



Food Service
CATALOGUE

Indice

- 5 I numeri di Amedei
- 7 Perché scegliere Amedei
- 8/9 I prodotti da trasformazione
- 10 Credits
- 11 Le ricette Amedei primavera estate
- 12 Le ricette Amedei autunno inverno



AMEDEI
TUSCANY

I numeri di AMEDEI

150

Creazioni di cioccolato.
Piccole opere d'arte nella forma
di tavolette, gocce, praline
e creme.

72

Ore di concaggio per raggiungere
la massima curva aromatica
del cioccolato, epurandolo
dalle sostanze acide.

61

Premi internazionali.
Amedei è l'azienda vincitrice del
maggior numero di Golden Bean
alla Chocolate Academy di Londra.

30

Paesi nel mondo
in cui il brand Amedei
è presente.

29

Anni di esperienza nel mondo
del cioccolato. Amedei lavora i
semi di cacao esclusivamente in
modo artigianale.

0

Additivi, conservanti e coloranti.
Amedei utilizza solo purissimi semi
di cacao, zucchero di canna, la frutta
e il latte migliori. Senza l'ausilio di
aromi artificiali, lecitine di soia,
glutine o addensanti.



Perché scegliere AMEDEI



QUALITÀ

Amedei seleziona solo le qualità di cacao più rare al mondo, Criollo e Trinitario. Il cacao CRIOLLO ha un profilo molto aromatico, poco amaro e di sapore delicato. Rappresenta la migliore qualità del cacao con una produzione mondiale inferiore al 3%. La provenienza è principalmente Venezuela, Messico, Guatemala, Madagascar, Nicaragua, Sri Lanka, Giava e l'arcipelago delle Comore.

Il cacao TRINITARIO è un ibrido naturale tra Criollo e Forastero ed ha origini nella bassa Amazzonia. È un cacao deciso e ad alta resa, tipico del Forastero, ma possiede al contempo le qualità aromatiche e sensoriali proprie del Criollo. Oggi il Trinitario è coltivato in Messico, Trinidad, Caraibi, Colombia, Venezuela ed in parte nell'Asia del Sud Est.



ARTIGIANALITÀ

La maestria di Amedei nella lavorazione del cacao è il risultato di quasi 30 anni di esperienza agronomica e artigianale. La capacità di ricercare materie prime di altissima qualità da ogni parte del mondo, di studiarne le caratteristiche aromatiche, di selezionarle e portarle all'interno della boutique di Pontedera per trasformarle in piccole opere d'arte di cioccolato, rappresenta uno dei più grandi patrimoni aziendali.



GUSTO

Nell'azienda toscana i semi di cacao sono trasformati in creazioni uniche dove i profumi delle piantagioni da sempre contraddistinguono l'aromaticità di questi cioccolati da intenditori.

I prodotti da trasformazione

		CODICE	DENOMINAZIONE	COMPOSIZIONE	CAOAOMN	GRASSI TOT.	SHELF L.	KG
 BARRE DA 1 KG	I CLASSICI	5536	Toscano Black 90%	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	90%	54% ± 1,5	18 m.	1
		5500	Toscano Black 70%	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	39% ± 1,5	18 m.	1
		5533	Fondente 65%	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	65%	41% ± 1,5	18 m.	1
		5504	Toscano Nut Brown Gianduja	Zucchero di canna, 24% nocciole var. Tonda Gentile Trilobata, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, mandorle.	42%	32% ± 1,5	14 m.	1
		5503	Toscano Brown Latte	Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao.	32%	38% ± 1,5	14 m.	1
		5505	Toscano White	Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere.	29%	36% ± 1,5	14 m.	1
	I NERI	5508	9	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	75%	41% ± 1,5	18 m.	1
		5535	Chuo	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	40% ± 1,5	18 m.	1
		5534	Bianco de Criollo	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	40% ± 1,5	18 m.	1
 GOCCE DA 2 KG	I CLASSICI	5667	Toscano Black 90%	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	90%	54% ± 1,5	18 m.	2
		5664	Toscano Black 70%	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	39% ± 1,5	18 m.	2
		5662	NEW Fondente 65	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	65%	41% ± 1,5	18 m.	1
		5665	Toscano Brown Latte	Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao.	32%	38% ± 1,5	14 m.	2
		5666	Toscano White	Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere.	29%	36% ± 1,5	14 m.	2
		I CRU	5658	NEW Madagascar	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	40% ± 1,5	18 m.
	5659		NEW Venezuela	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao.	70%	42% ± 1,5	18 m.	2
	I NERI		5657	NEW Acero 95	Pasta di cacao, burro di cacao, 5% zucchero d'acero	95%	58% ± 1,5	18 m.
		ACCESSORI	5610	NEW Cacao in polvere non potassato	Cacao in polvere	100%	23% ± 1,5	24 m.
5634	Granella di cioccolato		Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, nocciola var. Tonda Gentile Trilobata, mandorle amare.	63%	47% ± 1,5	14 m.	1	

TIPOLOGIA	CARATTERISTICA	PROFILO AROMATICO	UTILIZZO CONSIGLIATO
Fondente	Blend forte	Sentori di pane tostato, fiori bianchi e cioccolato calda.	Ganache, aromatizzazioni, gelato e ovunque necessiti un cioccolato molto fluido.
Fondente	Blend deciso	Sentori di tabacco, malto tostato e legno di cedro.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, farciture e salse.
Fondente	Blend dolce	Sentori di cioccolato e legni pregiati.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, salse.
Gianduia	Blend dinamico	Sentori di nocciola tostata e latte fresco.	Ganache, gelato, mousse e desserts, farciture.
Latte	Blend delicato	Sentori di miele, panna e fiori bianchi.	Decorazioni, glasse, ganache, mousse e desserts, farciture e salse.
Bianco	Blend morbido	Sentori di vaniglia e latte fresco.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture e salse.
Fondente	Blend equilibrato	Sentori di agrumi, legni pregiati e mandorla dolce tostata.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, salse.
Fondente	Monorigine corposo (Venezuela)	Sentori di frutti rossi, cacao e miele.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture e salse.
Fondente	Monorigine raffinato (Perù)	Sentori di sottobosco e prugna secca.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture e salse.
Fondente	Blend forte	Sentori di pane tostato, fiori bianchi e cioccolato calda.	Ganache, aromatizzazioni, gelato e ovunque necessiti un cioccolato molto fluido.
Fondente	Blend deciso	Sentori di tabacco, malto tostato e legno di cedro.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, farciture e salse.
Fondente	Blend dolce	Sentori di cioccolato e legni pregiati.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, salse.
Latte	Blend delicato	Sentori di miele, panna e fiori bianchi.	Decorazioni, glasse, ganache, mousse e desserts, farciture, e salse.
Bianco	Blend morbido	Sentori di vaniglia e latte fresco.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture, e salse.
Fondente	Monorigine gusto acidulo	Note fruttate dal delicato sentore mentolato.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture, e salse.
Fondente	Monorigine gusto rotondo	Note di caffè e sentori di incenso.	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture, e salse.
Fondente	Blend extra forte	Con zucchero d'acero e sentori di liquirizia e agrumi selvatici .	Ganache,aromatizzazioni, gelato e ovunque necessiti un cioccolato molto fluido
Polvere di cacao	Non potassato	Puro aroma naturale di cacao.	Per esaltare naturalmente qualsiasi creazione di cioccolato.
Granella di cioccolato	Gusto morbido e rotondo	Profumo intenso di cioccolata calda e sentori di nocciola.	Cioccolata in tazza calda e shekerata fredda, guarnizioni di dessert e gelati, creme e mousse.

CREDITS

Amedei è partner ufficiale della cena di gala del Teatro alla Scala di Milano.

E' il cioccolato di William Curley, famoso patissier chocolatier di Londra.

E' presente nei ristoranti e negli hotel più esclusivi al mondo come l'Osteria di Passignano, il Ritz Club ed il Bulgari Hotel di Londra, la catena internazionale Baglioni Hotels and Resort.



WILLIAM CURLEY
PATISSIER CHOCOLATIER



Osteria di Passignano



RITZ CLUB
LONDON



BAGLIONI
HOTELS & RESORTS

TEATRO ALLA **SCALA**



Le ricette AMEDEI

GELATO CON CIOCCOLATO FONDENTE AMEDEI TOSCANO BLACK 70

BASE AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 1.2 Kg di cioccolato Toscano Black 70, 6 Kg di latte, 1.1 kg di zucchero semolato, 150 g zucchero invertito, 1 kg di panna, 420 g di destrosio e 30 g di neutro puro 3-5 g

PREPARAZIONE

Versate il latte e la panna o altro liquido in un pastorizzatore ed avviate. Raggiunti i 45°C aggiungete il cioccolato sminuzzato o in gocce e lo zucchero. Miscelate tutto con una frusta e completate il ciclo. Raggiunta la temperatura di 4°C, fate riposare per minimo 4 ore. Mantecate.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO AL LATTE AMEDEI TOSCANO BROWN E VANIGLIA

Ricetta per 6 porzioni

BASE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti: 50 g di gocce di cioccolato al latte Amedei Toscano Brown, 200 g di panna fresca

SEMIFREDDO

Ingredienti: 400 g di panna fresca, 2 tuorli e 2 albumi d'uova, 150 g di zucchero, 1 bacca di vaniglia grattugiata, 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE DELLA BASE DI CIOCCOLATO AL LATTE

Portate ad ebollizione la panna e versate le gocce di cioccolato, mescolate fino al completo scioglimento e lasciate raffreddare.

PREPARAZIONE DEL SEMIFREDDO

Lavorate con la frusta elettrica i tuorli d'uova con metà dello zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Montate gli albumi a neve ferma con lo zucchero rimanente ed un pizzico di sale. Montate la panna ed incorporate gli albumi montati ed i tuorli lavorati, amalgamando delicatamente con un cucchiaino di legno. Dividete il composto in due contenitori, nelle proporzioni di 1/3 e di 2/3. Incidete la bacca di vaniglia per la lunghezza, aprite e raschiate il contenuto nel recipiente con 1/3 dell'impasto. Riempite fino a metà con questo primo composto gli stampini monoporzione e metteteli nel congelatore per circa 30 minuti ad indurire. Amalgamate i 2/3 del composto rimasto con la base di cioccolato al latte preparata in precedenza. Appena gli stampini saranno induriti finite di riempirli con questo secondo composto e lasciate nel congelatore per una notte. Per estrarre i semifreddi dagli stampini immergeteli in acqua calda per qualche secondo e rovesciateli in un piatto da portata.

TIRAMISÙ CON CIOCCOLATO BIANCO AMEDEI TOSCANO WHITE E PISTACCHI

Ingredienti: 125 g gocce di cioccolato bianco Amedei Toscano White, 100 g di pistacchi sgusciati, 500 g di mascarpone, 5 tuorli e 3 albumi d'uova, 125 g di latte, 150 g di zucchero, 200 g di savoiardi, 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 170°C. Tostate i pistacchi per circa 2-5 minuti, fateli raffreddare e poi ricavate una pasta cremosa e omogenea. Tritare grossolanamente le gocce di cioccolato bianco. Inzuppate leggermente i savoiardi nel latte. Con una frusta elettrica frullate i tuorli d'uova e 130 g di zucchero, fino ad ottenere un composto leggero e spumoso. Unite la crema di pistacchi al mascarpone e incorporate al composto di tuorli. Montate gli albumi a neve ferma con i rimanenti 30 g di zucchero e uniteli al composto. Stendete uno strato sottile di crema sul fondo dello stampo monoporzione, aggiungete i savoiardi inzuppati nel latte, coprite con un altro strato di crema e cospargete con il cioccolato tritato. Continuate a comporre gli strati fino a riempire lo stampo ed esaurire la crema. Spolverate l'ultimo strato con il cioccolato tritato, tenete in frigo per 3 ore prima di servire.

QUADROTTI CIOCCOLATO FONDENTE TOSCANO BLACK 90

Ingredienti: 175 g di gocce di cioccolato fondente Amedei Toscano Black 90, 80 g di farina bianca, 1/2 cucchiaino di lievito per dolci, 300 g di zucchero, 1/4 di bacca di vaniglia, 375 g di burro, 5 uova ed 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170°C. Setacciare la farina, il lievito e il sale. Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Mettere le uova e lo zucchero in una terrina ed aggiungere i semi di vaniglia. Con una frusta elettrica sbattere le uova insieme allo zucchero e alla vaniglia fino ad ottenere un impasto fermo e spumoso. Incorporare il cioccolato fuso delicatamente con un cucchiaino di legno ed aggiungere la farina setacciata. Versare il composto in una teglia di 33x23 cm, foderata con carta da forno. Cuocere in forno per circa 35-40 minuti fino a quando il composto non risulterà asciutto e consistente al tatto. Lasciare raffreddare completamente, tagliare a quadrotti e servire.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO AL LATTE AMEDEI TOSCANO BROWN

SALSA DI CIOCCOLATO

Ingredienti: 70 g di gocce di cioccolato al latte Amedei Toscano Brown, 110 g di latte, 20 g di zucchero semolato, 10 g di burro.

SOUFFLÉ

Ingredienti: 180 g di gocce di cioccolato al latte Amedei Toscano Brown, 60 g di nocciole finemente tritate o farina di nocciole, 200 g di latte, 120 g zucchero semolato, 4 tuorli ed 8 albumi d'uovo, 50 g di farina.

PREPARAZIONE DELLA SALSA AL CIOCCOLATO

Portare il latte a ebollizione con lo zucchero, toglierlo dal fuoco ed aggiungere le gocce di cioccolato al latte ed il burro, mescolando fino a completo assorbimento.

PREPARAZIONE DEL SOUFFLÉ

Unge gli stampini con burro ammorbidito e cospargerli con lo zucchero semolato. Portare il latte ad ebollizione. Con la frusta elettrica lavorare i tuorli con 60 g di zucchero semolato ed incorporare la farina setacciata e metà del latte bollito e rimettere sul fornello cuocendo a fuoco basso per circa 2 minuti. Togliere dal fuoco ed incorporare, mescolando, le gocce di cioccolato al latte rimanenti ed aggiungere le nocciole tritate. Montare a neve gli albumi con 40 g di zucchero semolato ed uniteli all'impasto a base di cioccolato preparato in precedenza. Riempire con l'impasto ottenuto gli stampini per circa 3/4 e cuocere a 200° nel forno preriscaldato per circa 15 minuti. Servire caldo accompagnando con la salsa di cioccolato.

BISCOTTI RIPIENI CON CIOCCOLATO BIANCO TOSCANO WHITE AMEDEI

Ingredienti: 125 g di cioccolato bianco Amedei Toscano White, 375 g di farina bianca setacciata, 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci, 200 g di burro a temperatura ambiente, 150 g di zucchero a velo, 2 uova, 1/2 bacca di vaniglia, 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Scaldare il forno a 180°C. Setacciare la farina con il lievito e il sale. Con la frusta elettrica lavorare il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e la vaniglia fino ad ottenere un composto morbido e cremoso. Aggiungere gradualmente le uova e mescolate fino ad incorporarle. Mescolate la farina con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Usando una sac à poche con beccuccio medio a stella fare dei dischetti di circa 1,5 cm, mettere nel centro due gocce di cioccolato bianco Amedei e coprire con altro impasto in modo da racchiudere il cioccolato all'interno. Cuocere in forno per circa 12 minuti fino a doratura. Raffreddare i biscotti prima di servirli.





AMEDEI S.r.l.

Via San Gervasio, 29 - Loc. La Rotta - 56025 - Pontedera (PI) Italy
Tel. +39 0587 484849 - P.I. 01115760504

www.amedei.it



AMEDEI

TUSCANY