кубиками
10 ложек бризе

Растереть рикотту с солью, перцем, оливковым маслом, выложить горкой на ложку, сверху украсить бланшированными бобами и кубиком помидора.

Изделие

Салат из куриной грудки с овощами в кисло-сладком соусе



Рецепт/Инструкция

Куриная грудка:

200 г Куриной грудки
50 г оливковое масло
Соль и по вкусу

Овощи в кисло-сладком соусе:

4 Цукини
4 Моркови
По вкусу – уксус
30 г сахара
10 тарталеток бризе квадрат спаржа или каракатица
Варить в кипящей воде куриную грудку 20 минут. Разобрать ее на полоски, приправить маслом и солью.
Овощи порезать соломкой и обжаривать 3 минуты с добавлением сахара. Затем добавить белый уксус.
Выложить в тарталетки грудку, сверху – гнездышки из овощей.

Квадратные тарталетки бризе с треской, сицилийскими апельсинами и хрустящим красным луком



300 г трески
4 сицилийских красных апельсина
2 красных луковицы
10 тарталеток бризе
Дикий фенхель – по вкусу

Варить треску в кипящей воде 10 минут, остудить и разобрать ее руками на кусочки. Заправить дольками апельсина и тонко порезанным луком. Разложить салат по тарталеткам, украсить диким фенхелем.

Изделие

Киш Лорен по-французски



Рецепт/Инструкция

Начинка:

150 г куриного филе

150 г шампиньонов

1 луковица шалот

Соль, перец, прованские травы – по вкусу

Заливка:

100 г жирных сливок

1 куриное яйцо

50 г сыра

Зелень по желанию

10 тартелеток бризе

Куриное филе нарежьте небольшими кусочкам. и сварите. Пассеруйте его на оливковом масле мелко порезанный лук до золотистой корочки. Шампиньоны помойте, нарежьте небольшими пластинами и отправьте на сковороду к луку. Через 5-7 минут добавьте курицу. Приправьте и перемешайте начинку и уберите с плиты.

В глубокой миске взбейте венчиком смешайте сливки и яйцо.

Выложите начинку в тартелетку бризе и добавьте заливку. Сверху посыпьте сыром и зеленью.

Выпекайте при 180°C 10-15 минут.

Или просто возьмите понравившуюся тартелетку и наполните ее своим любимым салатом или запеките в ней жульен!

www.italika.ru

ООО «Италика-Трејдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86, E-mail: info@italika.ru

ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К

Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: info-spb@italika.ru

