

CRISTALLI VAGLIATI

*I grandi Maestri interpretano
gli zuccheri speciali Italia Zuccheri*





FETTINE DI FINE PASTO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Farina	500 g
Burro	200 g
Zucchero Vagliato Medio	300 g
Carafin	50 g
Uova	125 g
Nocciole	200 g
Mandorle grezze	200 g
Cannella in polvere	4 g
Bacche vaniglia	1

Procedimento

Impastare gli zuccheri con il burro, aggiungere le uova e di seguito tutti gli altri ingredienti .

Realizzare con le mani dei piccoli filoncini del peso di gr. 500 e metterli a raffreddare in frigo

Una volta raffreddati, tagliare delle fettine sottili di 2 mm circa con un coltello trinciante molto affilato. Cuocere in forno a 180° C a valvola aperta .

N.B. Essendo un biscotto molto croccante si raccomanda di tagliare molto fine





FROLLINI AL FRUTTO DELLA PASSIONE

di STEFANO LAGHI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri

Ingredienti

Per l'impasto

Farina	500 g
Burro	300 g
Zucchero Vagliato Fine	170 g
Carafin	30 g
Polpa frutto della passione	130 g

Procedimento

In planetaria con la foglia sabbia 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 300gr e lunghezza 40 cm circa .

Raffreddare ancora poi pennellare di albume ed arrotolare nello zucchero vagliato extra grande decoro "R2"

Tagliare dei dischi di 1,5 cm di spessore e cuocere in forno a 170° C a valvola aperta



Inserisci testo





RUSTICI AI MIRTILLI

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Farina	500 g
Burro	150 g
Zucchero Vagliato Grande	175 g
Uova intere	125 g
Baking	10 g
Bustina mirtillo tipo "pompadour"	20 g

Procedimento

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova poi infine la farina .

Stendere l'impasto su di una teglia e far raffreddare in frigorifero.

Una volta tolto dal frigo tirare l'impasto allo spessore di 4 mm, pennellare di albume e cospargere di zucchero Cristallo Extra Grande R2

Cuocere in forno a 170° C a valvola aperta .



Bigné

di Silvia Federica Boldetti



Ingredienti

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 risulta 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).





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

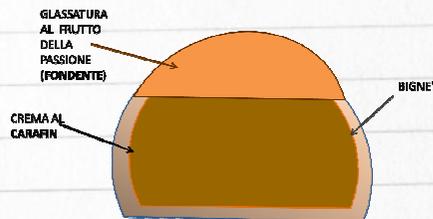
Ingredienti

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°.



**FONDENTE in
PoLVERE**

Il suo utilizzo classico è il
glasaggio del bûche



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



sci testo

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
Albume	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'albume 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 .





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



Ingredienti

Per la crema al mascarpone

Latte	300 g
Panna	375 g
Mascarpone	375 g
Zucchero Fondente in polvere	300 g
Uova	110 g
Albume	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'albume 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

Inserisci testo





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

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



Inserisci testo



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



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 .

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 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

Ingredienti

Per il pan di spagna inzuppato

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

Procedimento

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

Procedimento

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



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

Italia
Zuccheri

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.



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.





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

Il Maestro Pasticcer e Giuseppe Gagliardi ha scelto Italia Zuccheri

Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI

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.



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





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 bollore 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





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.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri

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.



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

Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Composizione

1. Streusel CARAFIN e cannella
2. Mele al Calvados
3. Mousse Caramello



Ingredienti mele al Calvados

Mele Granny Smith	350 g
Burro fresco	30 g
Zucchero Vagliato Fine	60 g
Pectina	2 g
Zeste di lime	1
Bacca vaniglia	1

Procedimento mele al Calvados

Mondare le mele e tagliarle a cubetti piccoli. Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere le mele e saltarle. Incorporare lo zucchero mischiato con la pectina, la vaniglia e il lime e far sciogliere accuratamente. Sfumare infine con il calvados. Abbattere in positivo.

Ingredienti Streusel

Burro fresco	100 g
Farina debole	100 g
Zucchero Vagliato Fine	50 g
Zucchero Carafin	50 g
Farina di mandorle	100 g
Cannella in polvere	2 g
Sale	2 g

Procedimento Streusel

Con la foglia impastare velocemente tutti gli ingredienti tranne il KANDIS.

Una volta amalgamati, aggiungere anche il KANDIS.

Trasferire su una teglia e far raffreddare

Cuocere a valvola aperta per 12-14 min. a 170° C

Per usarlo come fondo di una torta, aggiungere l'1% di Baking.



Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti Mousse

Albume pastorizzato	185 g
Panna fresca 35%	630 g
Zucchero Carafin	175 g
Gelatina in fogli	10 g
Kandis idro	80 g

Procedimento Mousse

Montare la meringa ben ferma con il CARAFIN e l'albume pastorizzato o liottizzato.

Sciogliere la gelatina in fogli insieme a un po' di panna.

Semi montare lucida la panna. Amalgamare meringa e panna e aggiungere il KANDIS IDRO.

Dressare negli stampi e abbattere.





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

SORBETTO ALLE FRAGOLE

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

Con Base 50

Fragole	500 g
Acqua	220 g
Zucchero Vagliato Fine	105 g
Destrosio	35 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	100 g
Succo di limone	5 g
Base frutta 50	35 g



CRISTALLO FINE:
ideale dove sono
richieste alte prestazioni

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti tranne le fragole, il succo di limone e l'olio essenziale di menta. Portare la miscela di zuccheri a 65 °C e poi raffreddare a 4 °C.

A questo punto inserire, frullandoli, nella miscela a 4 °C gli ingredienti sopradescritti. Versare questa miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento come indicato.

In fase finale della mantecazione inserire il KANDIS. Estrarre il sorbetto, abbattere per 5 minuti e mettere in esposizione a -11°/-12° C decorando prima con una spolverizzata di CARAFIN che darà un effetto a specchio e poi con foglie di menta fresca e fragole.

Ingredienti da inserire a 4° : essenza naturale di menta 4 g

Ingrediente da aggiungere in fase finale: 20 g di KANDIS idro
30 g di CARAFIN da usare spolverizzato sopra il sorbetto.



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

Il Maestro Gelatiero e
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Italia
Zuccheri

Gelato COFFEE BREAK

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

Con Base 50

Latte fresco intero	570 g
Panna 35% mg	160 g
Latte in polvere magro	50 g
Zucchero Vagliato Fine	50 g
Carafin	50 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	40 g
Destrosio	30 g
Base crema 50	35 g
Caffè in polvere tostato	15 g



CRISTALLO FINE:
ideale dove sono
richieste alte prestazioni

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avremo modo di inserire nella fase finale di mantecazione. Quando la miscela è pronta raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura mettendo in infusione 10 g di caffè tostato in chicchi per kg di miscela.

Filtrare il tutto e mantecare. Prima di estrarre il gelato a -7°/-8°C nella fase finale della mantecazione inserire il caffè in polvere tostato. Abbattere per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con polvere di caffè e zucchero cristallizzato KANDIS.

Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS idro e polvere di caffè a piacere



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri