intensho
Italy

Intensho è un marchio
registrato Tecnoblend srl

Tecnoblend srl
Zona industriale JESCE sn
75100 Matera (MT) Italy
tel. +39 0835 336878
fax +39 0835 336879
email: info@intensho.it
Azienda Lean Thinking

www.intensho.it

come raggiungerci

MATERA 2019
CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

intensho
Italy

i dessert gourmet

i dessert gourmet

8 gustosi dessert

Quella dei dessert è una sfera della gastronomia alla quale è difficile resistere. Gustose, fresche e sublimi varianti di dolci al cucchiaio, senza rinunciare al piacere di un fine pasto o per concedersi un momento goloso durante la giornata. Preparazioni originali e sfiziose per dessert morbidi e cremosi da ottenere in poco tempo, con un pizzico di creatività e fantasia.

04

50 min

level

340g x 100g acqua
220g uova

cottura forno
40 minuti
+150°/160° C

25cm

12 x 50g

genoise

Una base della pasticceria impiegata per la realizzazione del rinomato Pan di Spagna

Cod. Art. IN0027

5x 1kg

06

30 min

150g x 0,5L latte
0,5kg panna
portate ad ebollizione

servire a +4° C

12 x 100g

level

panna cotta

Tra i dolci al cucchiaio più apprezzati, la panna cotta è un dessert squisito per chiudere una cena estiva

Cod. Art. IN0025

4x 1kg

08

20 min

level

500g x 500g panna

cottura forno
7 minuti
+220° C

14 x 70g

tortino al cioccolato

Dessert dal cuore morbido
al cioccolato fondente.
Si consiglia di servirlo caldo

Cod. Art. IN0026

5x 1kg

10

20 min

500g + 250g
di frutta secca

cottura forno
10 minuti
+190° C

25 x 30g

level

croccantino

Ottimo se abbinato
ad un dessert o per
guarnire mousse e gelati

Cod. Art. IN0028

4x 1kg

12

30 min

level

mousse +4° C

semifreddo -18° C

14 x 70g

5x

1kg

mousse e semifreddo

Soffice dessert al cucchiaio dalla struttura cremosa e vellutata

dolcebianco

Cod. Art. IN0029

160g x 200g latte 250g panna **mousse** 12 x 50g

160g x 100g latte 500g panna 100g zucc. **semifreddo** 18 x 50g

dolcecioccolato

Cod. Art. IN0030

220g x 300g latte 300g panna 50g zucc. **mousse** 18 x 50g

220g x 170g latte 400g panna 100g zucc. **semifreddo** 18 x 50g

14

5 min

level

400g x 1L
acqua

+4° C

1,4 kg di prdotto

creme

Le nostre creme pasticcere utilizzate nell'arte dolciaria come base fondamentale per la farcitura di torte e altre golosità

5x

1Kg

Crema Aida

Cod. Art. IN0204

Crema Venere

Cod. Art. IN0016

salse dolci

Vellutate e gustose salse arricchiscono
il sapore dei prelibati dessert Intensho

4x 1kg

gusti

Cod. Art. IN0031 **Salsa Amarena**

Cod. Art. IN0032 **Salsa Antonella**

Cod. Art. IN0033 **Salsa Biscotto**

Cod. Art. IN0034 **Salsa Cioccolato**

Cod. Art. IN0035 **Salsa Fragola**

Cod. Art. IN0036 **Salsa Frutti di Bosco**

Cod. Art. IN0037 **Salsa Gigolò**

Cod. Art. IN0038 **Salsa Vualà**

Cod. Art. IN0039 **Salsa Lime**

Cod. Art. IN0040 **Salsa Pescarancio**

gusti

Pasta Nocciola TGT Cod. Art. IN0043

Pasta Pistacchio Sicilia Cod. Art. IN0044

Pasta Dolcearancia Cod. Art. IN0045

Pasta Dolcefragola Cod. Art. IN0046

Pasta Dolcelimone Cod. Art. IN0047

Pasta Dolcemandarino Cod. Art. In0048

gusti in pasta

ingredienti in forma pastosa
che conferiscono gusto e colore
a tutte le ricette dei nostri dessert

4x 1kg

materie prime

Ingredienti di eccezionale qualità, utilizzatiper tutti gli impieghi: gelati, creme, pan di Spagna e qualsiasi altra preparazione dolciaria

Puertorico Caffe' Solubile

5x 0,5kg

Cod. Art. IN0111

Creativo

4x 1kg

Cod. Art. IN0051

Macao Cacao 22/24

4x 1kg

Cod. Art. IN0049

Milk&Cream

4x 1kg

Cod. Art. IN0052

LEGENDA

TEMPO

CARTONE

DIFFICOLTÀ

DOSAGGIO

ACQUA - LATTE

PORZIONI

SOLUBILE

UOVA

TEMPERATURA

DIAMETRO GENOISE

PLANETARIA

SACCHETTO PRODOTTO

FORNO

MICROONDE FORNO

CERTIFICAZIONI E PLUS

SENZA GLUTINE

CERTIFICAZIONE KOSHER

SENZA LATTOSIO

CERTIFICAZIONE HALAL CORRECT

CERTIFICAZIONE VEGAN OK

Note Legali

Il presente catalogo è riservato esclusivamente a operatori professionali, buyer e clienti, non sono informazioni dirette al cliente consumatore.
Riporta dati e caratteristiche indicativi suscettibili di variazione in qualsiasi momento e senza nessun preavviso.
Le presenti informazioni hanno esclusivamente valore informativo.
Tecnoblend Srl si riserva la facoltà di eliminare o modificare gli articoli del presente catalogo per qualsiasi ragione tecnica e/o commerciale senza alcun preavviso.
Le foto dei cataloghi sono rappresentative e non rispettano necessariamente le dimensioni reali degli articoli.
E' vietata qualsiasi riproduzione totale o parziale del presente catalogo se non previa autorizzazione scritta della Tecnoblend Srl.

DESSERT
IN0016 Crema Venere
IN0204 Crema Aida
IN0025 Panna cotta
IN0026 Tortino al cioccolato
IN0027 Genoise
IN0028 Croccantino

MOUSSE/SEMIFREDDI
IN0029 Dolcebianco
IN0030 Dolcecioccolato

SALSE DOLCI
IN0031 Salsa amarena
IN0032 Salsa antonella
IN0033 Salsa biscotto
IN0034 Salsa cioccolato
IN0035 Salsa fragola
IN0036 Salsa frutti di bosco
IN0037 Salsa gigolò
IN0038 Salsa latte vualà
IN0039 Salsa lime
IN0040 Salsa pescarancio

GUSTI CREMA
IN0043 Pasta Nocciola TGT
IN0044 Pasta Pistacchio Sicilia

GUSTI FRUTTA
IN0045 Dolcearancia
IN0046 Dolcefragola
IN0047 Dolcelimone
IN0048 Dolcemandarino

MATERIE PRIME
IN0049 Macao cacao 22/24
IN0111 Puertorico caffè solubile
IN0051 Creativo
IN0052 Milk&cream

il lato intensho *delle cose*