PROGETTO CROSTATE

Confis-Express
Das Beste für Pâtisserie und Confiserie

pavoni® ITALIA

PROGETTO CROSTATE

Mürbteig-Tartes auf “Neue Art”

« Une nouvelle façon de concevoir les tartes »

Pavoni präsentiert zusammen mit Gianluca Fusto das innovative PROGETTO CROSTATE und rückt das Mürbeteiggebäck in ein neues Licht.

WENN DIE “TARTE” ZUM KUNSTWERK WIRD
Pavoni und der Chefpatissier Gianluca Fusto sind einer Idee von Fabrice David aus dem Jahre 2007 gefolgt und haben ein System für die einfachere Zubereitung von nicht nur schönen, sondern auch köstlichen Mürbeteigtartes entwickelt.

Gianluca Fusto
chef pasticcere

Pavoni et Gianluca Fusto présentent l'innovant PROGETTO CROSTATE, une nouvelle façon de concevoir la tarte.

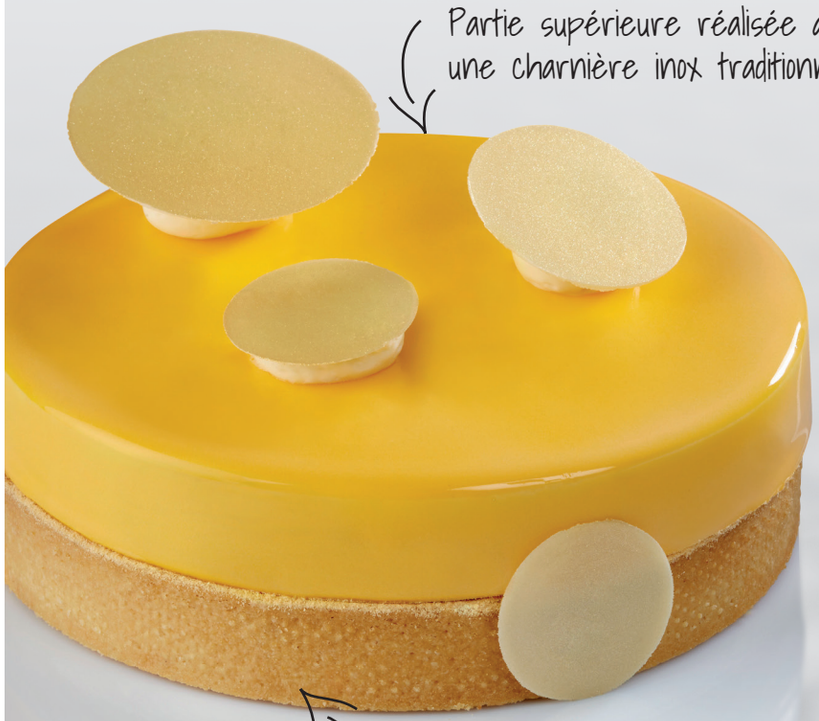
LA TARTE DEVIENT UNE ŒUVRE D'ART
S'inspirant d'une idée de Fabrice David datant de 2007, Pavoni et le maître pâtissier Gianluca Fusto ont mis au point un système pour réaliser facilement des tartes parfaites gustativement et visuellement.

pavoni® ITALIA

PROGETTO CROSTATE

Der obere Teil wird mit einem herkömmlichen Edelstahlring zubereitet.

Partie supérieure réalisée avec une charnière inox traditionnelle.



Die Idee...

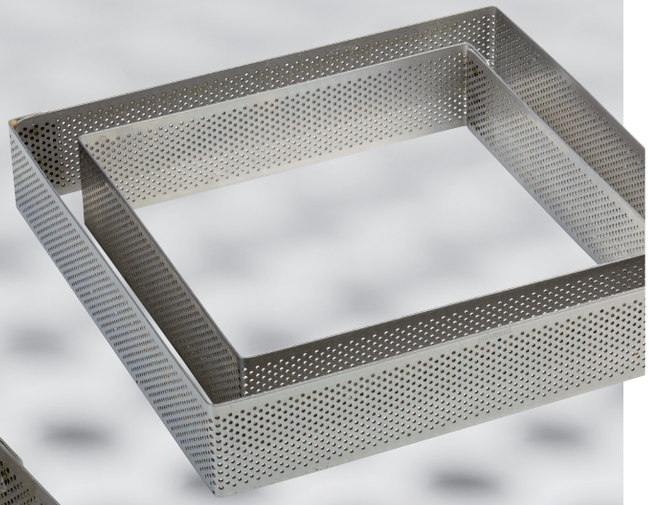
Die innovative Idee besteht darin, verschiedene Hilfsmittel so zu kombinieren, dass perfekte Mürbeteigkuchen zubereitet werden können.

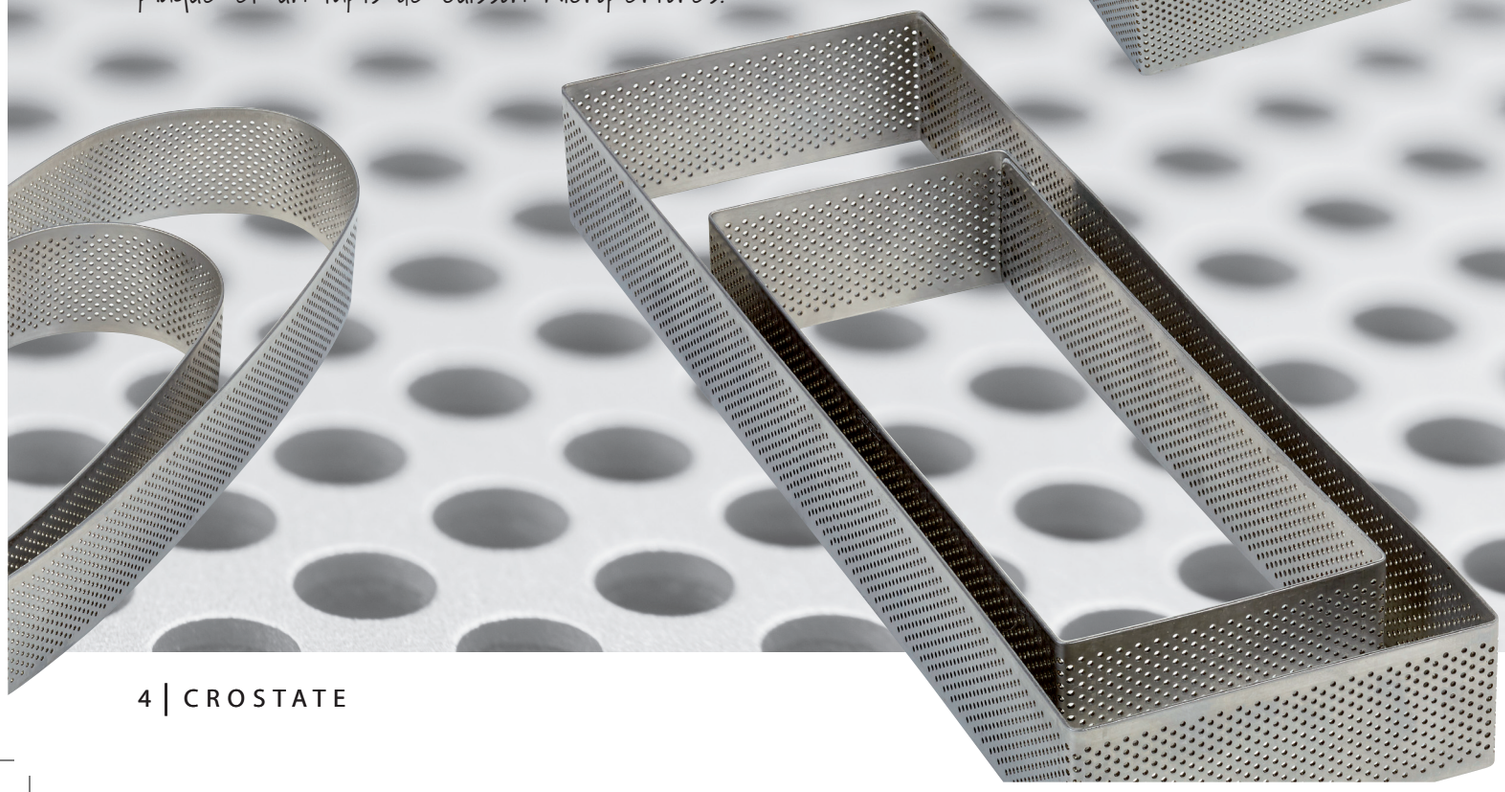
L'idée...

L'idée innovante est partie de l'envie de créer un ensemble d'équipements permettant d'obtenir des tartes avec une finition parfaite.

Die Basis wird mit gelochtem Ring, Backblech und Unterlage zubereitet.

Base réalisée avec une charnière, une plaque et un tapis de cuisson microperforés.





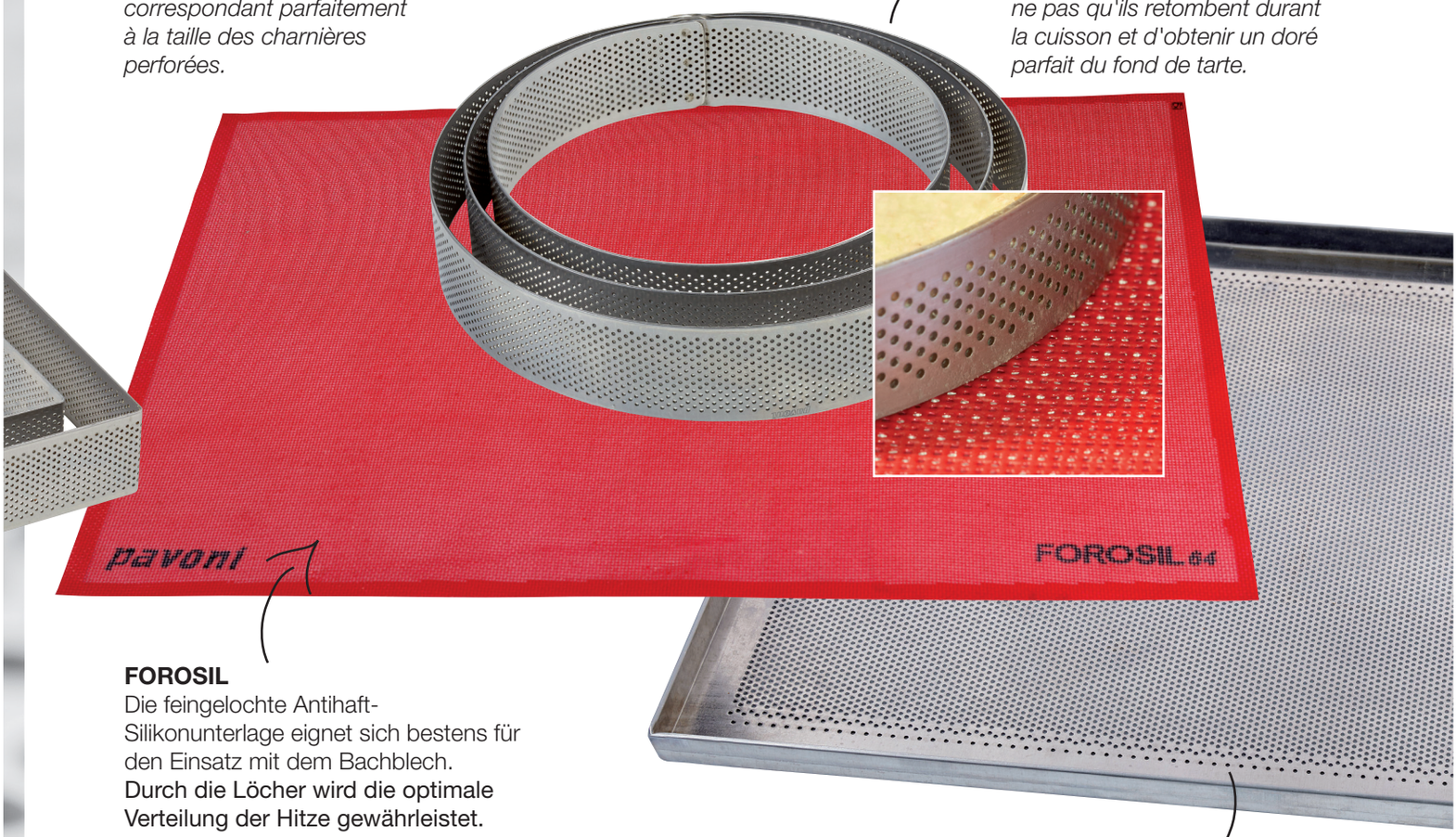
Genaueres zum PROGETTO CROSTATE
Qu'est ce que c'est

GLATTE EDELSTAHLRINGE
für die Zubereitung von perfekt zu den gelochten Ringen passenden Schichten.

CHARNIÈRES INOX LISSES
pour créer des couches correspondant parfaitement à la taille des charnières perforées.

GELOCHTE EDELSTAHLRINGE
Schlüssel des Systems.
Durch die Löcher im Ring bleibt der Tortenrand stabil und fällt beim Backen nicht zusammen.
Zudem wird die Oberfläche gleichmäßig gebräunt.

CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES
Produit clé de ce système.
La présence des microperforations permet de soutenir les bords de la tarte pour ne pas qu'ils retombent durant la cuisson et d'obtenir un doré parfait du fond de tarte.



FOROSIL
Die feingelochte Antihaft-Silikonunterlage eignet sich bestens für den Einsatz mit dem Bachblech.
Durch die Löcher wird die optimale Verteilung der Hitze gewährleistet.

Tapis de cuisson en silicone microperforé. Grâce à ses caractéristiques anti-adhérentes, il est le complément idéal à associer à la plaque.
Les microperforations facilitent la distribution de la chaleur de manière optimale.

COD: **FOROSIL64**

GELOCHTES BACKBLECH
Durch die Löcher wird die Hitze besser verteilt und gewährleistet so ein gleichmäßiges Durchbacken des Produkts.

PLAQUE MICROPERFORÉE
Grâce à ses microperforations, la plaque permet d'avoir une meilleure distribution de la chaleur ainsi qu'une excellente cuisson et finition du produit.

COD: **JF6040D20P00G**
DIM: 600 x 400 mm

PROGETTO CROSTATE

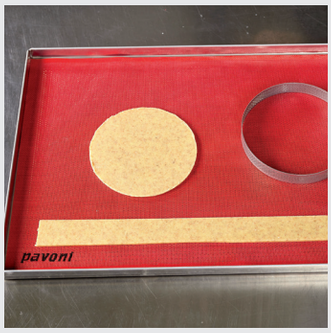
Tipps und Anregungen
Suggestions d'utilisation

Den Mürbeteig nach eigenem Rezept zubereiten und mindestens sechs Stunden lang bei +4°C kühlstellen. Den Teig auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen und mindestens eine Stunde lang in den Gefrierschrank stellen. Die Formen wie gezeigt mit dem Teig auskleiden und bei 165°C im Umluftofen backen

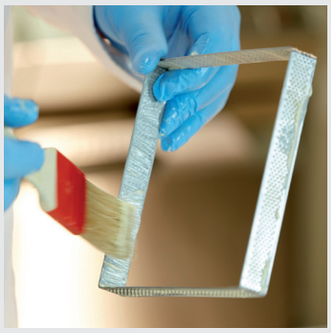
Préparez la pâte brisée selon votre recette et faites-la reposer au frigo à +4 °C pendant au moins six heures. Étalez la pâte brisée sur une épaisseur de 2,5 mm puis placez-la au congélateur pendant au moins une heure. Passez aux autres étapes (voir photos) et enfournez à 165 °C dans un four à chaleur tournante.

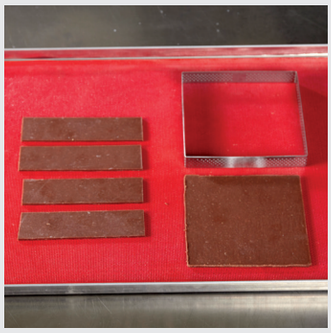
Step by step...

RUNDE UND OVALE MÜRBETEIGTARTES / TARTE RONDE ET OVALE



QUADRATISCHE UND RECHTECKIGE MÜRBETEIGTARTES / TARTE CARRÉE ET RECTANGULAIRE





STEP 1
Den ausgerollten Teig mit dem gewählten Edelstahlring ausstechen.

ÉTAPE 1
Coupez la pâte brisée avec la charnière inox sélectionnée.

STEP 2
Die gelochte Form leicht mit Butter einfetten.

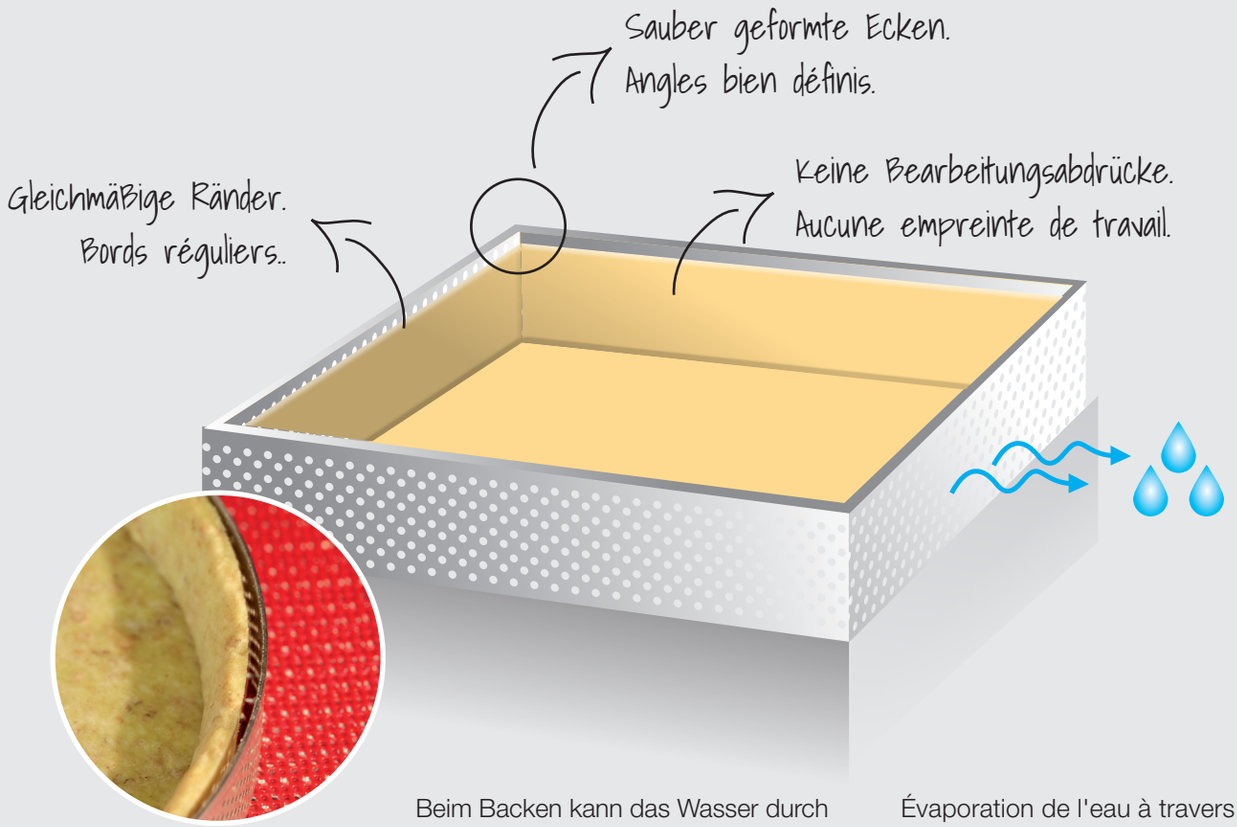
ÉTAPE 2
Beurrez la charnière microperforée.

STEP 3
Für den Rand geeignete Streifen zuschneiden.

ÉTAPE 3
Réalisez les bandes sur mesure pour les bords.

STEP 4
Den Rand mit dem Teig auskleiden, und den Teig gut andrücken. Den überschüssigen Teig eventuell abschneiden.

ÉTAPE 4
Placez la pâte brisée à l'intérieur de la charnière. Appuyez bien la pâte brisée contre les bords de la charnière.Recoupez la pâte brisée au besoin.



Beim Backen löst sich der Teig von der Form und hebt sich vom Edelstahlrand ab.

La pâte brisée se détache du moule pendant la cuisson et rétrécit par rapport à la charnière inox.

Beim Backen kann das Wasser durch die Löcher in der Form verdampfen.

↓

Gleichmäßiges Backen.

↓

Perfektes Entformen.

Évaporation de l'eau à travers les microperforations en phase de cuisson.

↓

Cuisson homogène.

↓

Démoulage parfait du fond de tarte.

Weniger Risiko im Vergleich zur herkömmlichen Zubereitung

Keine Blasen.
Keine eingefallenen Ränder.
Keine Unregelmäßigkeiten.
Keine Böden, die sich nicht von der Unterlage lösen.

Réduction des risques de la méthode traditionnelle

Bulles.
Bords qui retombent.
Irrégularités.
Fonds de tarte qui ne se démoulent pas de la plaque.

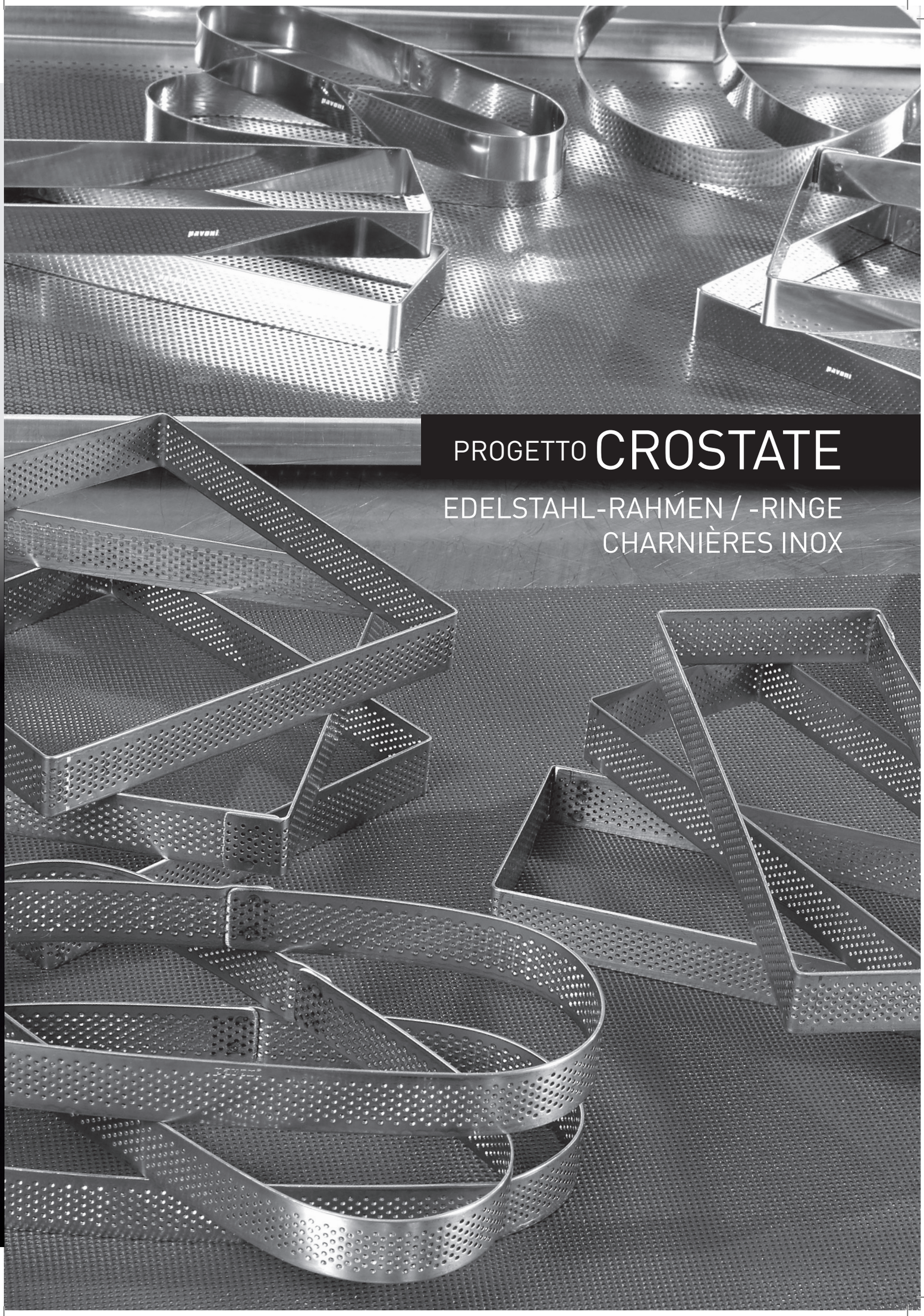
Le crostate
by Gianluca Fusto

Aura

Mürbeteig mit Dinkel, weißen Avola-Mandeln und Erdbeeren.
Pâte brisée à l'épeautre, amande blanche d'Avola et fraises.

Benutzte Artikel:
Articles utilisés :

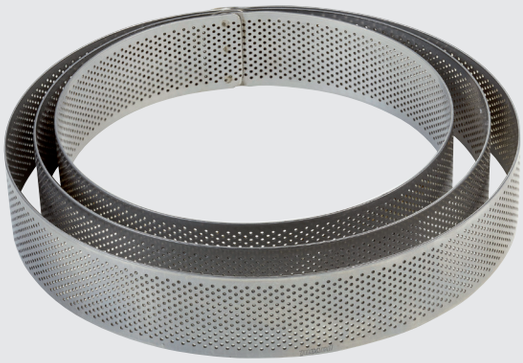
COD. JF6040D20P00G
COD. FOROSIL64
COD. XF299020
COD. X288020
COD. PX303



PROGETTO CROSTATE

EDELSTAHL-RAHMEN / -RINGE
CHARNIÈRES INOX

GELOCHTE RUNDE EDELSTAHL-RINGE / CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES RONDES

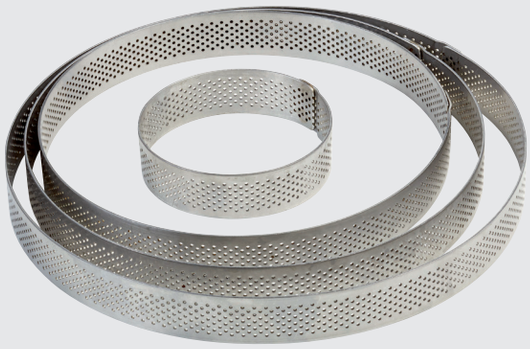


HÖHE
HAUTEUR
3,5 cm

COD. XF1535
ø 15 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 14 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *parts*

COD. XF1735
ø 17 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 16 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
4/6 Portionen / *parts*

COD. XF1935
ø 19 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 Portionen / *parts*



HÖHE
HAUTEUR
2 CM

COD. XF1520
ø 15 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 14 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *parts*

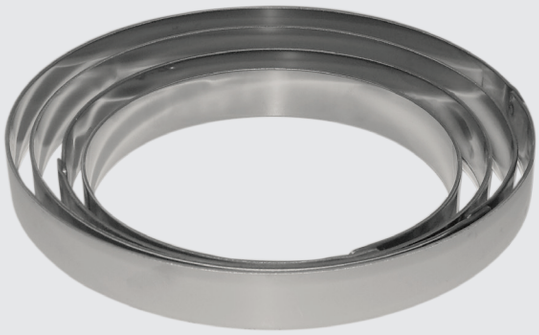
COD. XF1720
ø 17 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 16 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
4/6 Portionen / *parts*

COD. XF1920
ø 19 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 porzioni / *portions*

COD. XF0720
ø 7 cm Edelstahl-Ring / *Charnière inox*
ø 6 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
Für eine Portion / *Part individuelle*

PROGETTO CROSTATE

RUNDE EDELSTAHL-RINGE
CHARNIÈRES INOX RONDES



HÖHE
HAUTEUR
2 CM

COD. X1202
ø 12 cm - 2/4 Portionen / *parts*

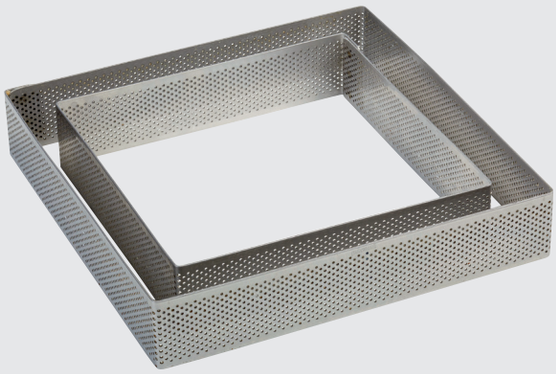
COD. X1402
ø 14 cm - 2/4 Portionen / *parts*

COD. X1602
ø 16 cm - 4/6 Portionen / *parts*

COD. X1802
ø 18 cm - 6/8 Portionen / *parts*

PROGETTO CROSTATE

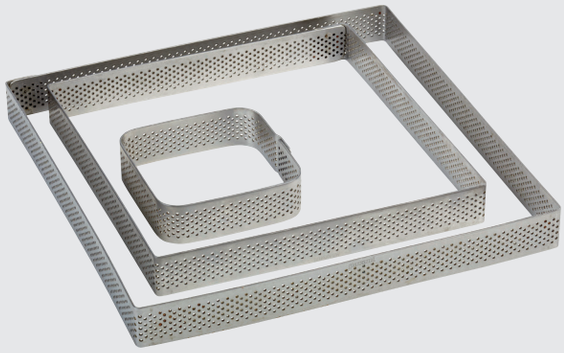
GELOCHTE QUADRATISCHE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES CARRÉES



HÖHE
HAUTEUR
3,5 cm

COD. XF151535
15x15 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
14x14 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

COD. XF191935
19x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
18x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 Portionen / *Parts*



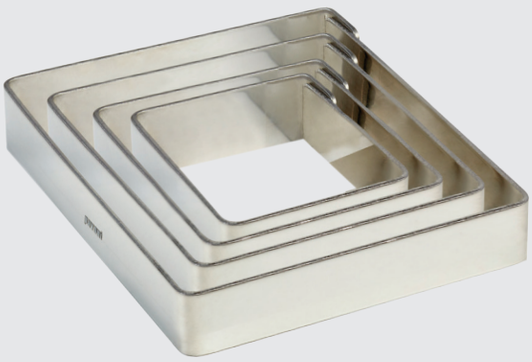
HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. XF151520
15x15 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
14x14 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

COD. XF191920
19x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
18x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 Portionen / *Parts*

COD. XFO656520
mit abgerundeten Ecken
avec angles arrondis
6,5x6,5 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
5,5x5,5 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
Für eine Portion / *Part individuelle*

QUADRATISCHE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX CARRÉES



HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. X121220
12x12 cm - 2/4 Portionen / *Parts*

COD. X141420
14x14 cm - 2/4 Portionen / *Parts*

COD. X161620
16x16 cm - 4/6 Portionen / *Parts*

COD. X181820
18x18 cm - 6/8 Portionen / *Parts*

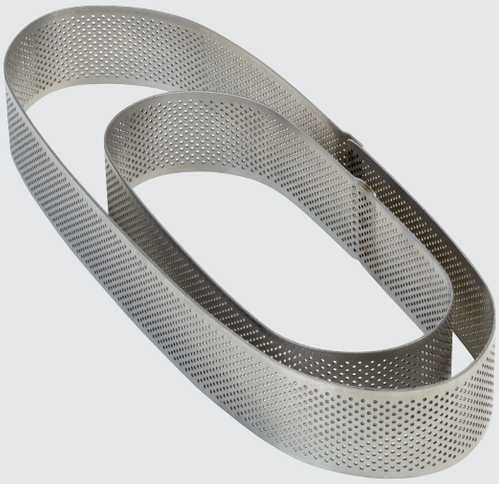
PROGETTO CROSTATE

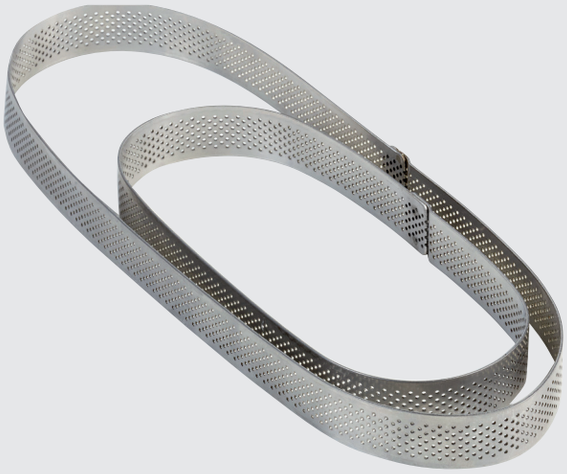
OVALE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX OVALES

HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. XO186020
ø 6x18 cm - 2/4 Portionen / *Parts*

COD. XO288020
ø 8x28 cm - 4/6 Portionen / *Parts*





GELOCHTE OVALE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES OVALES

HÖHE
HAUTEUR
3,5 cm

COD. XFO197035
ø 7x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
ø 6x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

COD. XFO299035
ø 9x29 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
ø 8x28 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
4/6 Portionen / *Parts*

HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. XFO197020
ø 7x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
ø 6x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

COD. XFO299020
ø 9x29 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
ø 8x28 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
4/6 Portionen / *Parts*

PROGETTO CROSTATE

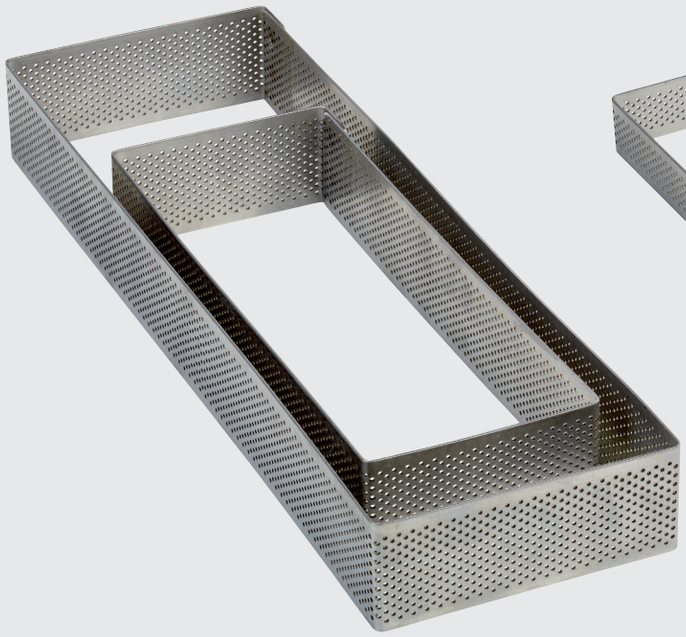
RECHTECKIGE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX RECTANGULAIRES

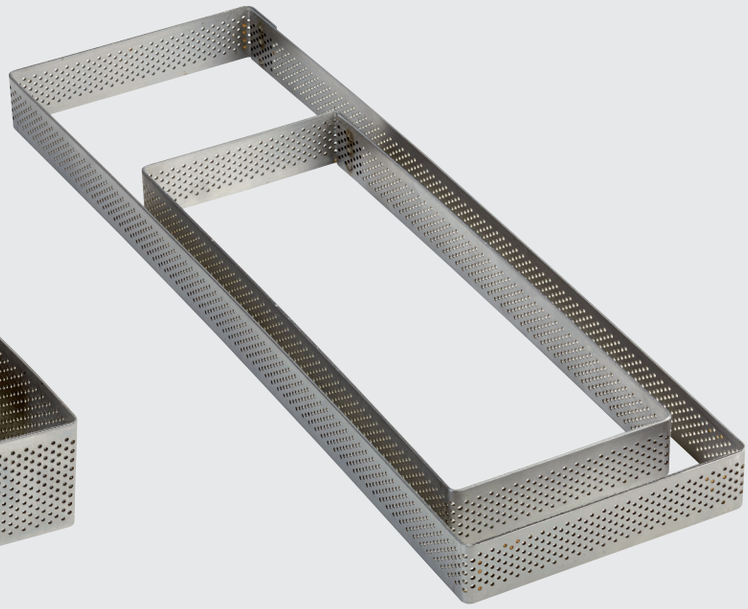
HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. X186020
6x18 cm - 2/4 Portionen / *Parts*

COD. X288020
8x28 cm - 4/6 Portionen / *Parts*

GELOCHTE RECHTECKIGE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES RECTANGULAIRES





HÖHE
HAUTEUR
3,5 cm

COD. XF197035
7x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
8x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

COD. XF299035
9x29 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
8x28 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 Portionen / *Parts*

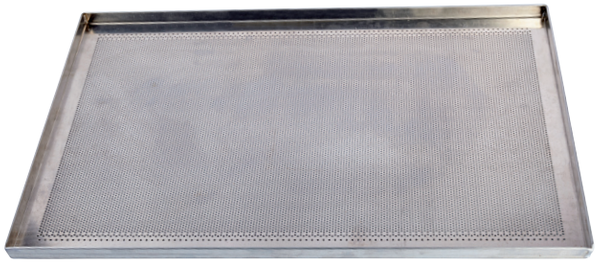
HÖHE
HAUTEUR
2 cm

COD. XF197020
7x19 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
8x18 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
2/4 Portionen / *Parts*

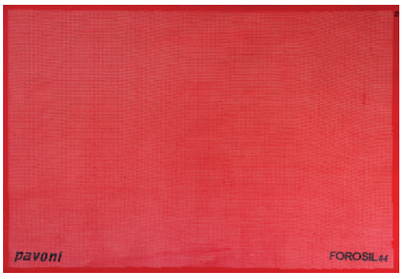
COD. XF299020
9x29 cm Edelstahl-Rahmen / *Charnière inox*
8x28 cm Gebackener Mürbeteigkuchen
Tarte cuite
6/8 Portionen / *Parts*

PROGETTO CROSTATE

Übersicht / Résumé des articles



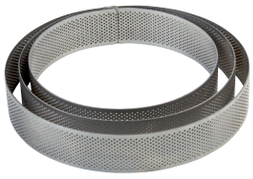
BACKBLECH / PLAQUE 60x40 - COD. JF6040D20P00G



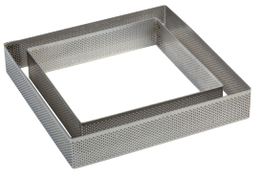
UNTERLAGE / TAPIS - COD. FOROSIL64

GELOCHTE EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX MICROPERFORÉES

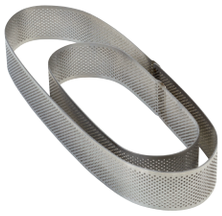
HÖHE / HAUTEUR 3,5 cm



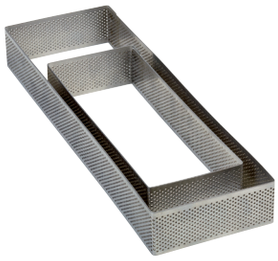
COD. XF1535 ø 15 cm
COD. XF1735 ø 17 cm
COD. XF1935 ø 19 cm



COD. XF151535 15x15 cm
COD. XF191935 19x19 cm

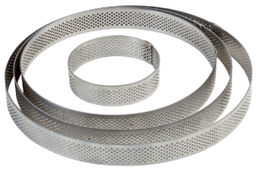


COD. XFO197035 ø 7x19 cm
COD. XFO299035 ø 9x29 cm

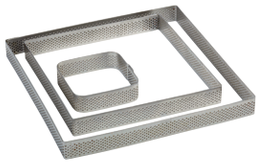


COD. XF197035 7x19 cm
COD. XF299035 9x29 cm

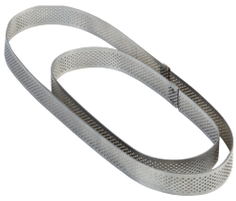
HÖHE / HAUTEUR 2 cm



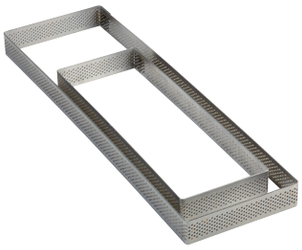
COD. XF1520 ø 15 cm
COD. XF1720 ø 17 cm
COD. XF1920 ø 19 cm
COD. XF0720* ø 7 cm



COD. XF151520 15x15 cm
COD. XF191920 19x19 cm
COD. XFO656520* 6,5x6,5 cm



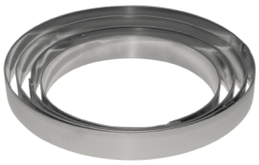
COD. XFO197020 ø 7x19 cm
COD. XFO299020 ø 9x29 cm



COD. XF197020 7x19 cm
COD. XF299020 9x29 cm

EDELSTAHL-RAHMEN
CHARNIÈRES INOX

HÖHE / HAUTEUR 2 cm



COD. X1202 ø 12 cm
COD. X1402 ø 14 cm
COD. X1602 ø 16 cm
COD. X1802 ø 18 cm

COD. X121220 12x12 cm
COD. X141420 14x14 cm
COD. X161620 16x16 cm
COD. X181820 18x18 cm

COD. XO186020 ø 6x18 cm
COD. XO288020 ø 8x28 cm

COD. X186020 6x18 cm
COD. X288020 8x28 cm

* Für eine Portion / *Part individuelle*

Alle Artikel von PAVONI ITALIA sind aus für Lebensmittel geeigneten Materialien entsprechend der neuen gesetzlichen Verordnungen hergestellt.
Alle Angaben sind streng freibleibend.
Druckfehler & Irrtum vorbehalten.
Abbildungen, Gewichte und Maßangaben können vom Original abweichen.

Tous les articles PAVONI ITALIA sont réalisés avec des matériaux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires conformément aux nouvelles dispositions prévues par la loi.
Les photos du présent catalogue ne présentent pas un caractère obligatoire.
Les poids et les mesures peuvent faire l'objet de modifications.

www.pavonitalia.com

https://www.facebook.com/PavoniProfessional
http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA
http://instagram.com/pavonitalia
https://twitter.com/pavonitalia
http://it.pinterest.com/pavonitalia/

PAVONI ITALIA S.P.A. | VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISIO BG ITALIA
TEL. + 39 035 49 34 111 | FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM | WWW.PAVONITALIA.COM

Organizzazione con sistema di gestione certificato
ISO 9001:2008

PAVONI ITALIA S.p.A. ist der offizielle Sponsor von:
PAVONI ITALIA S.p.A. est le sponsor officiel de :

International School of pastry arts

CAST ALIMENTI
i mestieri del gusto
www.castalimenti.it

icook scuola di cucina

ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

Vetriebspartner für Deutschland & Österreich:

Confis-Express GmbH
Messerschmittstraße 23
89231 Neu-Ulm

Telefon: +49 (0) 731 70791 141
Telefax: +49 (0) 731 70791 133
http://www.confis-express.de
info@confis-express.de

pavoni® ITALIA