



ALEMAGNA®

La bontà

CHE UNISCE TUTTI



FOLDER 2022



Scopri

l'offerta Alemagna: un assortimento completo per soddisfare tutti i nostri consumatori!

IL SUCCESSO PASSO DOPO PASSO

1 La Storia	P 2
2 I Punti di Forza	P 3
3 I Macro trend nel Settore Food	P 4



LE PLUS	P 8
LE GRAN BRIOCHE	P 14
LE TRADIZIONALI	P 18



LINEA VEGANA	P 26
LINEA BENESSERE	P 30
DEDICATI A TE	P 34



LE GOLOSITÀ	P 40
LA CROISSANTERIE	P 48
LE PASTESFOGLIE	P 54

4 Le Regole di Cottura	P 58
5 Un Pizzico di Creatività	P 60
Novità	P 64
Dati Tecnici	P 65

IL SUCCESSO PASSO DOPO PASSO

100 ANNI
di Alemagna

1 La Storia

Alemagna una dolce storia che ha origine negli anni '20 quando un promettente pasticcere, Gioacchino Alemagna, iniziò in un piccolo laboratorio ad unire amore e tradizione per la Pasticceria. La bontà delle sue creazioni portò ben presto in Italia ad associare al nome Alemagna **Pasticceria Gusto e Tradizione.**



Alemagna oggi

Forti di questa eredità, da anni portiamo avanti con orgoglio la filosofia Alemagna fatta di tradizione e di prodotti sempre innovativi.



2 I Punti DI FORZA

Nella fragranza delle brioche Alemagna, l'orgoglio delle nostre scelte di qualità:

- Impegno nella selezione dei **MIGLIORI INGREDIENTI**

- Gustose **FARCITURE DI FRUTTA E CREME**

- **ASSENZA DI GRASSI IDROGENATI**

- Il **LIEVITO MADRE** e la **LUNGA LIEVITAZIONE** conferiscono, in alcune linee, straordinaria digeribilità e fragranza

Da anni offriamo la tradizione **Alemagna** attraverso proposte sempre innovative che soddisfano le **evoluzioni del mercato.**



3 I Macro trend NEL SETTORE FOOD



IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

In un mondo in cui nascono continuamente nuove mode che influenzano il nostro stile di vita, i consumatori ricercano rassicurazione in prodotti che rimangono un punto di riferimento nel tempo. Tradizione e familiarità sono fortemente apprezzati dai consumatori di oggi. Semplicità rappresenta la soluzione per i consumatori che vogliono pagare il giusto prezzo.

LE PLUS

Croissant soffici e fragranti, prodotti con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

LE GRAN BRIOCHE

Gamma dal grande gusto in un grande formato, prodotta con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

LE TRADIZIONALI

Gamma caratterizzata dal gusto della semplicità.

PER IL MIO MEGLIO

I consumatori di oggi ricercano soluzioni per raggiungere il loro benessere. Per questo motivo, prediligono ingredienti genuini e noti per le loro caratteristiche benefiche.



LINEA VEGANA

Gamma prodotta esclusivamente con ingredienti di origine vegetale. Tutti i croissant della gamma sono realizzati con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

LINEA BENESSERE

Linea di prodotti dedicata al benessere, grazie all'utilizzo dei cereali, noti per le loro proprietà benefiche.

DEDICATI A TE

Soffici e gustosi croissant dedicati a chi, per scelta o per necessità, predilige una pausa senza glutine e senza lattosio.



ASPETTATIVE A 360°

Il settore dei cibi e delle bevande è sempre più caratterizzato da esplorazione, sperimentazione e divertimento. Per questo motivo, le persone oggi hanno alzato le loro aspettative sui prodotti, dai quali si aspettano esperienze a 360° in grado di soddisfare tutti i sensi e rappresentare la loro personalità.

LE GOLOSITÀ

Specialità golose che rendono più dolce ogni momento della giornata.

LA CROISSANTERIE

Linea di prodotti preparati secondo la ricetta francese.

LE PASTESFOGLIE

Sfoglie fragranti ripiene di deliziose e profumate farciture.





IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

In un mondo in cui nascono continuamente nuove mode che influenzano il nostro stile di vita, i consumatori ricercano rassicurazione in prodotti che rimangono un punto di riferimento nel tempo. Tradizione e familiarità sono fortemente apprezzati dai consumatori di oggi. Semplicità rappresenta la soluzione per i consumatori che vogliono pagare il giusto prezzo.



Le Plus

Croissant soffici e fragranti, prodotti con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE



STRUTTURA
SFOGLIATA

CON LIEVITO
MADRE

FARCITURE



VUOTA



ALBICOCCA



CREMA



NOCCIOLA



CREMA
E AMARENA



CACAO



FRUTTI
DI BOSCO

Cornetto Plus Vuoto Decorato

Cornetto vuoto decorato con codette di zucchero.

72 g 55 pz
34000847

170° 26'-30'



Cornetto Plus Vuoto

Cornetto vuoto con bustina di zucchero a velo all'interno della confezione.

72 g 55 pz
34000815

170° 26'-30'



Cornetto Plus Albicocca

Cornetto ripieno di farcitura all'albicocca e decorato con zucchero.

87 g 55 pz
34000836

170° 26'-30'



Cornetto Plus Crema

Cornetto con farcitura al gusto di crema e rifinito con una decorazione di zucchero.

87 g 55 pz
34000818

170° 26'-30'



Cornetto Plus Cacao

Cornetto con impasto bicolore ripieno di crema al cacao.

87 g 55 pz
34001426

170° 26'-30'



Cornetto Plus Nocciola

Cornetto con impasto bicolore, ripieno di farcitura al cacao e nocciole e rifinito con zucchero al caramello.

87 g 55 pz
34001897

170° 26'-30'



Cornetto Plus Frutti di Bosco

Cornetto con impasto bicolore ripieno di farcitura ai frutti di bosco.

87 g 55 pz
34001898

170° 26'-30'



Cornetto Maxi Plus Albicocca

Maxi cornetto con farcitura all'albicocca.

100 g 45 pz
34000844

170° 26'-30'



ENTRAMBI CON
25g
DI FARCITURA

Cornetto Maxi Plus Nocciola

Maxi cornetto con farcitura al cacao e nocciole e decorato con scaglie di cioccolato.

100 g 45 pz
34000816

170° 26'-30'



Cornetto Maxi Plus Crema

Maxi cornetto con farcitura al gusto di crema al limone e decorato con codette di zucchero.

100 g 45 pz
34000826

170° 26'-30'



ENTRAMBI CON
25g
DI FARCITURA

Cornetto Maxi Plus Crema e Amarena

Maxi cornetto con farcitura al gusto crema e all'amarena, decorato con zucchero e zucchero di canna.

100 g 45 pz
34001870

170° 26'-30'





Le Gran Brioche

Gamma dal grande gusto in un grande formato, prodotta con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE



STRUTTURA
SFOGLIATA



CON LIEVITO
MADRE

IMPASTO ARRICCHITO
CON BURRO

FARCITURE



VUOTA



ALBICOCCA



CREMA



NOCCIOLA

Gran Brioche Vuota Glassata

Cornetto vuoto con impasto sfogliato, rifinito con glassa e zucchero.

75 g 50 pz
34000869

170° 26'-30'



Gran Brioche Vuota

Cornetto vuoto con impasto sfogliato, rifinito lucido.

75 g 50 pz
34000870

170° 26'-30'



Gran Brioche Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca decorato con zucchero.

90 g 50 pz
34000871

170° 26'-30'



Gran Brioche Crema

Cornetto farcito con crema al gusto di vaniglia, decorato con granella di zucchero.

90 g 50 pz
34000872

170° 26'-30'



Gran Brioche Nocciola

Cornetto farcito con crema al cacao e nocciole, decorato con scagliette di cioccolato.

90 g 50 pz
34000873

170° 26'-30'





Le Tradizionali

Gamma caratterizzata dal gusto della semplicità.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA BRIOCHE

STRUTTURA SFOGLIATA

FARCITURE



VUOTA

ALBICOCCA

CREMA

NOCCIOLA

CORNETTI ASSORTITI 40g



STRUTTURA BRIOCHE

STRUTTURA SFOGLIATA

Cornetti Assortiti 40g

40 g  120 pz*
34002181

 170°  20'-25'

*Il mix è composto da:
2 Sacchetti Nocciola (60 pz)
1 Sacchetto Crema (30 pz)
1 Sacchetto Albicocca (30 pz)

NOVITÀ



Cornetto con farcitura al gusto di Crema alla Vaniglia.



Cornetto con farcitura alle Nocciole e al Cioccolato.



Cornetto con farcitura all'Albicocca.

Ambrogina

Cornetto vuoto decorato con soluzione lucidante.

 80 g  45 pz
34002184

 170°  20'-25'

Decorazione: lucida
Impasto: struttura brioche

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.

L'Ambrogina è caratterizzata dall'utilizzo di lievito madre e un morbido impasto a lunga lievitazione come nella tradizione dei dolci da ricorrenza a cui si richiama.

NOVITÀ



CON
LIEVITO
MADRE

BRIOCHE IDEALE PER ESSERE
PERSONALIZZATA
E FARCITA DOPO COTTURA



La forma a "Bauletto" è ideale per esaltare le tue creme e farciture.

Prova a farcire l'Ambrogina con:

- Crema al lime e frutti rossi
- Confettura di pere e cioccolato
- Ricotta zuccherata, scorza d'arancia grattugiata e cioccolato

Cornetto Vuoto

Cornetto vuoto rifinito con una decorazione di zucchero.

70 g 55 pz
3400682

170° 26'-30'



Cornetto Vuoto Glassato 50g

Cornetto vuoto rifinito con zucchero semolato.

50 g 90 pz
34001893

170° 20'-25'



NOVITÀ

Cornetto Albicocca

Cornetto ripieno di farcitura all'albicocca e rifinito con una decorazione di zucchero.

75 g 55 pz
34000696

170° 26'-30'



Cornetto Crema

Cornetto ripieno di farcitura al gusto di crema, rifinito con una decorazione di zucchero.

75 g 55 pz
34000712

170° 26'-30'



Cornetto Nocciola

Cornetto ripieno di farcitura al cacao e nocciole e rifinito con codette di zucchero al cacao.

75 g 55 pz
34000690

170° 26'-30'





PER IL MIO MEGLIO

I consumatori di oggi ricercano soluzioni per raggiungere il loro benessere. Per questo motivo, prediligono ingredienti genuini e noti per le loro caratteristiche benefiche.



Gamma prodotta esclusivamente con ingredienti di origine vegetale. Tutti i cornetti della gamma sono realizzati con un processo di lievitazione naturale grazie al lievito madre.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE



STRUTTURA
SFOGLIATA

CON LIEVITO
MADRE

FARCITURE



VUOTA



ALBICOCCA



AGRUMI



MIRTILLI
ROSSI

Cornetto Vegano Vuoto

Cornetto vuoto preparato con ingredienti vegetali, decorato con zucchero di canna.

68 g 40 pz
34000735

170° 26'-30'



Cornetto Vegano Albicocca

Cornetto preparato con ingredienti vegetali, con farcitura all'albicocca e decorazione di zucchero.

85 g 40 pz
34000706

170° 26'-30'



Cornetto Vegano ai 5 Cereali e Mirtilli Rossi

Cornetto ai 5 cereali con farcitura ai mirtilli rossi e decorato con fiocchi di avena tostati e grano saraceno.

90 g 40 pz
34001857

170° 26'-30'

**AI 5
CEREALI**



Cornetto Vegano Agrumi e Carote

Cornetto vegano con farcitura agli agrumi e carote, rifinito con soluzione lucidante e zucchero di canna.

85 g 40 pz
34002186

170° 26'-30'



NOVITÀ

**CONFETTURA AGLI
AGRUMI:**
UN MIX DI MANDARINO,
ARANCIA E LIMONE

*Un nuovo momento di dolcezza dove
il sapore degli agrumi, il colore del sole e la freschezza
delle carote si fondono
in un gustoso cornetto vegano.*





Linea Benessere

Linea di prodotti dedicata al benessere, grazie all'utilizzo dei cereali, noti per le loro proprietà benefiche.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE



STRUTTURA
SFOGLIATA

CON LIEVITO
MADRE

FARCITURE



VUOTA



MIELE



FRUTTI DI BOSCO



Cornetto Cereali e Miele

Cornetto ai cereali ripieno di farcitura al miele e decorato con zucchero di canna.

80 g 55 pz
34000732

170° 26'-30'



Cornetto Multicereali Vuoto

Cornetto con farina multicereali decorato con zucchero di canna

70 g 52 pz
34002171

170° 23'-27'



Cornetto Farina di Farro Integrale e Frutti di Bosco

Cornetto con farina di farro integrale ripieno di farcitura ai frutti di bosco e decorato con grano saraceno e zucchero di canna.

77 g 55 pz
34000718

170° 26'-30'





Dedicati a te

Soffici e gustosi cornetti dedicati a chi, per scelta o per necessità, predilige una pausa senza glutine e senza lattosio.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE



CON BURRO
DI KARITÉ



IDEALE PER
TUTTA LA GIORNATA

FARCITURE



VUOTA



ALBICOCCA



CACAO E
NOCCIOLE

Dedicati a te

SOFFICI E GUSTOSI CORNETTI
SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Realizzati per persone con specifiche intolleranze alimentari

**CALDO
PRONTO DA
GUSTARE**

**SENZA
GLUTINE**

**SENZA
LATTOSIO**

I prodotti della
linea **DEDICATI A TE**
sono già cotti. Prima della
consumazione, rinvenire il
prodotto all'interno dell'incarto
secondo le modalità riportate in
etichetta.

Servire il prodotto ancora
sigillato, per prevenire
contaminazioni
crociate.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



PER RINVENIRE IL PRODOTTO UTILIZZARE:

- FORNO VENTILATO: 180°C PER 3/4'
- FORNO MICROONDE: 750W PER 45"

Cornetto Vuoto

Cornetto vuoto senza
glutine e senza lattosio,
decorato con zucchero
di canna.

100 g 10 pz
34002180

180° 3-4'
750W 45"

Cornetto già cotto da rinvenire



Mix Cornetti Albicocca e Cacao e Nocciole

Cornetto con farcitura all'albicocca
e cornetto con farcitura
al cacao e nocciole, senza
glutine e senza lattosio,
decorati con zucchero
di canna.

100 g 10 pz*
34002179

180° 3-4'
750W 45"

*5 Cornetti Albicocca
5 Cornetti Cacao e Nocciole
Cornetti già cotti da rinvenire



Per assicurarvi una farcitura più morbida,
abbiamo farcito i cornetti prima
del confezionamento.



ASPETTATIVE A 360°

Il settore dei cibi e delle bevande è sempre più caratterizzato da esplorazione, sperimentazione e divertimento. Per questo motivo, le persone oggi hanno alzato le loro aspettative sui prodotti, dai quali si aspettano esperienze a 360° in grado di soddisfare tutti i sensi e rappresentare la loro personalità.



Le Golorita

Specialità golose che rendono più dolce ogni momento della giornata.

MUFFIN, DONUT, KRAPPEN E CIAMBELLE



IDEALE PER
TUTTA LA GIORNATA



PRODOTTO GIÀ COTTO,
DA SCONGELARE

TIPOLOGIA DI IMPASTO

CANNOLO • CHE BRIO!



STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

FAGOTTO • PLISSÉ CON GOCCE DI CIOCCOLATO



STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

Fagotto Cioccolato Bianco e Lampone

Fagotto farcito con un ripieno al cioccolato bianco e lampone e rifinito con zucchero rosso.

80 g 45 pz
34000877

170° 23'-27'



Cannolo Cacao e Nocciole

Cannolo ripieno con farcitura al cacao e nocciole.

79 g 50 pz
34001850

170° 22'-25'



IN PASTA
BRIOCHE

Che Brio!

Brioche decorata con glassa alle mandorle e granella di zucchero.

75 g 40 pz
34001858

170° 22'-25'



CON
FARINA DI
MANDORLE

Plisse' con Gocce di Cioccolato

Morbida pasta brioche sfogliata con gocce di cioccolato e zucchero cristallino.

80 g 36 pz
34002183

170° 22'-25'

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.



NOVITÀ

CON
GOCCE DI
CIOCCOLATO

CON
LIEVITO
MADRE FRESCO



Un evergreen della pasticceria torna rinnovato nella composizione. La pasta d'arancia dona sapore e profumo all'impasto brioche. Le gocce di cioccolato negli strati di sfogliatura ne completano il gusto.

Cornetto Salato

La versione salata del cornetto vuoto.

60 g 60 pz
34000716

170° 26'-30'

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.



Cornetto Mandorle

Cornetto con ripieno alle mandorle, ricoperto di scaglie di mandorle.

88 g 55 pz
34000794

170° 26'-30'



Maxi Brioche Vuota Glassata 90g

La versione maxi da 90g del cornetto vuoto, ideale da personalizzare con varie e ricche farciture.

90 g 45 pz
34000713

170° 26'-30'

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.



Muffin Nocciola

Muffin ripieno di farcitura alla nocciola, decorato con granella di nocciole.

90 g 20 pz
34000775



Muffin Cioccolato Bianco

Muffin con farcitura al cioccolato bianco, decorato con granella di cioccolato bianco.

90 g 20 pz
34000795



Krapfen Vuoto

Il krapfen tradizionale.

55 g | 36 pz
34000734

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.



*suggerimento di presentazione

Krapfen Crema

Ripieno di farcitura alla crema.

75 g | 36 pz
34000740



*suggerimento di presentazione

Mini Krapfen Crema

Il krapfen alla crema in versione mini.

Peso confezione: 3 kg
34000729



Ciambella

La classica ciambella dal gusto e forma inconfondibili. Disponibile anche nella versione maxi* e mini**.

49 g | 40 pz
34000784

93 g | 26 pz
*34000747

Peso confezione: 2,5 kg
**34001859

Scopri come personalizzarne l'aspetto nella sezione dedicata alla creatività.

DISPONIBILE IN
3 FORMATI



Donut Mix

Mix di donuts assortiti: nocciola, crema, lampone e frutti di bosco.

*66 g | 48 pz
34001860

*peso medio





La Croissanterie

Linea di prodotti preparati secondo la ricetta francese.

TIPOLOGIA DI IMPASTO

	
STRUTTURA BRIOCHE	STRUTTURA SFOGLIATA
	IMPASTO CON BURRO

FARCITURE

				
VUOTA	ALBICOCCA	CIOCCOLATO E NOCCIOLE	CREMA E UVETTA	CIOCCOLATO
				
CREMA	SCIROPPO D'ACERO	CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO		

Croissant Burro Vuoto

Croissant al burro vuoto.

80 g 45 pz
34001427

180° 20'-25'



Mini Croissant Burro Vuoto

Croissant al burro in formato mini.

25 g 160 pz
34001428

180° 15'-18'



Croissant Burro Albicocca

Croissant al burro, ripieno di farcitura all'albicocca e decorato con granella di zucchero.

90 g 48 pz
34000769

180° 20'-25'



Croissant Burro Crema

Croissant al burro farcito con crema al gusto di limone, decorato con codette di zucchero.

90 g 48 pz
34000684

180° 20'-25'

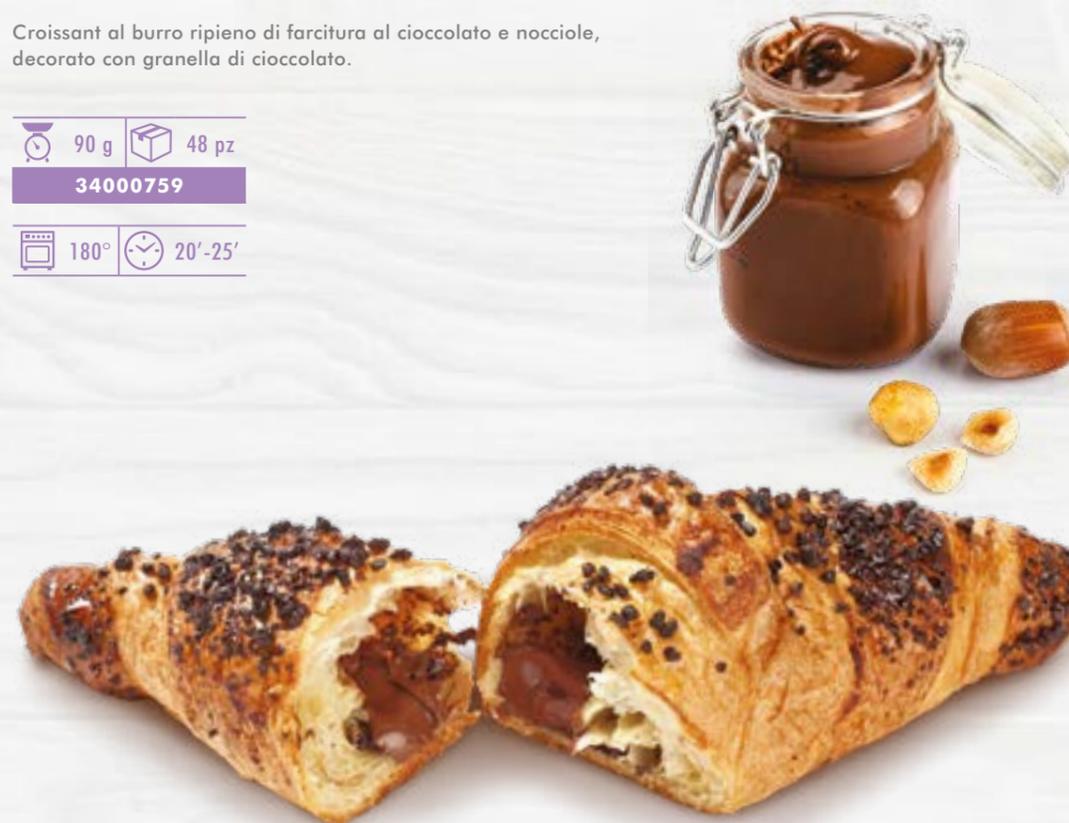


Croissant Burro Cioccolato e Nocciole

Croissant al burro ripieno di farcitura al cioccolato e nocciole, decorato con granella di cioccolato.

90 g 48 pz
34000759

180° 20'-25'



Fagotto Cioccolato

Il tradizionale fagotto ripieno di cioccolato.

75 g 60 pz
34000685

180° 20'-25'



Giruwetta

Pasta brioche arricchita da farcitura alla crema e uvetta.

100 g 45 pz
34000758

180° 20'-25'



Mini Mix Assortito

Una gamma di mini golosità.

4,2 kg* 160 pz**
34001957

180° 15'-18'

*peso confezione

**Il mix è composto da:

- 1 Sacchetto Fagotti (40 pz)
- 1 Sacchetto Giruwetta (40 pz)
- 2 Sacchetti Minicornetti (80 pz)



Treccia Noci Pecan e Sciroppo d'Acero

Treccia di pastafoglia con farcitura allo sciroppo d'acero, decorata con noci pecan.

95 g 48 pz
34000745

170° 18'-20'



Treccina Crema e Gocce di Cioccolato

Treccina al burro con crema e pepite di cioccolato.

100 g 60 pz
34000761

170° 20'-25'





Le Pastestoglie

Sfoglie fragranti ripiene di deliziose
e profumate farciture.

TIPOLOGIA DI IMPASTO

PASTA
SFOGLIA

Conchiglia Extra Nocciola

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al cacao e alle nocciole, decorata con pezzetti di cioccolato.

85 g	50 pz
34002188	
180°	25'-30'



RENOVATION

Conchiglia Extra Latte e Panna

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al latte e alla panna.

85 g	50 pz
34002187	
180°	25'-30'



RENOVATION

ANCORA PIÙ RICCHE
CON **25g**
DI FARCITURA

Sfogliatina alla Crema

Sfoglia con farcitura alla crema, al gusto di vaniglia, decorata con zucchero.

80 g	50 pz
34001854	
180°	25'-30'



CON IL **20%**
DI CREMA
PASTICCERA

Intreccio Bicolore Frutti di Bosco

Pastafoglia realizzata con due strati diversi di pasta e ripiena di farcitura ai frutti di bosco.

90 g	50 pz
34001853	
180°	25'-30'



FARCITURA CON
IL **45%** DI
FRUTTI DI BOSCO

Intreccio Bicolore Cacao e Nocciole

Pastafoglia realizzata con due strati diversi di pasta e ripiena di farcitura al cacao e nocciole.

90 g	50 pz
34001855	
180°	25'-30'



FARCITURA CON OLTRE
IL **10%** DI
PASTA NOCCIOLE

Strudel alle Mele

Il classico strudel ripieno di farcitura alla mela e uvetta.

75 g	55 pz
34000708	
180°	25'-30'



Delizia alle Mele

Fagottino di sfoglia ripieno di farcitura al gusto di crema e alla mela, decorato con zucchero.

90 g	50 pz
34000764	
180°	25'-30'



4 Le Regole DI COTTURA

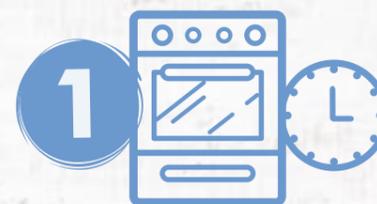


Il prodotto ideale

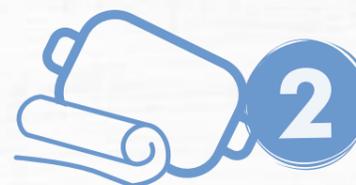
è frutto di un mix di più componenti:

- Ricette con ingredienti selezionati lavorati con sapienza
- Stoccaggio e consegna nel rispetto della catena del freddo
- Cottura, fase importantissima che dona al prodotto bellezza, armonie di profumi e digeribilità

... questi importanti elementi influiscono fortemente sulla riuscita delle brioche



Regola il forno seguendo le modalità di cottura (tempo di cottura e temperatura del forno) riportate sull'etichetta del prodotto e lascia riscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura indicata.



Predisponi un foglio di carta da forno su ciascuna teglia.



Posiziona i prodotti sulle teglie, distanziandoli correttamente, così da permettere lo sviluppo del volume durante la cottura.

NOTA BENE
È consigliabile posizionare su ciascuna teglia 6 pezzi per i cornetti e 6/8 per le pastesfoglie.

6 CORNETTI	6-8 PASTESFOGLIE

NOTA BENE
I tempi di cottura indicati nel catalogo si riferiscono ad un forno con 4 teglie. Qualora nel forno venisse inserito un numero inferiore di teglie, i tempi di cottura saranno inferiori.

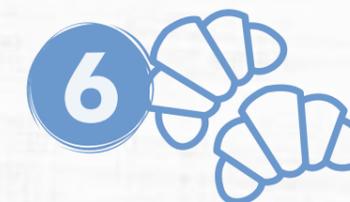


Quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura indicata, inserisci le teglie. È importante che il forno non venga aperto prima che sia trascorsa almeno la metà della cottura.

NOTA BENE
È opportuno cuocere insieme solo i prodotti con caratteristiche simili in quanto hanno le stesse modalità di cottura. (Es. Pastesfoglie con pastesfoglie)



Per garantire una cottura omogenea, ruota le teglie 5 minuti prima del termine della cottura.



Estrai i prodotti dal forno e lasciali riposare, senza sovrapporli, fino al completo raffreddamento.

RICORDA
Il forno è una macchina che ogni giorno ti aiuta a sfornare deliziose brioche e perciò va mantenuto e pulito.

5 Un Pizzico DI CREATIVITÀ

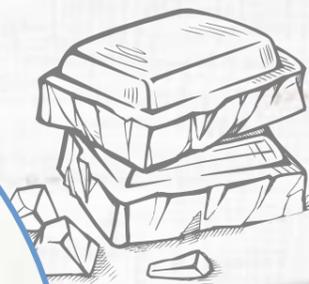
I suggerimenti contenuti in questa sezione sono dedicati a chi, con **passione e professionalità**, propone le brioche di Alemagna e ama stupire con **creatività** i propri clienti



Alfonso Poldi Allay Patarino
Tutor di Alemagna



Alfonso Poldi Allay Patarino



Da belle a indimenticabili

Iniziamo a selezionare il "contenitore" che permetterà di esaltare la tua creazione:

- **Ambrogina:** un morbido e versatile «bauletto» che completerà la tua gustosa farcitura
- **Plus vuota:** cornetto classico sfogliato con margarina a base di grassi vegetali
- **Gran Brioche:** brioche fatta con lievito madre fresco e note di vaniglia
- **Croissant alla francese:** ricetta tipica sfogliata al burro
- **Ciambella o Krapfen vuoti:** morbidi, già cotti e di rapido utilizzo
- **Cornetto vegano:** realizzato con soli ingredienti di origine vegetale

Al fine di evitare contaminazioni crociate, i prodotti senza glutine non possono essere utilizzati per lavorazioni creative.

...adesso l'aspetto esterno

Date alle vostre brioche un aspetto più invitante e artigianale utilizzando ingredienti buoni e decorativi, facilmente reperibili.

• Prima della cottura

Aggiungi prima di cuocere, a scelta, 1 o 2 dei seguenti ingredienti:

- Zucchero a velo
- Zucchero semolato o di canna
- Mandorle a fette
- Granella di nocciole
- Semi di papavero, sesamo, origano, sale, formaggio grattugiato, curry (per il cornetto salato o i croissant al burro vuoti)

la cottura completerà l'opera con un risultato diverso e accattivante.

• Dopo cottura

Sulla brioche ancora calda usa una glassa (acqua e zucchero semolato) per lucidare e per «incollare» le decorazioni suggerite:

- Riccioli di cioccolato
- Granella di pistacchio
- Codette di zucchero
- Julienne di agrumi
- Zucchero semolato (per ricoprire le ciambelle scongelate)

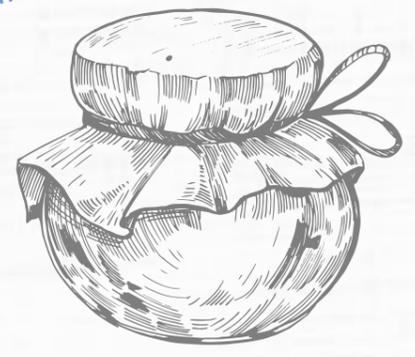
oppure prepara una cremosa ghiaccia all'acqua (acqua e zucchero a velo) per velare col pennello i cornetti o l'Ambrogina ancora caldi.



Con crema al lime



Con crema alle mandorle



Le farciture

La **farcitura** rende originale la tua brioche. Per idee "diverse" un ottimo spunto sono gli ingredienti tipici del territorio mixati alla tua fantasia.

Alcuni suggerimenti:

- **Confettura di pere e cannella**
- **Confettura di pesche e amaretto sbriciolato**
- **Lemon curd e zenzero**
- **Ricotta zuccherata, cioccolato e scorza d'arancia grattugiata**
- **Crema e frutta fresca**
- **Gelato**

Come farcire

Gli utensili

Scegliete gli utensili più adatti a seconda del tipo di farcitura:

- Farciture cremose e senza pezzi: flacone dosatore, sac a poche oppure appositi farcitori meccanici ad ago
- Farciture sode e con pezzi: sac a poche oppure una spatolina

Dove farcire

- Tra le spire del cornetto oppure sulla superficie della ciambella/krapfen
- Incidendo/tagliando la parte superiore oppure la parte laterale della brioche



Brioche non solo a colazione

Le brioche rappresentano una gradevole pausa in ogni momento della giornata



«Bocconcini» dolci da 40 g circa per il **break** di metà mattino o pomeriggio



Piccola pasticceria da tè per pomeriggio o per **coffee break**



E infine, con l'**aperitivo** abbiamo la possibilità di trasformare le brioche avanzate in sfiziosi stuzzichini dolci e salati



Non tutti i punti vendita però, hanno spazio nel proprio freezer per tenere brioche di varie pezzature da inserire nell'offerta di tutti i giorni. Allora come fare...?

Taglia, cuoci, bruschetta e decora a tuo gusto.

RICORDA
La brioche, se sottovalutata e fatta male, non appaga e ti può far perdere la vendita della colazione, e non solo...
PENSACI

Valorizza la tua creazione:

- Esponi i tuoi prodotti in modo ordinato e pulito
- Dai un nome alla tua «creazione» ed esponilo sul cartellino

Le novità



Cornetti Assortiti 40g



Ambrogina



*Cornetto Vuoto
Glassato 50g*



*Cornetto Vegano
Agrumi e Carote*



*Cornetto Multicereali
Vuoto*



*Plissé' con Gocce
di Cioccolato*



*Cornetto Vuoto
Senza Glutine e Lattosio*



*Mix Cornetti Albicocca e Cacao e Nocciole
Senza Glutine e Lattosio*



ALEMAGNA®

Dati tecnici

#	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO g/pezzo	PEZZI per udv	TEMPERATURE forno ventilato	TEMPI in minuti
---	----------------------	--------------	---------------	-----------------------------	-----------------

LE PLUS					
34000847	CORNETTO PLUS VUOTO DECORATO	72	55	170°	26 - 30
34000815	CORNETTO PLUS VUOTO	72	55	170°	26 - 30
34000836	CORNETTO PLUS ALBICOCCA	87	55	170°	26 - 30
34000818	CORNETTO PLUS CREMA	87	55	170°	26 - 30
34001426	CORNETTO PLUS CACAO	87	55	170°	26 - 30
34001897	CORNETTO PLUS NOCCIOLA	87	55	170°	26 - 30
34001898	CORNETTO PLUS FRUTTI DI BOSCO	87	55	170°	26 - 30
34000844	CORNETTO MAXI PLUS ALBICOCCA	100	45	170°	26 - 30
34000816	CORNETTO MAXI PLUS NOCCIOLA	100	45	170°	26 - 30
34000826	CORNETTO MAXI PLUS CREMA	100	45	170°	26 - 30
34001870	CORNETTO MAXI PLUS CREMA E AMARENA	100	45	170°	26 - 30

LE GRAN BRIOCHE					
34000869	GRAN BRIOCHE VUOTA GLASSATA	75	50	170°	26 - 30
34000870	GRAN BRIOCHE VUOTA	75	50	170°	26 - 30
34000871	GRAN BRIOCHE ALBICOCCA	90	50	170°	26 - 30
34000872	GRAN BRIOCHE CREMA	90	50	170°	26 - 30
34000873	GRAN BRIOCHE NOCCIOLA	90	50	170°	26 - 30

LE TRADIZIONALI					
34002181	CORNETTI ASSORTITI 40g Novità	40	120	170°	20 - 25
34002184	AMBROGINA Novità	80	45	170°	20 - 25
34000682	CORNETTO VUOTO	70	55	170°	26 - 30
34001893	CORNETTO VUOTO GLASSATO 50g Novità	50	90	170°	20 - 25
34000696	CORNETTO ALBICOCCA	75	55	170°	26 - 30
34000712	CORNETTO CREMA	75	55	170°	26 - 30
34000690	CORNETTO NOCCIOLA	75	55	170°	26 - 30

LINEA VEGANA					
34000735	CORNETTO VEGANO VUOTO	68	40	170°	26 - 30
34000706	CORNETTO VEGANO ALBICOCCA	85	40	170°	26 - 30
34001857	CORNETTO VEGANO AI 5 CEREALI E MIRTILLI ROSSI	90	40	170°	26 - 30
34002186	CORNETTO VEGANO AGRUMI E CAROTE Novità	85	40	170°	26 - 30

LINEA BENESSERE					
34000732	CORNETTO CEREALI E MIELE	80	55	170°	26 - 30
34000718	CORNETTO FARINA DI FARRO INTEGRALE E FRUTTI DI BOSCO	77	55	170°	26 - 30
34002171	CORNETTO MULTICEREALI VUOTO Novità	70	52	170°	23 - 27

DEDICATI A TE					
34002180	CORNETTO VUOTO Senza Glutine e Lattosio Novità	100	10	180° 3/4'	750 W 45"
34002179	MIX CORNETTI ALBICOCCA E CACAO E NOCCIOLE Senza Glutine e Lattosio Novità	100	5+5	180° 3/4'	750 W 45"

#	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO g/pezzo	PEZZI per udv	TEMPERATURE forno ventilato	TEMPI in minuti
---	----------------------	--------------	---------------	-----------------------------	-----------------

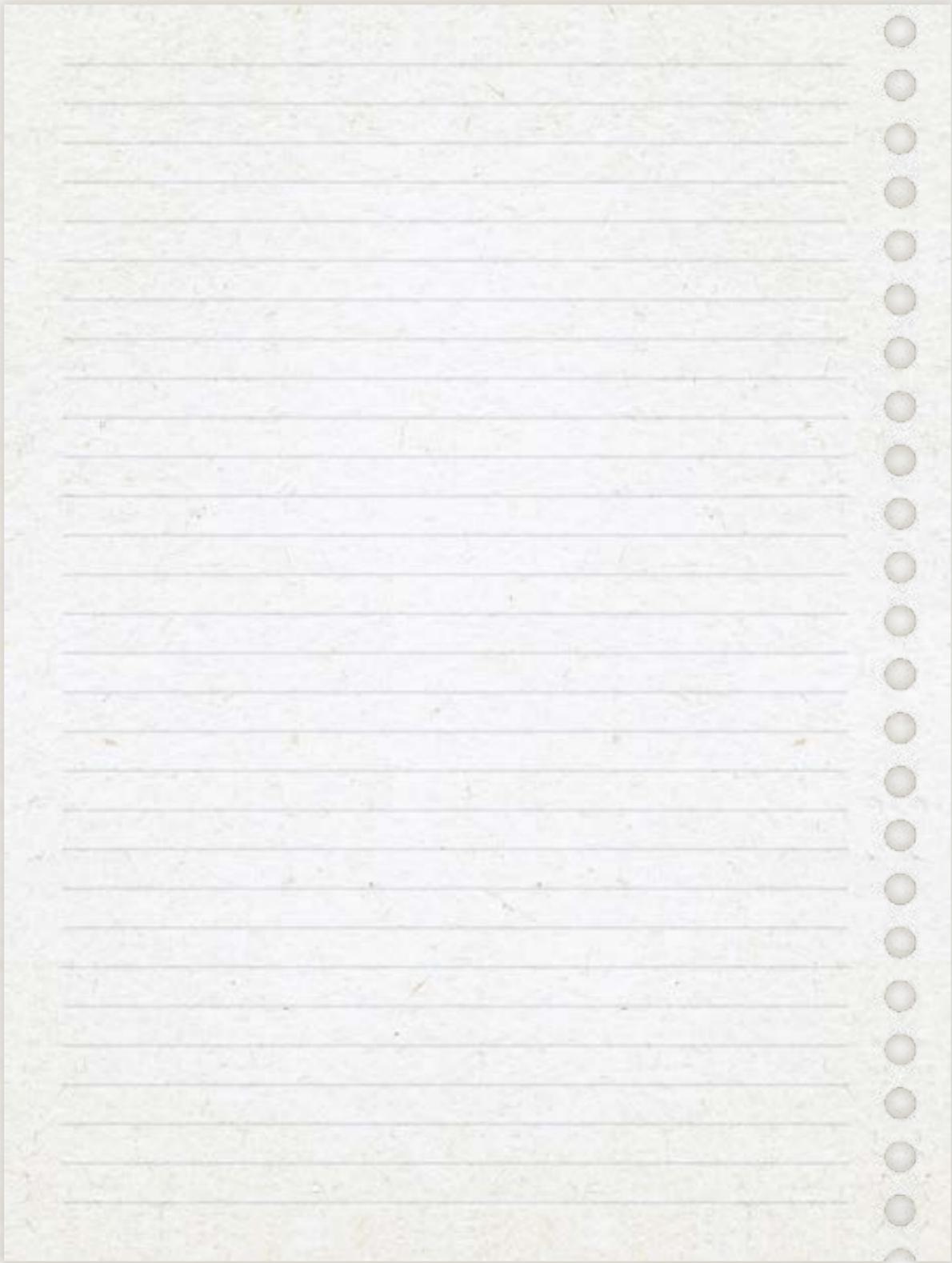
LE GOLOSITÀ					
34000877	FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE	80	45	170°	23 - 27
34001850	CANNOLO CACAO E NOCCIOLE	79	50	170°	22 - 25
34001858	CHE BRIO!	75	40	170°	22 - 25
34002183	PLISSE' CON GOCCE DI CIOCCOLATO Novità	80	36	170°	22 - 25
34000716	CORNETTO SALATO	60	60	170°	26 - 30
34000794	CORNETTO MANDORLE	88	55	170°	26 - 30
34000713	MAXI BRIOCHE VUOTA GLASSATA 90g	90	45	170°	26 - 30
34000775	MUFFIN NOCCIOLA	90	20		
34000795	MUFFIN CIOCCOLATO BIANCO	90	20		
34000734	KRAPFEN VUOTO	55	36		
34000740	KRAPFEN CREMA	75	36		
34000729	MINI KRAPFEN CREMA	Peso confezione 3kg			
34000784	CIAMBELLA	49	40		
34000747	MAXI CIAMBELLA	93	26		
34001859	MINI CIAMBELLA	Peso confezione 2,5kg			
34001860	DONUT MIX	66*	48		

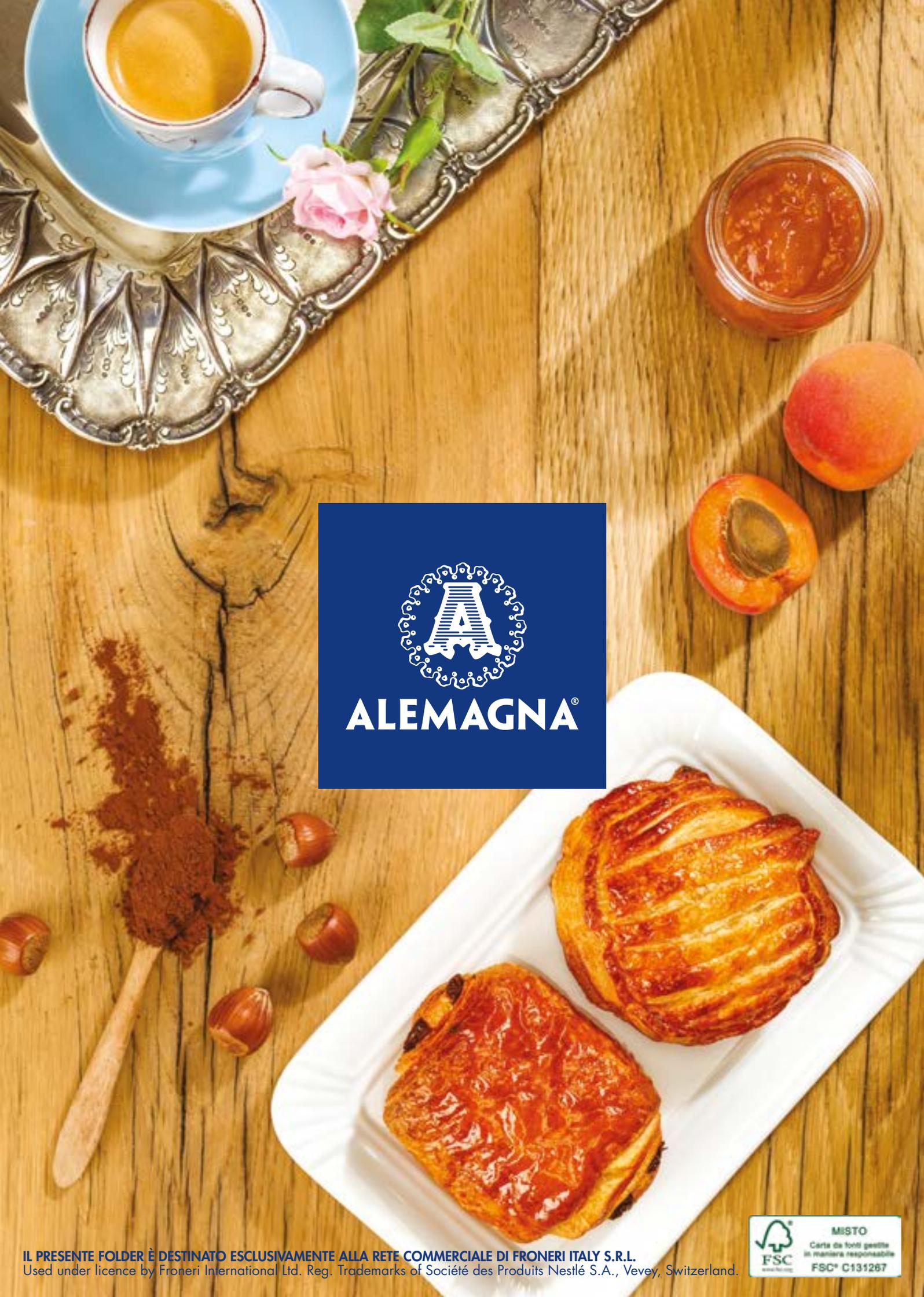
LA CROISSANTERIE					
34001427	CROISSANT BURRO VUOTO	80	45	180°	20 - 25
34001428	MINI CROISSANT BURRO VUOTO	25	160	180°	15 - 18
34000769	CROISSANT BURRO ALBICOCCA	90	48	180°	20 - 25
34000684	CROISSANT BURRO CREMA	90	48	180°	20 - 25
34000759	CROISSANT BURRO CIOCCOLATO E NOCCIOLE	90	48	180°	20 - 25
34000685	FAGOTTO CIOCCOLATO	75	60	180°	20 - 25
34000758	GIRUVETTA	100	45	180°	20 - 25
34001957	MINI MIX ASSORTITO Renovation	4,2 kg**	160	180°	15 - 18
34000745	TRECCIA NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO	95	48	170°	18 - 20
34000761	TRECCINA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO	100	60	170°	20 - 25

LE PASTESFOGLIE					
34002188	CONCHIGLIA EXTRA NOCCIOLA Renovation	85	50	180°	25 - 30
34002187	CONCHIGLIA EXTRA LATTE E PANNA Renovation	85	50	180°	25 - 30
34001854	SFOGLIATINA ALLA CREMA	80	50	180°	25 - 30
34001853	INTRECCIO BICOLORE FRUTTI DI BOSCO	90	50	180°	25 - 30
34001855	INTRECCIO BICOLORE CACAO E NOCCIOLE	90	50	180°	25 - 30
34000708	STRUDEL ALLE MELE	75	55	180°	25 - 30
34000764	DELIZIA ALLE MELE	90	50	180°	25 - 30

* peso medio
**peso confezione

Note





ALEMAGNA®

IL PRESENTE FOLDER È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALLA RETE COMMERCIALE DI FRONERI ITALY S.R.L.
Used under licence by Froneri International Ltd. Reg. Trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.

