



**PRODOTTI
PROFESSIONALI
HO.RE.CA
MOCA**

DELISPAGNA MIX

PACKAGING

6
buste da
1 Kg



Delispagna mix è un preparato completo per ottenere soffici pan di spagna, dalla buona tenuta al taglio e alle bagne. Pratico ed economico, delispagna mix è anche versatile con le sue molteplici applicazioni.



➔ PAN DI SPAGNA

RICETTA



DELISPAGNA MIX
ACQUA

1000 GR
600 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburattati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

➔ PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

RICETTA



DELISPAGNA MIX
ACQUA
CACAO IN POVERE

1000 GR
600 GR
80 GR



Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa. Per un miglior risultato stemperare il cacao in una parte dell'acqua ben calda.

➔ PAN DI SPAGNA ROLLÈ

RICETTA



DELISPAGNA MIX
ACQUA
UOVA INTERE

1000 GR
600 GR
600 GR



Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente su carta da forno con uno spessore di 0.5 centimetri ed infornare a 220°C con valvola chiusa per 5/10 minuti circa.

➔ PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

RICETTA



DELISPAGNA MIX
ACQUA
PASTA PISTACCHIO DELIZIA
GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATI

1000 GR
600 GR
100 GR
100 GR



Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

→ TORTA MAGHERITA



RICETTA



DELISPAGNA MIX

1000 GR

ACQUA

600 GR

BURRO

600 GR

Montare Delispagna mix ed acqua ad alta velocità per 10 minuti, incorporare il burro fuso delicatamente, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

DELICAKE

PACKAGING

6
buste da
1 Kg



Per le sue caratteristiche Delicake è il partner ideale in pasticceria. La grande facilità di impiego e l'estrema versatilità, consentono di realizzare dolci da forno gustosi e genuini sviluppando tantissime ricette.

→ PLUM CAKE



RICETTA



| | |
|-----------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 500 GR |
| BURRO/MARGARINA | 500 GR |

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C.

È possibile arricchire il preparato con uvetta, gocce di cioccolato, canditi, ecc.

→ TORTA AL COCCO

RICETTA



| | |
|-----------------|---------|
| DELICAKE | 1100 GR |
| UOVA INTERE | 600 GR |
| BURRO/MARGARINA | 600 GR |
| FARINA DI COCCO | 500 GR |
| FARINA DEBOLE | 100 GR |



Amalgamare con la foglia in planetaria per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione della farina di cocco che andrà incorporata delicatamente a fine montata. Cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ TORTA ALLO YOGURT

RICETTA



| | |
|---------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 400 GR |
| OLIO DI SEMI | 400 GR |
| YOGURT BIANCO | 400 GR |



Amalgamare con la foglia in planetaria per 4 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione dello yogurt che andrà incorporato delicatamente a fine montata. Cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa.

→ TORTA AL LIMONE

RICETTA



| | |
|------------------------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 450 GR |
| OLIO DI SEMI | 450 GR |
| SUCCO DI LIMONE | 150 GR |
| SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA | Q.B |



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione del limone (succo e scorza) che andrà incorporato delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

→ CIAMBELLA SOFFICE

RICETTA



| | |
|-----------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 350 GR |
| BURRO/MARGARINA | 250 GR |
| BAKING | 5 GR |



Montare con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

➔ TORTA ALLA RICOTTA

RICETTA



| | |
|-----------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 350 GR |
| RICOTTA FRESCA | 250 GR |
| BURRO/MARGARINA | 250 GR |
| BAKING | 5 GR |



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

➔ MARMORIZZATO AL CAFFÈ O CIOCCOLATO

RICETTA



| | |
|--------------------------------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| UOVA INTERE | 500 GR |
| BURRO/MARGARINA | 500 GR |
| CAFFÈ SOLUBILE O CACAO IN POLVERE | 40 GR |



Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione del caffè o del cacao, dividere in parti uguali il composto, ed a una di esse unire il caffè o il cacao. Cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C alternando i due impasti.

→ TORTA DI CAROTE



RICETTA



| | |
|-------------------|---------|
| DELICAKE | 1000 GR |
| BURRO/MARGARINA | 650 GR |
| CAROTE A JULIENNE | 650 GR |
| UOVA INTERE | 400 GR |
| MANDORLE TRITATE | 250 GR |

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione di mandorle e carote, che andranno incorporate a fine montata, cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°C per 60 minuti circa.

DELIDSSERT CAMEL

PACKAGING

6
buste da
1 Kg



Con questo prodotto, e tutta la linea delidessert, si ottengono gustosissimi desserts in grado di soddisfare i palati più esigenti, aggiungendo panna e latte, pochi e semplici gesti, ed è subito pronto da servire.

→ CREME CAMEL



RICETTA



| | |
|------------------|---------|
| DELIDSSERT CAMEL | 200 GR |
| LATTE | 1000 GR |
| PANNA FRESCA | 500 GR |

Mescolare Delidessert caramel con una parte di latte, unire il latte restante e portare ad ebollizione mescolando frequentemente. Versare negli stampi e far raffreddare in frigorifero, togliere dagli stampi e decorare con topping caramello delizia.

Suggeriamo di presentare Delidessert caramel abbinato a dei frutti di bosco, freschi o ancor meglio congelati, adagiandoli direttamente nel contenitore nel quale verrà servito il dessert versando il composto ancora tiepido. Lasciarlo raffreddare in frigorifero e decorare prima di servire con topping cioccolato delizia.

DELIDSSERT PANNA COTTA

PACKAGING

6
buste da
1 Kg



Con questo prodotto, e tutta la linea delidessert, si ottengono gustosissimi desserts in grado di soddisfare i palati più esigenti, aggiungendo panna e latte, pochi e semplici gesti, ed è subito pronto da servire.

→ RICETTA BASE



RICETTA



| | |
|------------------------|--------|
| DELIDSSERT PANNA COTTA | 150 GR |
| LATTE | 500 GR |
| PANNA FRESCA | 500 GR |

Portare ad ebollizione panna e latte, aggiungere Delidessert panna cotta mescolando bene con una frusta, versare il composto ottenuto negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero.

➔ PANNA COTTA AL CAFFÈ

RICETTA



| | |
|------------------------|--------|
| DELIDSSERT PANNA COTTA | 150 GR |
| LATTE | 500 GR |
| PANNA FRESCA | 500 GR |
| CAFFÈ SOLUBILE DELIZIA | 10 GR |

Portare ad ebollizione panna e latte, miscelare il caffè solubile, aggiungere Delidessert panna cotta mescolando bene con una frusta, versare il composto ottenuto negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero.

➔ PANNA COTTA AL CARMELLO

RICETTA



| | |
|------------------------|--------|
| DELIDSSERT PANNA COTTA | 150 GR |
| LATTE | 500 GR |
| PANNA FRESCA | 500 GR |

Portare ad ebollizione panna e latte, aggiungere Delidessert panna cotta mescolando bene con una frusta, versare il composto ottenuto negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero. Decorare una volta tolto dagli stampi con topping al caramello delizia.

➔ PANNA COTTA AL FRAGOLA (PESCA, FRUTTI DI BOSCO ECC.)

RICETTA



| | |
|------------------------|--------|
| DELIDSSERT PANNA COTTA | 150 GR |
| LATTE | 200 GR |
| PANNA FRESCA | 500 GR |
| PUREA DI FRAGOLE | 300 GR |

Portare ad ebollizione panna e latte, unire la purea di frutta, aggiungere Delidessert panna cotta mescolando bene con una frusta, versare il composto ottenuto negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero, sformare e decorare a piacere.

DELICREAM TOP

PACKAGING

6
buste da
1 Kg



Delicream top consente di ottenere in brevissimo tempo una crema pasticcera dal gusto inconfondibile, ottima tenuta e grande versatilità. Consente anche di realizzare creme aromatizzate ed ottime chantilly.

→ CREMA PASTICCERA TIPO 1



RICETTA



DELICREAM TOP
ACQUA

400 GR
1000 GR

Aggiungere Delicream top all'acqua agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto, e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.

➔ CREMA PASTICCERA TIPO 2

RICETTA



DELICREAM TOP
LATTE

350 GR
1000 GR

Aggiungere Delicream top al latte a temperatura ambiente agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto, e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.

➔ CREMA PASTICCERA ALLA NOCCIOLA (PISTACCHIO O CACAO)

RICETTA



DELICREAM TOP
ACQUA
PASTA NOCCIOLA DELIZIA
(PASTA PISTACCHIO, PASTA ZABAIONE,
DELIKAO AROMATIZZANTE ECC)

400 GR
1000 GR
80/120 GR

Aggiungere Delicream top all'acqua a temperatura ambiente agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto, unire la pasta aromatizzante e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874 - Fax. (+39).0541.657900

www.moca.it