CORSI CORMAN

a cura di Giambattista Montanari
Tecnico Corman Professional

L'eccellenza del Burro nella costruzione della pasticceria moderna.

Partner ufficiale:

Accademia Maestri · Pasticceri Italiani · Partenaire Officiel MOF 2011 Pâtisserie Confiserie · Club Richemont Italia · Fornitore Accreditato ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana · CASTAlimenti La Scuola di Cucina Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento · Boscolo Hotel Academy

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

MILLESU – Tiramisù rivisitato con la sfoglia

PASTA SFOGLIA AL MASCARPONE con Burro Piatto

- Farina Sfoglia g 1250
- Mascarpone fresco g 500
- Acqua g 400
- Sale g 25

Burro piatto per incasso:

- **Burro Extra Corman 82% mg – placche g 1000**

Impastare in maniera grossolana per 3 minuti tutti gli ingredienti. Fare riposare un'ora. Togliere il burro dal frigorifero 10 minuti prima dell'incasso e passarlo in sfogliatrice, inserirlo al centro del pastello precedentemente allargato, quindi dare due pieghe a quattro e fare riposare in frigorifero per tutta la notte.

CREMA CHIBOUSTE AL CAFFE

- Latte Intero g 300
- Tuorli g 100
- Zucchero g 90
- Amido di riso g 30
- Caffè solubile g 30
- Fogli di gelatina g 10
- Acqua g 30

Bollire il latte. Mescolare zucchero e amido, allungare con un po' di latte e i tuorli. Quando il latte ha raggiunto il bollore, versarlo sulla pastella e riportare a bollore, quindi abbassare il fuoco e continuare a cuocere per 2 minuti Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda e il caffè.

MERINGA PER CREMA CHIBOUSTE

- Zucchero g 240
- Acqua g 50
- Albumi g 120
- Mascarpone fresco g 250

Cuocere 200 g di zucchero con l'acqua a 121℃. A 11 0℃ incominciare a montare gli albumi con 40 g di zucchero, versare lo zucchero a 121℃ sugli albumi e montare fino al completo raffreddamento. Incorporare delicatamente il mascarpone sbattuto e la crema chibouste.

Mise en place

Laminare la sfoglia a 0,7 mm di spessore, stenderla su teglie senza sponde o in alternativa su teglie rovesciate, forarla con il buca sfoglia e fare riposare 1 ora. Cospargere di zucchero semolato, coprire con foglio di carta e appoggiarvi sopra una teglia per limitarne e regolarizzarne lo sviluppo, cuocere a 185℃ per circa 35 minuti, evitando la caramelizzazione dello zucchero. Una volta raffreddata, sagomare con stampo rettangolare 3 forme per ogni torta, montare con 2 strati di semisfere di crema chibouste al caffè. Decorare a piacere.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

corman professional
SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

NEW SAINT - HONORE'

Pasta sfoglia alla panna con burro piatto

- Farina Sfoglia g 1250
- **Panna Corman Selection 35,1% mg g 1000**
- Sale g 25

Burro piatto per incasso:

- **Burro Extra Corman 82% mg - placche g 1000**

Impastare in maniera grossolana per 3 minuti tutti gli ingredienti. Fare riposare un'ora. Togliere il burro dal frigorifero 10 minuti prima dell'incasso e passarlo in sfogliatrice, inserirlo al centro del pastello precedentemente allargato, quindi dare due pieghe a quattro e fare riposare in frigorifero per tutta la notte.

Pasta Bignè

- Acqua g 500
- Latte intero g 500
- Sale g 20
- Zucchero g 20
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 400**
- Farina 240 W p/l 0,45 g 700
- Uova intere g 1300
- Albume g 150

Bollire burro, acqua, latte, sale e zucchero. Una volta raggiunto il bollore, versare la farina e asciugare per qualche minuto sul fuoco, quindi mettere in planetaria attrezzata con la foglia, fare girare per 5 minuti, quindi versare un po' alla volta le uova e per ultimo l'albume. Stendete a 1 cm di spessore tra due fogli di carta da forno, abbattere di temperatura e, una volta freddi, tagliare delle forme quadrate 2cmx2cm. Sistemare in teglia e cuocere a 200℃ per 18 minuti, va.

Crema Chibouste

- Latte Intero g 300
- Tuorli g 150
- Zucchero g 100
- Amido di riso g 30
- Fogli di gelatina g 10
- Acqua g 30

Bollire il latte. Mescolare zucchero e amido, allungare con un po' di latte e i tuorli. Quando il latte ha raggiunto il bollore versarlo sulla pastella e riportare a bollore, quindi abbassare il fuoco e continuare a cuocere per 2 minuti Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda e il caffè.

MERINGA PER CREMA CHIBOUSTE

- Zucchero g 240
- Acqua g 50
- Albumi g 120

Cuocere 200 g di zucchero con l'acqua a 121℃. A 11 0℃ incominciare a montare gli albumi con 40 g di zucchero, versare lo zucchero a 121℃ sugli albumi e montare fino al completo raffreddamento. Incorporare delicatamente meringa e crema chibouste.

Mise en place

Laminare la sfoglia a 0,7 mm di spessore, stenderla su teglie senza sponde o in alternativa su teglie rovesciate, forare con il buca sfoglia e fare riposare 1 ora. Cospargere di zucchero semolato, coprire con foglio di carta e appoggiarvi sopra una teglia per limitarne e regolarizzarne lo sviluppo, cuocere a 185℃ per circa 35 minuti, evitando la caramelizzazione dello zucchero. Una volta raffreddata, sagomare con stampo rettangolare due forme per torta, da farcire con crema chibouste e bignè quadrati.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

corman professional
SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

SABLE AL PRALINATO DI NOCCIOLA E SALE ROSA DELL'HYMALAIA (frollino da meditazione)

Ingredienti

Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	**g**	**750**
Zucchero	g	300
Sale rosa dell'Hymalaia	g	4
Latte fresco intero	g	240
Pralinato di nocciola	g	300
Farina frolla Quaglia o Petra 5	g	1000
Lievito chimico (Baking)	g	10

Procedimento

Ammorbidire il burro a 18℃ e montare in planetaria con la foglia per 6/7 minuti, aggiungere zucchero e sale. Intiepidire il latte a 45℃ e versare sul pralinato, mescolando energicamente, quindi unire al burro che sta montando, infine aggiungere la farina setacciata con il baking. Mettere il sable in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia n°10 e dressare nei flexipan a forma di savarin quadrato, mettendo un po' di zucchero di canna sul fondo e cuocere a 160℃ per 15 minuti.

DIAMANTINI AL BURRO DI CACAO

Ingredienti

Farina frolla Quaglia o Petra 5	g	1000
Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	**g**	**300**
Burro di cacao in polvere	g	300
Limone grattugiato	g	30
Sale	g	6
Uova intere	g	250
Zucchero a velo	g	500
Farina di mais tipo bramata	g	280

Procedimento

Impastare farina, burro, limone grattugiato, burro di cacao e sale. Aggiungere le uova e infine farina di mais e zucchero a velo. Formare dei rotolini di lunghezza 40 cm, peso di 250 g, far riposare in frigo e l'indomani tagliare a 2 cm di spessore, quindi mettere in teglia e cuocere. Cottura: 180℃ per 15 minuti a valvola aperta.
N.B. Consiglio di utilizzare il burro di cacao fuso per ottenere un prodotto più resistente. Si può anche realizzare con mandorla, grano saraceno, farina di pistacchio…

© Corman Italia S.p.A.
Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

corman professional
SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

FROLLINO MONTATO ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti

• **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**	**g**	**650**
• Zucchero a velo	g	150
• Sale	g	6
• Uova intere	g	150
• Pralinato alla mandorla	g	500
• Liquirizia	g	30
• Farina frolla Quaglia o Petra 5	g	1000
• Polvere di mandorle	g	200
• Bicarbonato di sodio	g	10

Procedimento

Ammorbidire il burro a 18℃ e montare in planetaria con la foglia per 6/7 minuti, aggiungere zucchero e sale. Mescolare le uova con il pralinato e la liquirizia, scaldarlo al microonde fino a 45℃ e versarlo sul burro che sta montando, far girare ancora qualche minuto, quindi incorporare farina, polvere di mandorle setacciate con il bicarbonato di sodio. Cottura: 175℃ per 14 minuti a valvola aperta.

FROLLINO AL SALE DI CERVIA

Ingredienti

• **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi**	**g**	**450**
• Sale integrale di Cervia	g	20
• Zucchero a velo	g	150
• Tuorlo cotto	g	20
• Farina frolla Quaglia o Petra 5	g	425
• Fecola	g	85
• Lievito chimico	g	15

Procedimento

Il giorno prima mettere il sale sul burro e lasciare in luogo fresco tutta la notte. L'indomani impastare burro, zucchero e tuorli cotti, poi aggiungere farina e fecola setacciate cin il lievito chimico.
Cottura: 160℃ per 15 minuti a valvola aperta.

© Corman Italia S.p.A.
Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

corman professional
SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

CROISSANT MASCARPONE E CAFFE' - dose per 40 croissant

Ingredienti

• Latte freddo	g	350
• Mascarpone fresco	g	100
• Zucchero	g	120
• Farina Sfoglia Quaglia o Petra 3	g	1000
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**150**
• Lievito di birra	g	40
• Caffè concentrato Triblit	g	50
• Malto	g	15
• Sale	g	25

Burro piatto per incasso:

• **Burro Extra Corman 82% mg – placche**	**g**	**600**

Procedimento

Impastare per 1 minuto latte, mascarpone e zucchero, farina (lasciando assorbire i liquidi) e lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Aggiungere il lievito e dopo qualche minuto gli altri ingredienti. Chiudere l'impasto in circa 14 minuti, quindi avvolgere l'impasto (temp: circa 26℃) con un telo di pl astica e lasciarlo in frigorifero per una notte. L'indomani laminare dando tre pieghe a tre, di cui la prima a mano. Formare, lievitare e cuocere a 175°-180℃ per 18-20 minuti, a v.c. per i primi 14 minuti. Guarnire a piacere.

CROISSANT YOGURT E FRAGOLA dose per 48 croissant

1. Pre-impasto

• Farina Sfoglia Quaglia o Petra 3	g	200
• Yogurt bianco magro 0,1%	g	120
• Lievito di birra	g	10

2. Impasto

• Purea di fragola al 10% di zucchero	g	350
• Sciroppo di fragola	g	40
• Tuorlo	g	150
• Zucchero	g	140
• Farina Sfoglia Quaglia o Petra 3	g	800
• Lievito	g	35
Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	**g**	**80**
• Yogurt bianco magro 0,1%	g	120
• Sale	g	20
• Bacca di vaniglia Tahiti	g	2

Burro piatto per incasso:

• **Burro Extra Corman 82% mg – placche**	**g**	**600**

Procedimento

Sciogliere purea di fragola, tuorli, zucchero e sciroppo di fragola, aggiungere farina, pre-impasto e lievito e impastare per 5 minuti. Versare il sale e in ultimo, dopo circa 15-18 minuti che l'impasto lavora in macchina, il burro miscelato con vaniglia e Yogurt. Far puntare a 22℃ per 30 minuti, quindi coprire con un telo di plastica e lasciare in frigorifero per tutta la notte. L'indomani laminare il burro a 7 mm e stenderlo su 2/3 della pasta e dare la prima piega a manao, ripiegando al centro prima la parte senza burro poi quella con burro. Dare in successione altre due pieghe a tre con la sfogliatrice e far riposare 30 minuti. Laminare a 3 mm e formare. Lievitare a 28℃ per circa 3 ore. Cuocere a 185℃ in forno statico per 18 minuti di cui i pri mi 14 con valvola chiusa.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari – email: gb.montanari@cormanspa.it

corman professional
SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!