

Progress

B A S E S

Le basi
per la vostra
Creatività







Le basi pronte della linea PROGRESS BASES di Dipral sono studiate per semplificare un lavoro complesso come quello del pasticciere. Una gamma ricca di forme, colori e dimensioni che sono la piattaforma ideale per creazioni sontuose.

L'estrema praticità e la fragranza eccezionale le rende il punto di partenza ideale per eseguire in poco tempo dolci elaborati e raffinati che anticipano nell'estetica del prodotto il sapore, invitano all'assaggio, gratificano lo sguardo e stimolano il desiderio.

Le basi Progress Bases sono realizzate con ingredienti di primissima qualità che sono garanzia di un livello di resa alto e costante nel tempo, così da poter fidelizzare i vostri clienti abituandoli ad uno standard alto sia dal punto di vista estetico che qualitativo.

Una vera e propria "brand experience" applicata ad un dolce.

Progress Bases è il prodotto ideale per seguire questo mood ormai irrinunciabile di esplorare il cibo per favorire nuove esperienze sensoriali, motivando il cliente all'acquisto.

Progress Bases...le basi della tua creatività!

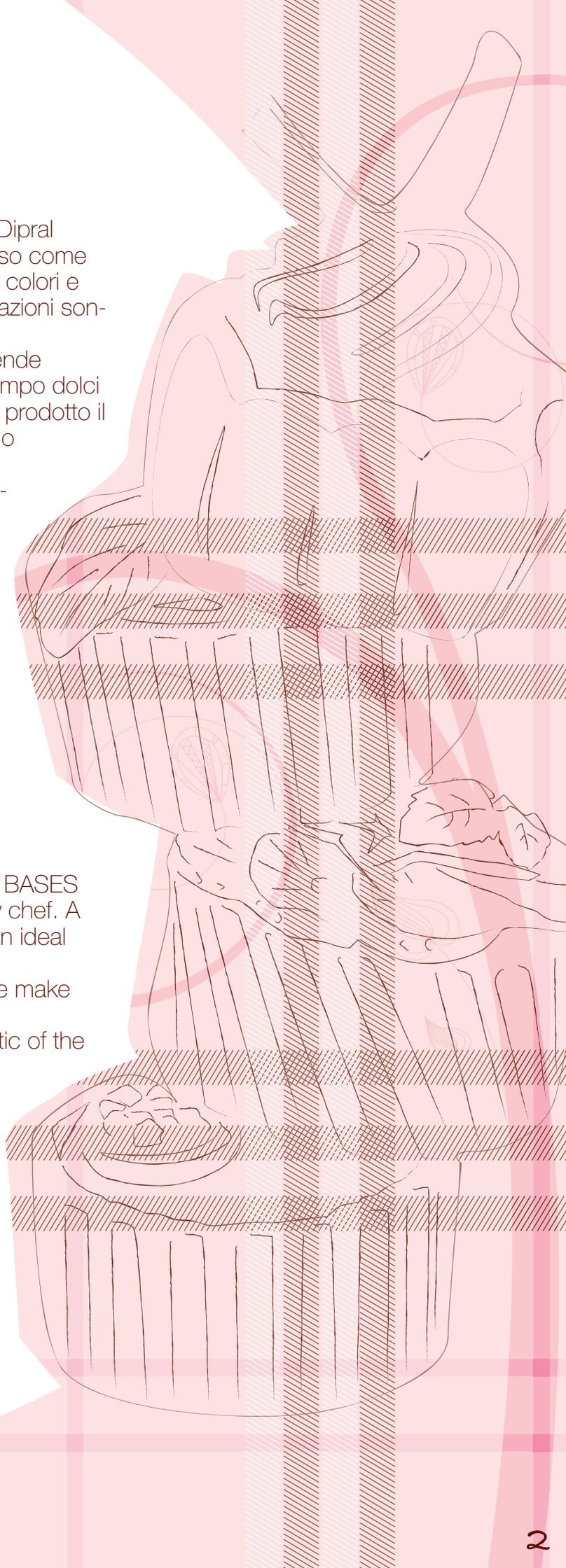
The ready made bases of Dipral line PROGRESS BASES are designed to simplify a complex work of pastry chef. A rich range of shapes, colours and sizes that are an ideal platform for sumptuous creations.

The extreme practicality and exceptional fragrance make them the ideal starting point to quickly create elaborate and refined desserts, where the aesthetic of the product anticipates its taste, invites you to try it, gratifies the eye and stimulates desire.

Progress Bases are made with top quality ingredients that guarantee a high level of performance that remains constant over time, so you can acquire customer loyalty with high standards both in terms of appearance and quality.

A real "brand experience" applied to the world of pastry. Progress Bases is the ideal product to explore food encouraging new sensory experiences, that will entice the customer.

Progress Bases the bases for your creativity!



Progress Bases

MINI DECOR - FILL ROSA Ø 7 cm	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16718	Decor-fill: zucchero, farina di frumento, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, burro concentrato (con beta-carotene), farina di mandorle, sale, aroma naturale vaniglia, colorante: E120. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Sei mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	30 monoporzioni Ø 7 cm
MINI DECOR FILL CIOCCOLATO Ø 7 cm	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16719	Decor-fill: zucchero, farina di frumento, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, burro concentrato (con beta-carotene), cacao magro in polvere, farina di mandorle, sale, aroma naturale vaniglia. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Sei mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	30 monoporzioni da Ø 7 cm
DECOR FILL ROSA Ø 18 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16720	Decor-fill: zucchero, farina di frumento, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, burro concentrato (con beta-carotene), farina di mandorle, sale, aroma naturale vaniglia, colorante: E120. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Sei mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	12 pezzi incartati singolarmente. Ø 18 cm
DECOR FILL CIOCCOLATO Ø 18 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16721	Decor-fill: zucchero, farina di frumento, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, burro concentrato (con beta-carotene), cacao magro in polvere, farina di mandorle, sale, aroma naturale vaniglia. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Quattro mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	12 pezzi incartati singolarmente. Ø 18 cm
MINI CHARLOTTE - FILL Ø 7 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16722	Charlotte: farina di frumento, zucchero, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, zucchero a velo (con antimpaccante: amido di patata), sale, aroma naturale vaniglia. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Sei mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	30 monoporzioni. Ø 7 cm
CHARLOTTE - FILL Ø 18 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 Cod. 16830	Charlotte: farina di frumento, zucchero, albume di uovo (con E412), acqua, tuorlo d'uovo, zucchero a velo (con antimpaccante: amido di patata), sale, aroma naturale vaniglia. Pan di spagna: Farina di frumento, albume di uovo (con E412), zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aroma naturale vaniglia, alcool.	Sei mesi.	Conservare in luogo fresco e asciutto.	12 pezzi incartati singolarmente. Ø 18 cm

Decor Fíll al doppio cioccolato



Art.N° 16719

Ø 7 cm.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

- Mini Decor Fill al cacao / Mini Decor Fill chocolate
- Bavarese al cioccolato / Chocolate bavaois
- Panna al cioccolato / Chocolate cream
- Cacao in polvere / Cocoa powder
- Ganache
- Foglia d'oro / Gold leaf

Bagna il pandispagna con uno sciroppo aromatizzato. Riempi i MiniDecor Fill con una ricca bavarese al cioccolato, Raffredda il composto in freezer fino a prima dell' utilizzo.

Moisten the sponge with a syrup.
Fill the individual decor shell with a rich chocolate bavaois. cool the product down or freezer it for later use.

DECORAZIONI/DECORATIONS

Decora con una crema di cioccolato o di bavarese in modo da creare un decor da poter riempire con una ganache. Spolvera con cacao in polvere e decora con una foglia d'oro per dargli un tocco di prestigio.
Tirare fuori dallo stampo e servire.
Usa come ritocco finale del topping.

Decorate with chocoocolate cream or bavaois in a fancy way, while creating a part that can be filled with ganache. Dust with cocoa powder. Decorate with a small piece of gold leaf for a luxury accent.
Take the product out of the mould.
Use a generous chocolate decoration as finishing touch.



PANDISPAGNA ROTONDO Ø 17 cm. h 6,5 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16874</p>	<p>Uova, Farina di frumento, zucchero, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, latte scremato in polvere, grassi vegetali, lattosio e proteine del latte, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, sale, conservante: potassio sorbato, emulsionanti: E471, E475.</p>	<p>Sei mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>16 pezzi da 150 gr. Ø 17 cm. h 6,5 cm.</p>

PANDISPAGNA ROTONDO Ø 22 cm. h 8,5 mm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16875</p>	<p>Uova, Farina di frumento, zucchero, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, latte scremato in polvere, grassi vegetali, lattosio e proteine del latte, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, sale, conservante: potassio sorbato, emulsionanti: E471, E475.</p>	<p>Sei mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>12 pezzi da 260 gr. Ø 22 cm. h 8,5 mm.</p>

PANDISPAGNA ROTONDO Ø 28 cm. h 11,5 mm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16876</p>	<p>Uova, Farina di frumento, zucchero, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, latte scremato in polvere, grassi vegetali, lattosio e proteine del latte, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, sale, conservante: potassio sorbato, emulsionanti: E471, E475.</p>	<p>Sei mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>8 pezzi da 450 gr. Ø 28 cm. h 11,5 mm.</p>

PANDISPAGNA RETTANGOLARE 25X35 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16880</p>	<p>Uova, Farina di frumento, zucchero, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, latte scremato in polvere, grassi vegetali, lattosio e proteine del latte, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, sale, conservante: potassio sorbato, emulsionanti: E471, E475.</p>	<p>Sei mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>8 pezzi da 700 gr. 25x35cm.</p>

PANDISPAGNA RETTANGOLARE AL CACAO 25X35 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16881</p>	<p>Farina di grano tenero tipo 0, uova, zucchero, cacao magro in polvere 5,5 %. Stabilizzante: sorbitolo. Emulsionanti: E 472a, E472b.</p>	<p>Sei mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>8 pezzi da 700 gr. 25x35cm</p>

Pandispagna

PANDISPAGNA IN FOGLI AL CACAO 58X38 cm. h 8 mm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16883</p>	<p>Farina di frumento, Uova, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, aromi, cacao magro in polvere, grassi vegetali, latte scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, E471, E475, sale, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio.</p>	<p>Quattro mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>14 fogli da 400 gr. 58x38cm. h 8 mm.</p>
PANDISPAGNA IN FOGLI 58X38 cm. h 8 mm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16882</p>	<p>Farina di frumento, Uova, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, stabilizzanti: glicerolo, sorbitolo, aromi, grassi vegetali, latte scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, E471, E475, sale, agente lievitante: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio.</p>	<p>Quattro mesi.</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>14 fogli da 400 gr. 58x38cm. h 8 mm.</p>

Millefoglie

DISCHI DI SFOGLIA Ø 22 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16884</p>	<p>Farina di frumento, burro (38%), sale, zucchero invertito, stabilizzante: sorbitolo, agente lievitante: carbonato acido di sodio, agente di trattamento delle farine: L-cisteina, amido modificato.</p>	<p>Un anno</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>12 pezzi da 95 gr. Ø 22 cm.</p>
DISCHI DI SFOGLIA Ø 28 cm.	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16885</p>	<p>Farina di frumento, burro (38%), sale, zucchero invertito, stabilizzante: sorbitolo, agente lievitante: carbonato acido di sodio, agente di trattamento delle farine: L-cisteina, amido modificato.</p>	<p>Un anno</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>12 pezzi da 145 gr. Ø 28 cm.</p>
FOGLI DI SFOGLIA	COMPOSIZIONE	DURATA	STOCCAGGIO	CONFEZIONE
 <p>Cod. 16886</p>	<p>Farina di frumento, burro (35%), sale, zucchero invertito, stabilizzante: sorbitolo, agente lievitante: carbonato acido di sodio, agente di trattamento delle farine: L-cisteina, amido modificato.</p>	<p>Un anno</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>	<p>12 pezzi da 500 gr.</p>

Decor Fill Royal Chocolate & caffè



Art.N° 16721

Ø 18 cm.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

- Decor Fill natural chocolate Ø 18 cm
- Bavarese al caffè / Cafè noir bavarois
- Gelatina la Caffè / Cafè mirror glaze
- Decorazioni di cioccolato/Chocolate decorations
- Ribes rosso / Red Currants

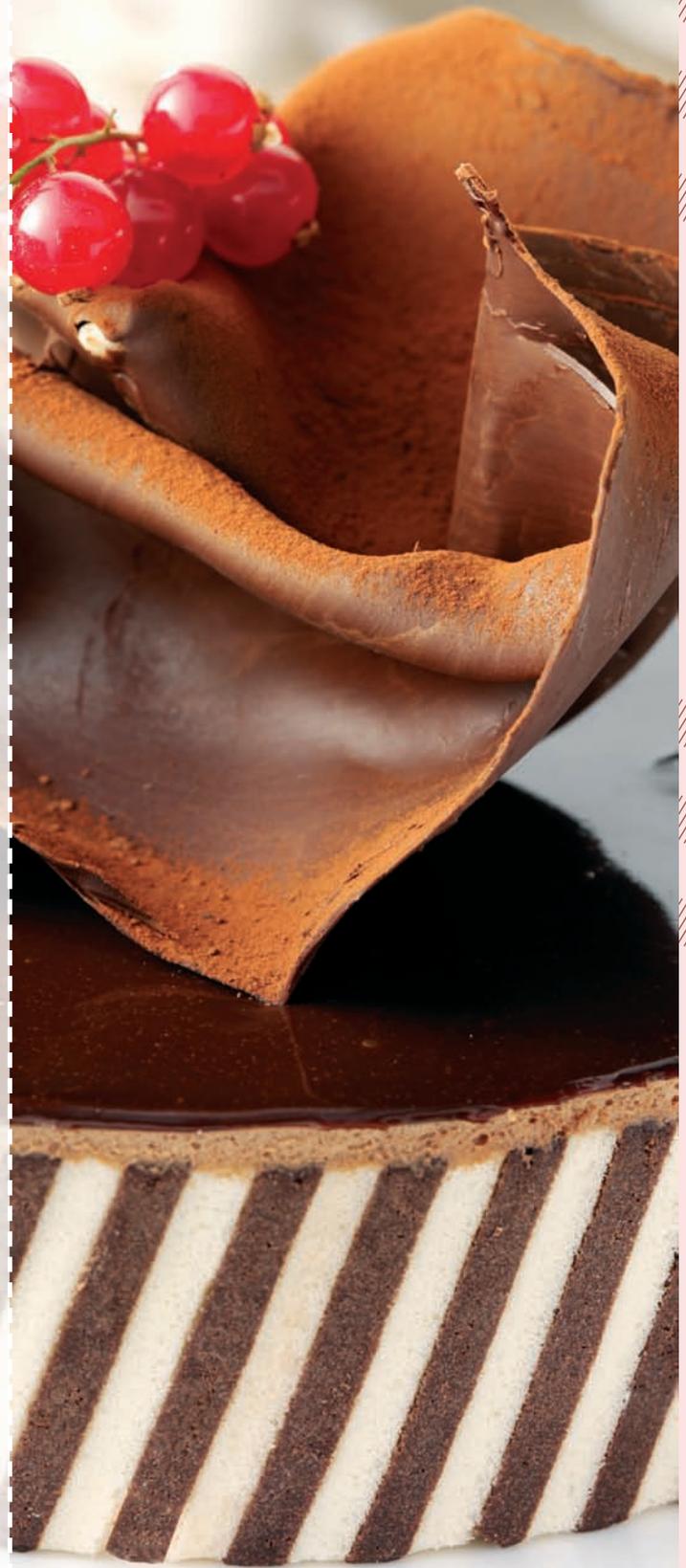
Bagna il Pandispagna con uno sciroppo aromatizzato. Riempi il decor fill sino a metà con una ricca bavarese al caffè. Metti il secondo disco e ricopri fino al top. Raffredda il prodotto in freezer fino a prima di servire.

Moisten the sponge with a flavoured syrup. Fill the decor fill with caffè noir bavarois up to half way. Replace the second disc and fill up to the top. Cool the product down or freeze it for later use.

DECORAZIONI/DECORATIONS

Rifinisci con una gelatina al caffè.
Metti una decorazione di cioccolato a vs scelta. Dagli un tocco di colore con un rametto di ribes.
Togli il prodotto dallo stampo e servi.

Finish the top with a chocolate mirror glaze.
Place a chocolate decoration of your choice.
Bring some colour by a red currant fruit currant decoration. Take the product out of the mould.



Decor Fíll Bavarese alla Fragola



Art.N° 16720
Ø 18 cm.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

- Decor Fill Rosa / Decor Fill pink Ø 18 cm
- Bavarese alla Fragola / Strawberry bavarois
- Gelatina / Mirror glaze
- Panna montata / Whipped cream
- Fragole fresche / Fresh strawberries

Bagna il Pandispagna con uno sciroppo aromatizzato. Riempi il decor fill con una ricca bavarese alla fragola fino a metà. Metti il secondo disco di pandispagna e farcisci fino al bordo. Raffredda il prodotto in freezer fin prima dell'utilizzo.

Moisten the sponge with a flavoured syrup. Fill the decor fill with a strawberry bavarois up to half way. Replace the second disc and fill up to the top. Cool the product or freeze it for later use.

DECORAZIONI/DECORATIONS

Ricopri la superficie con una gelatina alla fragola. Decora con rosette di panna e fragole. Tirare fuori dallo stampo e servire.

Finish the top with a flan or glazing jelly. Pipe rosettes of whipped cream circle wise on the edge and one in the middle. Decorate with half sliced fresh strawberries.

Take the product of the mould.



Charlotte ai frutti di bosco



Art. N° 16830

Ø 18 cm.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

- Charlotte Fill Ø 18 cm
- Bavarese alla vaniglia o al limone / Vanilla or lemon bavarois
- Frutti di bosco freschi / Fresh forest fruits
- Gelatina all'albicocca / Apricot jelly
- Albume d'uovo / Egg white
- Zucchero / Sugar
- Menta / Mint

Bagna il pandispagna con uno sciroppo. Riempi la charlotte fino a metà con una bavarese alla vaniglia o al limone. Rimetti il secondo disco di pandispagna e riempi fino al bordo. Raffredda il prodotto in freezer fino a prima dell'utilizzo.

Moisten the sponge with a flavoured syrup. Fill the Charlotte shell up to half way with vanilla or lemon bavarois. Replace the second disc and fill up to the top.

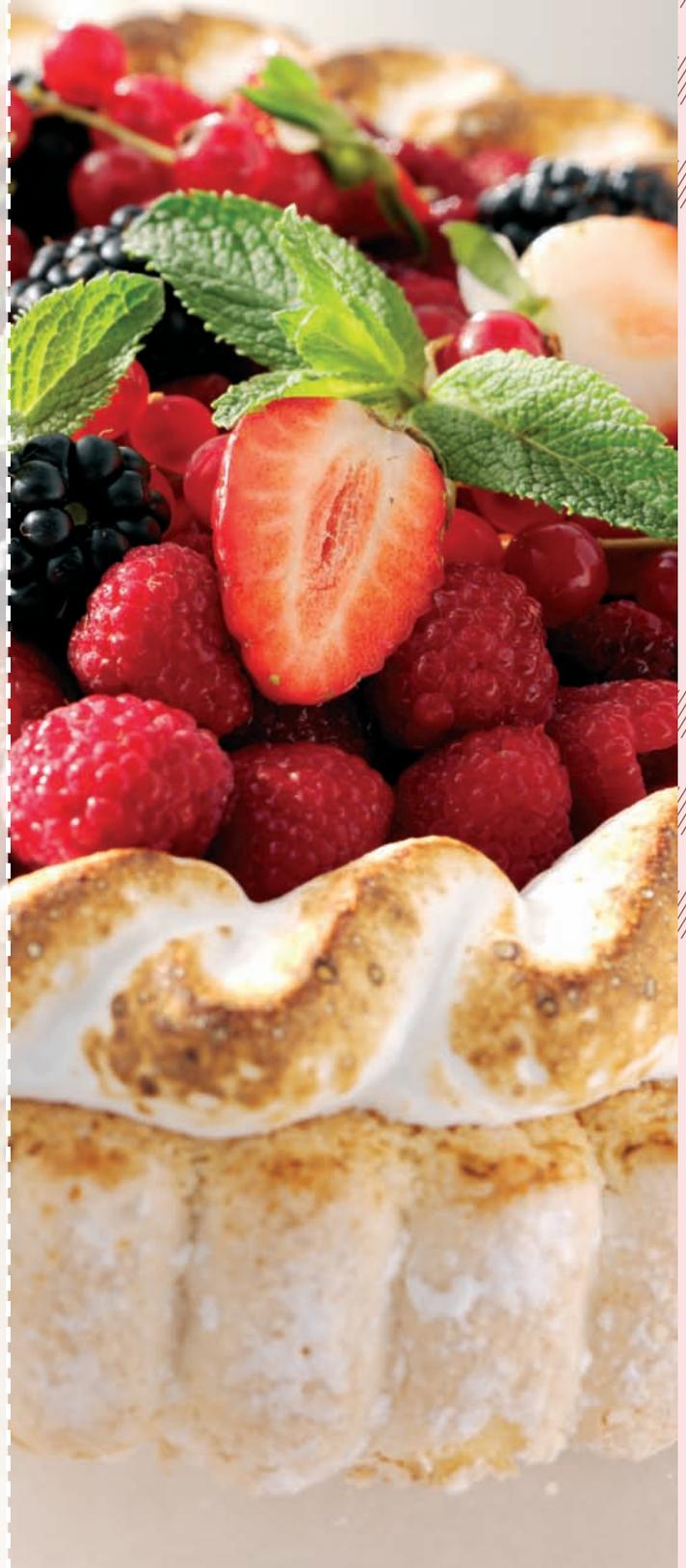
DECORAZIONI/DECORATIONS

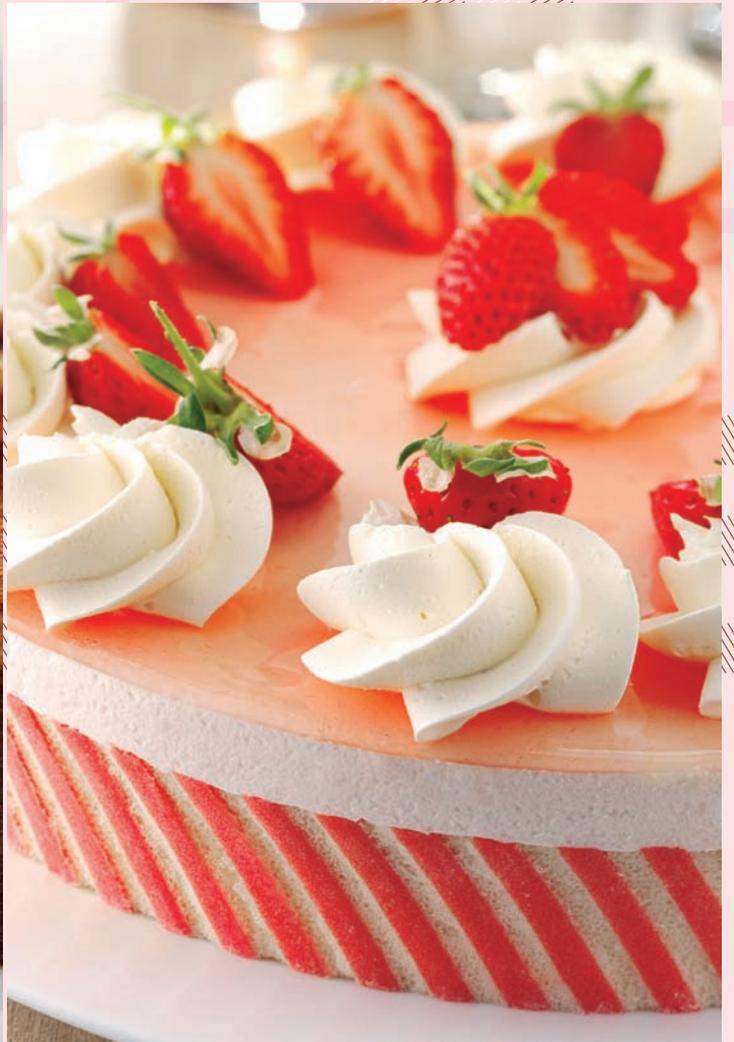
Decorare con frutti di bosco freschi o surgelati al centro e lasciando la parte esterna libera per decorare in un secondo momento con albume zuccherato e montato. Caramellizzare leggermente la meringa e decorare con foglie di menta per dare un tocco di freschezza!

Tirare fuori dallo stampo e servire.

Decorate with fresh or frozen forest fruit, keeping the outside surface free to decorate in a second step with whipped sugared egg white. Gently caramelize the egg white. Add a leave of mint to express the product's freshness.

Take the product out of the mould.







VITERBO

MILANO

TERNI

PESCARA

PRATO

FROSINONE

RIMINI

RAGUSA

OLBIA

www.mancinelligroup.com