

★ ★ ★ ★ ★
CAMEL
PASTICCERIA

*La qualità
per l'alta pasticceria
internazionale*



Via della Roggia, 20
33040 Marsure di Povoletto
Udine - Italy
Tel. 0432 664144 - Fax 0432 664147

info@cameldistillerie.it
www.cameldistillerie.it



.....
Infusi e distillati

BAGNE PER PASTICCERIA, GELATERIA, RISTORANTE - Bagne a basso grado



GUSTI DISPONIBILI:

- 21°
- Alkermes (rosso)
 - Maraschino
 - Caffè Moka
 - Curacao
 - Jamaïque bianco
 - S. George
- 16°
- 4 gusti frutta:
- Frutti di bosco
 - Frutta tropicale
 - Agrum
 - Frutta mista

PREPARAZIONE DELLA BAGNA

Sul retro di ogni bottiglia sono chiaramente indicate le dosi per la diluizione del prodotto che si effettua con la sola aggiunta di acqua. La bagna infatti contiene già zucchero sufficiente, perciò

si aggiunge soltanto acqua

16°

4 gusti con la naturale acidità del frutto. Le bagne a 16° permettono di preparare dolci a tenore alcolico praticamente nullo. Il prodotto, preparato con distillato di frutta e succo naturale del frutto e zucchero, esprime tutto il sapore del frutto fresco.

Conservazione: ricordarsi di conservare il prodotto già diluito in frigorifero.

21°

Sono disponibili i gusti classici. Per un pronto impiego nella gamma più importante dei dolci nazionali ed internazionali.

UTILIZZI

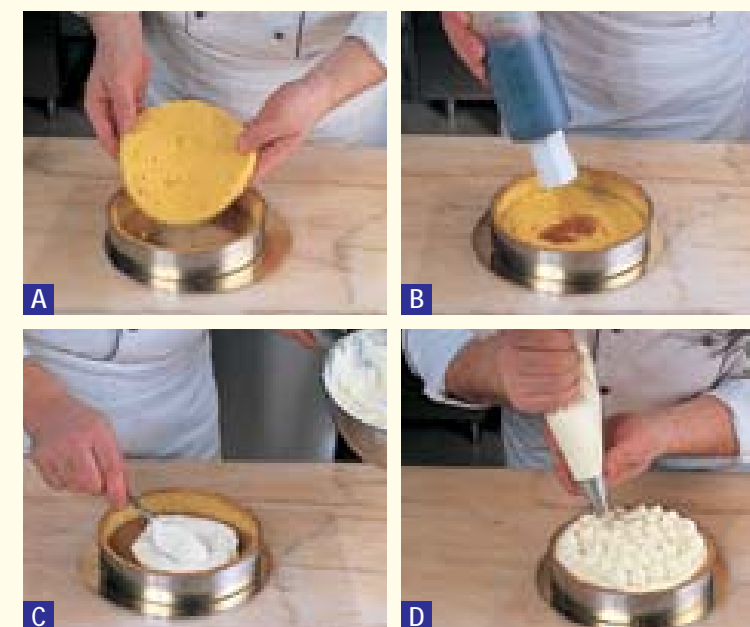
TIRAMISÙ

Composizione:
Savoardi o pan di spagna
Crema al mascarpone
Bagna Caffè Moka Camel

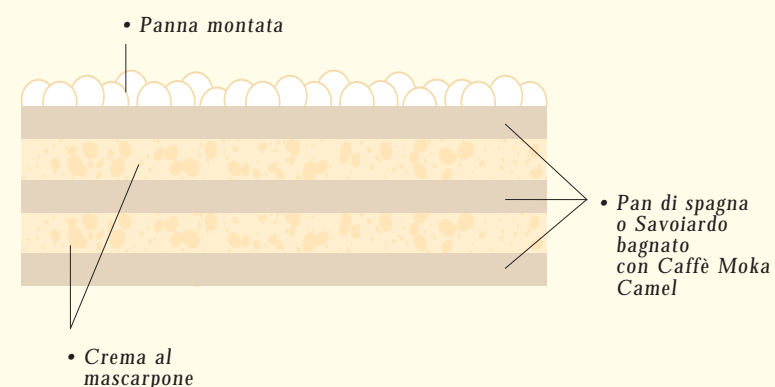
2 RICETTA

CREMA AL MASCARPONE:
24 g. Tuorli d'uovo
150 g. Gel glassa neutra Camel
750 g. Zucchero
3000 g. Mascarpone
1,5 l. Panna

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e la gel glassa neutra. Montare la panna con la gel glassa neutra (250 g di gel ogni litro di panna) ed amalgamarla delicatamente al composto. Stendere una base di savoiardi o pan di spagna ed inzuppare con la bagna al Caffè Moka. Ricoprire con la crema ottenuta e procedere a strati. Inzuppare abbondantemente ogni strato di savoiardo o pan di spagna. Terminare con uno strato di crema e spolverare con del cacao. Volendo si può decorare con panna.



- A) Disporre il Pan di spagna o Savoiaro
B) Inzuppare con la bagna Caffè Moka Camel
C) Alternare con la crema al mascarpone
D) Decorare con panna montata



PREPARAZIONE DELLA BAGNA

La preparazione accurata della bagna è un punto fondamentale per esaltare la superiorità dei distillati che stanno alla base dei nostri aromi alcolici. I profumi ed i sapori dei nostri ingredienti naturali hanno la caratteristica di persistere a lungo nel prodotto finito, rimanendo freschi e fragranti. Queste le fasi:

- 1) Preparazione dello sciroppo
- 2) Raffreddamento
- 3) Aggiunta del distillato
- 4) Maturazione

Preparare lo sciroppo di zucchero, versando lo zucchero in acqua calda (50°- 60°) seguendo le apposite tabelle di diluizione (vedi tabella allegata) (1).

Lasciar raffreddare lo sciroppo fino a temperatura ambiente onde evitare di disperdere i profumi del distillato (2). Successivamente aggiungere allo sciroppo la bagna (3).

Dopo l'aggiunta della bagna allo sciroppo tiepido devono trascorrere almeno 24 ore (o più) di maturazione (4) in un recipiente ben chiuso, durante questo passaggio le numerose sostanze aromatiche naturali presenti nel distillato si amalgamano con lo zucchero e vi si legano, conferendo al prodotto finito la caratteristica indispensabile della persistenza nel dolce. Una ricchezza di gusto che solamente un prodotto naturale può avere.

PRONTUARIO DELLE DILUIZIONI DEGLI ALCOOLATI A 70°

GRADAZIONE VOLUTA	10°	14°	16°	18°	20°
Kg. Zucchero	7	5	4.35	3.85	3.5
Litri acqua	7.5	4.8	3.9	3.2	2.7
Litri alcoolato 70°	2	2	2	2	2
Litri ottenuti	14	10	8.7	7.7	7
Kg. Ottenuti	16.5	11.8	10.2	9	8.2
Volume zucchero in litri	4.5	3.2	2.8	2.5	2.3

Sul retro di ogni bottiglia sono chiaramente indicate le dosi per la diluizione del prodotto con sciroppo di acqua e zucchero.

UTILIZZI

TORTA AL RHUM

Composizione:

Pan di spagna al cacao
Meringa al cacao
Crema parigina al Rhum
Uvetta al Rhum
Crema reale al Rhum

1 RICETTA

PAN DI SPAGNA AL CACAO:

270 g. Albume
200 g. Zucchero
150 g. Gel Glassa
al cioccolato Camel
180 g. Tuorli
150 g. Farina

Montare gli albumi con lo zucchero. Aggiungere a bassa velocità i tuorli e la gel glassa al cioccolato ed incorporare a mano la farina setacciata. Stendere su silpat e cuocere a 180°C a valvola aperta.

MERINGA AL CACAO:

200 g. Albume
100 g. Zucchero
100 g. Zucchero
50 g. Cacao

Montare gli albumi con lo zucchero. Mentre montano gli albumi, incorporare lo zucchero e il cacao. Stendere su carta da forno e cuocere a 180°C per 5 minuti a valvola aperta. Portare a 110°C e terminare la cottura.

CREMA PARIGINA AL RHUM:

200 g. Panna
200 g. Copertura Fondente
100 g. Rhum Guyana Camel
50 g. Crema pasticceria



Far bollire la panna e versarla sulla copertura fondente. Miscelare. Aggiungere il Rhum Guyana Camel e la crema pasticceria. Amalgamare il tutto.

UVETTA AL VAPORE:

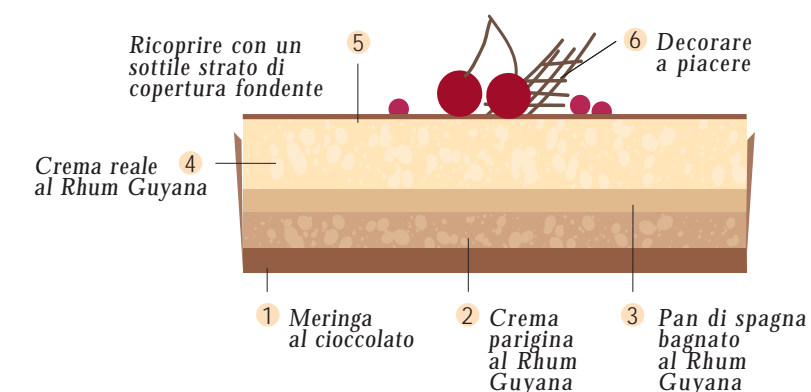
1000 g. Acqua
100 g. Rhum Guyana Camel
200 g. Uvetta

Portare ad ebollizione l'acqua ed il Rhum Guyana Camel. Collocare l'uvetta sopra al vapore usando un setaccio, coprire il tutto con un panno. Attendere il rigonfiamento e mettere da parte.

CREMA REALE AL RHUM:

400 g. Zucchero
50 g. Acqua
100 g. Glucosio
200 g. Gel Glassa
al cioccolato Camel
200 g. Tuorli
150 g. Rhum Guyana Camel
500 g. Burro

Riscaldare l'acqua, lo zucchero e il glucosio e la Gel glassa al cioccolato a 113°C. Montare i tuorli col Rhum Guyana Camel e versarli sopra la miscela ottenuta in precedenza. Aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti.



Specialità Originali

Le specialità originali CAMEL sono prodotte secondo ricette esclusive ed originali, gelosamente custodite, e vengono prodotte con metodi di distillazione in alambicchi di rame a getti di vapore, procedimenti delicati, che richiedono grande esperienza e artigianalità, per dare al consumatore un prodotto naturale genuino.

SAINT GEORGE: questa bagna dal color giallo oro racchiude in se la miscela di oltre 16 erbe aromatiche tra le quali il calamo, l'angelica, la noce moscata l'anice stellato ecc....legate assieme dalla freschezza degli agrumi che gli regalano un bouquet inconfondibile.



MARASCHINO CLASSICO E MARASCHINO ZARA: la ricetta classica contiene il distillato di Maraske dalmate provenienti da frutteti selezionati dall'azienda e distillati con antichi alambicchi discontinui a vapore a conduzione manuale. Il gusto è speziato per il classico e più fruttato e floreale per il maraschino Zara.

APRICOT: infuso e distillato di albicocche selezionate da cui si ottiene una bagna corposa e profumata.

ALKERMES: ottenuto dall'infusione e dalla distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a particolari spezie esotiche come la cannella, il macis, l'ireos e la rosa bulgara.

CAMEL EXOTIC e COCKTAIL CAMEL: sono un'esclusiva miscela di rum invecchiati, brandy selezionati e agrumi. Più ricco l'Exotic che deve la sua forte personalità alla frutta secca come datteri, uva passita e frutta tropicale. A caratterizzare il Cocktail Camel che risulta più "dolce e delicato c'è la "frutta fresca" come ciliegie, susine e pesca gialla. Entrambi ideali per abbinamenti con creme e torte alla frutta.

AMARETTO: caratteristica bagna ottenuta con infusione e distillazione con il 100% di selezionate mandorle amare siciliane.

MADERA: esclusiva ricetta con l'abbinamento del migliore brandy e concentrato Madera, pro-

dotti in azienda con uva passa e malaga, appassite con metodo tradizionale su graticci. Ideale nelle creme per ottenere un esclusivo gusto ed un aroma caldo e raffinato.

VANIGLIA: realizzata con le migliori bacche di vaniglia Tahiti, utilizzata naturale e fresca per conferire

al dolce lo stesso aroma e profumo della bacca.

CAFFÈ KENIA: questa bagna viene realizzata utilizzando il migliore caffè di montagna, i grani vengono macinati con un esclusivo sistema artigianale che non riscalda il chicco e permette all'aroma originale di rimanere intatto e fragrante.



Grand Marnier®



Grand Marnier 60°

Grande esclusiva della Camel che distribuisce in Italia l'estratto Grand Marnier a 60°, ottenuto con la sapiente miscelazione di arancio amaro proveniente dalle piantagioni di proprietà della famiglia Marnier Lapostolle e i migliori cognac prodotti secondo la loro esclusiva e inconfondibile ricetta.

Infusi e distillati

Aromi alimentari

AROMI ALIMENTARI - Distillati, infusi, acquaviti (100%)



GUSTI DISPONIBILI:

Rhum:

- Jamaïque bianco
- Rhum Crown (60°)
- Guyana bianco
- Guyana scuro

Acquaviti pure:

- Brandy Fogolar (60°)
- William (43°)
- Kirsch (43°)
- Alcool 95% pasticceria

Agrumi e Frutta:

- Arancio
- Curacao Olandese
- Delizia Mediterranea (bergamotto)
- Domino Triple Sec
- Duchesse (orange+brandy)
- Limoncello
- Mandarino

Specialità originali:

- Maraschino Zara
- Grand Marnier (60°)
- Alkermes (rosso e chiaro)
- Amaretto
- Apricot
- Camel Exotic (60°)
- Cocktail Camel
- Madera (60°)
- Maraschino
- S. George (giallo)
- Vaniglia

Caffè e Cacao:

- Caffè Kenia
- Caffè Moka scuro
- Crema cacao

CARATTERISTICHE TECNICHE

La Camel è, dalle sue origini, un'importante distilleria che diversifica la sua produzione con:

- Alambicchi per la distillazione della frutta: marasche, pere, albicocche, ciliegie.
- Alambicchi per la distillazione dell'erboristeria. L'Azienda produce da sempre nel proprio stabilimento tutti i suoi distillati e infusi.

Il sistema di produzione completamente naturale, si articola in tre fasi:

- 1° Distillazione della frutta
- 2° Infusione naturale
- 3° Infusione e successiva distillazione

Il prodotto ha così caratteristiche di aroma e di gusto qualitativamente eccezionali con "tenuta" dell'aroma anche dopo diluizioni molto abbondanti. La bagna ben preparata non lascia sentire l'alcool, ma esalta il profumo ed il gusto. Oggi, più che mai, i nostri prodotti si adeguano alle esigenze del mercato che richiede dolci a bassa gradazione alcolica, ma con aroma delicato e di grande finezza.

50% di resa in più per le BAGNE CAMEL

Rhum

Ottenuti da miscelazione di Rhum pregiati miscelati nei paesi d'origine. Le zone di provenienza sono Jamaica, Antille francesi, Martinica e Guyana.

CROW e GUYANA PAGLIERINO per chi desidera il tipico sapore "cuoio" del rhum invecchiato adatto ad accostamenti con il cioccolato.

JAMAIQUE BIANCO e GUYANA BIANCO preparati con una base di acquavite di canna e arricchiti da una sapiente aggiunta di Rhum invecchiati. Dal sapore morbido e delicato si adattano all'accostamento con creme, frutta fresca e babà.



Acquaviti pure (100%)

IL BRANDY FOGOLAR viene distillato utilizzando i pregiati vini rossi friulani, stoccato in botti di rovere per oltre tre anni che gli conferiscono un bouquet morbido e pieno.

WILLIAM E KIRSCH ottenuti dalla selezione di frutta di prima scelta come le ciliegie provenienti dalla Dalmazia e le profumatissime pere Williams della Carnia.

Agrumi e frutta

La persistenza e la fragranza dei profumi ottenuti direttamente dalla frutta fresca, con una lavorazione ancora oggi manuale, si ritrovano intatti nelle bagne agli agrumi. Il prodotto ha così caratteristiche di aroma e di gusto qualitativamente eccezionali

con "tenuta" dell'aroma anche dopo diluizioni molto abbondanti. La provenienza della frutta viene certificata dai vari consorzi di produzione:

LIMONCELLO: viene fatto esclusivamente con la varietà sfusato di Amalfi

DELIZIA MEDITERRANEA: contiene solo bergamotto di Calabria

DOMINO: è un connubio tra le arance amare qualità Bigarade, arance siciliane e mandarino uniti e sapientemente speziati.

DUCHESS: Brandy vecchio e arance dolci

CURACAO: varietà di arance amare provenienti dalle Antille olandesi.



CRÉMEUSE - Bagne a basso grado - Distillati infusi alla panna di latte



GUSTI DISPONIBILI:

- 18°
- Limone
- Vaniglia
- Fragola
- Gianduia

La nostra Azienda detiene il primato assoluto di aver realizzato il delicato connubio tra la bagna alcolica da pasticceria e la freschezza della panna di latte. **Il risultato è la prima bagna cremosa.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

La Camel è riuscita ad ottenere questo prodotto attraverso la propria esperienza di estrazione dell'aroma dalla frutta tramite un primo processo di infusione naturale e successiva distillazione della stessa in alambicchi di rame.

Il sistema di produzione completamente naturale, si articola in tre passaggi:

- 1° Infusione della frutta fresca
- 2° Distillazione della frutta dopo l'infusione
- 3° Aggiunta della panna di latte a 5°C

La panna viene aggiunta al distillato a bassa temperatura evitando così di alterare i principi nutritivi e il gusto delicato del latte. Ben si amalgamano i gusti frutta con le caratteristiche della panna.

Abbiamo quindi prodotto le Crèmeuse nei quattro tipi: Fragola, Gianduia, Vaniglia, Limone.

PREPARAZIONE

Sul retro del bottiglione sono chiaramente indicate le quantità per la diluizione del prodotto con sciroppo di acqua e zucchero. È sufficiente sciogliere lo zucchero in acqua tiepida a 50° - 60°C e quindi aggiungere la Crèmeuse. Conservare in recipienti chiusi. Per un ottima resa del prodotto è consigliato diluire la bagna almeno il giorno prima dell'impiego sul pan di spagna per dare tempo allo zucchero di amalgamarsi con il distillato. Il prodotto non consumato va conservato in frigorifero.

USI

PURE, sono ottime per insaporire creme, chantilly, ripieni per praline, ganache, nelle basi per mousse particolarmente delicate. Diluita come inzuppatura ottima nel pan di spagna, babà, savarin, ed in altri dolci lievitati.

Conservazione: ricordarsi di conservare il prodotto già diluito in frigorifero.

UTILIZZI

DELIZIA AL LIMONE

RICETTA

PANNA AL LIMONE:

- Montare
- 1000 g. Panna fresca
- 250 g. Gel glassa al limone

CHANTILLY AL LIMONE:

- Amalgamare
- 600 g. Panna al limone
- 500 g. Crema pasticcera

PAN DI SPAGNA:

- Montare
- 270 g. Albumi
- 225 g. Zucchero
- aggiungere a bassa velocità
- 180 g. Tuorli
- 225 g. Farina

Cuocere a 190° per 40 min.
Valvola aperta.

BAGNA:

- 400 g. Crèmeuse al limone a 10°

Assemblare come da schema e decorare a piacere.

