corman

professional

RICETTARIO

lechef.be

PANETTONE (resa 40 kg circa)

1) IMPASTO - ORE 17,30

Farina : g 9.000
Zucchero : g 3.500
Burro Tradizionale Corman : g 3.000
Burro Liquido Corman : g 1.600
Acqua : g 4.000
Lievito madre : g 3.000
Malto : g 200
Tuorlo d'uovo : g 3.500

- Impastare metà tuorli, zucchero e metà acqua, possibilmente calda.
- Aggiungere farina, latte in polvere; lasciar incordare e aggiungere lievito naturale e di birra.
- Verso la fine aggiungere il burro ammorbidito. La temperatura dell' impasto a fine seduta deve essere di 26°-28°C.
- Mettere in stufa a lievitare per 12-14 fino a quadruplicare e raggiungere un ph di 5,10.
- La mattina seguente si procede al 2° impasto.
- Per mantenere più morbido il prodotto e conservarlo più a lungo aggiungere un 1% di lecitina di soia sul peso della farina.

2) IMPASTO - ORE 7,30 DEL MATTINO SEGUENTE

Farina : g 1.000
Zucchero : g 1.000
Miele : g 2.000
Tuorli : g 1.000
Sale : g 50
Burro Tradizionale Corman : g 1.200
Burro Liquido Corman : g 650
Uvetta sultanina : g 4.000
Cubetti d'arancio canditi : g 3.000
Cubetti di cedro canditi : g 1.000
Bacche di vaniglia nr. 8

- Mettere in planetaria il 1° impasto e farlo girare con la farina rimanente fino a completa distensione del glutine.
- Aggiungere, quindi, in successione e aspettando il giusto tempo tra un ingrediente e l'altro, zucchero, miele, tuorli e burro miscelato con la polpa delle bacche di vaniglia.
- Per ultimo, dopo aver fatto girare per un minuto, aggiungere la frutta secca.
- Far riposare in macchina per un'ora.
- Spezzare e far riposare un'altra ora. Pirlare e mettere nei pirottini.
- Far lievitare per 5 / 6 ore.
- Cuocere a 180°C per 50 minuti (indicazioni per panettoni da 1 kg).

CORNETTI

INGREDIENTI

Farina: 1.000 g
Zucchero: 180 g
Burro Tradizionale Brioche & Cake o Burro all'82% - Brioche & Cake: 225 g
Tuorli: 240 g
Lievito di birra: 20 g
Sale: 20 g
Malto: 20 g
Purea d'arancia: 100 g
Latte: 300 g
Vaniglia
Burro Tentation - burro per laminazione: 600 g

PROCEDIMENTO

- Fare uno sciroppo con latte e zucchero.
- Aggiungere la farina e i tuorli.
- Dopo aver impastato, aggiungere malto e lievito, poi il sale e per ultimo il Burro Corman per impasto miscelato con purea d'arancia e vaniglia.
- Far puntare, mettere in frigo per una notte (0° à +4°C).
- Il giorno successivo laminare con Burro Tentation (*) (250 g x 1 Kg. di pasta) dando due pieghe a tre; far riposare mezz'ora e quindi un'altra piega a tre.
- Stendere e formare.
- Lievitare a 27°C.
- Cottura: 180°C per 20 minuti.

(*) in estate si consiglia il Burro all'82% - Feuilletage & Croissant Ambiance Chaude

CROISSANT

INGREDIENTI

1. Per il pastello

Farina: 2.000 g
Sale: 40 g
Acqua: 1.000 g
Zucchero: 160 g
Latte in polvere: 100 g
Lievito fresco: 120 g (o lievito secco: 40 g)
Burro all'82% MG Brioche & Cake: 200 g (facoltativo)

2. Per la laminazione

Burro all'82% MG Feuilletage & Croissant : 1.000 g

PROCEDIMENTO (METODO DIRETTO) E CONSIGLI

- Impastare tutti gli ingredienti (eccetto il burro per laminazione). Lasciare l'impasto nel congelatore per circa 10 minuti. Avvolgere il pastello in un telo di plastica al fine di evitare la formazione della crosta.
- La temperatura della pasta deve essere **massimo di 6°C.**
- Laminare la placca di burro per conferirle la massima plasticità. L'estensibilità ottimale di un buon burro per la laminazione della pasta sfoglia si ottiene quando la sua temperatura è compresa tra **12°C e 15°C.**
- Incorporare la placca di burro nel pastello.
- Ripiegare i due bordi in modo da ricoprire perfettamente il burro.
- Dare 3 pieghe da 3.
- Avvolgere il pastello e lasciarlo riposare circa 10 minuti nell'abbattitore dopo ogni lavorazione.
- Stendere la pasta a circa 3 mm e posarla arrotolata sul tavolo da taglio.
- Tagliare la pasta a triangolo e formare i croissant.
- Fare lievitare i croissant per 60 - 90 minuti in una cella di lievitazione, a circa **28-30°C.**
- Infornare i croissant.
- Fare cuocere per circa 10 minuti a 220°C.

SACCOTTINI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

1. Per il pastello

Farina: 2000 g
Sale: 40 g
Acqua: 1000 g
Uova: 100 g
Zucchero: 160 g
Latte in polvere: 100 g
Lievito: 120 g
Burro all'82% MG Brioche e Cake o Corman Beurre Noisette: 200 g

2. Per la sfoglia

Burro all'82% MG - Feuilletage & Croissant o Burro Tradizionale Feuilletage & Croissant : 1.000 g

PROCEDIMENTO

- Preparare il pastello e metterlo in frigorifero.
- Riposo: 20 minuti in frigorifero oppure 5 - 10 minuti nell'abbattitore.
- La temperatura dell'impasto deve essere inferiore a 6°C.
- Incorporare la placca di burro nell'impasto.
- Lavorazione dell'impasto: 2 x 4 o 3 x 3.
- Riposo: 20 minuti in frigorifero oppure 5 - 10 minuti abbattitore.
- Stendere l'impasto a 3 mm e formare i saccottini al cioccolato.
- Fare lievitare i saccottini al cioccolato per 60 - 90 minuti in una cella di lievitazione, ad una temperatura di 28-30°C.
- Fare cuocere per 10 minuti a 220°C.

CONSIGLI UTILI

- Per ottenere una sfoglia più fine, dare 3 pieghe da 3 (singole).
- Per ottenere una sfoglia più irregolare, dare 2 pieghe da 4 (doppie).
- Utilizzare il Burro all'82% MG CORMAN ad una temperatura massima di 15°C.
- Il pastello deve assolutamente essere raffreddato per poter ottenere una consistenza identica a quella del burro.
- Avvolgere l'impasto in un telo di plastica per evitare la formazione della crosta.
- Stendere la placca di burro fino ad uno spessore di circa 9 mm per ottenere la plasticità ideale e poter lavorare il burro più facilmente.
- Se la temperatura del laboratorio è troppo elevata, utilizzare il Burro all'82% MG - Feuilletage & Croissant Ambiance Chaude studiato appositamente per essere lavorato nei periodi caldi. Il suo punto di fusione più elevato gli consente di resistere meglio al calore.

CAKE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

Farina (11% di glutine): 1.150 g
Sale, vaniglia
Latte: 150 g
Uova: 1.000 g
Zucchero: 1.100 g
Lievito chimico: 30 g
Amido di mais : 250 g
Burro Concentrato Patissier: 1.000 g
Frutti rossi

PROCEDIMENTO

- Mescolare il burro e lo zucchero.
- Aggiungere le uova una alla volta.
- Aggiungere la farina, il sale, la vaniglia e il lievito, mescolando il tutto.
- Riempire lo stampo a metà, versarvi i frutti rossi e ricoprire con il resto della preparazione.
- Fare cuocere per alcuni minuti a 180°C.

ALCUNI CONSIGLI

- Per realizzare questa ricetta, è possibile utilizzare il **Burro all'82% MG - Brioche & Cake**. In tal caso, utilizzare 1.200 g di burro (non concentrato) e non aggiungere il latte.

FROLLINI ALLE NOCI

INGREDIENTI

Burro Tradizionale all' 82% MG: 300 g
Zucchero a velo: 150 g
Uova: 50 g
Farina: 450 g
Noci tritate: 85 g
Mandorle tritate: 40 g

PROCEDIMENTO

- Mescolare delicatamente il burro, lo zucchero, le noci, le mandorle e la farina.
- Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea.
- Lasciare riposare la pasta in frigorifero durante la notte.
- Tranciare la pasta in piccole porzioni.
- Fare cuocere per alcuni minuti a 210°C.

FROLLINI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

Burro Tradizionale all'82% MG : 300 g
Zucchero a velo: 125 g
Tpt di mandorle 50/50 (mandorle/zucchero): 120 g
Sale: 5 g
Uova: 100 g
Farina: 500 g

PROCEDIMENTO

- Mescolare delicatamente il burro, lo zucchero, il tpt di mandorle e la farina.
- Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea.
- Lasciare indurire la pasta in frigorifero durante la notte.
- Tranciare la pasta in piccole porzioni.
- Fare cuocere per alcuni minuti a 210°C.

FROLLINI BRASILIANI

INGREDIENTI

Burro Tradizionale all'82% MG: 300 g
Zucchero a velo: 125 g
Tpt di mandorle 50/50 mandorle/zucchero: 100 g
Nocciole tritate non zuccherate: 25 g
Pasta pralinata: 25 g
Vaniglia: 2,5 g
Sale: 5 g
Uova: 100 g
Farina: 500 g

PROCEDIMENTO

- Mescolare delicatamente il burro temperato con lo zucchero a velo.
- Aggiungervi il tpt di mandorle, il pralinato, le nocciole, la vaniglia e il sale.
- Mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea.
- Versare poco per volta le uova e la farina.
- Lasciare indurire la pasta in frigorifero durante la notte.
- Stendere la pasta ad uno spessore di 2 mm e tagliarla in piccole porzioni.
- Cuocere per circa 5 minuti a 210°C.

CAKE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

Farina (11% di glutine): 1.000 g
Sale, vaniglia
Latte: 150 g
Uova: 1200 g
Zucchero: 1100 g
Lievito chimico: 30 g
Burro Tradizionale all'82% MG - Feuilletage & Croissant: 1.000 g
Mandorle tritate

PROCEDIMENTO

- Mescolare il burro e lo zucchero.
- Aggiungere le uova una alla volta e montare il tutto per circa 12 minuti.
- Aggiungere la farina, il sale, la vaniglia e il lievito, mescolando leggermente il tutto con una spatola.
- Imburrare gli stampi e far aderire le mandole sulle pareti.
- Riempire gli stampi e fare cuocere per circa 35 - 45 minuti a 180°C.

GUSTO MEDITERRANEO

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Panna Corman 35,1% m.g. - g 500
So Easy Ganache - g 150
Tuorli - g 115
Zucchero - g 105
Bacca di vaniglia - n. ½

Cuocere la panna, i tuorli e lo zucchero a 82°C, aggiungere So Easy Ganache e la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda, quindi emulsionare.

CREMOSO ALL'ARANCIA

Panna Corman 35,1% m.g. - g 250
Tuorli - g 85
Buccia d'arancia grattugiata - g 10
Copertura bianca - g 250
Colla di pesce - g 5
Panna Corman montata al 70% - g 350

Bollire la panna, versarla sui tuorli sbattuti con la buccia d'arancia e cuocere a82°C. Unire il cioccolato tritato. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda ed emulsionare. A 30°C aggiungere la panna montata al 70%.

COULIS AL LAMPONE

Polpa di lampone - g 250
Zucchero - g 75
Colla di pesce - g 7,5

Far bollire metà polpa di lampone, aggiungere lo zucchero e la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e la restante polpa fredda. Mixare.

Mise en place

In un bicchierino fare un primo strato di cremoso al cioccolato, un secondo di cremoso all'arancia e per ultimo uno strato di coulis al lampone.

NIDO DELLA PASSIONE

Per 40 pezzi

Composizione

- Caramello esotico
- Croccante alle mandorle
- Mousse zenzero e arancio

Mise en place

Sformare il savarin ovale e metterlo sul disco ovale di croccante alle mandorle precedentemente cotto e raffreddato. Versare nel buco centrale una piccola quantità di caramello esotico e decorare con frutta fresca e decorazioni di isomalto.

CARAMELLO ESOTICO

Ingredienti

- Isomalto - g 65
- Zucchero semolato -g 25
- Panna Corman al 35,1% MG - g 25
- Purea di frutto della passione - g 50
- Purea di mango - g 15
- Purea di cocco - g 15
- Burro Tradizionale Corman all'82% MG - g 20
- Sale - g 0,5
- Vaniglia

Procedimento

Fondere l'isomalto, aggiungere lo zucchero e cuocere a 180°C. Decuocere con il burro, la panna calda e le puree di frutta; cuocere nuovamente a 106°C – 108°C, emulsionare con minipimer. Filtrare e mettere da parte.

MOUSSE ZENZERO E ARANCIO

Ingredienti

- Panna Corman al 35,1% MG - g 280
- Scorza d'arancio grattugiato - g 3
- Zenzero fresco - g 10
- Copertura bianca - g 415
- Tuorli - g 95
- Colla di pesce - g 15
- Panna Corman al 35,1% MG montata - g 615

Procedimento
Lasciare in infusione lo zenzero grattugiato unitamente alla scorza d'arancio nella panna calda per 10 minuti. (Volendo si po' fare anche un infusione a freddo lasciando gli aromi nella panna la sera prima ben coperti in frigorifero). Passare allo chinoise e fare una crema inglese (a 85°C) con i tuorli. Versare il composto sulla copertura bianca e la gelatina, quindi mescolare. Versare la crema inglese (a 25°C) sulla panna montata ed aggiungere la **pâte a bombe*** temperata; mescolare delicatamente. Riempire degli stampi da savarin ovali e abbattere di temperatura.

CROCCANTE ALLE MANDORLE

Ingredienti

- **Burro Tradizionale Corman all'82% MG - g 75**
- Zucchero semolato -g 75
- Vaniglia
- Farina - g 18
- Sale - g 1
- Mandorle filettate -g 55

Procedimento
Rendere il burro a pomata, incorporare zucchero, vaniglia, sale, mandorle filettate e tostate in forno e farina. Laminare con la sfogliatrice tra due fogli di carta da forno all spessore di 2 mm e segnare con coppa pasta ovale. Lasciare indurire in frigorifero. Staccare dai fondi e cuocere. Cottura a 150°C in forno ventilato per 20 minuti.

*Pâte a bombe

Ingredienti

- Tuorli -g 135
- Acqua - g 135
- Latte in polvere p.s - g 50
- Sciroppo di Glucosio - g 20

Procedimento
Preparare la pàte a bombe nel seguente modo: scaldare l'acqua, il latte in polvere, il glucosio ed i tuorli a 75°C, passare allo chinoise e montare a macchina (inizialmente veloce e poi media).

DELIZIA ALLE FRAGOLE

Per 4 dolci di 14 cm di diametro, 4,5 cm di altezza.

1) PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO Ingre

Per 2 placche da 6 forme tonde in flexipan
360 g Uova intere
270 g Zucchero semolato
270 g Farina
95 g Burro Liquido Corman
55 g Pasta di pistacchio

Procedimento

- Sbattere le uova con lo zucchero.
- Incorporare la farina setacciata alle uova montate.
- Mescolare il burro liquido con la pasta pistacchio, poi incorporare alla massa uova-farina.
- Aggiungere i pistacchi tritati.
- Versare l'impasto negli stampi in flexipan.
- Cuocere per circa 12 minuti a 200°C (forno statico) o 180°C (forno ventilato).
- Lasciare raffreddare, poi tagliare 8 dischi di 14 cm di diametro. Lasciare da parte 95gr di pistacchi tritati.

2) CREMA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

1000 g So Easy Crème au Beurre (Crema al burro pronta all'uso)
500 g Crema pasticciera
q.b. Liquore di fragola o Kirsch (facoltativo)

Procedimento

- Montare So Easy Nature con la frusta.
- Incorporare la crema pasticciera e il liquore, poi montare a massima velocità.

Composizione

- Foderare i cerchi con un nastro di acetato.
- Disporre i dischi di pan di spagna nel fondo degli stampi.
- Sistemare delle piccole fragole tagliate in due lungo le pareti dei cerchi e ricoprirne il fondo.
- Con una bocchetta liscia riempire di crema fragolina la parte tra le fragole.
- Disporre un secondo disco di pan di spagna.
- Stendere un fine strato di crema fragolina sopra la torta.
- Decorare con un nido e delle uova di cioccolato.

CREAMY HEART AL MASCARPONE

Per circa 12 "cuori"

1) PAN DI SPAGNA AL LIMONE

Ingredienti

1.000 g di pasta di mandorle 50%
320 g di uova
180 g di tuorli
140 g di farina
140 g di fecola di patate
240 g di albume
100 g di zucchero
300 g di Burro Liquido Corman

Realizzazione

- Ammorbidire la pasta di mandorle nel micro-onde.
- Aggiungere le uova, gli albumi e montare a nastro.
- Incorporare la farina e la fecola di patate setacciate e poi aggiungere il burro liquido.
- Incorporare gli albumi montati con lo zucchero.
- Cuocere per circa 30 minuti à 180°C (forno statico).

2) CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

1.000 g di purea di frutti di bosco
1 limone verde
300 g di tuorli
475 g di uova
300 g di zucchero
150 g di Burro Tradizionale all'82% MG
3 fogli di gelatina

Realizzazione

- Far bollire metà dello zucchero con la purea e il succo di limone verde.
- Sbattere le uova e gli albumi con lo zucchero restante.
- Portare tutti gli ingredienti a ebollizione e lasciar raffreddare fino a 28-30°C.
- Una volta raffreddato, incorporare il burro. Mettere in congelatore.

3) CREMA AL MASCARPONE

Ingredienti

1.500 g di mascarpone
360 g di zucchero

400 g di tuorli
1.250 g di Panna Corman 35% m.g.
12 g di gelatina
40 g di Cointreau

Realizzazione

- Sbattere gli albumi con lo zucchero.
- Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla e farla fondere nel micro-onde con una piccola quantità di mascarpone.
- Incorporare la 'pâte a bombe', il Cointreau e alla fine la panna leggermente montata.

4) GLASSA ROSSA

Ingredienti

300 g di acqua
200 g di glassa a caldo
1.000 g di glassa a freddo
colorante rosso

Realizzazione

- Far bollire l'acqua con la glassa a caldo. Una volta portata a ebollizione, versare sulla glassa a freddo e il colorante rosso.
- Mescolare e passare al colino.

COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE :

- Colare nello stampo a forma di cuore della mousse con il sac à poche.
- Sistemare nel mezzo un cuore di cremoso ai frutti di bosco.
- Riempire fino ai bordi con il resto della mousse al mascarpone e finire con il pan di Spagna
- Lasciar prendere in abbattitore, sformare e glassare (temperatura della glassa: circa 35°C).
- Decorare.

FORESTA NERA

INGREDIENTI

Per il biscotto

Farina: 600 g
Maizena: 180 g
Uova: 1500 g
Zucchero: 900 g
Cacao: 90 g

Per decorazione mousse al cioccolato

Crema pasticciera: 200 g
Panna Corman al 35,1% MG: 1.000 g
Copertura al cioccolato: 350 g
Gelatina: 2 fogli

Per la guarnizione crema al Kirsch

Panna Corman al 35,1% MG: 600 g
Kirsch: 50 g
Gelatina: 2 fogli

PROCEDIMENTO

- Montare le uova e lo zucchero a caldo (massimo 35°C).
- Lasciar raffreddare.
- Quindi, mescolare lentamente la farina, la Maizena e il cacao, montando a freddo.
- Versare in stampi.
- Fare cuocere per circa 4 - 5 minuti a 230°C.

Decorazione mousse al cioccolato

- Far sciogliere il cioccolato.
- Aggiungervi la crema pasticciera.
- Aggiungere la gelatina.
- Montareleggermente la panna e mescolarla alla preparazione.

Decorazione guarnizione crema al Kirsch

- Montare leggermente la panna e aggiungere la gelatina e il kirsch.

CONSIGLI

- Per la composizione, sovrapporre uno strato di mousse al cioccolato e uno strato di biscotti.
- Stendere poi la crema al Kirsch sul biscotto.
- Stendere uno strato finale di biscotti.
- Decorare con la Panna Corman al 35,1% MG

TARTELLETTA DI CIOCCOLATO ALLA FRUTTA

1) PREPARAZIONE DELLA PASTA DI FRUTTA

Ingredienti

500 g di purea di frutta (lampone, frutto della passione, mango, ecc.)
100 g di zucchero semolato
5 g di pectina

Preparazione

- Mescolare lo zucchero e la pectina.
- Versare a pioggia mescolando con la purea riscaldata.
- Cuocere per 10 minuti a fuoco lento.

2) GANACHE ALLA FRUTTA

Ingredienti

450 g di pasta di frutta
1.300 g di So Easy Ganache

Preparazione

- Sciogliere la Ganache a 40°C e aggiungervi la pasta di frutta.

3) PASTA SABLÉE per fondi

Ingredienti

1.000 g di farina
370 g di zucchero a velo
125 g di farina di mandorle
200 g di uova intere
10 g di sale
550 g di Burro all'82% MG - Brioche & Cake

Preparazione

- Con la foglia mescolare la farina, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il sale e il burro.
- Aggiungere le uova avendo cura di impastare poco.
- Coprire con un telo in plastica e lasciar riposare in frigorifero per due ore.

- Tirare la pasta ad uno spessore di 2,5 mm e foderare dei cerchi da crostata h 2 cm.
- Cuocere per 15-18 min. a 190°C (forno statico) o 170°C (forno ventilato).

4) TEGOLE DI CIOCCOLATO per decorazione

Ingredienti

120 g di zucchero a velo
60 g di acqua
60 g di mandorle tritate
20 g di farina
120 g di So Easy Ganache

Preparazione

- Ammorbidire la Ganache con l'acqua (se la Ganache è troppo dura, riscaldarla leggermente).
- Aggiungere lo zucchero semolato, la farina e le mandorle tritate.
- Versare sulla carta da forno o su «Silpat» con un cucchiaio da tavola per ogni pezzo (a seconda delle dimensioni desiderate). Lasciare abbastanza spazio tra un pezzo e l'altro.
- Cuocere per 7 minuti circa a 190°C (forno statico su doppia placca) o 170°C (forno ventilato).

5) COMPOSIZIONE E GUARNITURA

- Versare la Ganache alla frutta nelle tartelette cotte.
- Mettere in frigo e lasciar indurire.
- Decorare le tartelette con le tegole di cioccolato e frutta.

DELIZIA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Panna Corman Professional al 35,1% MG montata a $\frac{3}{4}$: 1 kg
So Easy Crema al Burro pronta all'uso : 600 gr
Cioccolato fondente (52-54 % cacao): 500 gr

METODO

- Ammorbidire la crema al burro leggermente tiepida
- Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare
- Aggiungere la panna fresca e montare
- Mettere la preparazione nell'abbattitore

COMPOSIZIONE IN STAMPI

- Sulla base di un fondo di frolla stendere una striscia di biscotti savoiardi al cioccolato larga circa 5 mm e spessa circa 1 cm.
- Riempire lo stampo di mousse al cioccolato.
- Lisciare la superficie e mettere la preparazione nell'abbattitore.
- Per togliere il dolce dallo stampo, riscaldare leggermente con la fiamma.

COMPLETAMENTO

- Glassare con la ganache.
- Disporre un sottile bordo di granella di cioccolato fondente.
- Decorare con frutta fresca o cioccolato a seconda della stagione.

BISCOTTO DI MANDORLE ALLE NOCI DI MACADAMIA

1. BISCOTTO DI MANDORLE ALLE NOCI DI MACADAMIA

INGREDIENTI (2 teglie 60 x 40)

440 g di tuorli
410 g di zucchero semolato
350 g di albumi
290 g di farina di mandorle
180 g di farina
180 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake fuso
q.b. di noci di macadamia

PROCEDIMENTO

- Montare a nastro i tuorli e 230 g di zucchero semolato
- Montare albumi e 180 g di zucchero semolato
- Mescolare le due preparazioni
- Incorporare le polveri setacciate, il burro precedentemente fuso e mescolato in una parte del composto
- Colare circa 900 g in una teglia 60X40
- Cospargere di noci di macadamia e cuocere per 8 minuti in forno a 200°C

2. CREMA AL BURRO LIGHT E CAFFÈ

INGREDIENTI

2.100 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso
40 g di essenza di caffè
385 g di meringa italiana

PROCEDIMENTO

- Montare So Easy Crema al Burro pronta all'uso con la frusta
- Aggiungere l'essenza di caffè
- Incorporare delicatamente la meringa italiana

3. CREMA AL BURRO E CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

2.400 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso
200 g di cioccolato al latte

PROCEDIMENTO

- Montare **So Easy Crema al Burro pronta all'uso** con la frusta
- Aggiungere il cioccolato al latte
- Colare

COMPOSIZIONE

- Comporre al rovescio su un foglio a rilievo "tavoletta" in un quadro 60 x 40
- Stendere la crema al burro light al caffè nel quadro
- Aggiungere un foglio di biscotto
- Stendere la crema al burro al cioccolato al latte
- Terminare con un biscotto
- Mettere nella parte più fredda del frigorifero
- Capovolgere, togliere il foglio a rilievo e polverizzare con cioccolato chablonare
- Guarnire con decorazioni di cioccolato

CONSIGLI TECNICI

- Tagliare nella forma desiderata
- Conservare 24 h a + 4 °C
- Togliere dal frigorifero 15 minuti prima di servire

CUORI DI CIOCCOLATO FONDENTE AL CARAMELLO

RICETTA PER 6 PEZZI

1. BISCOTTO

INGREDIENTI

200 g di cioccolato
380 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
8 tuorli
260 g di zucchero grezzo di canna
100 g di farina
30 g di cacao
200 g di gocce di cioccolato
260 g di zucchero
8 albumi

PROCEDIMENTO

- Lavorare a pomata il burro
- Aggiungere il cioccolato fuso a 45°C
- Montare i tuorli e lo zucchero
- Incorporare lo zucchero grezzo di canna, la farina e il cacao
- Montare gli albumi e incorporarli nel composto precedente
- Aggiungere le gocce di cioccolato
- Colare in teglie 60 x 40
- Cuocere in forno a 200°c per circa 8 minuti

2. CREMA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

110 g di glucosio
330 g di zucchero
440 g di panna fresca
1.600 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso

PROCEDIMENTO

- Preparare un caramello a secco con il glucosio e lo zucchero
- Decuocere con la panna bollente
- Mettere in frigorifero per due ore
- Montare la So Easy Crema al Burro pronta all'uso con il caramello in planetaria per 5 minuti

3. TEGOLA ALLE MANDORLE (Decorazione)

INGREDIENTI

250 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
100 g di glucosio
300 g di zucchero
100 g di latte
350 g di mandorle affettate

PROCEDIMENTO

- Cuocere a 105° C i seguenti ingredienti:
  - 250 gr di Burro Trazionale all'82% MG - Brioche & Cake
  - 1 00 gr di glucosio
  - 300 gr di zucchero
  - 100 gr di latte intero
- Dopo la cottura:
  - Aggiungere i 350 gr di mandorle affettate
  - Mescolare con la spatola
- Stendere su un foglio di carta da forno, senza lasciare raffreddare il composto
- Ricoprire con un altro foglio dello stesso tipo
- Stendere il più possibile con il rullo
- Mettere nella parte più fredda del frigorifero
- Cottura:
  - Estrarre un foglio
  - Disporre su una teglia 40 x 60
  - Togliere la carta di copertura
  - Cuocere a 170° C fino alla colorazione
  - Tagliare nella forma desiderata

4. CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

1.050 g di So Easy Ganache
900 g di crema pasticciera

PROCEDIMENTO

- Lavorare la crema pasticciera con il cioccolato fuso a 45° con frusta Aggiungere So Easy Ganache
- Montare per 5 minuti alla velocità rapida
- Riempire in uno stampo flessibile più piccolo di 2 cm della forma del cuore e mettere nella parte più fredda del frigorifero

5. GLASSATURA AL CIOCCOLATO

PROCEDIMENTO

- Riscaldate del **So Easy Ganache** ridotto con sciroppo di zucchero (circa 15% della quantità di mascella)
- Utilizzare a 40-45°C

COMPOSIZIONE

- Tagliare i fogli di biscotto nelle dimensioni del cuore (2 biscotti per dolce)
- Disporre un biscotto sul fondo della forma a cuore (forma alta 3,5 cm)
- Stendere uno strato di crema al caramello
- Disporre il secondo biscotto
- Disporre il disco di crema al cioccolato surgelaa
- Lisciare con la crema al caramello e mettere nella parte più fredda del frigorifero
- Glassare il dolce
- Disporre la decorazione
- Conservazione: 24 h a 4° C
- Degustazione: togliere dal frigorifero 20 minuti prima di servire

FONDI DI COCCO AI FRUTTI ROSSI

RICETTA PER CIRCA 20 PEZZI

1. FONDI DI COCCO

INGREDIENTI

500 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso
160 g di purea di noci di cocco
200 g di meringa italiana
30 g di cocco grattugiato

PROCEDIMENTO

- Montare So Easy Crema al Burro pronta all'uso con la frusta
- Mescolare la purea di cocco, la meringa italiana e il cocco grattugiato
- Mescolare le due preparazioni
- Versare immediatamente in uno stampo di silicone

2. BISCOTTO DI MANDORLE AL LIMONE

INGREDIENTI

220 g di tuorli
115 g di zucchero
175 g di albumi
90 g di zucchero
145 g di farina di mandorle
90 g di farina
90 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
2 scorze di limone

PROCEDIMENTO

- Montare i tuorli e i 115 gr di zucchero al nastro
- Montare gli albumi e lo zucchero
- Mescolare le due preparazioni
- Incorporare le polveri setacciate, poi il burro precedentemente fuso e mescolato in un po' di composto
- Versare in una teglia 60 x 40

COMPOSIZIONE

-
- Cuocere 8 minuti in forno a + 200 °CDeporre la crema al burro alla noce di cocco in uno stampo flessibile (o silicone)

- Terminare con un fondo di biscotto di mandorle al limone
- Mettere nella parte più fredda del frigorifero
- Togliere dallo stampo e decorare con frutti rossi

CONSIGLI TECNICI

- Conservazione per 24 h a 4°C
- Consumare fresco

BISCOTTO GIOCONDA AL PISTACCHIO E LAMPONI

RICETTA (TEGLIA 60 x 40)

1. BISCOTTO GIOCONDA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

160 g di uova
200 g di albumi
30 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
220 g di farina di mandorle 50%
55 g di zucchero
35 g di farina
q.b. di pistacchi tritati

PROCEDIMENTO

- Montare le uova e le farine setacciate
- Montare gli albumi e lo zucchero
- Mescolare le due preparazioni
- Incorporare il burro fuso, precedentemente mescolato con una piccola quantità di composto
- Stendere nella teglia e cospargere di pistacchi tritati

2. BISCOTTO "MISERABLE"

INGREDIENTI

400 g di albumi
330 g di farina di mandorle
250 g di zucchero
80 g di farina

PROCEDIMENTO

- Montare gli albumi e una parte dello zucchero
- Incorporare le farine setacciate in questa composizione
- Colare i fondi con il sacchetto e cuocere in forno per circa 12 minuti a 180°C

3. PUNCH AI LAMPONI

INGREDIENTI

500 g di purea di lamponi
100 g di zucchero

PROCEDIMENTO

- Mescolare

COMPOSIZIONE

- Chablonare (o spruzzare di cioccolato) i dischi di biscotti Gioconda al pistacchio
- Disporre un fondo di biscotto miserabile imbevuto di punch al lampone
- Stendere il **So Easy Crema al Burro pronta all'uso** montato con il mixer
- Disporre un altro biscotto miserabile imbevuto di punch al lampone
- Terminare con uno strato di **So Easy Crema al Burro pronta all'uso**
- Glassare con una gelatina neutra e decorare con trecce di cioccolato, pistacchi e lamponi

CONSIGLI TECNICI

- Conservare 48h a 4°C
- Degustazione: togliere dal frigorifero 30 minuti prima di servire

BISCOTTO BROWNIES AL CIOCCOLATO E CREMA AL BURRO E LATTE DI MANDORLE

1. BISCOTTI BROWNIES AL CIOCCOLATO
(1 teglia 60 x 40)

INGREDIENTI

205 g di uova
60 g di zucchero semolato
130 g di farina
2 pizzichi di sale
230 g di noci tritate
80 g di Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
900 g di So Easy Ganache

PROCEDIMENTO

- Lavorare il burro a pomata
- Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il composto ganache-burro
- Incorporare la farina, il sale e le noci tritate
- Stendere su una teglia 60 x 40
- Cuocere per circa 20 minuti a 175°C (forno statico) o 160°C (forno ventilato)

CREMA AL CIOCCOLATO (+/- 24 semisfere da 6 cm di diametro)

INGREDIENTI

150 gr di cioccolato fondente
375 gr di So Easy Crème au beurre
450 gr di crema pasticciera

PROCEDIMENTO

- Ammorbidire So Easy Crème au beurre e montarla con la frusta
- Aggiungere il cioccolato fuso a 45°C
- Aggiungere la crema pasticciera
- Deporre in uno stampo flessibile (o di silicone) e mettere nella parte più fredda del frigorifero

3. CREMA AL BURRO LIGHT E AL LATTE DI MANDORLE
(+/- 24 semisfere da 7,5 cm di diametro)

INGREDIENTI

1.000 g di So Easy Crème au beurre

120 g di meringa italiana
200 g di latte di mandorle

PROCEDIMENTO

- Ammorbidire e montare **So Easy Crème au beurre** con la frusta
- Mescolare la meringa italiana e il latte di mandorle
- Incorporare questo composto alla crema al burro
- Colare immediatamente, aggiungendo una semisfera di crema al cioccolato di 6 cm

4. GLASSATURA DI CIOCCOLATO AL LATTE PRALINATO

INGREDIENTI

350 g di cioccolato al latte
125 g di pralinato 50%
150 g di **Panna Corman Professional al 35,1% MG**
450 g di glassa neutra
110 g d'acqua
Un quantità sufficiente di colorante rosso - facoltativo

PROCEDIMENTO

- Fare bollire la panna
- Realizzare un'emulsione con il cioccolato al latte precedentemente tritato, il pralinato e la panna
- Aggiungere questa glassa diluita con l'acqua
- Mescolare con la spatola per evitare le bolle d'aria

COMPOSIZIONE

- Colare la crema light al latte di mandorle in uno stampo flessibile.
- Aggiungere la crema al cioccolato
- Terminare con un biscotto brownies
- Mettere in frigorifero
- Togliere dallo stampo e glassare.
- Decorare con "denti di lupo" di cioccolato e foglie d'oro

CONSIGLI TECNICI

- Conservare 24 h a 4°C
- Degustazione: togliere dal frigorifero 20 minuti prima di servire

BISCOTTO SAVOIARDO AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

RICETTA PER UNA PIASTRA DA 60x40

1. BISCOTTO AL CUCCHIAIO

INGREDIENTI

160 g di tuorli
200 g di zucchero
150 g di albumi
25 g di zucchero
85 g di farina
30 g di cacao

PROCEDIMENTO

- Schiarire i tuorli e lo zucchero
- Montare gli albumi e lo zucchero
- Mescolare e setacciare la farina e il cacao
- Versare il composto sui tuorli schiariti e mescolare delicatamente
- Aggiungere gli albumi
- Stendere su una piastra 60x40 e cuocere 12 minuti a 180°C

2. GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

1.250 g di So Easy Ganache

3. CREMA AL BURRO E CARAMELLO (+/- 30 dolci)

INGREDIENTI

1.600 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso

Caramello:
55 g di glucosio
165 g di zucchero
220 g di Panna Corman al 35,1% MG

PROCEDIMENTO

- Preparare un caramello a secco con il glucosio e lo zucchero
- Aggiungere la panna bollente
- Raffreddare immediatamente

- Aggiungere 1.600 g di **So Easy Crema al Burro pronta all'uso** montato con il mixer e mescolare

COMPOSIZIONE

- Disporre la crema al burro e caramello negli stampi flessibili
- Terminare con un fondo di biscotto al cucchiaio al cioccolato
- Mettere in frigorifero
- Togliere dallo stampo e polverizzare
- Riempire il foro con la **So Easy Ganache**

INDICAZIONI TECNICHE

- Conservare 48 h a 4°C
- Degustazione: togliere dal frigorifero circa 20 minuti prima di servire

BABA' ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

1. FROLLA

INGREDIENTI

240 g di Burro Trazionale all'82% MG - Brioche & Cake
100 g di farina di mandorle
100 g di zucchero
80 g di uova
400 g di farina
4 g di sale

PROCEDIMENTO

- Ammorbidire il Burro Tradizionale all'82% MG - Brioche & Cake
- Aggiungere la farina di mandorle e lo zucchero
- Incorporare le uova poco alla volta (o a filo)
- Aggiungere la farina e il sale
- Mettere in frigorifero prima di stendere

2. CREMA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

200 g di burro
200 g di farina di mandorle
200 g di zucchero
120 g di uova
150 g di farina

PROCEDIMENTO

- Ammorbidire il burro (a pomata)
- Aggiungere la farina di mandorle e lo zucchero
- Incorporare le uova una alla volta
- Terminare con la farina

3. MOUSSELINE DI NOCCIOLE PER 20 BABÀ

INGREDIENTI

400 g di So Easy Crema al Burro pronta all'uso
200 g di pasta pralinata alle mandorle 100 %
160 g di meringa italiana

PROCEDIMENTO

- Ammorbidire **So Easy Crema al Burro pronta all'uso** e montarlo per 2 minuti con la frusta
- Incorporare la pasta pralinata e montare per 2 minuti con la frusta
- Incorporare delicatamente la meringa italiana e colare immediatamente in uno stampo flessibile
- Mettere nella parte più fredda del frigorifero prima di spruzzare con una miscela di cioccolato - burro di cacao 50/50

4. GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

1.260 g di **So Easy Ganache**

COMPOSIZIONE

- Foderare dei cerchi di 7 cm con la frolla
- Disporvi un fondo di crema di mandorle e cuocere in forno a 180° C per circa 12 minuti
- Lasciare raffreddare e posare un Babà di mousseline pralinato polverizzato
- Colare la ganache nella cavità del Baba e decorare con un "macaron" di Parigi e foglia d'oro

INDICAZIONI TECNICHE

- Forma per Babà
- Conservare 24 h a 4°C
- Togliere dal frigorifero 15 minuti prima di servire

POLLICINO AI LAMPONI

1. SFOGLIA

INGREDIENTI

Per il pastello
1 kg di farina 11,5 x 680 per sfoglia
20 g di sale
tra 450 e 500 g d'acqua
200 g di burro Noisette Corman

Per la laminatura della sfoglia
500 g diBurro all'82% MG - Feuilletage & Croissant per 1,5 kg di pasta

PROCEDIMENTO

- Realizzare un pastello sodo, non troppo corposo (lavorare in 1° velocità).
- Stendere il pastello (importante per ottenere una distribuzione omogenea del burro durante la lavorazione).
- Mettere per 30 minuti in frigorifero a +3°C oppure 10 minuti nell'abbattitore a -25°C.
- La temperatura dell'impasto deve essere inferiore a +10°C (temperatura ideale: +4°C).
- Laminare il burro per ammorbidirlo (temperatura ideale del burro: tra +15°C e +20°C).
- Incorporare il burro nel pastello e avvolgere il tutto.
- Dare quattro pieghe da quattro (4x4) o cinque pieghe da tre (5x3). Si raccomanda di lasciare riposare l'impasto tra il terzo e il quarto ciclo.
- Stendere la pasta a 1,5 mm (foderare con l'apposito rullino)
- Tagliare, posare sulle teglie e cuocere per 10-12 minuti a 190°C, ricoprendo con un'altra teglia.
- Togliere la teglia e continuare la cottura per 2-3 minuti (a seconda dei forni).

2. CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

1 kg di latte intero
300 g di zucchero
100 g di polvere per crema
6 tuorli

PROCEDIMENTO

- Mescolare i tuorli con 1/3 dello zucchero e montare a nastro. Aggiungere un po' di latte freddo e la polvere per crema, quindi mescolare bene.

- Fare bollire il resto del latte con lo zucchero rimanente. Al momento della bollitura, versarne 1/3 sul primo composto, continuando a mescolare con cura. Travasare il tutto nella pentola e lasciare bollire per 2 minuti, senza smettere di mescolare.
- Mettere in abbattitore coprendo con una pellicola per alimenti o tamponando con un po' di burro per evitare che si formi la pelle.

GUARNITURA

- Stendere dapprima i lamponi sulla prima striscia di sfoglia, quindi la crema pasticcera.
- Disporre un altro strato di sfoglia e nuovamente la crema pasticcera. Ripetere l'operazione un'altra volta e terminare con uno strato di sfoglia.
- Completare con zucchero a velo o glassa.