

# ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого





Компания DISANO была создана по инициативе Франческо Ди Сано. На протяжении многих лет DISANO занимается производством продукции из орехов, с годами совершенствуя это, используя самые современные технологии и оборудование.

Целью компании было и остается создание продукта высокого уровня, как с точки зрения качества, так и с точки зрения пользы для здоровья, способного удовлетворить самые изысканные вкусы и потребности.

Компания работает только с тщательно отобранным сырьем. Внимание к гигиеническим нормам и безопасности являются основами, на которых базируется бизнес DISANO. Благодаря этому, ореховые продукты компании отличаются высочайшим качеством и вкусом.

**СЕРТИФИКАТ HACCP**  
**СЕРТИФИКАТ KOSHER**

# МУКА ОРЕХОВАЯ

## ТОНКОГО ПОМОЛА



Если бы не ореховая мука, мы не смогли бы наслаждаться многими деликатесами. Не было бы итальянского миндального печенья «амаретти», сицилийского торта Капрезе, хрустящего «сабле», нежного и рассыпчатого генуэзского бисквита и, конечно же, тающих во рту макарунсов! Ореховая мука сильно обогащает вкусовые качества выпечки, придавая ей характерную для орехов вкусоароматику.

Ореховая мука - это измельченные орехи мелкого помола. Мука из орехов очень полезна, поскольку содержит белки, витамины, минералы и жирные кислоты, улучшает работу сердца, печени и почек, не содержит вредный холестерин, укрепляет иммунитет и восстанавливает силы после тяжелых физических нагрузок.

Ореховая мука отличается тонкостью помола. Чем тоньше помол, тем лучше мука. В основном она готовится из миндаля, фундука, кешью, фисташек. Компания Disano производит муку самого высокого качества из всех этих видов орехов.



**MA1068.**

Мука миндальная  
тонкого помола  
(пакет 1 кг)



**NOC1207.**

Мука фундучная  
тонкого помола  
(пакет 1 кг)



**PI1003.**

Мука фисташковая  
тонкого помола  
(пакет 1 кг)

# Рецепты с применением ореховой муки DISANO

## МАКАРУНС

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК – 115-125 г  
САХАР – 150 г  
ВОДА – 50 г  
МА1068. МУКА  
МИНДАЛЬНАЯ – 150 г  
САХАРНАЯ ПУДРА – 150 г

1. 150 г миндальной муки и 150 г сахарной пудры перемешать и 2 раза просеять. Добавить до нужного количества просеянную миндальную муку.
2. Сварить меренгу итальянскую из 150 г сахарного песка и 50 г воды.
3. Аккуратно соединить обе массы. Вымесить лопаткой вручную до состояния ленты (треугольный язык). Может понадобиться несколько минут для этого.
4. Отсадить через круглую насадку 8 мм (лучше на пергаментную бумагу), оставить до образования тонкой корочки примерно 25 минут (время может меняться в зависимости от влажности помещения). Выпекать 12 минут при 150°C в пароконвектомате, максимально убрав конвекцию (50%).



## БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ БИСКВИТ

ОРЕХОВАЯ МУКА  
(в ассортименте) – 350 г  
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ – 10 г  
САХАР – 135 г  
ЯЙЦО – 280 г

Смешать ореховую муку с разрыхлителем. Взбить яйца с сахаром до пышной стойкой консистенции, при этом слегка прогревая дежу миксера, чтобы сахарный песок хорошо разошелся. Аккуратно соединить полученные массы. Распределить на силиконовый коврик или пергаментную бумагу, выпекать 6-7 минут при 180°C с закрытым клапаном.

## ОРЕХОВЫЙ ДАКУАЗ

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК – 150 г  
САХАР – 120 г  
ОРЕХОВАЯ МУКА  
(в ассортименте) – 130 г

Взбить белки до образования пены, добавить сахар частями и взбить до стойких пиков, в несколько заходов смешать с ореховой мукой. Отсадить на силиконовый коврик или пергаментную бумагу. Выпекать при 170°C 10-12 минут.

# ОРЕХИ

## обжаренные и карамелизированные

- Откалиброванные, равномерно окрашенные!
- Отборного качества, ароматные, вкусные и хрустящие!
- Самые востребованные виды: фисташка, миндаль, фундук, арахис!  
100% натуральный состав!
- Благодаря вакуумной упаковке посыпки прекрасно сохраняют свой вкус и текстуру!

Можно использовать для декорирования самых разных кондитерских изделий и мороженого, как добавку в различные кремы и начинки, для шоколадных изделий, снеков и многого другого!



**FR4009.**  
Фундук дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FR4010.**  
Фисташка дробленая  
карамелизированная  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FR4019.**  
Миндаль дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)



**FR4011.**  
Арахис дробленый  
карамелизированный  
2/4 мм (пакет 1 кг)





**PI1009.**  
Фисташка дробленая  
обжаренная 2/4 мм  
(пакет 1 кг)



**NOC1206.**  
Фундук дробленый  
обжаренный 2/4 мм  
(пакет 1 кг)



**MA1067.**  
Миндаль дробленый  
обжаренный 2/4 мм  
(пакет 1 кг)



**MA1062.**  
Миндаль обжаренный  
резаный ЛЕПЕСТКИ  
(пакет 1 кг)



**MA1063.**  
Миндаль обжаренный  
резаный ПАЛОЧКИ  
(пакет 1 кг)

# Рецепты

## ГРИЛЯЖНАЯ МАССА

ЛЕПЕСТКИ МИНДАЛЯ или ПАЛОЧКИ  
(арт. МА1062 или МА1063) – 150 г  
75006.Смесь сахаристая  
ФЛОРЕНТИНИ – 75 г



Смешать все ингредиенты, выложить в форму или на силиконовый коврик ровным слоем и выпекать 5-10 минут при 180°C (время выпечки зависит от размера изделия).

## ШОКОЛАДНОЕ ПОКРЫТИЕ С ОРЕХАМИ

КАКАО-МАСЛО в каплях (арт. 71155  
или 71160) – 150 г  
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ  
(IRCA) – 100 г  
ОРЕХИ ДРОБЛЕННЫЕ  
в ассортименте – 30 г



Растопить шоколад и какао-масло. Пробить блендером до полного смешивания, добавить орехи. Рабочая температура покрытия 45°C.

## КАРАМЕЛЬ ТОФФИ С ОРЕХАМИ

САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ – 100 г  
75511. ГЛЮКОЗНЫЙ  
СИРОП 43 Ве – 80 г  
СГУЩЕННОЕ МОЛОКО – 60 г  
СЛИВКИ 33% – 120 г  
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – 160 г  
МОРСКАЯ СОЛЬ – 2 г  
ОРЕХИ ДРОБЛЕННЫЕ  
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ  
в ассортименте – 60г



Сливки и глюкозный сироп сильно нагреть. Сахар нагреть в сотейнике, в 2 захода добавить горячие сливки с глюкозой, далее сгущенку и соль, перемешать. Остудить до 50°C, добавить масло, пробить блендером и ввести орехи. Заморозить в форме для вставки или использовать как наполнитель.

