



FONDeNte iN PoLVERE

*I grandi Maestri interpretano
gli zuccheri speciali Italia Zuccheri*



*Italia
Zuccheri*



MUSCOVaDO

zucchero di canna non raffinato, scuro ed aromatico, che conserva gli aromi e i principi nutritivi contenuti nella canna da zucchero



CaRAFiN

zucchero candito in polvere con sciroppo di zucchero caramellato
cristallo polverizzato extrasolubile



KaNDIS

zucchero candito in cristalli
ottenuto da una lenta cristallizzazione
di soluzioni di zucchero



FONDeNte IN PoLVeRE

Per maggior flessibilità di applicazione rispetto allo zucchero fondente in pasta, l'utilizzo del nostro fondente in polvere è innovativo in varie lavorazioni





Glassa per bigné

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti

Glassatura tradizionale

Zucchero Fondente in Polvere	1000 g
Acqua	120 g

Glassatura caffè o infuso

Zucchero Fondente in Polvere	1000 g
Infuso o caffè	150 g

Glassatura frutta

Zucchero Fondente in Polvere	1000 g
Polpa di frutta	200 g

Procedimento

Scaldare il liquido, mescolarlo bene con lo zucchero fondente in polvere e riscaldare intorno ai 50°.

Utilizzare come lo zucchero fondente in pasta.



Spalmabile alla nocciola

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Ingredienti

Zucchero Fondente in Polvere	330 g
Cacao in polvere 22/24	70 g
Pasta nocciola	600 g

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti in planetaria per una decina di minuti finchè la massa sarà ben liscia.

Se si desidera un composto più fluido aggiungere più pasta nocciola.



Inserisci testo

Base semifreddo & Meringa all'italiana

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Base semifreddo

Tuorlo pastorizzato	500 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g

Meringa all'italiana

Albume pastorizzato	250 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g

Procedimento a Freddo

Montare l'albume/tuorlo da solo fino a metà, poi aggiungere lo zucchero fondente in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.



Inserisci testo

Base semifreddo & Meringa all'italiana 60%

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Ingredienti

Base semifreddo al 60% di zuccheri

Tuorlo pastorizzato	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g

Meringa al 60% di zuccheri

Albume pastorizzato	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g

Procedimento a Freddo

Montare il tuorlo / albume con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e areato.

Utilizzare subito



Inserisci testo



CROCCANTINI AL PISTACCHIO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Albume	75 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g
Carafin	50 g
Pistacchi sgucciati	500 g
Sale rosso hawaiano	4 g

Procedimento

Impastare aggiungendo gli albumi agli altri ingredienti poco per volta in modo da ottenere un impasto consistente.

Stendere poi il composto su un foglio di carta da forno spolverato di zucchero fondente in polvere .

Appiattire con un matterello fino all'altezza di un pistacchio, spolverare di zucchero fondente in polvere e lasciare asciugare per almeno 1ora a temperatura ambiente . Tagliare dei piccoli quadretti di 3-4cm e disporli su teglie con carta da forno ed infornare a 160° C a valvola aperta.





FROLLINI MONTATI AL LIMONE

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Burro	400 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g
Mandorle in polvere tostata	100 g
Uova	100 g
Farina	600 g
Aroma vaniglia	q.s.

Per il fondente al limone

Zucchero Fondente in Polvere	250 g
Succo di limone	30 g
Buccia grattata di limone	5 g

Procedimento

Montare burro e zucchero poi aggiungere poco per volta le uova e infine unire la farina con la polvere di mandorla. Con il sac à poche e la bocchetta rigata formare delle rosette sul "silpat" e praticare un buco al centro; riporre in frigo a stabilizzare. Cuocere in forno a 200° C a valvola aperta e spolverare di zucchero a velo.

Come decoro finale far colare sulla superficie del frollino dello zucchero fondente al limone.

Preriscaldare il succo con la grattata di limone, aggiungere lo zucchero fondente in polvere, riscaldare tra 50 e 60°C



Inserisci testo

**FONDeNte in
PoLveRE**
ideale anche negli impasti





SABLÈS AL CACAO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Burro	500 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Tuorli	70 g
Farina	500 g
Cacao in polvere	70 g

Procedimento

Impastare burro e farina , aggiungere poi tutti gli altri ingredienti .

Far raffreddare l'impasto in frigo poi formare dei rotolini di gr. 200 lunghi 40cm. Raffreddare ancora poi pennellare di albume ed arrotolare nello zucchero KANDIS.

Tagliare dei dischi di 2 cm di spessore e cuocere in forno a 180° C a valvola aperta.





SABLÈS AL COCCO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Burro	325 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g
Polvere di mandorle	75 g
Cocco rapè	75 g
Fior di sale	2 g
Uova intere	50 g
Farina debole	325 g

Procedimento

In planetaria con la foglia sabbiare il burro e la farina poi aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti . Lasciare riposare l'impasto in frigorifero.

Una volta tolto l'impasto dal frigo realizzare dei rotolini da 300 g e lunghezza 40 cm circa .

Raffreddare ancora poi pennellare di albume ed arrotolare nello zucchero vagliato extra grande "W2".

Tagliare dei dischi di 2 cm di spessore e cuocere in forno a 180° C a valvola aperta.



COOKIES CROCCANTI

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Burro	110 g
Uova intere	50 g
Zucchero Muscovado	90 g
Zucchero Fondente in Polvere	50 g
Carafin	50 g
Baking	5 g
Farina	160 g
Gocce di cioccolato	280 g

Procedimento

Impastare il burro con gli zuccheri , poi aggiungere le uova ed infine la farina con il lievito, per ultime le gocce di cioccolato . Modellare con il sacchetto su teglie con "silpat" e cuocere a 170° C a valvola aperta.



**FONDeNte iN
PoLveRE**
ideale anche negli impasti



BISCOTTINI NOCI E ARACHIDI

di STEFANO LAGHI



FONDENTE IN
POLVERE
ideale anche negli impasti

Ingredienti

Burro	200 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g
Zucchero Muscovado	200 g
Uova intere	100 g
Farina debole	400 g
Bicarbonato di sodio	4 g
Noci tritate	300 g
Arachidi salate tritate	300 g

Procedimento

Mescolare in planetaria con la foglia, il burro, gli zuccheri e le uova.

Aggiungere all'impasto la farina e il bicarbonato setacciato lavorando poco la pasta stando attenti a non fargli prendere nervo.

Infine aggiungere le noci e le arachidi salate tritate.

Stendere l'impasto con un'altezza di 4 mm circa e tagliare dei quadretti di 3-4 cm.

Spolverare i quadretti di zucchero a velo e cuocere in forno a 170°C a valvola aperta.



MUSCOVADO

Dona agli impasti l'aroma e il colore della melassa di canna.
È pratico da usare perché ha la stessa resa di impasto del saccarosio bianco.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri



PASSIONE CARAFIN 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il bignè

Acqua	500 g
Latte	500 g
Burro	450 g
Farina	550 g
Uova	1125 g
Sale	5 g
Zucchero Vagliato Fine	5 g

Procedimento

Bollire il latte l'acqua , e il burro con il sale o lo zucchero .
Aggiungere la farina , e asciugare bene sul fuoco , mettere in
macchina ed aggiungere le uova velocemente fino a
raggiungere un impasto liscio e morbido .Cuocere in forno a
190°.



Ingredienti

Per la crema al CARAFIN

Latte intero	700 g
Panna	300 g
Zucchero Carafin	280 g
Destrosio	50 g
Tremolina	50 g
Sciroppo di glucosio 60 DE	50 g
Tuorli	350 g
Amido di riso	90 g
Burro	50 g
Sale	2 g

Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero lasciandoli macerare 2 ore
circa coperti con una pellicola , aggiungere poi l'amido , il latte ,
la panna, il destrosio , lo sciroppo di glucosio, e il sale portati
ad ebollizione . Riportare sul fuoco e far cuocere fino far
addensare la crema , togliere da fuoco fare raffreddare a 60°
poi aggiungere la tremolina ed il burro , abbattere di
temperatura

Inserisci testo



PASSIONE CARAFIN 2/2

di STEFANO LAGHI

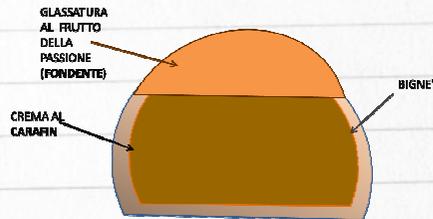
Ingredienti

Per la glassa

Zucchero Fondente in Polvere	300 g
Polpa di frutto della passione	45 g

Procedimento

Scaldare la polpa aggiungere il fondente ed impastare ,scaldare ancora fino ad arrivare sopra ai 50° e sotto ai 60°.



Inserisci testo

BISCOTTINI NOCI E ARACHIDI

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Burro	200 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g
Zucchero Muscovado	200 g
Uova intere	100 g
Farina debole	400 g
Bicarbonato di sodio	4 g
Noci tritate	300 g
Arachidi salate tritate	300 g

Procedimento

Mescolare in planetaria con la foglia, il burro, gli zuccheri e le uova.

Aggiungere all'impasto la farina e il bicarbonato setacciato lavorando poco la pasta stando attenti a non fargli prendere nervo.

Infine aggiungere le noci e le arachidi salate tritate.

Stendere l'impasto con un'altezza di 4 mm circa e tagliare dei quadretti di 3-4 cm.

Spolverare i quadretti di zucchero a velo e cuocere in forno a 170°C a valvola aperta.



MUSCOVADO

Dona agli impasti l'aroma e il colore della melassa di canna.
È pratico da usare perché ha la stessa resa di impasto del saccarosio bianco.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri

BICCHIERINO RICOTTA CARAFIN E PERE 1/2

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Per il pan di spagna al CARAFIN

Albumi	450 g
Tuorli	300 g
Carafin	500 g
Farina	400 g
Fecola	100 g
Burro	50 g
Baking	15 g

Ingredienti

Per la crema alla ricotta

Latte	300 g
Panna	375 g
Ricotta	375 g
Zucchero Fondente in Polvere	300 g
Uova	110 g
Albumi	40 g
Amido di mais	60 g

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin , aggiungere poi a mano i tuorli ,prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare . Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale ,frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto , cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C



Procedimento

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albumi con lo zucchero fondente in polvere e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi la ricotta , ottenendo così un impasto liscio e cremoso.

Inserisci testo

BICCHIERINO RICOTTA CARAFIN E PERE 2/2

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Per le pere spadellate al CARAFIN

Pere fresche tagliate a cubetti	500 g
Zucchero Vagliato Fine	150 g
Burro	50 g
Grappa/distillato di pere	100 g
Carafin	30 g

Procedimento

Sciogliere lo zucchero fine in una padella , aggiungere le pere il burro. Cuocere bene poi sfumare con il distillato di pere aggiungere il Carafin

Ingredienti

Per la bagna alle pere

Alcolato/distillato pera 50°	90 g
Carafin	165 g
Acqua	245 g

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere il Carafin , fare raffreddare poi aggiungere il distillato di pere

Ingredienti

Per il pan di spagna al CARAFIN inzuppato

Pan di spagna al Carafin	100 g
Bagna alle pere	100 g

Procedimento

Inzuppare il pan di spagna con la bagna , lavorare bene poi riempire un sac a poche e dressare come se fosse una crema .



TARTELLETTA GIANDUIA CROCCANTE

di STEFANO LAGHI



FONDeNte iN PoLVeRE

Ideale per realizzare creme
al burro e altre creme
spalmabili

Ingredienti

Per la pasta frolla Muscovado

Farina	1000 g
Zucchero Muscovado	400 g
Burro	600 g
Uova	65 g

Per la crema gianduia spalmabile

Zucchero fondente in polvere	230 g
Pasta di nocciola	600 g
Cacao 22/24	70 g

Per la crema al burro alla nocciola

Zucchero fondente in polvere	550 g
Tuorlo pastorizzato	300 g
Burro	1000
Pasta di nocciola	340 g

Per lo streusel croccante

Mandorle in polvere	100 g
Farina	100 g
Burro	100 g
Zucchero vagliato	100 g
Sale	1 g
Vaniglia	1
Nocciole intere tritate grossolane	100 g
Fecola	50 g

Procedimento

SEGUE >



MUSCOVADO

Dona naturalmente alla frolla
sentori di liquirizia e frutta
candita.

TARTELLETTA GIANDUIA CROCCANTE

di STEFANO LAGHI

Procedimento

Per la pasta frolla Muscovado

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova e la vaniglia, poi la farina con il baking.
Raffreddare in frigo prima dell'utilizzo.

Per la crema gianduia spalmabile

Mescolare insieme con la foglia fino a far diventare la pasta liscia e setosa.

Per la crema al burro alla nocciola

Montare i tuorli con lo zucchero fondente in polvere tenendo così una base semifreddo/pate a bombe.

Togliere dalla macchina e riporla in un sac à poche.

Montare con la foglia del burro morbido ed aggiungere poco per volta la base semifreddo facendo montare il tutto, infine insaporire con la pasta di nocciola.

Per lo streusel croccante

Impastare il tutto come una sbrisolona, raffreddare, poi cuocere a 170° valvola aperta.



**FONDENTE IN
POLVERE**
Ideale per realizzare creme
al burro e altre creme
spalmabili





BICCHIERINO TIRAMISU' 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il pan di spagna al cioccolato

Albumi	450 g
Tuorli	300 g
Carafin	250 g
Zucchero Vagliato Fine	250 g
Farina	350 g
Cacao	25 g
Burro	50 g
Cioccolato f. 55%	50 g
Baking	20 g

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin, aggiungere poi a mano i tuorli, prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare. Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale, frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto, cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C.

Ingredienti

Per la crema al mascarpone

Latte	300 g
Panna	375 g
Mascarpone	375 g
Zucchero Fondente in Polvere	300 g
Uova	110 g
Albumi	40 g
Amido di mais	60 g

Procedimento

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albumi con lo zucchero fondente in polvere e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi il mascarpone, ottenendo così un impasto liscio e cremoso



FONDENTE IN
POLVERE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria



BICCHIERINO TIRAMISU' 2/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il rinforzo caffè

Acqua	300 g
Carafin	300 g
Caffè macinato	130 g

Procedimento

Bollire acqua e zucchero aggiungere il caffè lasciare in infusione fino a raffreddamento , filtrare

Ingredienti

Per la bagna al caffè

Rinforzo caffè	120 g
Zucchero Vagliato Fine	150 g
Acqua	300 g

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere lo zucchero vagliato fine, sciogliere bene poi aggiungere il rinforzo caffè,

Ingredienti

Per il pan di spagna inzuppato

Pan di spagna al cioccolato	200 g
Bagna al caffè	130 g

Procedimento

Inzuppate il pan di spagna con la bagna , lavorate bene poi riempire un sac a poche e dressate come se fosse una crema.





BICCHIERINO SACHER 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il pan di spagna al cioccolato

Albumi	450 g
Tuorli	300 g
Carafin	250 g
Zucchero Vagliato Fine	250 g
Farina	350 g
Cacao	25 g
Burro	50 g
Cioccolato f. 55%	50 g
Baking	20 g

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin , aggiungere poi a mano i tuorli, prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare. Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale, frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto, cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C.

Ingredienti

Per la mousse al cioccolato con base semifreddo 50% - 70%

Panna montata	1000 g
Base semifreddo	400 g
Cioccolato fondente 70%	500 g

Procedimento

Aggiungere un po' di panna nel cioccolato, frustare energicamente inserire la base semifreddo , poi aggiungere il resto della panna delicatamente .

Ingredienti

Per la pate a bombe a freddo

Tuorli pastorizzati	200 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g

Procedimento

Inserisci testo
Montare insieme



BICCHIERINO SACHER 2/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per la bagna al rhum

Alcolato rhum 70 °	80 g
Carafin	65 g
Zucchero Vagliato Fine	100 g
Acqua	250 g

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere il Carafin , fare raffreddare poi aggiungere l'alcolato al rhum 70%



Ingredienti

Per il pan di spagna inzuppato

Pan di spagna al cioccolato	200 g
Bagna al rhum	100 g

Procedimento

Inzuppare il pan di spagna con la bagna , lavorare bene poi riempire un sac a poche e dressare come se fosse una crema.





YO-YO

di STEFANO LAGHI



FONDeNte IN PoLVeRE
Ideale per realizzare creme al burro e altre creme spalmabili



PER UN GRANDE MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere Stefano Laghi ha scelto Italia Zuccheri

Ingredienti

Per la pasta frolla al CARAFIN

Farina	1000 g
Carafin	400 g
Burro	600 g
Uova	65 g

Ingredienti

Per la crema al formaggio

Philadelphia	500 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Burro in pomata	150 g

Procedimento

Impastare burro e zucchero , aggiungere le uova e la vaniglia , poi la farina con il baking. Raffreddare in frigo prima dell'utilizzo

Procedimento

Miscelare gli ingredienti insieme, montare in planetaria con la foglia

Ingredienti

Per la crema di lamponi

Polpa di lamponi <small>VERDE FUSCI testro</small>	500 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g
Amido di mais	35 g

Procedimento

Mescolare lo zucchero fondente in polvere con l'amido, aggiungere la polpa bollente e fare cuocere come una crema. Raffreddare prima dell'utilizzo .



RICETTE DI BASE MOUSSE & SEMIFREDDI

di GIUSEPPE GAGLIARDI

MERINGA ITALIANA

Albume pastorizzato	250 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g

Procedimento

Montare l'albume da solo fino a metà, poi aggiungere lo zucchero fondente in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.

BASE SEMIFREDDO

Tuorlo pastorizzato	300 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g

Procedimento

Montare il tuorlo da solo fino a metà, poi aggiungere lo zucchero fondente in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.

ZUCCHERO LIQUIDO

Glucosio atomizzato	340 g
Destrosio	100 g
Zucchero Cristallo Fine	1350 g
Acqua	750 g

Procedimento

Sciogliere il tutto portare a 85° 70bx.



**FONDeNte iN
PoLveRE**
ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria



RICETTE DI BASE MOUSSE & SEMIFREDDI

di GIUSEPPE GAGLIARDI

ZUCCHERO LIQUIDO CARAFIN

Glucosio atomizzato	340 g
Destrosio	100 g
Zucchero Carafin	1350 g
Acqua	750 g

Procedimento

Sciogliere il tutto portare a 85° 70bx.

BASE SEMIFREDDO CARAFIN

Tuorlo pastorizzato	300 g
Zucchero Fondente in Polvere	250 g
Zucchero Carafin	250 g

Procedimento

Montare il tuorlo da solo fino a metà, poi aggiungere gli zuccheri in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



Semifreddo nocciola e caffè

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 E LODÈ.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri

Composizione

1. Parfait al caffè
2. Semifreddo alla nocciola
3. Dacquoise alle mandorle e nocciole
4. Interno cioccolato e caffè
5. Bagna al caffè

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Pasta nocciola	300 g
Base semifreddo Carafin	290 g
Meringa italiana	290 g
Panna montata	620 g

PARFAIT AL CAFFÈ

Base semifreddo	380 g
Panna montata	600 g
Panna Liquida	40 g
Caffè liofilizzato	10 g

Procedimento

Aggiungere un po' di panna alla pasta di nocciola , poi la base semifreddo , la meringa ed infine la panna rimanente.

BAGNA AL CAFFÈ

Caffè espresso	300 g
Zucchero liquido Carafin	300 g

Procedimento

Scaldare i 40 grammi di panna aggiungere il caffè, incorporare il tutto alla base semifreddo aggiungere la panna montata.



FONDeNTE iN
PoLVeRE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria

Procedimento

Miscelare il tutto



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Semifreddo nocciola e caffè

di GIUSEPPE GAGLIARDI

DACQUOISE ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

Zucchero Muscovado	200 g
Farina di mandorle	100 g
Nocciole tostate	100 g
Albume pastorizzato	250 g
Zucchero Cristallo Medio	80 g

Procedimento

Macinare alla raffinatrice lo zucchero Muscovado, le mandorle e le nocciole, unirli delicatamente agli albumi montati con lo zucchero semolato. Cuocere in forno a 160°C valvola chiusa, aperta alla fine.



CRISTALLO

MeDIO: quando si
necessita di una struttura
controllata



MUSCOVADO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri



Mousse ai lamponi

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 E L'ODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri

Composizione

1. Biscotto savoiardo
2. Bagna al maraschino
3. Mousse ai lamponi

BISCOTTO SAVOJARDO

Tuorlo pastorizzato	360 g
Zucchero Cristallo Fine	120 g
Albume pastorizzato	300 g
Zucchero Cristallo Fine	100 g
Fecola	150 g
Farina	150 g

MOUSSE AI LAMPONI

Polpa di lamponi	500 g
Gelatina 160 bloom	15 g
reidratata con acqua	75 g
Meringa italiana	250 g
Panna montata	500 g

Procedimento

Montare i tuorli con lo zucchero. A parte montare gli albumi con lo zucchero. Setacciare la farina con la fecola. Amalgamare le due masse montate ed incorporare la farina e la fecola poco per volta. Stendere una parte di massa montata con l'apposito pettine su un silpat per ottenere un foglio di biscotto ondulato da decorazione, cospargervi sopra del riso soffiato colorato con colorante rosso idrosolubile. Con la restante massa, servendosi di una sac a poche munita di bocchetta di 8 cm di diametro, modellare dei dischi di diametro 14 cm. sopra un foglio di carta forno o di silpat.

Procedimento

Unire la polpa di lamponi alla meringa, quindi aggiungere la gelatina precedentemente idratata e sciolta. Alleggerire con la panna montata lucida.



FONDeNte iN
PoLveRE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria

Mousse ai lamponi

di GIUSEPPE GAGLIARDI

BAGNA AL MARASCHINO

Zucchero Cristallo Fine	250 g
Acqua	250 g
Maraschino 70° vol	100 g

Procedimento

Portare a 80°C l'acqua con lo zucchero, raffreddare a 30°C e incorporare il maraschino.



Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO ZUCCHERO DA 1.0 E L'ODE.

Il Maestro Pasticcer e Giuseppe Gagliardi ha scelto Italia Zuccheri

Composizione

1. Mousse al cioccolato
2. Mele flambé
3. Pan di Spagna al Carafin
4. Bagna al rhum



MOUSSE AL CIOCCOLATO

Base semifreddo Carafin	400 g
Cioccolato fondente 55%	525 g
Panna montata lucida	600 g

PAN DI SPAGNA AL CARAFIN

Uova	600 g
Tuorli	150 g
Zucchero Carafin	500 g
Farina 00	500 g
Bacca vaniglia	1

Procedimento

Amalgamare una parte di panna (circa 1/3) precedentemente montata al cioccolato fuso a 50°C; miscelare con la frusta ed aggiungere un po' alla volta la pate a bombe.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorporare delicatamente la restante panna servendosi di una marisa.

Procedimento

Scaldare le uova con lo zucchero a 40°C , montare in planetaria e a metà montata incorporare i tuorli a filo. Incorporare a pioggia la farina setacciata. Riempire gli stampi precedentemente unti e infarinati. Cuocere a 190°C.



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI

MELE FLAMBÉ

Mele a cubetti	600 g
Zucchero Cristallo Fine	100 g
Burro	100 g
Rhum Jamaica 70° vol	50 g
Baccello vaniglia	1/2



CRISTALLO FINE:
ideale dove sono
richieste alte prestazioni

Procedimento

Privare le mele di buccia e torsolo, tagliarle a cubetti. Far caramellare lo zucchero a secco, decuocere con il burro, aggiungere le mele e bagnarle con il rhum, far evaporare.

BAGNA AL RHUM

Zucchero Cristallo Fine	250 g
Acqua	250 g
Rhum Jamaica 70° vol	100 g

Procedimento

Portare a 80°C l'acqua con lo zucchero, raffreddare a 30°C e incorporare il rhum



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri





TRECCIA alle MANDORLE

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la crema di mandorle

Mandorle grezze	300 g
Zucchero Cristallo Fine	200 g
Zucchero Muscovado	100 g
Albume pastorizzato	120 g

Per il decoro della crema

Uvetta rigenerata	Q.B.
Noci spezzettate	Q.B.

Ingredienti

Per la pasta sfoglia

Farina per sfoglia W 300	1000 g
Acqua fredda	550 g
Vermouth bianco	70 g
Sale fino	20 g
Zucchero Fondente in Polvere	20 g
Burro piatto	1000 g

Procedimento

Per l'impasto

Impastare in planetaria i primi tre ingredienti per una ventina di minuti poi lasciare riposare in frigo per 60 minuti circa. Appiattire il burro e coprirlo con la pasta.

Dare 2 pieghe a 4 lasciare riposare per 2 ore in frigo poi dare altre 2 pieghe a 4.

Utilizzare il giorno seguente.



TRECCIA alle MANDORLE

di OMAR BUSI

Procedimento

Lavorazione treccia

Tirare la sfogliata allo spessore di 2,5mm. Stendere la crema di mandorle poi a pioggia le noci spezzettate e l'uvetta rigenerata. Coprire con in secondo strato di sfoglia e ritagliare dei rettangoli 3x15 cm. Chiuderli come un kranz.

Posizionare su una placca e infornare a 180°C per 20 minuti circa.

Continuare la cottura, per asciugarli bene, a 130°C per altri 20 minuti circa.

Una volta raffreddati glassare con una glassa piangente (fatta con zucchero fondente in polvere reidratato con un 22% di polpa d'albicocche) portata ad una temperatura di 50/60°C MAX e fare cadere e alcuni cristalli di Kandis.



KaNDIS: dona ai
prodotti da forno una
croccante doratura al
caramello (NO E150)



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri





CAKE alla FRUTTA

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

Burro fresco 82% m.g	350 g
Zucchero Cristallo Fine	200 g
Zucchero Muscovado	175 g
Tuorlo pastorizzato	300 g
Succo di mandarino o arancia	170 g
Scorza grattugiata di mandarino/ arancia	40 g
Cacao in polvere	70 g
Farina di mandorle	100 g
Farina di frumento W 240	300 g
Baking	20 g



Procedimento

Per l'impasto

Montare in planetaria il burro con gli zuccheri.

Aggiungere lentamente una parte delle uova, quindi un po' di amidi in modo da evitare la separazione dei grassi.

Aggiungere le uova rimaste e il succo di mandarino, quindi ultimare con le polveri.

Rimescolare il tutto a mano.

Riempire gli appositi stampi (a forma circolare imburrati e zuccherati) sino a metà altezza (650g per stampo).

Cuocere in forno a 180°C per 40-45 minuti.

Per il decoro

Quando il cake si sarà leggermente raffreddato smodellarlo e sistemarlo su una griglia e bagnarlo con una miscela di sciroppo di zucchero a 30°Bè e alcolato all'arancio 70°(rapporto 3:1). Quando si sarà completamente asciugato e raffreddato, glassarlo con zucchero fondente reidratato con succo di mandarino.

È possibile sostituire il succo di mandarino con altri succhi o polpe di frutta, oppure con un'infusione concentrata di tè fruttati in modo da aromatizzare piacevolmente e diversamente il cake

Da servire con una salsa al caramello base Carafin

CAKE alla FRUTTA

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la salsa al Carafin

Acqua	150 g
Zucchero Carafin	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Sale fino	2 g
Latte intero in polvere	20 g
Amido di riso	10 g
Burro fresco 82% m.g	40 g
Lecitina	3 g



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



MuSCOVaDO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



CROSTATA con AMARENE

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la frolla

Farina per frolla	1000 g
Burro fresco 82% m.g	700 g
Zucchero Muscovado	300 g
Zucchero Carafin	150 g
Tuorli	120 g
Sale fino	5 g

Aromi

(bacca di vaniglia, limone grattugiato)	1
---	---

Procedimento

Impastare bene il burro con gli zuccheri, poi aggiungere sale e aromi. Aggiungere i tuorli e lasciarli assorbire totalmente, quindi la farina. Non eccedere nei tempi dell'impasto. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore se viene utilizzato lo zucchero semolato; per 2 ore se viene utilizzato lo zucchero a velo. Questo eviterà che lo zucchero non ancora sciolto porti in superficie durante la cottura gli amidi solubili contenuti nella farina, rendendo così il prodotto di aspetto grigio.

Ingredienti

Per la namelaka latte & mascarpone

Latte fresco intero alta qualità	250 g
Panna fresca 35% m.g.	750 g
Gelatina in polvere	18 g
Cioccolato al latte	350 g
Mascarpone	200 g

Procedimento

Fare una ganache con il latte e il cioccolato, aggiungere il mascarpone; idratare la gelatina con 3 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con lo scudo in modo da evitare un eccessivo inglobamento d'aria.

Ingredienti

Per la glassa lucida al cioccolato fondente

Acqua	170 g
Zucchero Fondente in Polvere	334 g
latte condensato	100 g
Gelatina in polvere	15 g
Acqua per reidratare	75 g
Cioccolato fondente	285 g

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 103°C poi versare sul cioccolato fondente ed emulsionare col cutter. Aggiungere il latte condensato e la gelatina reidratata. Utilizzare a 28°C



CROSTATA con AMARENE

di OMAR BUSI



Ingredienti

Per la crema di mandorle al Muscovado & Carafin

Burro fresco 82% m.g.	250 g
Arancia scorza	15 g
Bacca vaniglia	1
Fior di sale	2 g
Zucchero Muscovado	125 g
Zucchero Carafin	125 g
Farina di mandorle	250 g
Uova intere	250 g
Farina integrale	80 g
Fecola di patate	40 g
Baking	2 g

Procedimento

Girare in planetaria il burro con la foglia, inserire gli aromi, il sale e lo zucchero. Mettere la frusta e aggiungere gradatamente le uova quindi la farina di mandorle e la farina debole setacciata con la fecola ed il baking. Inserire, nella tortiera foderata con pasta frolla farcita sul fondo con amarene semicandite, la crema. Cuocere a 190°C forno statico con valvola chiusa.



CarAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



**FONDENTE IN
POLVERE**
Il suo utilizzo classico è il
glacaggio dei bigne





CROSTATA agli AGRUMI

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la frolla

Farina per frolla	1000 g
Burro fresco 82% m.g	700 g
Zucchero Muscovado	300 g
Zucchero Carafin	150 g
Tuorli	120 g
Sale fino	5 g

Aromi

(bacca di vaniglia, limone grattugiato)	1
---	---

Procedimento

Impastare bene il burro con gli zuccheri, poi aggiungere sale e aromi. Aggiungere i tuorli e lasciarli assorbire totalmente, quindi la farina. Non eccedere nei tempi dell'impasto. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore se viene utilizzato lo zucchero semolato; per 2 ore se viene utilizzato lo zucchero a velo. Questo eviterà che lo zucchero non ancora sciolto porti in superficie durante la cottura gli amidi solubili contenuti nella farina, rendendo così il prodotto di aspetto grigio.

Ingredienti

Per la namelaka al cioccolato bianco

Latte fresco intero alta qualità	250 g
Panna fresca 35% m.g.	750 g
Gelatina in polvere	18 g
Cioccolato bianco	350 g
Formaggio tipo Philadelphia	200 g

Procedimento

Fare una ganache con il latte e il cioccolato, aggiungere il formaggio; idratare la gelatina con 3 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con lo scudo in modo da evitare un eccessivo inglobamento d'aria. Colare nelle forme a quenelle e abbattere

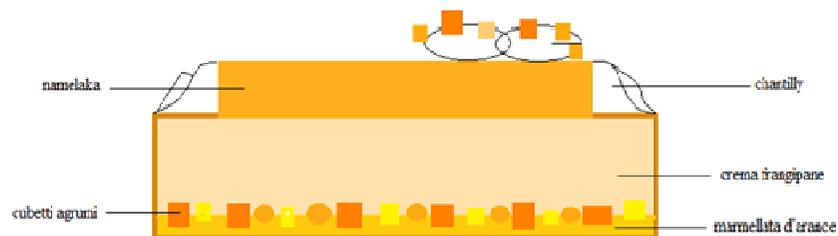
Ingredienti

Per la glassa lucida al cioccolato bianco

Acqua	170 g
Zucchero Fondente in Polvere	334 g
Latte condensato	100 g
Gelatina in polvere	20 g
Acqua per reidratare	80 g
Cioccolato bianco	300 g

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 103°C poi versare sul cioccolato bianco ed emulsionare col cutter. Aggiungere il latte condensato e la gelatina reidratata. Utilizzare a 28°C



CROSTATA agli AGRUMI

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la crema Frangipane

Burro fresco 82% m.g.	500 g
Pasta Arancio	15 g
Bacca vaniglia	1
Fior di sale	4 g
Zucchero Muscovado	500 g
Farina di mandorle	550 g
Uova intere	500 g
Farina per frolla	125 g
Fecola di patate	50 g
Crema pasticcera ricca	500 g

Procedimento

Girare in planetaria il burro con la foglia, inserire gli aromi, il sale e lo zucchero. Mettere la frusta e aggiungere gradatamente le uova quindi la farina di mandorle e la farina debole setacciata con la fecola e in ultimo la crema pasticcera. Mettere nella tortiera foderata con pasta frolla e farcita sul fondo con cubetti di mix tropicale. Cuocere a 190°C forno statico con valvola chiusa.



FONDeNte IN
PoLveRE

Il suo utilizzo classico è il
glassaggio del bigine



MuSCOVADO

zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



Sablé al Caracocco

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti

Burro fresco	324 g
Farina debole	324 g
Uova intere	50 g
Zucchero Carafin	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	50 g
Cocco rapè	75 g
Farina di mandorle	75 g
Sale	2 g
Kandis	75 g

Procedimento

Sabbiare la farina con il burro. Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti. Amalgamare bene e stendere in un quadro alto 1cm e lasciar riposare per 8 ore. Tagliare della dimensione desiderata e infornare a 165°C per 12 minuti circa. Decorare con spolvero



Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Composizione

1. Brownie al MUSCOVADO & KANDIS
2. Supercrocante
3. Gelatina alla pesca
4. Bavarese alla nocciola (base crema al CARAFIN)

Ingredienti per il Supercrocante

Pailleté Feulletine	230 g
Cioccolato al latte 38%	110 g
Pasta nocciola	110 g

Procedimento Supercrocante

Fondere il cioccolato. Mescolate tutti e tre gli ingredienti.
Utilizzare subito.

Ingredienti per la gelatina alla pesca

Polpa di pesca	470 g
Zucchero Fondente in Polvere	20 g
Gelatina in polvere 180 Bloom	6 g

Procedimento per la gelatina a freddo

Reidratare la gelatina. Sciogliere lo zucchero fondente nella polpa di pesca. Scaldare solo una piccola parte della polpa di pesca per incorporare la gelatina e aggiungere al resto.
Colare e abbattere.

Ingredienti crema al CARAFIN

Latte fresco intero	490 g
Panna fresca 35%	125 g
Zucchero Vagliato Fine	90 g
Zucchero Carafin	90 g
Uova tuorlo	155 g
Amido di riso	25 g
Amido di mais	20 g

Procedimento crema al CARAFIN

Scaldare latte e panna. Amalgamare i tuorli con gli zuccheri e gli amidi. Versare i liquidi sui tuorli e cuocere sino a 82°C
Abattere in positivo.



Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



KANDIS: donad prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NOE15)

Ingredienti per la bavarese

Crema Carafin	585 g
Pasta nocciola	200 g
Panna fresca 35%	780 g
Gelatina in fogli	17 g

Procedimento per la bavarese

Mixare la crema con la pasta nocciola. Sciogliere la gelatina reidratata con una piccola parte di panna. Emulsionare con la crema alla nocciola. Montare la restante panna, unire i due composti e utilizzare immediatamente.

Ingredienti per il brownie Muscovado & Kandis

Burro fresco	220 g
Farina debole	110 g
Uova intere	166 g
Zucchero Muscovado	100 g
Zucchero Vagliato Fine	55 g
Cristallo Kandis	125 g
Zucchero invertito	30 g
Copertura 70%	166 g
Panna fresca 35%	28 g

Procedimento

In planetaria far girare con a foglia il burro con gli zuccheri.

Aggiungere la copertura, poi la panna e le uova tiepide e lasciare amalgamare bene. Aggiungere infine il KANDIS e versare nello stampo.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Torta Melapone

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Composizione

1. Fondo mele e MUSCOVADO
2. Mousse al mascarpone
3. Mandorle caramellate al MUSCOVADO

Fondo di torta mele e MUSCOVADO

Burro fresco	190 g
Burro liquido	20 g
Zucchero MUSCOVADO	190 g
Zucchero invertito in pasta	20 g
Uova intere	210 g
Fecola di patate	65 g
Mandorle in polvere	210 g
Mele a cubetti	150 g

Procedimento

In planetaria con la foglia montare lo zucchero muscovado con lo zucchero invertito in pasta e il burro a pomata.

Aggiungere poi le uova facendo amalgamare bene il composto.

Aggiungere la polvere di mandorle con la fecola e infine il burro liquido.

Pelare e tagliare le mele a cubetti. Aggiungerle al composto.

Versare il composto negli anelli alti 2 cm e infornare a 170 per circa 18 min

Mandorle caramellate al MUSCOVADO

Mandorle a lamelle tostate	200 g
Zucchero MUSCOVADO	100 g
Acqua	30 g
Burro fresco	20 g

Procedimento

In un pentolino portare ad ebollizione l'acqua e il muscovado.

Aggiungere le mandorle calde e continuare a mescolare sino a creare dei cristalli che le ricoprono.

Aggiungere il burro, mescolare fino a quando non sarà sciolto e far raffreddare su carta forno o su un tappetino di silicone.



Torta Melapone

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Mousse al mascarpone

Mascarpone	410 g
Base Semifreddo 60%	245 g
Panna fresca 35%	330 g
Gelatina in fogli	11 g
Succo di limone	5 g
Acqua per gelatina	55 g
Vaniglia in bacche	1

Base semifreddo al 60% di zuccheri

Tuorlo pastorizzato	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	150 g

Procedimento

Semimontare la panna con il mascarpone e la vaniglia.

Amalgamare la gelatina sciolta a una parte del composto semimontato e al limone. Unire la meringa e terminare con il composto di panna e mascarpone.

Per la base semifreddo al 60%

In planetaria montare gli ingredienti con la frusta fino a neve ben ferma.



Fantasia di meringhette

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Per le meringhe

Albume liottizzato 400 g
Zucchero Fondente in Polvere 800 g

Scorza d'arancia
Scorza di lime
Scorza di limone
Scorza di pompelmo rosa

Procedimento (per le meringhe)

Per ogni 100g di albume grattare la scorza di uno dei quattro frutti in modo da avere 4 aromatizzazioni differenti.

Dividere anche lo zucchero in quattro.

Montare l'albume aggiungendo lo zucchero in due volte. Lasciar montare a neve ben ferma.

Formare le meringhette a piacere, spolverare con lo zucchero colorato e disidratare nell'essiccatore per tutta la notte (in alternativa disidratare in forno a bassa temperatura per non colorarle)



Fantasia di meringhette

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Per lo zucchero colorato

Zucchero R2

Alcol 95°

Colorante in polvere verde, giallo, arancione e rosa

Gomma lacca

Procedimento (per lo zucchero colorato)

Mescolare il colorante all'alcol e alla gomma lacca. Aggiungere lo zucchero, mescolare bene e trasferire su un foglio di carta forno per lasciarlo asciugare completamente.



Italia
Zuccheri



Cremino mandorla e caffè

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Per il cremino

Cioccolato fondente 70% origine Sao Thome	500 g
Pasta di mandorla tostata	200 g
Caffè solubile in polvere	5 g

Per lo zucchero fondente al caffè

Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Caffè espresso	30 g

Procedimento per il cremino

Unire il cioccolato precristallizzato alla pasta di mandorla e temperare la massa a 24°. Unire il caffè solubile e dressare negli stampi di silicone.

Lasciar cristallizzare

Procedimento per la glassa al caffè

Con il caffè espresso caldo idratare lo zucchero fondente. Amalgamare bene e scaldare intorno ai 50°.

Lasciar raffreddare intorno ai 30° e dressare lo zucchero al caffè nelle cavità delle praline.

Lasciar cristallizzare a temperatura ambiente.



Le otto passate

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Per il cremino

Cioccolato fondente 70% origine Sao Thome	500g
Pasta di mandorla tostata	200g
Riso soffiato tritato finemente	100g

Per lo zucchero fondente al caffè

Zucchero fondente in polvere	200g
Acqua	24g
Olio essenziale alla menta	2 gocce

Procedimento (per il cremino)

Unire il cioccolato pre-cristallizzato alla pasta di mandorla e temperare la massa a 24° C.

Unire il riso soffiato e dressare negli stampi.

Lasciar cristallizzare.

Procedimento (per lo zucchero fondente)

Con l'acqua calda idratare lo zucchero fondente. Amalgamare bene, aggiungere la menta e scaldare intorno ai 50°C.

Lasciar raffreddare intorno ai 30°C e dressare lo zucchero alla menta nelle cavità delle praline.

Lasciar cristallizzare a temperatura ambiente.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri



Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Cremoso all'albicocca e cioccolato

Polpa di albicocca	425g
Zucchero Carafin	42g
Tuorlo	105g
Cioccolato al latte 40%	425g

Zucchero fondente al cacao

Per la miscela acqua-cacao

Acqua	100g
Cacao 22-24	50g

Per lo zucchero fondente

Zucchero Fondente in polvere	100g
Miscela acqua-cacao	35g

Procedimento (Per il cremoso)

Cuocere a 82°C la polpa con lo zucchero Carafin e il tuorlo.
Versare sul cioccolato ed emulsionare

Procedimento (Per lo zucchero fondente al cacao)

Scaldare l'acqua e mescolarla con il cacao .
Aggiungere la miscela bollente allo zucchero fondente in polvere.
Scaldare intorno ai 50°C e decorare gli éclair.



**FONDeNte iN
PoLveRE**
Ideale per realizzare creme
al burro e altre creme
spalmabili



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa rosa
del saccarosio

Inserisci testo

Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Montaggio:

Riempire gli éclair con il cremoso. Decorare con lo zucchero fondente al cacao, il Kandis idrofobico colorato d'oro e uno spicchio di albicocca.

Per decorare

Kandis Idrofobico
Polvere oro



FONDENTE IN
POLVERE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria



KANDIS IDRO:
all'interno del gelato
dona un piacevole
effetto di croccantezza



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri



Sbriciolata Lemon Pie

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Per la sbriciolata

Farina debole	115g
Fecola	20g
Baking	1g
Burro	121g
Cocco rapè	64g
Zucchero Muscovado	80g
Farina di mais	28g
Uova	40g
Zucchero Kandis	30g
Baccello di vaniglia	n.1

Per la crema al limone

Succo di limone	253g
Uova	253g
Zucchero vagliato fine	145g
Cioccolato bianco 35%	220g
Burro di cacao	35g
Gelatina 180 bloom	3g
Acqua per gelatina	15g
Zeste di limone	n.1
Burro fresco 82%	85g

Procedimento (per La sbriciolata)

Mescolare la farina frolla, la fecola e il burro in planetaria e farla girare con la foglia senza impastare troppo.
Aggiungere il resto degli ingrediente e finire di impastare.
Formare un panetto rettangolare e lasciar riposare in frigo per 8 ore.

Procedimento (per la crema)

Cuocere a 82° il succo di limone, le uova lo zucchero.
Versare sul cioccolato bianco, burro di cacao e le zeste di limone.
Aggiungere il burro a 40°. Lasciar riposare 8 ore in frigo



KaNDIS: dona ai prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NO E150)



CRISTALLO FINE: ideale dove sono richieste alte prestazioni



MUSCOVADO: zucchero di canna non raffinato che dona naturalmente sentori di liquirizia e frutta candita

Inserisci testo

Sbriciolata Lemon Pie

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



FONDENTE IN
POLVERE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria

Per la gelatina agrumata

Succo di limone	100g
Succo di mandarino di Ciaculli	200g
Zucchero Vagliato fine	70g
Gelatina in polvere 200 bloom	5g
Acqua per gelatina	20g

Per la meringa fiammata

Albume liottizzato	200g
Zucchero Fondente in polvere	400g

Procedimento (per La sbriciolata)

Reidratare la gelatina. Scaldare la polpa e sciogliere in essa lo zucchero. Aggiungere la gelatina. Colare negli stampi e abbattere.

Procedimento (per la meringa italiana)

Montare in planetaria a neve ben ferma. Utilizzare immediatamente.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri