



Dolci tentazioni: piccoli capolavori di grandi Maestri

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V^a EDIZIONE

italiangourmet



Dolci tentazioni: piccoli capolavori di grandi Maestri

La perfezione è fatta di tanti piccoli dettagli: e i grandi Maestri lo sanno bene.

Per questo non trascurano nemmeno uno di questi dettagli, che vanno dalla selezione delle migliori materie prime, alle lavorazioni più all'avanguardia, dalle tecniche più consolidate alle finiture più creative.

Abbiamo selezionato per voi dieci di questi capolavori, in grado di soddisfare la voglia di dolce in una versione adatta a chiudere un pasto o come perfetto accompagnamento di un caffè o di un tè.

I dolci sono tutti stati pensati e realizzati dalle Pastry Stars italiane che sono salite negli anni sul palco di World Pastry Stars, l'evento firmato Italian Gourmet nel quale i più grandi professionisti internazionali raccontano la loro esperienza e donano i loro consigli per fare di una semplice pasticceria un progetto di gusto, di business e di successo.

Buona lettura: speriamo che queste ricette siano uno spunto per le vostre future creazioni.

italiangourmet

Amarognola

COMPOSIZIONE

- 1 Arrotolato al cacao leggermente inzuppato di bagna all'Alchermes
- 2 Strato di crema al cioccolato e lampone
- 3 Arrotolato al lampone leggermente inzuppato di bagna all'Alchermes
- 4 Strato di crema al cioccolato e lampone
- 5 Arrotolato al cacao leggermente inzuppato di bagna all'Alchermes
- 6 Leggero strato di crema al cioccolato e lampone
- 7 Glassa al cioccolato
- 8 Lampone fresco a decorare

Arrotolato al cacao

- g 330 tuorlo
- g 130 zucchero semolato
- g 30 miele d'acacia
- g 25 acqua
- n. 1/2 baccello di vaniglia
- g 330 albume
- g 3 albume in polvere
- g 200 zucchero semolato
- g 40 cacao
- g 50 cioccolato fondente fuso
- g 280 farina bianca debole biscotto tipo 0

In planetaria, montare i tuorli con lo zucchero, il miele, la vaniglia e l'acqua. La lavorazione impiega circa 10 minuti in terza velocità. A parte, montare in planetaria, in terza velocità, gli albumi con lo zucchero e nel frattempo setacciare la farina con il cacao. Amalgamare le due masse montate e incorporare le polveri con un cucchiaino a spatola, infine aggiungere il cioccolato fuso. Modellare l'arrotolato in una dima quadrata della dimensione di cm 36x36 e spessore di mm 5. Cuocere a 230 °C a valvola chiusa per 4 minuti e 30 secondi.

Bagna all'Alchermes

- g 300 acqua
- g 300 zucchero semolato
- g 80 liquore Alchermes

Portare a bollire l'acqua con lo zucchero, quando lo sciroppo sarà freddo aggiungere l'Alchermes.

Crema al cioccolato e lampone

- g 60 miele di acacia
- g 420 panna
- g 300 purea di lampone
- g 900 cioccolato 70-30
- g 240 burro fresco di ottima qualità

In un tegame portare a bollire la panna con il miele, incorporare la purea di lampone e riportare a una temperatura di 60 °C. Aggiungere ora il cioccolato fondente tagliato a pezzettini e il burro. Mescolare per 3 minuti. Questa crema si utilizzerà anche per glassare la superficie: dopo averla stesa con la spatola, passare il pettine in modo ondulatorio.

Arrotolato al lampone

- g 330 albume
- g 200 zucchero semolato
- g 330 tuorlo
- g 130 zucchero semolato
- g 35 miele d'acacia
- g 100 mandorla bianca macinata
- n.2 limone (scorza grattugiata)
- g 330 farina bianca debole tipo biscotto

Montare gli albumi con lo zucchero; a parte, montare i tuorli con lo zucchero, il miele, la scorza grattugiata del limone e le mandorle macinate finemente. Setacciare la farina e amalgamarla alle due masse montate e precedentemente unite. Cuocere a 240-250 °C per 6 minuti.

Glassa al cioccolato fondente

- g 330 panna
- g 150 latte condensato
- g 120 acqua
- g 200 glucosio
- g 150 zucchero semolato
- g 150 cioccolato fondente 70-30
- g 15 gelatina ammorbidita in acqua fredda
- g 80 burro di cacao

Portare a bollire la panna, il latte condensato, l'acqua con il glucosio e lo zucchero. Incorporare ora il cioccolato, la gelatina idratata, il burro di cacao e mescolare per 2 minuti. La glassa andrà utilizzata a 32-34 °C, oppure conservata in frigorifero a 0-4 °C ricoperta con carta tetrapak. La sua durata è di circa 30 giorni in frigorifero.

“ Iginio Massari ”





Casinò

TAVOLO DA GIOCO

INGREDIENTI

Per le praline ganache Dulcey e nocciola

panna g 292
destrosio g 66
pasta nocciole g 131
cioccolato Dulcey g 600
cioccolato Opalys qb

Per la meringa vaniglia

acqua g 90
trealosio g 200
vaniglia g 5
albume g 110
gelatina in polvere g 10

Per la namelaka SuperVaniglia

latte g 200
glucosio g 20
baccello di vaniglia g 6
gelatina g 9
cioccolato Opalys g 330
panna liquida g 400

Per il biscotto fragola

burro g 100
zucchero g 120
farina di mandorla g 240
polvere fragola lyo g 20
albume g 40
acido citrico g 2

Per il biscotto sesamo

burro g 100
zucchero g 120
farina di mandorla g 240
pralinato sesamo nero 50% g 40
albume g 40

“Fabrizio Fiorani”

PROCEDIMENTO

Praline ganache Dulcey e nocciola

Temperare degli stampi termoformati a forma di scacchi con cioccolato Opalys ottenendo una camicia sottile. Scaldare a 50°C la panna e il destrosio poi sciogliervi il cioccolato Dulcey e la pasta di nocciola.
Emulsionare con un blender. Riempire con la ganache ottenuta le camicie a 29°C, far cristallizzare a 14°C. Chiudere con del cioccolato temperato e sformare.

Meringa vaniglia

Cuocere l'acqua e il trealosio a 115°C. Montare con gli albumi come una meringa italiana. Aggiungere la gelatina e montare fino a raffreddamento. Stendere dei rettangoli 7x4,5 cm; far essiccare in essiccatrice per 4 ore.

Namelaka SuperVaniglia

Scaldare il latte con il glucosio e la vaniglia. Sciogliere la gelatina ed emulsionare sul cioccolato. Finire con la panna liquida. Far cristallizzare quindi porre in una sac à poche con bocchetta n. 6.

Biscotto fragola

Ammorbidire il burro e lavorarlo con lo zucchero e la polvere di fragole. Aggiungere la farina di mandorle, l'acido citrico e finire con l'albume. Stendere il composto a 2mm, congelare. Coppare con dei tagliapasta a forma di cuore e di quadri ed essiccare a 50°C.

Biscotto sesamo

Ammorbidire il burro e lavorarlo con lo zucchero e il pralinato di sesamo. Aggiungere la farina di mandorle e finire con l'albume. Stendere il composto a 2mm, congelare. Coppare con dei tagliapasta a forma di picche e di fiori ed essiccare a 50°C.

Montaggio e finitura

Per il montaggio delle carte da gioco guarnire generosamente una meringa rettangolare con la namelaka alla SuperVaniglia. Poi posizionarvi sopra una placchetta di copertura bianca temperata precedentemente areografata con i motivi tipici delle carte da poker.
Al centro di un piatto di plexiglas aerografare una scacchiera con del colore nero a base di alcool. Posizionare le praline a forma di scacchi sulla scacchiera, al centro. Poi su un lato, in modo armonioso, posizionare i biscotti al sesamo ed alla fragola, sull'altro lato della scacchiera completare con le carte da gioco.



Mignon Elvezino

Dosi per 150 mignon

INGREDIENTI

Per la meringa alle mandorle

albumi g 155
zucchero semolato g 155
mandorle di 1° Bari g 135
mandorle amare 1 g 5

Per la crema al burro

burro g 1.100
rum g 15
vaniglia g 3

Per lo zabaione

marsala g 300
vino bianco g 300
amido di mais g 60
zucchero semolato g 450
tuorlo d'uovo g 400

PROCEDIMENTO

Meringa alle mandorle

Montate a neve ben soda i bianchi d'uovo. Unite lo zucchero. Infine incorporate le mandorle ridotte in farina. Preriscaldate il forno a 160°C. Usando una tasca con la bocchetta liscia, riempite un quadro 60x40 cm con il composto appena preparato su delle placche coperte di carta forno o da dei fogli di silicone. Cuocete nel forno caldo per circa 12/15 minuti, o comunque fino a quando inizieranno a colorire leggermente. Lasciateli raffreddare completamente.

Crema al burro

Versate in una ciotola tutti gli ingredienti e montate fino ad ottenere un composto morbido e perfettamente omogeneo.

Zabaione

Versate i tuorli e 150 g zucchero in un contenitore adatto alla cottura a bagnomaria. Con una frusta sbatteteli fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro, poi incorporate il Marsala, il vino bianco e l'amido di mais. Iniziate a cuocere il composto a bagnomaria continuando a sbattere, fino a che diventerà gonfio e molto spumoso. L'acqua del bagnomaria non deve mai bollire, se necessario abbassate la sua temperatura unendo poca acqua fredda. Fatelo raffreddare completamente.

FINITURA E MONTAGGIO

Spalmate la meringa alle mandorle con uno strato di crema al burro e uno strato di zabaione. Deponeteci sopra un altro strato di meringa e ripetere la medesima operazione. Deponete sopra il terzo strato di meringa. Spalmate la crema al burro rimasta sulla superficie del quadro. Tagliare a cubetti regolari di 3x3 cm con la chitarra.

“ Marco Antoniazzi ”



“Roberto Rinaldini,”

Matilda

Dosi per 10 porzioni

COMPOSIZIONE

Disco di bacio di dama alle mandorle
Veneziana con lievito naturale
Gelato alla nocciola delle langhe

Per il disco di bacio di dama alle mandorle

burro fresco 82% m.g. a 18°C g 50
zucchero di canna g 50
farina tipo biscotto g 50
farina di mandorle g 50

Tagliare il burro a cubetti e impastare con le polveri in planetaria con la foglia. Quando l'impasto sarà omogeneo, fermare la macchina e stenderlo tra due fogli di carta forno a uno spessore di mm 2 con l'aiuto di un matterello. Posizionare il prodotto sulla teglia e lasciarlo per 30 minuti a -15°C. Stampare dei dischi da cm 6 e adagiarli sulla veneziana lievitata prima di infornare.

Per la miscela per spruzzo

panna fresca 35% m.g. g 50
tuorlo g 50

Miscelare gli ingredienti e inserire nella pistola spruzzo.

Per la veneziana con lievito naturale

farina w 380 g 250
zucchero di canna bianco g 58
baccello di vaniglia 1
purea di arancia candita g 50
uova intere a 4°C g 75
lievito naturale pronto a maturazione 9 ore g 60
lievito di birra g 5
acqua g 35
burro a 22°C g 70
uova intere a 4°C g 75
sale g 5

Inserire nell'impastatrice la farina, lo zucchero, e la polpa di vaniglia, e la purea d'arancia e le uova. Impastare per qualche minuto, quindi aggiungere il lievito naturale e successivamente il lievito di birra. Di seguito, incorporare il burro in due volte: la prima con il sale e la seconda con le uova a filo e l'acqua. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, lasciare riposare per 1 ora e riporre poi in frigorifero. Dopo 24 ore, formare delle pezzature da g 50 e fare lievitare in cella lievitazione per 8 ore a 28°C, spruzzare con una miscela di tuorlo e panna precedentemente preparata, quindi posizionare il disco di bacio di dama e cuocere in forno a 180°C per circa 10 minuti.

Per il gelato alla nocciola delle langhe

latte fresco g 360
tuorlo g 10
latte magro in polvere g 42
zucchero di canna bianco g 84
destrosio g 20
stabilizzante g 2,5
panna fresca al 35% di m.g. g 20
pasta di nocciola delle langhe g 50

Scaldare nel pastorizzatore il latte e tuorli a 40°C. Nel frattempo, miscelare le polveri e unirle ai liquidi in pastorizzazione a 50°C, quindi incorporare la panna con la pasta di nocciola. Cuocere ad alta pastorizzazione a 85°C, raffreddare poi velocemente il composto e portare tutto a 4°C. Lasciare maturare per almeno 12 ore prima di mantecare.

PER LA FINITURA

Perle croccanti
Crema di nocciole

MONTAGGIO

Tagliare le veneziane a metà. Quando il gelato sarà pronto, inserirlo all'interno del sac à poche con bocchetta liscia da mm 16 e dressarlo sopra la base della veneziana. Decorare con perle croccanti e crema di nocciole quindi chiudere con la parte superiore. Servire immediatamente.



Melanzane al cioccolato

INGREDIENTI

Per le melanzane

melanzane kg 2
cacao g 80
zucchero g 200
sale
farina

Per la salsa al cioccolato

cioccolato al 70% g 125
latte concentrato g 250
zucchero g 450
acqua l 1
burro g 65
cacao g 165
pectina o amido di riso g 12,5
cannella in polvere g 5

Per la finitura

frutta secca
zeste di arancia candita
cacao in polvere

PROCEDIMENTO

Melanzane

Pelare le melanzane e tagliarle a fette di circa mezzo centimetro di spessore; aggiungere un pizzico di sale e lasciare riposare per circa 20 minuti. Lavare sotto l'acqua, strizzare e infarinare leggermente. Friggere in olio a 180°C fino a doratura. Passare quindi le fette ancora tiepide nella miscela di cacao e di zucchero.

Salsa al cioccolato

Sciogliere il cioccolato nel latte, unire gli altri ingredienti. Emulsionare con cura.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Glassare le melanzane con la salsa al cioccolato, quindi posizionare le fette in una teglia rettangolare, disponendo tra ogni strato frutta secca e zeste di arancia candita. Livellare e cuocere in forno a 110°C per 15 minuti circa. Tagliare a porzioni e spolverare di cacao. Decorare e servire a 4°C. A freddo, unire a piacimento g 25 di liquore Concerto.

“Salvatore De Riso”



“Luca Montersino,”

Meringato

INGREDIENTI

Pasta choux per eclairs kg 1

Dressare l'impasto ancora tiepido, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta n.13 rigata fitta, su teglie leggermente unte oppure allestite con l'apposito tappetino microforato, a formare dei bastoncini di cm 11 di lunghezza. Spennellare delicatamente con uovo sbattuto e con l'aiuto dello stesso abbassare la puntina che si è formata in corrispondenza dello stacco del sac à poche. Preriscaldare il forno ventilato a 250°C; una volta raggiunta la temperatura infornare la teglia di choux, chiudere la porta del forno, aspettare 20 secondi circa quindi spegnere il forno. Lasciar gonfiare così la pasta a forno spento per circa 15 minuti, trascorso tale tempo accendere nuovamente il forno ma stavolta alla temperatura di 170°C e lasciar cuocere per altri 20/25 minuti, fino a doratura e asciugatura degli stessi.

Pasta choux per eclairs

burro g 340
acqua g 540
latte intero g 100
farina W 260 g 320
uova intere g 800
sale g 6
zucchero semolato g 6
vaniglia bourbon in bacche g 1

Portare a bollore l'olio di semi, acqua, sale e zucchero. Versare tutto d'un colpo la farina quindi cuocere fino a formare un composto che si stacchi dalle pareti. Trasferire il tutto in planetaria con la frusta e incorporare le uova intere. Dressare su teglie poco unte con una bocchetta n.10/12 a stella, a formare delle stecche di cm 14 di lunghezza. Per la cottura: informare in forno ventilato a 260°C e spegnere immediatamente il forno. Trascorsi 12 minuti, riaccendere il forno a 150°C e cuocere per altri 15 minuti circa.

Per la crema pasticcera al cioccolato

latte intero g 900
panna al 35% di m.g. g 100
zucchero semolato g 360
tuorlo g 260
amido di mais (maizena) g 50
cacao amaro in polvere g 50
cioccolato fondente al 70% g 160
burro g 100

Portare a bollore il latte con la panna. Nel frattempo montate in planetaria con la frusta i tuorli con lo zucchero e l'amido. Unire il cacao al composto e versarvi sopra la miscela di latte e panna ormai calda. Riportare il tutto sul fuoco e cuocere fino ad addensamento. Una volta cotto, togliere dal fuoco e unire il burro e il cioccolato fondente.

Per la meringa alla francese

albume g 250
zucchero semolato g 250
zucchero semolato g 250
vaniglia bourbon in bacche g 1

Montare l'albume con la prima parte di zucchero; a fine montaggio unire la seconda parte. Stendere la montata su un foglio di carta da forno allo spessore di cm 1 circa. Cuocere in forno a 140°C per 1 ora circa, quindi lasciar raffreddare nel forno stesso. Una volta fredda tagliarla a piccoli pezzi.

Per la finitura del piatto

panna montata zuccherata al 10% kg 1
zucchero a velo g 120
oro alimentare in fogli

Montaggio

Farcire gli eclairs con la crema al cioccolato, quindi sporcarli esternamente di panna montata. Passarli nella granella di meringa e spolverare di zucchero a velo. Guarnire con la foglia d'oro.



Rubino

INGREDIENTI

Per il pan di Spagna

500 g di uova
500 g di zucchero
500 g di farina
300 g di tuorlo
165 g di fecola di patate
130 g di sciroppo di glucosio
1 bacca di vaniglia

Per la bagna al cognac alla vaniglia

350 g di zucchero
350 g di cognac alla vaniglia
300 g di acqua

Per la crema alla ricotta profumata al limone

1.000 g di ricotta
1.000 g di panna
450 g di zucchero
250 g di succo di limone
24 g di gelatina
3 limoni (scorza grattugiata)
1 bacca di vaniglia

Per la gelatina di lampone

625 g di purea di lampone zuccherata 10%
188 g di zucchero
9 g di pectina X58
5 g di alginato

COMPOSIZIONE

Pan di Spagna inzuppato con bagna al cognac alla vaniglia
Crema alla ricotta profumata al limone con gelatina di lampone
Pan di Spagna inzuppato con bagna al cognac alla vaniglia
Crema alla ricotta profumata al limone con gelatina di lampone
Burro di cacao rosso
Glassa neutra
Frutta fresca

PROCEDIMENTO

Mettere in planetaria lo zucchero, le uova, lo sciroppo di glucosio e la vaniglia; dopo 8-10 minuti circa aggiungere il tuorlo e far montare per altri 8-10 minuti. Setacciare la farina e la fecola assieme, poi unire alla massa montata con una spatola. Mettere in tortiere rotonde di diametro 20 cm e infornare a 175-180°C per circa 25-30 minuti.

Nel frattempo, preparare la bagna facendo uno sciroppo con acqua e zucchero. Una volta raffreddato aggiungere il cognac e lasciare riposare almeno un giorno prima di utilizzare. Preparare quindi la crema di ricotta, ammolando anzitutto la gelatina in acqua fredda. Mescolare la ricotta con lo zucchero, unirvi la buccia grattugiata del limone e il succo di limone.

Montare la panna con la vaniglia, sciogliere la gelatina e aggiungerla alla ricotta. Unire infine la panna e il composto alla ricotta miscelando delicatamente.

Per la gelatina miscelare 63 g di zucchero con la pectina e l'alginato. Portare a lieve ebollizione la purea con lo zucchero rimanente e aggiungere il composto di zucchero, pectina e alginato, fare bollire il tutto per 3 minuti. Colare in quadro e, una volta freddo, tagliare a cubetti di 1 cm di lato. Tagliare il pan di Spagna ricavando 2 dischi spessi 1 cm e di diametro 20 cm. Posizionare all'interno del cerchio il primo disco di pan di Spagna e inzupparlo con la bagna. Aggiungere uno strato di crema alla ricotta e versare su quest'ultima qualche cubetto di gelatina al lampone. Appoggiare il successivo disco di pan di Spagna livellandolo e inzuppare con la bagna. Aggiungere uno strato sottilissimo di crema alla ricotta, qualche cubetto di gelatina al lampone e ricoprire poi i cubetti con altra crema alla ricotta. Livellare bene la superficie. Congelare. Una volta congelato spruzzare con un pennello in modo irregolare la superficie con burro di cacao rosso e finire con glassa neutra. Decorare a piacere con frutta.

“Gino Fabbri”



“Giuseppe Amato,”

Salvatore

INGREDIENTI

Per il biscotto alle fave di cacao

burro g 150
zucchero g 150
farina debole g 150
farina di mandorle g 75
grué di cacao g 75
sale g 1

Per il croccante Eclat d'Or

cioccolato latte caramello g 150
pasta nocciola g 175
Eclat d'or g 110

Per la mousse al cioccolato al latte e caramello

panna liquida g 380
cioccolato al latte e caramello g 200
panna semimontata g 150

Per la glassa al cacao

panna liquida g 240
acqua g 300
zucchero g 360
cacao amaro g 120
gelatina animale in fogli g 12

PROCEDIMENTO

Biscotto alle fave di cacao

Tagliare il burro a cubetti; unire tutti gli altri ingredienti in planetaria e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere tra due fogli di carta da forno quindi tagliare in dischi del diametro desiderato. Infornare a 180°C per 11 minuti, con valvola aperta.

Croccante

Portare la copertura a 40°C, aggiungere la pasta nocciola e l'Eclat d'Or. Stendere tra due fogli di carta da forno e congelare.

Mousse al cioccolato al latte e caramello

Scaldare la panna a 80°C, versare sulla copertura parzialmente fusa quindi emulsionare. Raggiunti i 32°C, incorporare delicatamente la panna semimontata infine colare rapidamente.

Glassa al cacao

Portare a 105°C la panna con l'acqua, lo zucchero e il cacao. Filtrare e – raggiunti i 60°C – aggiungervi la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda. Mescolare lentamente fino a completo scioglimento e conservare in frigorifero. Utilizzare a 35°C su dolci congelati.

MONTAGGIO E PRESENTAZIONE

In un anello di 4 cm di altezza (o stampi monoporzionare) alternare due strati di mousse al latte e caramello, uno strato di croccante e chiudere la torta con un ultimo strato di biscotto alle fave di cacao. Abbattere in negativo, spruzzare e decorare con la glassa al cacao.



Sfingi

COMPOSIZIONE Pasta choux
Crema di ricotta

CONSERVAZIONE +4°C

DURATA 24 ore

Per la pasta choux

acqua g 230
strutto g 57
burro g 57
sale marino g 4
farina w130 g 230
uova intere g 382
albume g 38

In una pentola, versa l’acqua, lo strutto, il burro e il sale e porta a bollore. Sempre sul fuoco, aggiungi alla miscela la farina, mescolando energicamente fino a quando la polenta ottenuta non si staccherà dalle pareti. Togli dal fuoco e versala in planetaria con la foglia. Lavora per qualche minuto per raffreddare la massa. Aggiungi poco alla volta le uova, alternandole con gli albumi. La pasta è pronta quando, immergendo un cucchiaino, scivola formando un triangolo. A questo punto realizza una precottura dell’impasto mettendo sul fuoco una padella con strutto abbondante. Riempi un sac à poche e forma delle piccole palline di circa g 35 ciascuna su un foglio di carta da forno. Immergi l’intero foglio nello strutto bollente tenendolo da un lembo: con la mano libera e con l’aiuto di un cucchiaino di legno stacca le palline. Rigirale quindi nello strutto finché non iniziano a gonfiare. Travasale in friggitrice a circa 200°C e finisci di cuocerle girandole continuamente nell’olio bollente per dare una doratura uniforme. Ora togli le dalla friggitrice e lasciale sgocciolare.

Per la crema di ricotta

ricotta di pecora g 740
zucchero g 230
gocce di cioccolato fondente g 30
frutta candita (facoltativo)

Conserva in frigorifero per una notte la ricotta fresca di pecora in una griglia forata per fare scolare il siero in eccesso. Il mattino seguente, unisci lo zucchero e passala in un setaccio a maglia fine. Aggiungi le gocce di cioccolato fondente e se vuoi anche dadini di frutta candita. Mescola e riponi in frigorifero a riposare.

PER LA FINITURA

scorza d’arancia candita
pistacchi

MONTAGGIO

Appena le sfinci si saranno raffreddate, farciscile con crema di ricotta e decorale con scorzetta di arancia candita e pistacchi.

CENNI STORICI

La “spincia” o “sfincia” deve il suo nome al termine latino *spongia*, che sta a indicare le spugne marine. In effetti, la forma irregolare e il colore del dolce ricordano in modo particolare le spugne marine. Per non parlare del modo in cui la pasta riesce ad assorbire la ricotta!

“ Santi Palazzolo ”



“Luigi Biasetto,”



Tortino alle nocciole

COMPOSIZIONE

Frolla alle nocciole
Cremoso di nocciole

Per la frolla alle nocciole

polvere di nocciole g 60
burro a pomata g 250
albume g 50
cassonade g 130
farina tipo biscotto g 340

In planetaria con il gancio o in una tuffante, lavorare tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto non risulterà liscio e omogeneo. Togliere dalla planetaria e, con l'aiuto di un sac à poche, rivestire il fondo dello stampo da tartelletta, quindi infornare a 220°C e cuocere a 180°C a valvola aperta per circa 15 minuti. Appena possibile togliere i fondi di frolla dallo stampo e lasciarli raffreddare prima di isolarli con il cioccolato.

Per il cremoso di nocciole

gelatina animale g 8
acqua g 30
tuorlo g 120
pasta pralinata di nocciole g 160
copertura al latte 28% g 80
panna g 300

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, omogeneizzare con un minipimer i tuorli, la pasta di nocciole e la panna e cuocere nel microonde fino a 80°C. Aggiungere la gelatina reidratata, omogeneizzare di nuovo e versare il composto sopra a copertura inserita in un cutter, passandolo allo chinois. Omogeneizzare un'ultima volta, abbattere e conservare in positivo. Dressare in uno stampo da savarin con l'aiuto di un sac à poche con punta liscia n. 6 e appoggiare sul fondo di frolla, evitando che si formino buchi, in modo perfettamente orizzontale. Abbattere e conservare a -21°C.

PER LA FINITURA

glassa al cioccolato
cioccolato al latte da nebulizzare

MONTAGGIO

Sformare i tortini e disporli su una teglia lasciando uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro per poter permettere una comoda nebulizzazione del cioccolato. Spruzzare, il prima possibile, il cioccolato a 34°C. Con l'aiuto di un sac à poche, dressare al centro del pasticcino una goccia di glassa al cioccolato tiepida. Conservare a 4°C e consumare entro 3 giorni. Al fine di evitare che la spruzzata di cioccolato si separi facilmente dalla crema, è fondamentale non fare formare la brina, che ovviamente decongelandosi farebbe scivolare il cioccolato.



“ Gianluca Fusto ,”



Guanaja, Pasta di Mandorla e Vaniglia Bourbon

QUANTITATIVI

1 quadro ganache da 34x34 cm
alto 12 mm - 1.860 g

Pasta di mandorle 60%

mandorle sgusciate Val di Noto g 280
mandorle amare g 45
zucchero semolato g 160
zucchero invertito g 30
sciroppo di glucosio g 20
acqua minerale naturale g 75

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. In una casseruola adatta portare a bollore l'acqua e aggiungere gli ingredienti nel seguente ordine: glucosio, zucchero invertito, zucchero. Portare a bollore continuando a mescolare. Nel cutter mettere le due tipologie di mandorle e tritare grossolanamente, poi unire lo sciroppo a filo. Mixare finemente sino a ottenere una pasta, controllando che la temperatura sia arrivata a 85°C. Stendere quindi la pasta ottenuta tra due fogli di plastica in Pvc e metterla sul tavolo di marmo, lavorando il tutto di tanto in tanto, indossando sempre guanti in lattice. Conservare a 4°C in una scatola chiusa ermeticamente.

CONSERVAZIONE

Nota bene

A ogni utilizzo aggiungere il 5% del peso totale di burro.

Ganache guanaja, vaniglia e sale

panna 35% M.G. UHT g 420
zucchero invertito g 80
copertura Guanaja 70% g 630
burro 82% M.G. g 170
vaniglia in polvere Bourbon g 10
fior di sale di pirano g 5

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. Tagliare il burro a cubetti e conservarlo in frigorifero. In una casseruola da 1,5 l portare la panna a bollore, aggiungere lo zucchero invertito e mescolare bene. Sciogliere in una bastardella il cioccolato fondente a 40-45°C, unire la polvere di vaniglia e il sale. Versare la panna poco per volta sulla copertura, frizionando energicamente in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Ripetere l'operazione 4-5 volte in modo da conservare questa struttura. Affinare la struttura della ganache con l'aiuto del mixer, facendo attenzione a non immettere bolle d'aria. Controllare che la ganache sia a 38-40°C, in modo da potervi unire il burro. Mixare nuovamente facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Attenzione

Prima di mixare dar il tempo al burro di ammorbidirsi, onde evitare la formazione di bolle d'aria.

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta di mandorle tra due fogli di carta Pvc, a 6 mm di spessore. Far riposare in frigorifero almeno 30 minuti. Tagliare delle bande di 0,75 mm di larghezza, con la chitarra. Posizionare la pasta di mandorla in verticale, in maniera disordinata sul quadro ganache da 12 mm, precedentemente chablonato, facendo attenzione che non fuoriesca. Colare in seguito la ganache.

CHABLONATURA CON COPERTURA TEMPERATA

Prima chablonatura: stendere della copertura fondente temperata con l'aiuto di un tubo direttamente su carta Pvc; in seguito porre in quadro da ganache.

Seconda chablonatura: stendere della copertura al latte temperata direttamente sulla ganache cristallizzata, con l'aiuto di una spatola a gomito o tubo.

COLAGGIO

Colatura tra 38-45°C, in base alla quantità del prodotto da tirare. Agire con un movimento dolce e continuo e pressione minima, per far sì che le ganache abbiano uno spessore uniforme.

CRISTALLIZZAZIONE

In quadro ganache per 24 ore, a 14-18°C e igrometria pari al 60%. In seguito tagliare, separarle su una placca e far cristallizzare nuovamente 12 ore prima della ricopertura.

TAGLIO

Tagliare con l'aiuto della chitarra delle seguenti dimensioni: 30x15 mm (198 cioccolatini). Separare le ganache disponendole su placca inox. Conservare a 14-16°C.

COPERTURA CONSIGLIATA PER IL RIVESTIMENTO

Guanaja

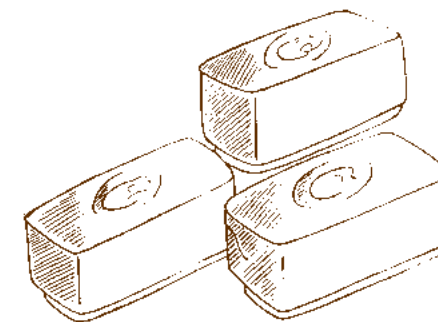
RICOPERTURA

Per ottenere una copertura perfetta dobbiamo rispettare le seguenti regole di base:

- controllo rigoroso della igrometria (massimo 60%)
- temperatura della zona di ricopertura separata idealmente
- la prima zona a 22-27°C, dove lasciar riposare le ganache almeno 30 minuti prima di ricoprire
- la seconda zona a 16°C, dove si procede alla cristallizzazione

DECORO

Prima che il cioccolatino esca dal carrello, subito dopo il soffiante, applicare in superficie una decalcomania impronta Argento. Far cristallizzare a 16°C almeno 4 ore, poi tirarla via con un movimento deciso.



CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Conservare i cioccolatini sottovuoto a 12-14°C.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Servire a 20-22°C.

ABBINAMENTO

Vino banyuls.

TIPOLOGIA E CONSERVAZIONE

Cioccolatino fresco, shelf life 4-6 settimane.



italiangourmet

Viale G. Richard 1/A
20143 Milano
tel. +39 02 818301
fax +39 02 81830406
info@dbinformation.it

Servizio Abbonamenti
tel. +39 02 81830661

Servizio Libri Italian Gourmet
tel. +39 02 81830266

Partecipa a World Pastry Stars 2018

Acquista il biglietto:
<https://wps.italiangourmet.it/offertaspeciale/>

Per info:
wps@dbinformation.it

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V^a EDIZIONE



