



MuSCOVaDO

*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





FROLLINO AL CARMELLO MUSCOVADO

di LUCA MONTERSINO



Ingredienti

Zucchero di canna grezzo	180 g
Zucchero Muscovado	50 g
Panna 35% MG	50 g
Burro	350 g
Farina 180 W	550 g

Procedimento

Per caramellare a secco lo zucchero, mettete sul fuoco un pentolino con un cucchiaino di zucchero fino a farlo caramellare; poi aggiungete un altro cucchiaino di zucchero, lasciate caramellare e continuate in questo modo fino a esaurire lo zucchero. Fate decuocere con la panna bollente, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti continuando a mescolare con la frusta. Lasciate raffreddare il caramello così ottenuto, quindi unite la farina e lo zucchero Muscovado. Stendete il preparato su una teglia e fatelo riposare in frigorifero per mezza giornata. Togliete la pasta dal frigo, stendetela con il mattarello, poi con un coppa pasta del diametro di 5 cm ricavate dei dischetti. Forateli al centro con un coppa pasta di diametro inferiore e adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno. Spolverizzate la superficie con zucchero di canna e fate cuocere in forno a 180°C per 15 minuti circa.



MUSCOVADO

Lo zucchero di canna non raffinato che esalta l'aroma e caratterizza ogni tipo di impasto in pasticceria.



CROSTATA CRUMBLE DI PERE ALLO ZUCCHERO MUSCOVADO

di LUCA MONTERSINO

Ingredienti

Per la pasta frolla

Farina di soia tostata	40 g
Farina di miglio	110 g
Farina di riso	675 g
Burroli	450 g
Zucchero a velo o Zucchero fine	300 g
Tuorli	180 g
Sale	5 g
Lievito chimico	8 g
Xantana	3 g
Acqua	30 g

Per il ripieno

Pere abate fresche	1500 g
Zucchero a velo o Zucchero fine	180 g
Cannella in polvere	5 g
Rum jamaïque 70°	8 g
Uva sultanina	188 g
Amido di mais (maizena)	45 g
Xantana	

Per il crumble allo zucchero Muscovado

Farina di riso	375 g
Zucchero Muscovado	255 g
Burroli	340 g
Nocciole in farina	
Cannella in polvere	10 g
Farina di lupino	70 g
Sale	3 g
Acqua	30 g

Procedimento

Per la pasta frolla

Miscelare le tre farine insieme al baking e al sale, quindi setacciare tutto insieme.

Lavorare in planetaria con la foglia il burroli morbido insieme allo zucchero a velo, unire i tuorli d'uovo ed infine unire le farine setacciate insieme.

Lasciare riposare la pasta in frigorifero.

Per il ripieno

Saltare in padella le pere con il burroli, unire lo zucchero e far caramellare, bagnare con il rum, flambare quindi profumare con la cannella e condire il tutto con pinoli e uvetta precedentemente lavata e ammollata in acqua tiepida.

Per il crumble

Miscelare la farina di riso, la farina di lupino, la farina di nocciole, lo zucchero

Muscovado, la cannella e il sale; unire il burroli non troppo morbido, tagliato a pezzetti e formare un impasto granuloso.

Per la finitura

Rivestire le tortiere con la pasta frolla, bucare il fondo, farcire con le pere spadellate, e coprire fino a bordo con il crumble preparato in precedenza.

Per la cottura

Infornare a 170°C per circa 25 minuti a valvola aperta.



MUSCOVADO

Lo zucchero di canna non raffinato che esalta l'aroma e caratterizza ogni tipo di impasto in pasticceria.

COOKIES CROCCANTI

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Burro	110 g
Uova intere	50 g
Zucchero Muscovado	90 g
Zucchero Fondente in Polvere	50 g
Carafin	50 g
Lievito (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.



CaRAFIN

È un ottimo sostituto del caramello; ha la stessa resa di impasto del saccarosio bianco e dona naturalmente un bel colore ambrato (no E150).



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri



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

FROLLINI MUSCOVADO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Farina	500 g
Burro	300 g
Zucchero Muscovado	200 g
Tuorli	80 g

Procedimento

Impastare burro e zucchero aggiungere i tuorli ed infine la farina , far raffreddare in frigo.

Tirare poi la pasta allo spessore di 3mm, appoggiare sopra un foglio di "decocioc" ed abbattere di temperatura.

Rimuovere il foglio e coppare la frolla nella forma desiderata , cuocere a 180 °C a valvola aperta.



MUSCOVADO

Dona naturalmente alla frolla
sentori di liquirizia e frutta candita.
Ha la stessa resa di impasto del
saccarosio bianco.

TARTELLETTA GIANDUIA CROCCANTE

di STEFANO LAGHI



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 >



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.



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.



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

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri

Bavarese al Carafin e pesche

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 È LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri



Composizione

1. Bavarese al Carafin
2. Pesche a cubetti spadellate
3. Bagna al maraschino
4. Streusel alle mandorle grezze

PAN DI SPAGNA AL CARAFIN

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

BAVARESE AL CARAFIN

Latte	500 g
Tuorli pastorizzati	160 g
Zucchero Carafin	180 g
Gelatina 160 bloom	40 g
idratata con acqua	80 g
Panna montata lucida	750 g
Bacca vaniglia	1

Procedimento

Far bollire il latte e versarlo sopra i tuorli sbattuti con lo zucchero Carafin. Cuocere il tutto sul fuoco a 82°C.

Unire la gelatina idratata e la vaniglia. Raffreddare a 26°C e incorporare delicatamente la panna.

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.

PESCHE SPADELLATE

Pesche a cubetti	500 g
Zucchero Cristallo fine	80 g
Burro	40 g
Alcolato alla vaniglia	50 g

Procedimento

In una padella antiaderente far caramellare lo zucchero, aggiungere il burro a pezzi, quindi le pesche. lasciar cuocere per qualche minuto e bagnare con l'alcolato alla vaniglia, far evaporare.

Bavarese al Carafin e pesche

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.

STREUSEL ALLE MANDORLE GREZZE

Farina di mandorle	200 g
Farina frolla	200 g
Fecola	50 g
Burro	200 g
Zucchero Muscovado	200 g
Granella di mandorle grezze	200 g
Sale fino	4 g

Procedimento

Far girare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia sino a quando il composto non incominci a legare. Versare il composto su di una teglia facendo dei piccoli mucchietti. Raffreddare in frigo per 2 ore circa. Cuocere il tutto in forno a 180°C per 20 circa minuti.



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.
Il Maestro Pasticcer e Giuseppe Gagliardi ha scelto Italia Zuccheri



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

DANESE allo STRUDEL

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

Farina di frumento W 350	1250 g
Burro fresco 82% m.g	200 g
Uova intere	125 g
Acqua	475 g
Sale fino	18 g
Bacca vaniglia	1
Lievito compresso	25 g
Burro piatto	1000 g

Per il ripieno/decoro

Crema al Caramello	Q.B.
Mela Renetta e uvetta rigenerata	Q.B.
Zucchero Cristallo Medio	Q.B.
Zucchero Cristallo Extra Grande R2	Q.B.

Procedimento

Impastare la farina, le uova e l'acqua. Aggiungere poi il burro e lo zucchero. Infine inserire il sale, il lievito e la vaniglia. L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico. Dividere in due bocce e abbattere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura. Sfogliare ogni pastone con una placca di burro da 1000g. Dare tre pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega). Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm. Stendere sul tavolo, tagliare delle strisce orizzontali alte 11cm, farcire con crema al caramello, abbondanti cubetti di mela e uvetta rigenerata. Chiudere a portafoglio e girare. Ritagliare dei rettangoli di 8cm di lunghezza. Posizionare su una placca e mettere a lievitare per 5 ore a 22°C. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.



DANESE allo STRUDEL

di OMAR BUSI

Ingredienti



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

Per la crema al caramello

Latte fresco intero alta qualità	500 g
Panna 35% m.g.	500 g
Limone scorza	1
Cannella	10 g
Zucchero Carafin	150 g
Zucchero Muscovado	150 g
Tuorlo pastorizzato	200 g
Uova intere pastorizzate	200 g
Farina debole	35 g
Amido di riso	65 g

Procedimento

Portare a bollire panna, latte e vaniglia. Mescolare a parte i tuorli con lo zucchero e le polveri; colarvi all'interno i liquidi bollenti e cuocere sino ad ottenere una consistenza cremosa, raffreddare velocemente.



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



CROISSANT MUSCOVADO

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

Farina di frumento W 350	1500 g
Lievito madre	335 g
Latte fresco intero alta qualità	650 g
Yogurt naturale intero	285 g
Zucchero Muscovado	300 g
Sale fino	20 g
Bacca vaniglia	1
Lievito compresso	40 g
Burro piatto	1000 g

Per il decoro

Crustallo Kandis	Q.B.
------------------	------

Procedimento

Impastare la farina, il lievito madre, il latte e lo yogurt. Aggiungere poi lo zucchero. Infine inserire il lievito, la vaniglia e il sale. L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico. Dividere in due bocce e abbattere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura. Sfogliare ogni pastone con una placca di burro da 1000g. Dare tre pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega). Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm (larghezza 38cm). Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nella classica forma. Posizionare su una placca, lucidare con uovo e panna (50/50) e mettere a lievitare per 5/6 ore a 22°C. Infornare a 180°C. Cuocere per 12 minuti circa poi lucidare con sciroppo di zucchero e decorare con scaglie di Kandis.



MUSCOVADO
zucchero di canna
raffinato che è
naturalmente
senza lattosio e
glutine e frutta



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



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



SACCOTTINO INTEGRALE

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

Farina tipo «2» W 400	1300 g
Farina integrale	400 g
Lievito madre	300 g
Latte fresco alta qualità	800 g
Zucchero Muscovado	150 g
Zucchero Carafin	150 g
Burro fresco 82% m.g	250 g
Lievito compresso	60 g
Sale dolce di Cervia	25 g
Bacca vaniglia	1
Burro piatto	1000 g

Per il decoro

Zucchero Cristallo Extra Grande R2	Q.B.
------------------------------------	------

Procedimento

Per l'impasto

Mettere in impastatrice il lievito madre con il latte e lavorare per 7/8 minuti. Aggiungere le farine e impastare per 10/15 minuti circa (l'impasto deve incordare), quindi un po' alla volta inserire il burro vegano e lo zucchero Muscovado.

In ultimo il sale, poi il lievito compresso e gli aromi.

L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico.

Abbatere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura



SACCOTTINO INTEGRALE

di OMAR BUSI

Procedimento

Lavorazione del saccottino

Sfogliare l'impasto con una placca di burro vegetale da 1000g. Dare 3 pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega).

Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 4mm. Stendere l'impasto sul tavolo e ricavare delle strisce di 20cm di altezza da piegare a metà.

Tagliare quindi dei rettangoli di 10x6cm da sistemare su una placca.

Mettere a lievitare per 5 ore a 25°C.

Spruzzare la superficie con acqua, decorare con R2 e cuocere in forno a 170°C per 15 minuti circa.



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



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 fondevole 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 alle CAROTE (vegan)

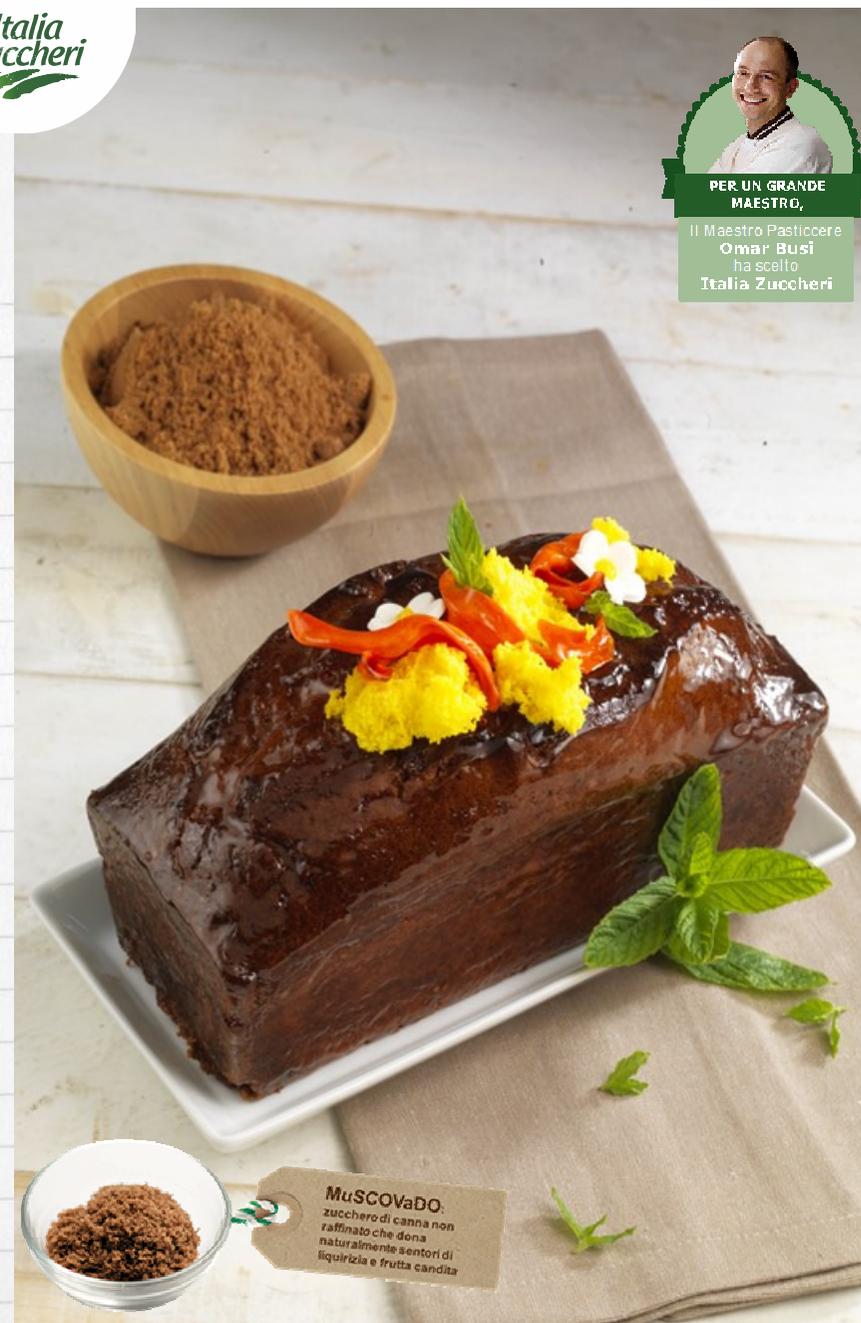
di OMAR BUSI

Ingredienti

Latte di soia	120 g
Lecitina di soia	10 g
Carote grattugiate	120 g
Olio evo	60 g
Olio di arachidi	100 g
Sale di Cervia	5 g
TPT di mandorle & Muscovado	245 g
Zucchero Muscovado	165 g
Farina integrale	280 g
Fecola di patate	80 g
Baking	20 g
Scorza di limone	5 g

Procedimento

Mettere nel cutter il latte di soia, le carote e mixare. A questo punto trasferire nella bacinella della planetaria, inserire gli oli e impastare con foglia. Poi aggiungere lo zucchero Muscovado, la tpt, le scorze ed il sale. Setacciare bene le polveri e inserirle nell'impasto. Impastare per 6/7 minuti velocità media. Versare 600g di prodotto in una tortiera rettangolare per cake imbrurrata e infarinata e lasciare riposare per 6 ore circa. Inserire strisce di burro sulla superficie prima di infornare per realizzare la spaccatura che permetterà "l'esplosione" del cuore del cake. Cuocere a 190 °C in discesa a 160°C per 60 minuti circa. Una volta smodellato glassare con ghiaccia piangente (fatta con Zucchero Fondente in Polvere reidratato con un 20% di succo d'arancia) portata ad una temperatura di 50/60°C MAX e decorare con carote essiccate e fiorellini.





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

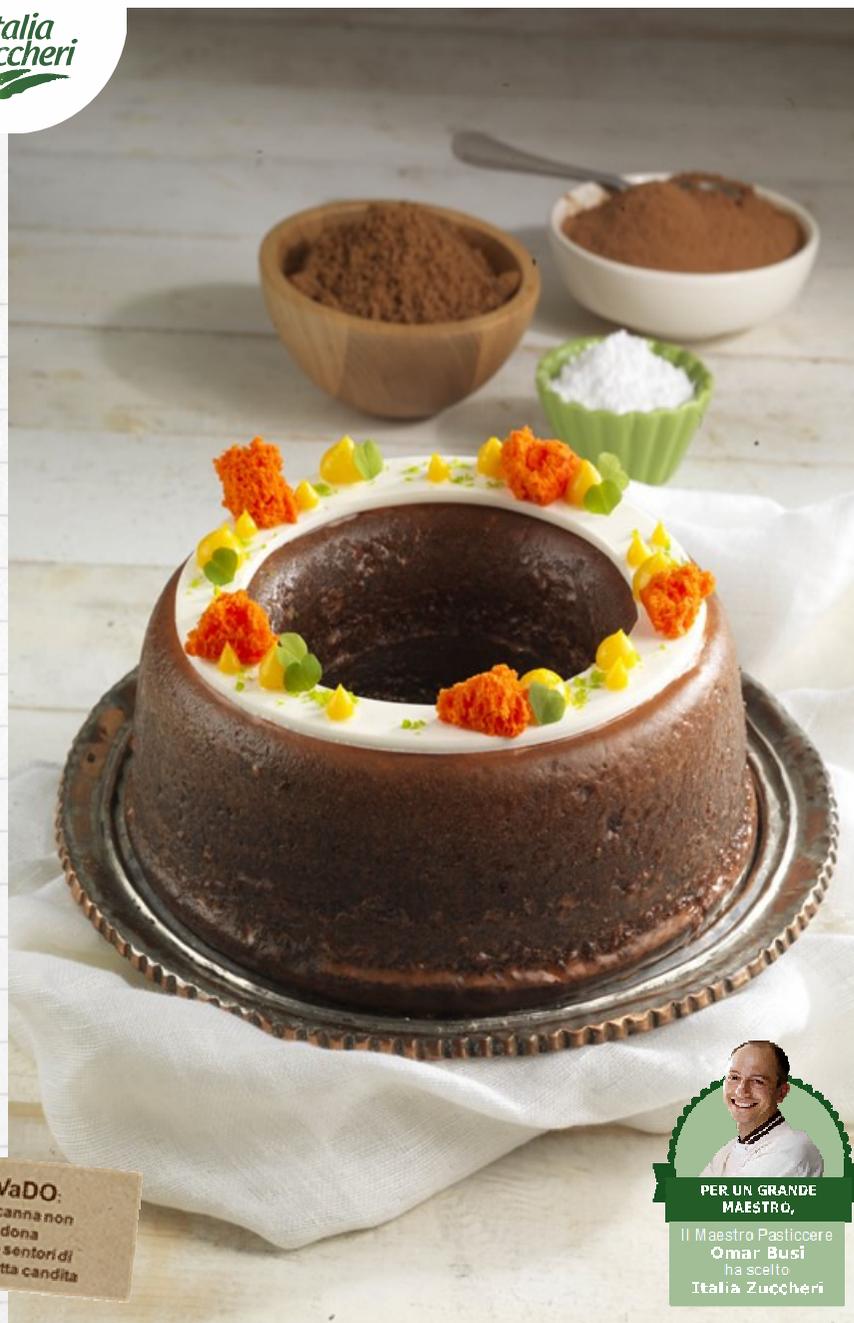
Acqua	150 g
Zucchero Carafin	100 g
Zucchero Fondente in Polvere	200 g
Sale fino	2 g
Latte intero in polvere	20 g
Amido di riso	10 g
Burro fresco 82% m.g	40 g
Lecitina	3 g



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

TORTA di MELE

di OMAR BUSI



Ingredienti

Burro vegano all'olio di riso	170 g
Zucchero Muscovado	150 g
Zucchero Carafin	100 g
Latte di riso	180 g
Farina integrale	100 g
Farina di frumento W 210	150 g
Fecola di patate	140 g
Sale dolce di Cervia	4 g
Baking	16 g
Scorza di limone grattugiata	10 g
Bacca vaniglia	1 g
Mela pink lady bio a cubetti	340 g
Mix semi di sesamo, lino, girasole, zucca	100 g

Procedimento

Montare il burro con gli zuccheri all'interno della planetaria. Aggiungere gradatamente il latte poi le scorzette grattugiate e mano a mano le polveri (farina, fecola e baking).

I cubetti di mela vanno inseriti all'ultimo.

Imburrare e infarinare gli stampi per cake e mettervi il composto. Decorare con fette di mela, mandorle affettate e spolverare con zucchero Muscovado polverizzato nel cutter. Cuocere a 180°C per 35 minuti circa con valvola chiusa. Continuare per altri 10 minuti con valvola aperta.



Stroisel, Croccantino e burri vegani

di OMAR BUSI



Ingredienti

Per lo Stroisel al Muscovado

Burro vegano all'olio di riso	90 g
Farina di mandorle	125 g
Zucchero Muscovado	125 g
Sale dolce di Cervia	3 g
Farina di frumento W 180	120 g
Farina di mais	60 g

Procedimento

Impastare in planetaria il burro con le farine. Aggiungere la TPT mandorle & Muscovado ed il sale. Impastare sino ad ottenere una struttura più compatta ma ancora sbriciolata e cuocere in forno a temperatura media (160°C) sino a colorazione.

Ingredienti

Per il burro vegano all'olio di riso

Olio di arachidi	100 g
Olio di riso	100 g
Burro di cacao	70 g
Sciroppo di zucchero	45 g
Sale di Cervia	Q.B.

Ingredienti

Per il croccantino integrale

Burro vegano all'olio EVO	500 g
Latte di riso	275 g
Zucchero Muscovado	250 g
TPT mandorle & Muscovado	300 g
Farina tipo 2 W 160	450 g
Farina integrale	400 g
Fecola di patate	150 g
Sale dolce di Cervia	10 g
Baking	15 g
Semi di finocchio	15 g

Procedimento

Montare leggermente in planetaria con al foglia il burro vegano, il Muscovado ed il sale. Aggiungere poi la TPT, il latte di riso a filo, quindi le polveri setacciate e i semi tritati. Colare con un sac a poche all'interno di forme di silicone e cuocere a 175°C per 10/12 minuti circa

Ingredienti

Per il burro vegano all'olio EVO

Olio di arachidi	150 g
Olio EVO	450 g
Burro di cacao	210 g
Sciroppo di zucchero	150 g
Sale di Cervia	Q.B.



Creme

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la crema pasticcera ricca

Latte intero alta qualità	500 g
Limone scorza	1
Bacca vaniglia	1
Zucchero Cristallo Fine	150 g
Tuorli	250 g
Farina	15 g
Amido di riso	25 g

Procedimento

Portare a bollire panna, latte e vaniglia. A parte miscelare i tuorli con gli zuccheri e le polveri; colarvi all'interno i liquidi bollenti e cuocere sino ad ottenere una consistenza cremosa, raffreddare velocemente.

Ingredienti

Per la crema Carafin , Muscovado & mango

Polpa di mango	130 g
Succo di lime	70 g
Burro fresco 82% m.g	750 g
Zucchero Carafin	240 g
Zucchero Muscovado	320 g
Uova intere	160 g
Tuorli	330 g
Scorza grattugiata di lime	10 g

Procedimento

Portare a bollire mango, succo di lime e burro. A parte miscelare le uova, i tuorli, le scorzette e gli zuccheri. Versare il liquido bollente sulla seconda massa e cuocere al microonde a 80/82 °C. Raffreddare immediatamente.



TORTA di RISO

di OMAR BUSI

Ingredienti

Prima fase

Latte senza lattosio	1000 g
Zucchero Carafin	50 g
Zucchero Muscovado	270 g
Limone scorza	1
Bacca vaniglia	1/2
Riso vialone nano	165 g
Sale fino	3 g

Procedimento prima fase

Portare a bollore latte e la panna con le scorze di limone e la vaniglia. Versare il riso e cuocere per 20 minuti a fuoco lento.

Aggiungere poi lo zucchero e continuare la cottura per altri 10 minuti. Lasciare riposare almeno mezza giornata a temperatura ambiente affinché il riso si idrati per bene.



Ingredienti

Seconda fase

Mandorle	85 g
Armelline	5 g
Amaretti (gluten free)	90 g
Cedro candito	50 g

Procedimento seconda fase

Tostare le mandorle. Macinare gli amaretti con il cedro e passare il tutto in raffinatrice sino ad ottenere una struttura grossolana. Unire il tutto al riso freddo.



TORTA di RISO

di OMAR BUSI

Ingredienti

Terza fase

Uova intere 400 g

Procedimento terza fase

Sbattere le uova e aggiungerle all'impasto.

Colare il composto all'interno degli stampi predisposti unti e zuccherati. Cuocere a 190°C per 40-50 minuti.

All'uscita dal forno bagnare immediatamente la torta con uno sciroppo costituito da:

Ingredienti

Sciroppo

Acqua bollente 500 g

Zucchero Muscovado 500 g

Bagna amaretto 70% 200 g



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



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

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
glaceaggio dei bignè



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



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

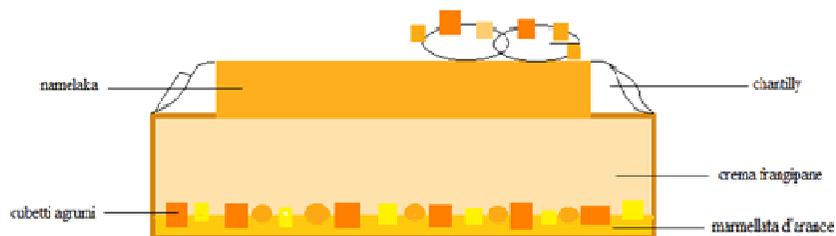
Ingredienti

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.



FONDATE IN
POLVERE

Il suo utilizzo classico è il
glassaggio del bigné



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



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.



Bigné Muscovado & Carafin

di Silvia Federica Boldetti



Composizione

1. Bigné
2. Craquelin al CARAFIN
3. Lamponi freschi
4. Cremoso al MUSCOVADO

Ingredienti Craquelin

Burro fresco	120 g
Farina debole	100 g
Zucchero Carafin	120 g

Procedimento Craquelin

Ammorbidire il burro e amalgamare tutti e tre gli ingredienti.
Stendere sottile tra due fogli di carta forno e abbattere a temperatura negativa



Ingredienti Cremoso

Acqua	155g
Panna fresca 35%	410g
Zucchero Muscovado	125g
Gelatina in fogli	9g
Acqua per gelatina	45g
Cioccolato bianco 35%	205g
Burro di cacao	35g
Burro fresco	60g

Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua, la panna e lo zucchero.
Versare sul cioccolato bianco, burro di cacao e gelatina reidratata ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Quando la miscela sarà intorno ai 40° aggiungere anche il burro ed emulsionare nuovamente.
Coprire a contatto e lasciar riposare per 12 ore.
Montare in planetaria per ottenere un composto più areato e dressare sul bigné con un lampone alla base.



Bigné Muscovado & Carafin

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti per il bigné

Burro fresco	130 g
Farina debole	195 g
Uova intere	345 g
Zucchero Vagliato Fine	3 g
Latte fresco intero	130 g
Acqua	195 g
Sale	3 g

Procedimento

Portare a bollire l'acqua con il latte, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungere la farina e mescolare finché non si stacchi bene dalle pareti. Togliere dal fuoco e passare in planetaria con la foglia. Aggiungere le uova poco per volta finché il composto risulti bello soffice e liscio. Formare delle semisfere possibilmente su una teglia forata e infornare a 190° a valvola aperta per circa 12-15 min. (secondo la dimensione dei bigné).



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



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.



SORBETTO AL LIME, MUSCOVADO, CACHAÇA E KANDIS

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

Per il sorbetto

Lime	250 g
Cachaca	40 g
Acqua	385 g
Muscovado	60 g
Cristallo fine	30 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	160 g
Inulina g	40 g
Base frutta 50	35 g
Totale	1000 g

Per la fase finale

Kandis idro	30 g
-------------	------

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti con l'acqua tranne il lime e la Cachaça.

Portare la miscela a 65°C e poi raffreddarla a 4°C.

A questo punto inserire il lime.

Versare questa miscela nel mantecatore e avviare il ciclo di gelatura.

La cachaça va aggiunta nella fase finale della mantecazione per evitare la destrutturazione del gelato e proprio alla fine aggiungere il Kandis. Estrarre dal mantecatore e decorare con Kandis, lime a fette e Muscovado.



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

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

KANDIS

Dona al gelato un piacevole
effetto di croccantezza. È l'ideale
per creare dei sorbetti cocktail.

GELATO AL MASCARPONE, MUSCOVADO E FICHI

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

		Base crema 50	35 g
		TOTALE	1.000 g
Per il gelato			
Latte fresco	545 g		
Mascarpone	200 g		
Latte in polvere	25 g		
Miele	30 g		
Saccarosio	30 g		
Destrosio	70 g		
Sciroppo di glucosio	160 g		
		Per la salsa al Muscovado e fichi secchi	
		Muscovado	400 g
		Acqua	200 g
		Succo di limone	15 g
		Fichi secchi	50 g

Procedimento

Per il gelato

Portare a 85°C tutti gli ingredienti dopo averli frullati. Quando la miscela è pastorizzata raffreddarla a +4° e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura. Inserire poi la miscela nel mantecatore.

Quando il mantecatore avvisa che il gelato è pronto, estrarre e abbattere il gelato per circa 5 minuti, mettere il gelato in esposizione variegandolo con la salsa al Muscovado e fichi secchi.

Per la salsa al Muscovado e fichi secchi

Portare a 150°C il Muscovado con l'acqua utilizzando una piastra a induzione, aggiungere con molta cura il succo di limone facendo attenzione.

Dopo 10 minuti di riposo inserire mescolando molto bene i fichi cubettati. Attendere che la salsa si raffreddi prima di utilizzarla come variegatura.



MUSCOVADO

Grazie alle sue note aromatiche il Muscovado è indicato per la creazione di salse naturali per la variegatura.

GELATO AL GELATO AL MUSCOVADO E GRUÈ DI CACAO

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

Per il gelato

Latte fresco	550 g
Panna 35%	180 g
Latte in	45 g
Muscovado	110 g
Destrosio	30 g
Sciroppo	50 g
Base crema 50	35 g
TOTALE	1.000

Per la fase finale

Gruè di cacao	50 g
Muscovado	q.b.

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti.

Quando la miscela è pronta raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura.

Mantecare la miscela.

Prima di estrarre il gelato a -7°/-8°C inserire il gruè di cacao nella fase finale della mantecazione.

Abbatte per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo con il gruè di cacao e il Muscovado.



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

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri



MUSCOVADO

Zucchero non raffinato che si sposa perfettamente ad altre materie prime grezze come il gruè di cacao.