



PROGETTO CROSTATE



PROGETTO CROSTATE





“Un nuovo modo di concepire le crostate”
 “A new tart is coming”



Pavoni e Gianluca Fusto presentano l'innovativo PROGETTO CROSTATE, un nuovo modo di concepire la crostata.

LA CROSTATA DIVENTA OPERA D'ARTE

Da un'idea del 2007 di Fabrice David, Pavoni e il maestro Gianluca Fusto hanno saputo mettere a punto un sistema per realizzare facilmente delle crostate impeccabili al palato e alla vista.

 Gianluca Fusto
 chef pasticcere

Pavoni Italia and Gianluca Fusto present the innovative PROGETTO CROSTATE, the new way to conceive the tart.

THE TART BECOMES A MASTERPIECE

From the idea developed in 2007 by Fabrice David, Pavoni Italia with the Chef Gianluca Fusto have developed a system to create easily tarts which are amazing to the taste and to the view.

 **pavoni**
 ITALIA

PROGETTO CROSTATE

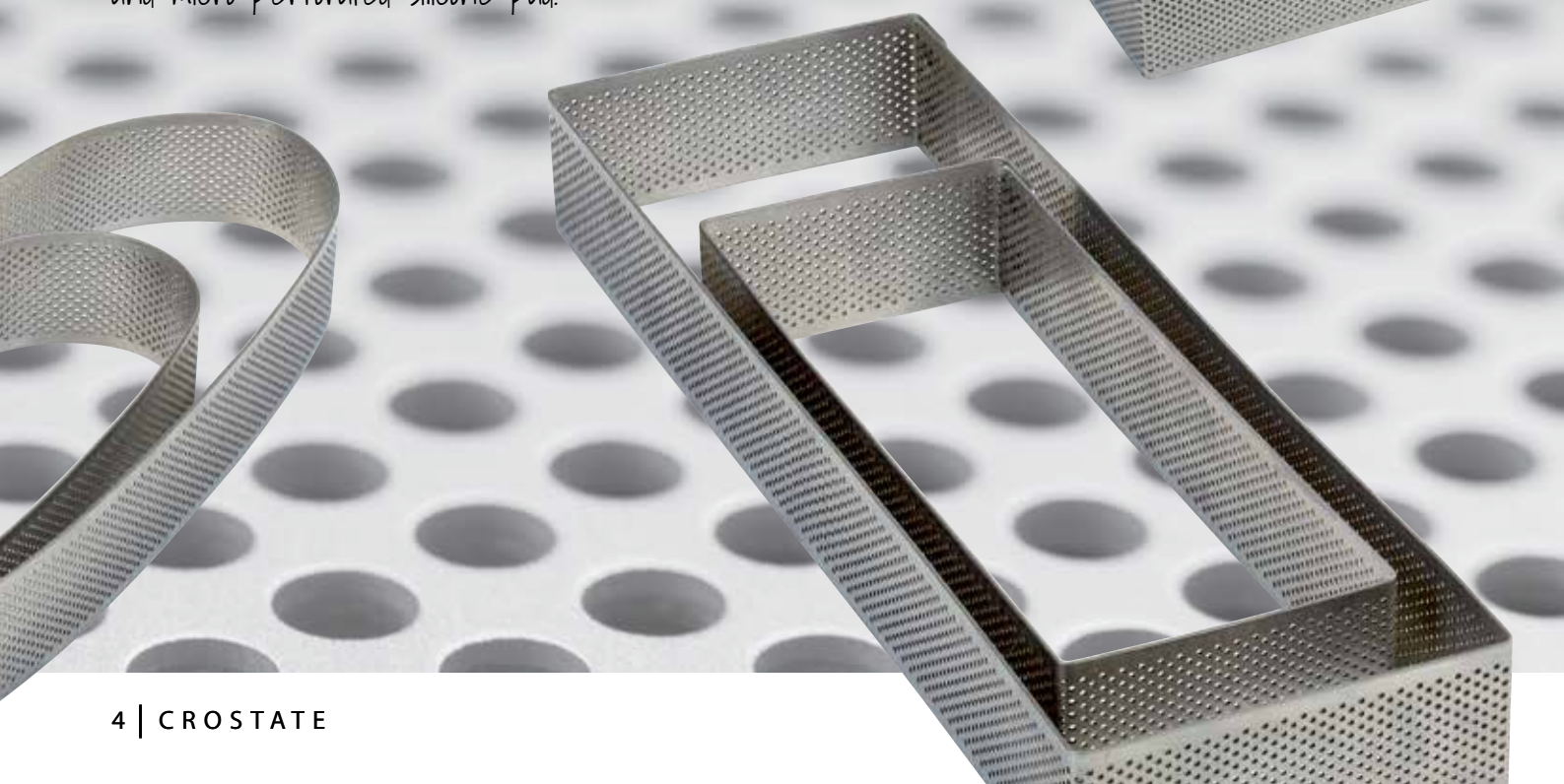
Parte superiore realizzata
con fascia inox tradizionale.

Top made with traditional
stainless steel frame.



Base realizzata con fascia,
teglia e tappetino microforati.

Basis made with frame, tray
and micro perforated silicone pad.



L'idea...

L'idea innovativa nasce nel creare un mix di attrezzature che possano permettere di ottenere delle crostate dalla finitura perfetta.

The idea...

The innovative concept starts with the creation of a mix of equipment to allow the chef to obtain tarts with perfect finishing.

Che cos'è What is PROGETTO CROSTATE

FASCE INOX LISCE

per creare strati a misura perfettamente compatibili con le fasce forate.

SMOOTH STAINLESS STEEL FRAMES

To create sized layers. Perfectly compatible with the micro perforated frames.

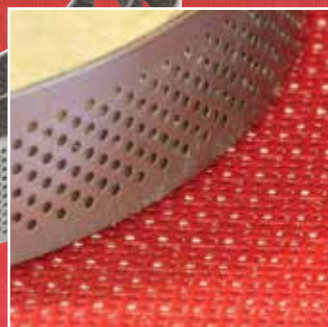
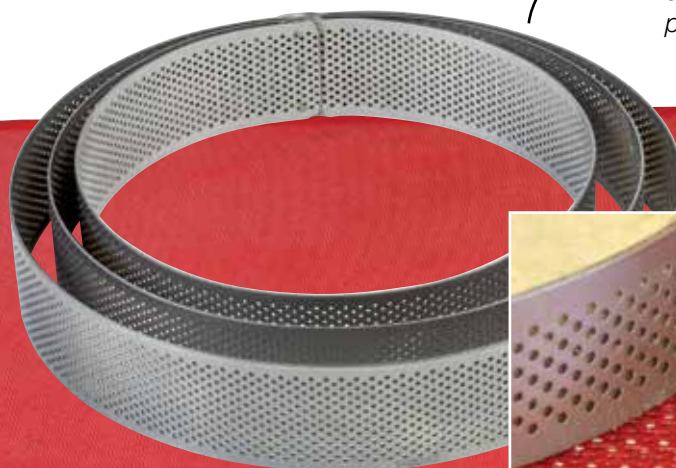


FASCE INOX MICROFORATE

Prodotto di punta di questo sistema. La presenza dei microfori permette di sostenere i bordi della torta evitando il collasso dei bordi in cottura e una doratura ottimale dei fondi.

MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL FRAMES

Key product of this system. The presence of micro holes let the shortcrust pastry to hang onto the frame, avoiding the border collapsing during baking and a perfect browning of the basis.



FOROSIL

Tappetino in silicone microforato, grazie alla sua antiaderenza è il complemento perfetto da abbinare alla teglia. La presenza dei microfori facilita la distribuzione ottimale del calore.

Silicone micro perforated pad. Thanks to its non-stick properties, it is the perfect complement to match to the tray. The micro holes eases the optimal distribution of the heat.

COD: **FOROSIL64**

TEGLIA MICROFORATA

Con i suoi microfori la teglia permette una migliore distribuzione del calore e una cottura e resa ottimale del prodotto finito.

MICRO PERFORATED ALUMINIUM TRAY

Thanks to its micro holes, the tray allows a better distribution of heat, together with an optimal baking and yield of finished product.

COD: **JF6040D20P00G**

DIM: 600 x 400 mm

PROGETTO CROSTATE

Suggerimenti di lavorazione

Suggestions how to use

Preparare la frolla secondo la propria ricetta e farla riposare in frigorifero a +4°C per almeno sei ore.
Stendere la frolla ad uno spessore di 2,5 mm e poi trasferirla in congelatore per almeno un'ora.
Procedere con gli altri step (vedi immagini) e infornare a 165°C in forno termoventilato

*Prepare the shortcrust pastry according own recipe and let it rest in fridge at +4°C at least for 6 hours.
Roll the pastry at a thickness of 2,5 mm, then put it into the freezer for at least 1 hour.
Proceed with the other steps (see pictures) and bake at 165°C in convection oven.*

Step by step...

CROSTATA ROTONDA E OVALE / ROUND AND OVAL TART



CROSTATA QUADRATA E RETTANGOLARE / SQUARE E RECTANGULAR TART



STEP 1

Coppare la frolla con la fascia inox scelta.

Cut the pastry with the chosen frame.

STEP 2

Imburrare la fascia microforata.

Butter the micro perforated frame.

STEP 3

Creare le strisce a misura per i bordi.

Create the sized stripes for the borders

STEP 4

Inserire la frolla all'interno della fascia. Premere bene la frolla contro i bordi della fascia. Rifilare la frolla se necessario.

Put the pastry inside the frame. Push well the pastry against the frame's borders. Trim the pastry if necessary.

Bordi regolari.
Regular borders.

Angoli ben marcati.
Well marked edges.

Nessuna impronta di lavorazione.
No indent of usage.



La frolla in cottura si stacca dallo stampo e **si restringe rispetto alla fascia inox.**

The pastry detaches from the edge during baking and **shrinks versus the frame.**

Evaporazione acqua attraverso i microfori in fase di cottura.



Cottura omogenea.



Estrazione perfetta del fondo.

Water evaporation through micro holes during baking.



Homogeneous baking.



Perfect extraction of the basis.

Riduzione dei rischi del metodo tradizionale

Bolle.
Bordi che ricadono.
Irregolarità.
Fondi che non si staccano dalla teglia.

Reduction of risks of traditional method

Bubbles.
Collapsing borders.
Uneven surface.
Basis which don't take off from the tray.



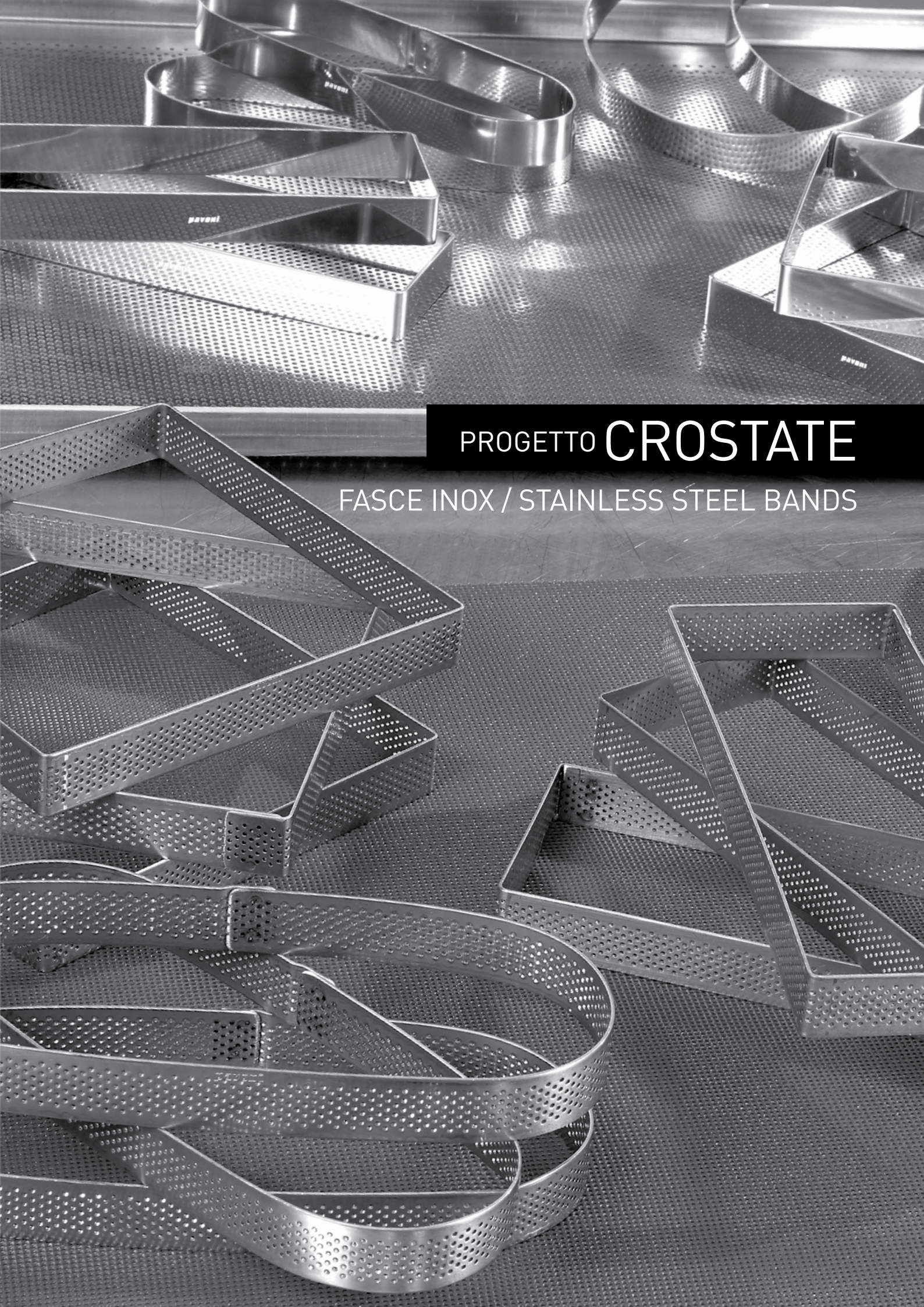
Le crostate by Gianluca Fusto **Aura**

Pasta frolla al farro, mandorla bianca di Avola e fragole.
Spelt shortcrust pastry, white almond of Avola and strawberries.

Articoli utilizzati:
Used tools:

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



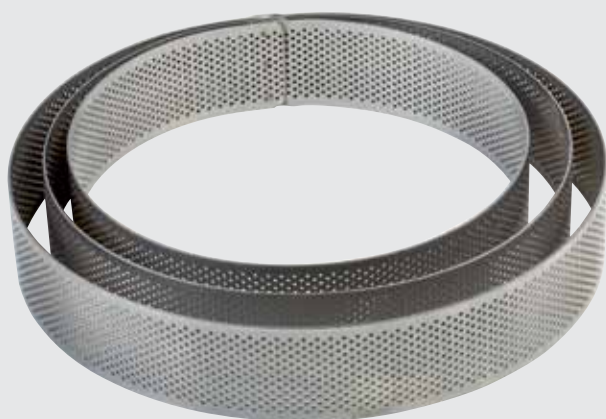


PROGETTO CROSTATE

FASCE INOX / STAINLESS STEEL BANDS



FASCE INOX MICROFORATE ROTONDE / ROUND MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS



ALTEZZA
HEIGHT
3,5 cm

COD. XF1535

Ø 15 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 14 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF1735

Ø 17 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 16 cm crostata cotta / *baked tart*
4/6 porzioni / *portions*

COD. XF1935

Ø 19 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 18 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portions*



ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. XF1520

Ø 15 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 14 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF1720

Ø 17 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 16 cm crostata cotta / *baked tart*
4/6 porzioni / *portions*

COD. XF1920

Ø 19 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 18 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portions*

COD. XF0720

Ø 7 cm fascia inox / *stainless steel band*
Ø 6 cm crostata cotta / *baked tart*
Monoporzione / *Monoportion*



PROGETTO CROSTATE

FASCE INOX ROTONDE
ROUND STAINLESS STEEL BANDS

ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. X1202
Ø 12 cm - 2/4 porzioni / *portions*

COD. X1402
Ø 14 cm - 2/4 porzioni / *portions*

COD. X1602
Ø 16 cm - 4/6 porzioni / *portions*

COD. X1802
Ø 18 cm - 6/8 porzioni / *portions*





PROGETTO CROSTATE



FASCE INOX MICROFORATE QUADRATE / SQUARE MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS



ALTEZZA
HEIGHT
3,5 cm

COD. XF151535
15x15 cm fascia inox / *stainless steel band*
14x14 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF191935
19x19 cm fascia inox / *stainless steel band*
18x18 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portion*



ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. XF151520
15x15 cm fascia inox / *stainless steel band*
14x14 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF191920
19x19 cm fascia inox / *stainless steel band*
18x18 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portions*

COD. XFO656520
con angoli arrotondati
with rounded corners
6,5x6,5 cm fascia inox / *stainless steel band*
5,5x5,5 cm crostata cotta / *baked tart*
Monoporzione / *Monoportion*

FASCE INOX QUADRATE SQUARE STAINLESS STEEL BANDS



ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. X121220
12x12 cm - 2/4 porzioni / *portions*

COD. X141420
14x14 cm - 2/4 porzioni / *portions*

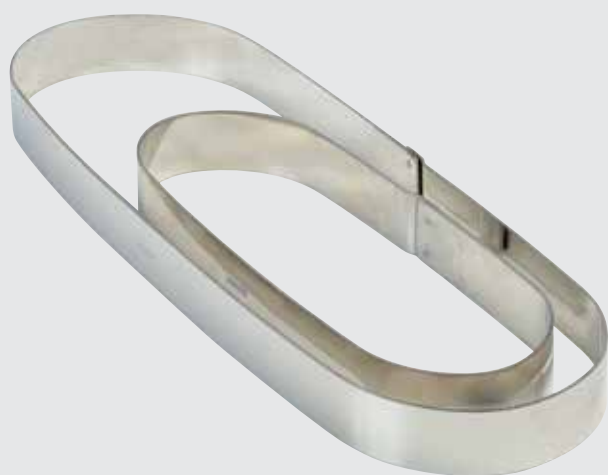
COD. X161620
16x16 cm - 4/6 porzioni / *portions*

COD. X181820
18x18 cm - 6/8 porzioni / *portions*





PROGETTO CROSTATE



FASCE INOX OVALE
OVAL STAINLESS STEEL BANDS

ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

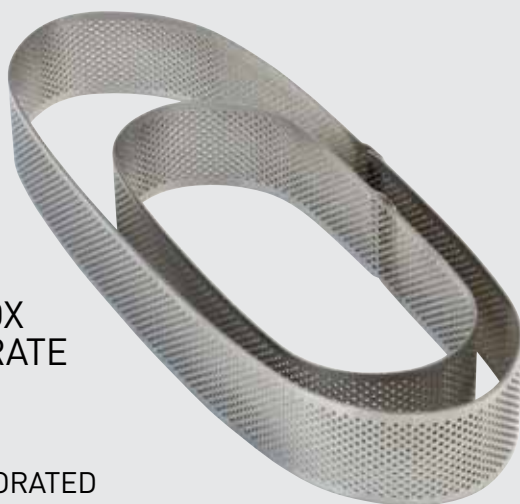
COD. XO186020
Ø 6x18 cm - 2/4 porzioni / *portions*

COD. XO288020
Ø 8x28 cm - 4/6 porzioni / *portions*



FASCE INOX MICROFORATE OVALI

OVAL
MICRO PERFORATED
STAINLESS STEEL BANDS



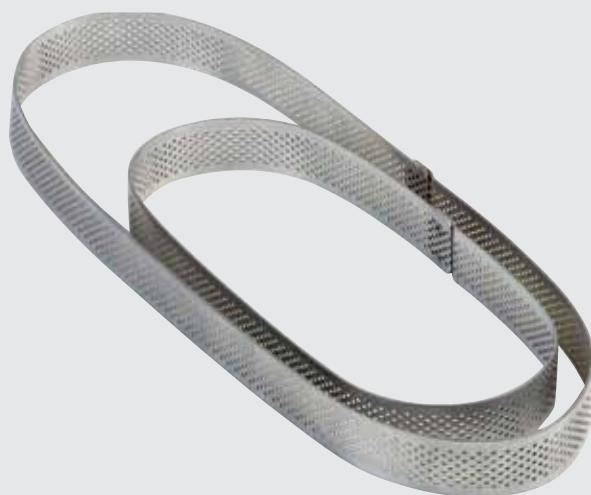
ALTEZZA
HEIGHT
3,5 cm

COD. XFO197035

Ø 7x19 cm fascia inox / stainless steel band
Ø 6x18 cm crostata cotta / baked tart
2/4 porzioni / portions

COD. XFO299035

Ø 9x29 cm fascia inox / stainless steel band
Ø 8x28 cm crostata cotta / baked tart
4/6 porzioni / portions



ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. XFO197020

Ø 7x19 cm fascia inox / stainless steel band
Ø 6x18 cm crostata cotta / baked tart
2/4 porzioni / portions

COD. XFO299020

Ø 9x29 cm fascia inox / stainless steel band
Ø 8x28 cm crostata cotta / baked tart
4/6 porzioni / portions



PROGETTO CROSTATE



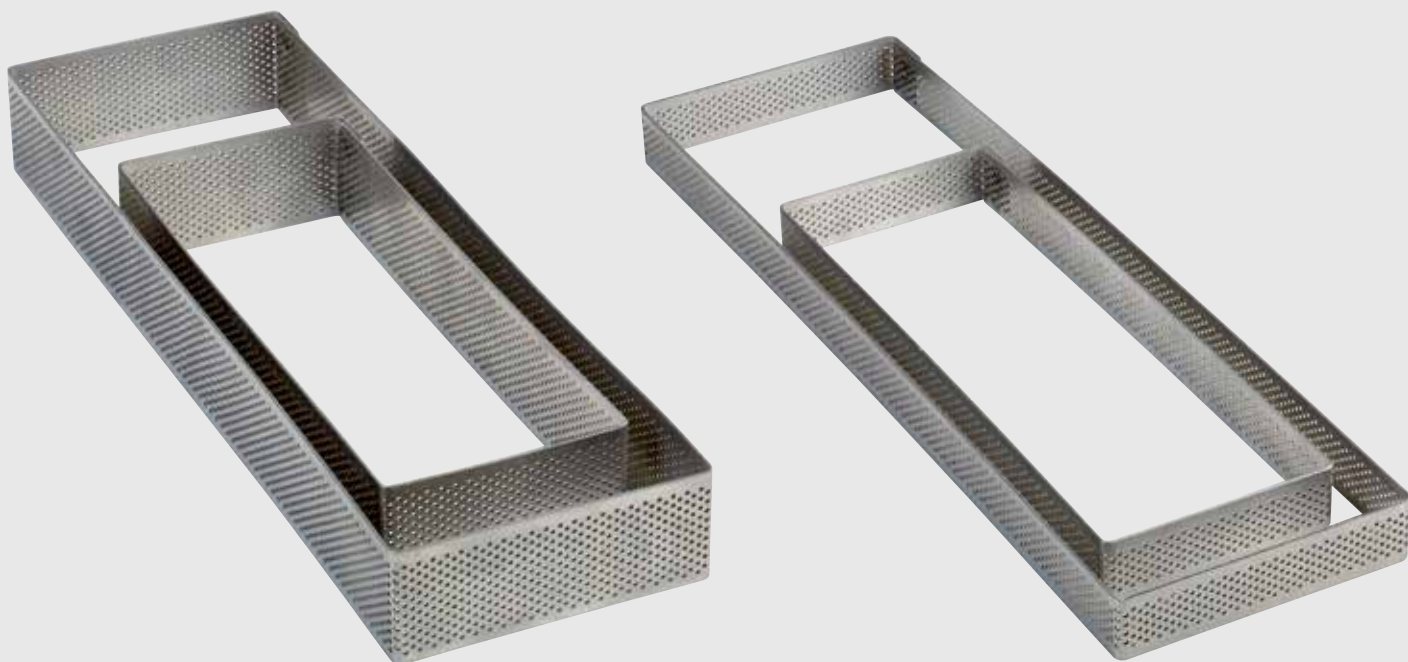
FASCE INOX RETTANGOLARI
RECTANGULAR STAINLESS STEEL BANDS

ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. X186020
6x18 cm - 2/4 porzioni / *portions*

COD. X288020
8x28 cm - 4/6 porzioni / *portions*

FASCE INOX MICROFORATE RETTANGOLARI
RECTANGULAR MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS



ALTEZZA
HEIGHT
3,5 cm

COD. XF197035

7x19 cm fascia inox / *stainless steel band*
8x18 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF299035

9x29 cm fascia inox / *stainless steel band*
8x28 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portion*

ALTEZZA
HEIGHT
2 cm

COD. XF197020

7x19 cm fascia inox / *stainless steel band*
8x18 cm crostata cotta / *baked tart*
2/4 porzioni / *portions*

COD. XF299020

9x29 cm fascia inox / *stainless steel band*
8x28 cm crostata cotta / *baked tart*
6/8 porzioni / *portion*





TEGLIA 60x40 - COD. JF6040D20P00G



TAPPETINO - COD. FOROSIL64

FASCE INOX MICROFORATE / MICRO PERFORATED STAINLESS STEEL BANDS

ALTEZZA / HEIGHT 3,5 cm



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

ALTEZZA / HEIGHT 2 cm



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

FASCE INOX / STAINLESS STEEL BANDS

ALTEZZA / HEIGHT 2 cm



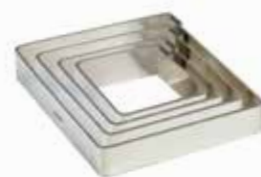
COD. X1202 ø 12 cm
COD. X1402 ø 14 cm
COD. X1602 ø 16 cm
COD. X1802 ø 18 cm



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



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



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



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



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



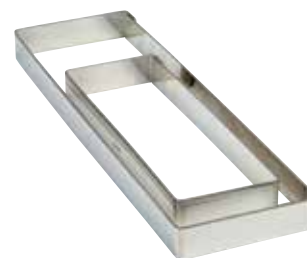
COD. XO186020 ø 6x18 cm
COD. XO288020 ø 8x28 cm



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



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



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

* Monoporzione / Monoportion

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle nuove disposizioni di legge.
Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggetti a variazioni.

*All PAVONI ITALIA articles are made in materials that are suitable for coming into contact with new law provisions.
The photographs in this catalogue are not binding.
Weights and measurements may be subject to variations.*

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®

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. è sponsor ufficiale di:



www.castalimenti.it





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