



CaRAFiN

*I grandi Maestri interpretano
gli zuccheri speciali 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



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.



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





CROCCANTINI AL PISTACCHIO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

Albume	75 g
Zucchero Fondente in Polvere	500 g
Carafin	50 g
Pistacchi sgusciati	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 su carta da forno ed infornare a 160° C a valvola aperta.





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



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

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



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



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





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

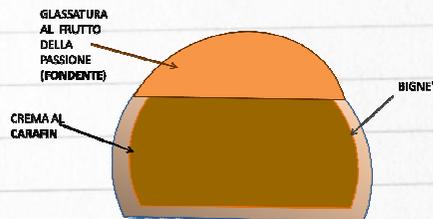
Ingredienti

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

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





BICCHIERINO RICOTTA CARAFIN E PERE 1/2

di STEFANO LAGHI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri

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.



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

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

Inzuppate 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

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



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



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 v. 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 dressare 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%



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

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



Ingredienti

Per la pasta frolla al CARAFIN

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

Procedimento

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

Ingredienti

Per la crema di lamponi

Polpa di lamponi	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 .

Ingredienti

Per la crema al formaggio

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

Procedimento

Miscelare gli ingredienti insieme, montare in planetaria con la foglia



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 È LODE.

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



Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI



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

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



**FONDeNte IN
PoLveRE**
Ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria

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

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.

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.



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



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

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





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



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.





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
glacaggio dei bigne



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri

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).



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.



Panna cotta Carafin & griotte

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Per la coulis di griotte:

Polpa di griotte	300g
Gelatina 180 bloom	1,5g
Acqua per gelatina	7,5g

Per la panna cotta:

Panna fresca 35%	500 g
Zucchero Carafin	90 g
Gelatina 180 bloom	5 g
Acqua per gelatina	25 g
Fava di tonka	0,5 g

Procedimento per la coulis

Scaldare la polpa di griotte, reidratare la gelatina e aggiungerla alla polpa. Colare sul fondo dei bicchierini e abbattere in negativo.

Procedimento per la panna cotta

Portare a bollire la panna con lo zucchero Carafin.
Idratare la gelatina con l'acqua ed aggiungerla alla panna.
Grattugiare la fava di tonka nella miscela.
Colare con un colino a pistone nei bicchierini sopra la coulis di griotte.

Decorare con qualche placchetta di cioccolato, tre ciliegie fresche e dello streusel sbriciolato.



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

Tartufo croccante al Carafin

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



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

Per il tartufo

Pasta nocciola	255 g
Cioccolato fondente 55%	75 g
Cioccolato al latte 40%	180 g
Zucchero Kandis	70 g

Per la finitura

Cioccolato fondente	
Cacao 22-24	200 g
Zucchero Carafin	200 g

Per lo zucchero da decoro

Zucchero Kandis
Alcol 95°
Colorante oro in polvere
Gomma lacca



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

Procedimento

Unire il cioccolato precristallizzati alla pasta nocciola. Temperare la massa a 24°. Aggiungere il Kandis polverizzato al cutter, dressare negli stampi e lasciar cristallizzare.

Sformare, passare nel cioccolato temperato e rotolare i tartufi nel carafin e cacao. Mescolare l'alcol al colore e poche gocce di gomma lacca. Versare sullo zucchero e mescolare finchè non sarà completamente ricoperto.

Lasciar asciugare su carta forno finchè toccandolo non sporcherà più le mani



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

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

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 Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Gelato al CAMELLO SALATO

di ANTONIO MEZZALIRA



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

Ingredienti

Con Base 50

Latte fresco intero	570 g
Panna 35% mg	160 g
Latte in polvere magro	55 g
Carafin	100 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	50 g
Destrosio	30 g
Base crema 50	35 g

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti.

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

Filtrare il tutto e mantecare la miscela.

Prima di estrarre il gelato a -7°/-8° nella fase finale della mantecazione inserire il KANDIS e il Fleur de sel ben mescolati.

Abbatte il gelato per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con KANDIS e Fleur de sel con moderazione.

Ingrediente da aggiungere in fase finale: 50 g di KANDIS idro
5 g di Fleur de sel.



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERDA DA 10 E LIGDE

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Italia
Zuccheri

Gelato COFFEE BREAK

di ANTONIO MEZZALIRA



CaRAF
sostituto del
No E150, ste
del saccarosio

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

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avremmo 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 ZUCCHER DA 10 E LQDE

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri



SEMIFREDDO AL CARMELLO

di ANTONIO MEZZALIRA



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

Ingredienti

Per la meringa all'italiana con CARAFIN

Carafin	200 g
Albume pastorizzato	100 g

Procedimento

Montare insieme a freddo, in planetaria

Ingredienti

Per il semifreddo

Meringa all'italiana Carafin	280 g
Panna semi montata	720 g

Procedimento

Unire insieme e decorare con una salsa di MUSCOVADO e fichi



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

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Italia
Zuccheri

STECCO AL CARMELLO

di ANTONIO MEZZALIRA



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

Ingredienti

Per il gelato al CARAFIN con base crema 50

Latte fresco intero	570 g
Panna 35% mg	160 g
Latte in polvere magro	55 g
Carafin	100 g
Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE	50 g
Destrosio	30 g
Base crema 50	35 g

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti. Quando la miscela è pastorizzata raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura. Filtrare il tutto e mantecare la miscela.

Ingredienti

Per la copertura

Cioccolato di copertura fondente	850 g
Burro di cacao	150 g

Procedimento

Scaldare ed utilizzare per la copertura
Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS.



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

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

