



# KaNDIS

*I grandi Maestri interpretano  
gli zuccheri speciali Italia Zuccheri*





## MUSCOVaDO

zucchero di canna non raffinato, scuro ed aromatico, che conserva gli aromi e i principi nutritivi contenuti nella canna da zucchero



## CaRAFiN

zucchero candito in polvere con sciroppo di zucchero caramellato  
cristallo polverizzato extrasolubile



## KaNDIS

zucchero candito in cristalli  
ottenuto da una lenta cristallizzazione  
di soluzioni di zucchero



## FONDeNte IN POLVeRE

Per maggior flessibilità di applicazione rispetto allo zucchero fondente in pasta, l'utilizzo del nostro fondente in polvere è innovativo in varie lavorazioni



# SORBETTO AL LIME, MUSCOVADO, CACHAÇA E KANDIS

di ANTONIO MEZZALIRA

## Ingredienti

### Per il sorbetto

Lime	250 g
Cachaca	40 g
Acqua	385 g
Muscovado	60 g
Cristallo fine	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	160 g
Inulina g	40 g
Base frutta 50	35 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

### Per la fase finale

Kandis idro	30 g
-------------	------

## Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti con l'acqua tranne il lime e la Cachaça.

Portare la miscela a 65°C e poi raffreddarla a 4°C.

A questo punto inserire il lime.

Versare questa miscela nel mantecatore e avviare il ciclo di gelatura.

La cachaça va aggiunta nella fase finale della mantecazione per evitare la destrutturazione del gelato e proprio alla fine aggiungere il Kandis. Estrarre dal mantecatore e decorare con Kandis, lime a fette e Muscovado.



PER UN GRANDE MAESTRO,  
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Gelatiere  
Antonio Mezzalira  
ha scelto  
Italia Zuccheri

### KANDIS

Dona al gelato un piacevole  
effetto di croccantezza. È l'ideale  
per creare dei sorbetti cocktail.

# SORBETTO ALLE FRAGOLE

di ANTONIO MEZZALIRA

## Ingredienti

Con Base 50

Fragole	500 g
Acqua	220 g
Cristallo fine	105 g
Destrosio	35 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	100 g
Succo di limone	5 g
Base frutta 50	35 g

## Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti tranne le fragole, il succo di limone e l'olio essenziale di menta. Portare la miscela di zuccheri a 65 °C e poi raffreddare a 4 °C.

A questo punto inserire, frullandoli, nella miscela a 4 °C gli ingredienti sopradescritti. Versare questa miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento come indicato.

In fase finale della mantecazione inserire il KANDIS. Estrarre il sorbetto, abbattere per 5 minuti e mettere in esposizione a -11°/-12° C decorando prima con una spolverizzata di CARAFIN che darà un effetto a specchio e poi con foglie di menta fresca e fragole.

Ingredienti da inserire a 4° : essenza naturale di menta 4 g

Ingrediente da aggiungere in fase finale: 20 g di KANDIS idro  
30 g di CARAFIN da usare spolverizzato sopra il sorbetto.



**KANDIS IDRO:**  
all'interno del gelato  
dona un piacevole  
effetto di croccantezza

PER UN GRANDE MAESTRO,  
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Gelatiero  
Antonio Mezzalira  
ha scelto  
Italia Zuccheri

# Gelato COFFEE BREAK

di ANTONIO MEZZALIRA



**KaNDIS IDRO:**  
all'interno del gelato  
dona un piacevole  
effetto di croccantezza

## Ingredienti

Con Base 50

Latte fresco intero	570 g
Panna 35% mg	160 g
Latte in polvere magro	50 g
Cristallo fine	50 g
Carafin	50 g
Scioppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	40 g
Destrosio	30 g
Base crema 50	35 g
Caffè in polvere tostato	15 g

## Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avremo modo di inserire nella fase finale di mantecazione. Quando la miscela è pronta raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura mettendo in infusione 10 g di caffè tostato in chicchi per kg di miscela.

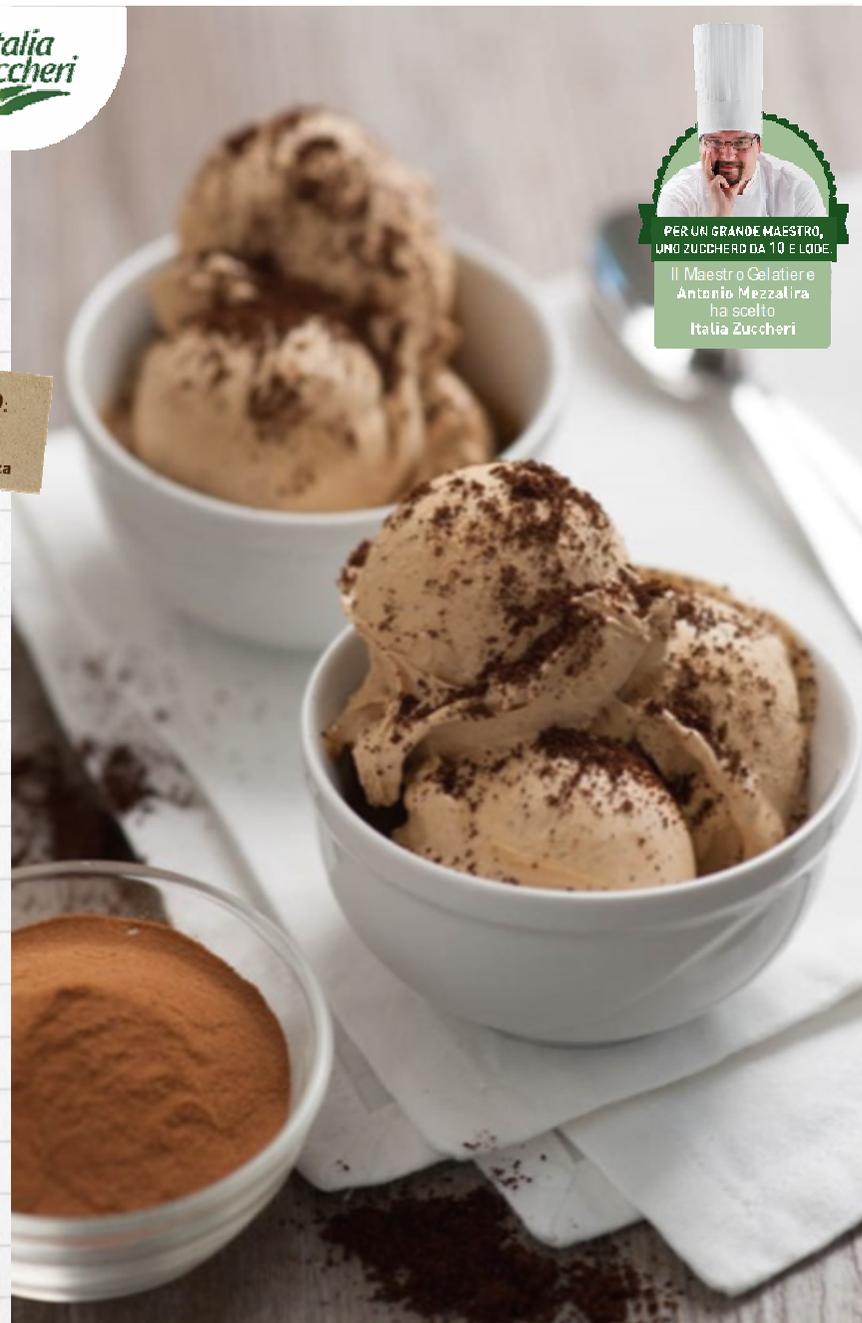
Filtrare il tutto e mantecare. Prima di estrarre il gelato a -7°/-8°C nella fase finale della mantecazione inserire il caffè in polvere tostato. Abbattere per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con polvere di caffè e zucchero cristallizzato KANDIS.

Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS idro e polvere di caffè a piacere



PER UN GRANDE MAESTRO,  
UNO ZUCCHER DA 10 E LODE

Il Maestro Gelatiere  
Antonio Mezzalira  
ha scelto  
Italia Zuccheri



Italia  
Zuccheri

# STECCO AL CARAMELLO

di ANTONIO MEZZALIRA



**KaNDIS IDRO:**  
all'interno del gelato  
dona un piacevole  
effetto di croccantezza

## Ingredienti

Per il gelato al CARAFIN con base crema 50

Latte fresco intero	570 g
Panna 35% mg	160 g
Latte in polvere magro	55 g
Carafin	100 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	50 g
Destrosio	30 g
Base crema 50	35 g

## Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti. Quando la miscela è pastorizzata raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura. Filtrare il tutto e mantecare la miscela.

## Ingredienti

Per la copertura

Cioccolato di copertura fondente	850 g
Burro di cacao	150 g

## Procedimento

Scaldare ed utilizzare per la copertura  
Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS.



PER UN GRANDE MAESTRO,  
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Gelatiere  
Antonio Mezzalira  
ha scelto  
Italia Zuccheri





# SABLÈS AL CACAO

di STEFANO LAGHI

## Ingredienti

### Per l'impasto

Burro	500 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Tuorli	70 g
Farina	500 g
Cacao in polvere	70 g

## Procedimento

Impastare burro e farina , aggiungere poi tutti gli altri ingredienti .

Far raffreddare l'impasto in frigo poi formare dei rotolini di gr. 200 lunghi 40cm. Raffreddare ancora poi pennellare di albume ed arrotolare nello zucchero KANDIS.

Tagliare dei dischi di 2 cm di spessore e cuocere in forno a 180° C a valvola aperta.



**KaNDIS:** dona ai prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NO E150)





# RUSTICI AI MIRTILLI

di STEFANO LAGHI

## Ingredienti

### Per l'impasto

Farina	500 g
Burro	150 g
Zucchero Vagliato Grande	175 g
Uova intere	125 g
Baking	10 g
Bustina mirtillo tipo "pompadour"	20 g

## Procedimento

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova poi infine la farina .

Stendere l'impasto su di una teglia e far raffreddare in frigorifero.

Una volta tolto dal frigo tirare l'impasto allo spessore di 4 mm, pennellare di albume e cospargere di zucchero KANDIS

Cuocere in forno a 170° C a valvola aperta .



**KaNDIS:** dona ai  
prodotti da forno una  
croccante doratura al  
caramello (NO E150)



# CROISSANT MUSCOVADO

di OMAR BUSI

## Ingredienti

### Per l'impasto

Farina di frumento W 350	1500 g
Lievito madre	335 g
Latte fresco intero alta qualità	650 g
Yogurt naturale intero	285 g
Zucchero Muscovado	300 g
Sale fino	20 g
Bacca vaniglia	1
Lievito compresso	40 g
Burro piatto	1000 g

### Per il decoro

Crustallo Kandis	Q.B.
------------------	------

## Procedimento

Impastare la farina, il lievito madre, il latte e lo yogurt. Aggiungere poi lo zucchero. Infine inserire il lievito, la vaniglia e il sale. L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico. Dividere in due bocce e abbattere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura. Sfogliare ogni pastone con una placca di burro da 1000g. Dare tre pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega). Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm (larghezza 38cm). Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nella classica forma. Posizionare su una placca, lucidare con uovo e panna (50/50) e mettere a lievitare per 5/6 ore a 22°C. Infornare a 180°C. Cuocere per 12 minuti circa poi lucidare con sciroppo di zucchero e decorare con scaglie di Kandis.



**MuSCOVaDO:**  
zucchero di canna non  
raffinato che dona  
naturalmente sentori di  
liquirizia e frutta candita



**KaNDIS:** dona ai  
prodotti da forno una  
croccante doratura al  
caramello (NO E150)



# TRECCIA alle MANDORLE

di OMAR BUSI

## Ingredienti

### Per la crema di mandorle

Mandorle grezze	300 g
Zucchero Cristallo Fine	200 g
Zucchero Muscovado	100 g
Albume pastorizzato	120 g

### Per il decoro della crema

Uvetta rigenerata	Q.B.
Noci spezzettate	Q.B.

## Ingredienti

### Per la pasta sfoglia

Farina per sfoglia W 300	1000 g
Acqua fredda	550 g
Vermouth bianco	70 g
Sale fino	20 g
Zucchero Fondente in Polvere	20 g
Burro piatto	1000 g

## Procedimento

### Per l'impasto

Impastare in planetaria i primi tre ingredienti per una ventina di minuti poi lasciare riposare in frigo per 60 minuti circa. Appiattire il burro e coprirlo con la pasta.

Dare 2 pieghe a 4 lasciare riposare per 2 ore in frigo poi dare altre 2 pieghe a 4.

Utilizzare il giorno seguente.



# TRECCIA alle MANDORLE

di OMAR BUSI

## Procedimento

### Lavorazione treccia

Tirare la sfogliata allo spessore di 2,5mm. Stendere la crema di mandorle poi a pioggia le noci spezzettate e l'uvetta rigenerata. Coprire con in secondo strato di sfoglia e ritagliare dei rettangoli 3x15 cm. Chiuderli come un kranz.

Posizionare su una placca e infornare a 180°C per 20 minuti circa.

Continuare la cottura, per asciugarli bene, a 130°C per altri 20 minuti circa.

Una volta raffreddati glassare con una glassa piangente (fatta con zucchero fondente in polvere reidratato con un 22% di polpa d'albicocche) portata ad una temperatura di 50/60°C MAX e fare cadere e alcuni cristalli di Kandis.



**KaNDIS:** dona ai  
prodotti da forno una  
croccante doratura al  
caramello (NO E150)



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Omar Busi  
ha scelto  
Italia Zuccheri



# Sablé al Caracocco

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

## Ingredienti

Burro fresco	324 g
Farina debole	324 g
Uova intere	50 g
Zucchero Carafin	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	50 g
Cocco rapè	75 g
Farina di mandorle	75 g
Sale	2 g
Kandis	75 g

## Procedimento

Sabbiare la farina con il burro. Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti. Amalgamare bene e stendere in un quadro alto 1cm e lasciar riposare per 8 ore. Tagliare della dimensione desiderata e infornare a 165°C per 12 minuti circa. Decorare con spolvero



# Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

## Composizione

1. Streusel CARAFIN e cannella
2. Mele al Calvados
3. Mousse Caramello



## Ingredienti mele al Calvados

Mele Granny Smith	350 g
Burro fresco	30 g
Zucchero Vagliato Fine	60 g
Pectina	2 g
Zeste di lime	1
Bacca vaniglia	1

## Procedimento mele al Calvados

Mondare le mele e tagliarle a cubetti piccoli. Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere le mele e saltarle. Incorporare lo zucchero mischiato con la pectina, la vaniglia e il lime e far sciogliere accuratamente. Sfumare infine con il calvados. Abbattere in positivo.

## Ingredienti Streusel

Burro fresco	100 g
Farina debole	100 g
Zucchero Vagliato Fine	50 g
Zucchero Carafin	50 g
Farina di mandorle	100 g
Cannella in polvere	2 g
Sale	2 g

## Procedimento Streusel

Con la foglia impastare velocemente tutti gli ingredienti tranne il KANDIS.

Una volta amalgamati, aggiungere anche il KANDIS.

Trasferire su una teglia e far raffreddare

Cuocere a valvola aperta per 12-14 min. a 170° C

Per usarlo come fondo di una torta, aggiungere l'1% di Baking.



# Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

## Ingredienti Mousse

Albume pastorizzato	185 g
Panna fresca 35%	630 g
Zucchero Carafin	175 g
Gelatina in fogli	10 g
Kandis idro	80 g

## Procedimento Mousse

Montare la meringa ben ferma con il CARAFIN e l'albume pastorizzato o liottizzato.

Sciogliere la gelatina in fogli insieme a un po' di panna.

Semi montare lucida la panna. Amalgamare meringa e panna e aggiungere il KANDIS IDRO.

Dressare negli stampi e abbattere.



# Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



## Composizione

1. Brownie al MUSCOVADO & KANDIS
2. Supercrocante
3. Gelatina alla pesca
4. Bavarese alla nocciola (base crema al CARAFIN)

## Ingredienti per il Supercrocante

Pailleté Feulletine	230 g
Cioccolato al latte 38%	110 g
Pasta nocciola	110 g

## Procedimento Supercrocante

Fondere il cioccolato. Mescolate tutti e tre gli ingredienti.  
Utilizzare subito.

## Ingredienti per la gelatina alla pesca

Polpa di pesca	470 g
Zucchero Fondente in Polvere	20 g
Gelatina in polvere 180 Bloom	6 g

## Procedimento per la gelatina a freddo

Reidratare la gelatina. Sciogliere lo zucchero fondente nella polpa di pesca. Scaldare solo una piccola parte della polpa di pesca per incorporare la gelatina e aggiungere al resto.  
Colare e abbattere.

## Ingredienti crema al CARAFIN

Latte fresco intero	490 g
Panna fresca 35%	125 g
Zucchero Vagliato Fine	90 g
Zucchero Carafin	90 g
Uova tuorlo	155 g
Amido di riso	25 g
Amido di mais	20 g

## Procedimento crema al CARAFIN

Scaldare latte e panna. Amalgamare i tuorli con gli zuccheri e gli amidi. Versare i liquidi sui tuorli e cuocere sino a 82°C  
Abattere in positivo.



# Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



KANDIS: donad prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NOE15)

## Ingredienti per la bavarese

Crema Carafin	585 g
Pasta nocciola	200 g
Panna fresca 35%	780 g
Gelatina in fogli	17 g

## Procedimento per la bavarese

Mixare la crema con la pasta nocciola. Sciogliere la gelatina reidratata con una piccola parte di panna. Emulsionare con la crema alla nocciola. Montare la restante panna, unire i due composti e utilizzare immediatamente.

## Ingredienti per il brownie Muscovado & Kandis

Burro fresco	220 g
Farina debole	110 g
Uova intere	166 g
Zucchero Muscovado	100 g
Zucchero Vagliato Fine	55 g
Cristallo Kandis	125 g
Zucchero invertito	30 g
Copertura 70%	166 g
Panna fresca 35%	28 g

## Procedimento

In planetaria far girare con a foglia il burro con gli zuccheri. Aggiungere la copertura, poi la panna e le uova tiepide e lasciare amalgamare bene. Aggiungere infine il KANDIS e versare nello stampo.



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Silvia Federica Boldetti  
ha scelto  
Italia Zuccheri

# Tartufo croccante al Carafin

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



**CaRAFIn** ottimo  
sostituto del caramello  
No E150, stessa resa  
del saccarosio

## Per il tartufo

Pasta nocciola	255 g
Cioccolato fondente 55%	75 g
Cioccolato al latte 40%	180 g
Zucchero Kandis	70 g

## Per la finitura

Cioccolato fondente	
Cacao 22-24	200 g
Zucchero Carafin	200 g

## Per lo zucchero da decoro

Zucchero Kandis  
Alcol 95°  
Colorante oro in polvere  
Gomma lacca



**KaNDIS:** dona ad  
prodotti da forno una  
croccante doratura al  
caramello (NO E150)

## Procedimento

Unire il cioccolato precristallizzati alla pasta nocciola. Temperare la massa a 24°. Aggiungere il Kandis polverizzato al cutter, dressare negli stampi e lasciar cristallizzare.

Sformare, passare nel cioccolato temperato e rotolare i tartufi nel carafin e cacao. Mescolare l'alcol al colore e poche gocce di gomma lacca. Versare sullo zucchero e mescolare finchè non sarà completamente ricoperto.

Lasciar asciugare su carta forno finchè toccandolo non sporcherà più le mani



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Silvia Federica Boldetti  
ha scelto  
Italia Zuccheri

# Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Silvia Federica Boldetti  
ha scelto  
Italia Zuccheri

## Cremoso all'albicocca e cioccolato

Polpa di albicocca	425g
Zucchero Carafin	42g
Tuorlo	105g
Cioccolato al latte 40%	425g

## Zucchero fondente al cacao

### Per la miscela acqua-cacao

Acqua	100g
Cacao 22-24	50g

### Per lo zucchero fondente

Zucchero Fondente in polvere	100g
Miscela acqua-cacao	35g

## Procedimento (Per il cremoso)

Cuocere a 82°C la polpa con lo zucchero Carafin e il tuorlo.  
Versare sul cioccolato ed emulsionare

## Procedimento (Per lo zucchero fondente al cacao)

Scaldare l'acqua e mescolarla con il cacao .  
Aggiungere la miscela bollente allo zucchero fondente in polvere.  
Scaldare intorno ai 50°C e decorare gli éclair.



**FONDeNte iN  
PoLveRE**  
Ideale per realizzare creme  
al burro e altre creme  
spalmabili



**CaRAFIN** ottimo  
sostituto del caramello  
No E150, stessa rosa  
del saccarosio

Inserisci testo

# Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

## Montaggio:

Riempire gli éclair con il cremoso. Decorare con lo zucchero fondente al cacao, il Kandis idrofobico colorato d'oro e uno spicchio di albicocca.

## Per decorare

Kandis Idrofobico  
Polvere oro



FONDENTE IN  
PoLVERE

ideale per realizzare basi  
schiumose a freddo  
direttamente in planetaria



KaNDIS IDRO:  
all'interno del gelato  
dona un piacevole  
effetto di croccantezza



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Silvia Federica Boldetti  
ha scelto  
Italia Zuccheri



# Sbriciolata Lemon Pie

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

## Per la sbriciolata

Farina debole	115g
Fecola	20g
Baking	1g
Burro	121g
Cocco rapè	64g
Zucchero Muscovado	80g
Farina di mais	28g
Uova	40g
Zucchero Kandis	30g
Baccello di vaniglia	n.1

## Per la crema al limone

Succo di limone	253g
Uova	253g
Zucchero vagliato fine	145g
Cioccolato bianco 35%	220g
Burro di cacao	35g
Gelatina 180 bloom	3g
Acqua per gelatina	15g
Zeste di limone	n.1
Burro fresco 82%	85g

## Procedimento (per La sbriciolata)

Mescolare la farina frolla, la fecola e il burro in planetaria e farla girare con la foglia senza impastare troppo.  
Aggiungere il resto degli ingrediente e finire di impastare.  
Formare un panetto rettangolare e lasciar riposare in frigo per 8 ore.

## Procedimento (per la crema)

Cuocere a 82° il succo di limone, le uova lo zucchero.  
Versare sul cioccolato bianco, burro di cacao e le zeste di limone.  
Aggiungere il burro a 40°. Lasciar riposare 8 ore in frigo



**KaNDIS:** dona ai prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NO E150)



**CRISTALLO FINE:** ideale dove sono richieste alte prestazioni



**MUSCOVADO:** zucchero di canna non raffinato che dona naturalmente sentori di liquirizia e frutta candita

Inserisci testo

# Sbriciolata Lemon Pie

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



FONDENTE IN  
POLVERE

ideale per realizzare basi  
schiumose a freddo  
direttamente in planetaria

## Per la gelatina agrumata

Succo di limone	100g
Succo di mandarino di Ciaculli	200g
Zucchero Vagliato fine	70g
Gelatina in polvere 200 bloom	5g
Acqua per gelatina	20g

## Per la meringa fiammata

Albume liottizzato	200g
Zucchero Fondente in polvere	400g

## Procedimento (per La sbriciolata)

Reidratare la gelatina. Scaldare la polpa e sciogliere in essa lo zucchero. Aggiungere la gelatina. Colare negli stampi e abbattere.

## Procedimento (per la meringa italiana)

Montare in planetaria a neve ben ferma. Utilizzare immediatamente.

