

**RICETTARIO**

**CORSO DIMOSTRATIVO**

**04 APRILE 2019**



IN COLLABORAZIONE CON



**MONTEBIANCO**

*a life trail company*

**PRESENTANO**

**TENACE PASTRY**

**Pastry Revolution**

nella pasticceria  
di successo

MAESTRO PASTICCERE  
MONTEBIANCO  
sig. Tony Di Piazza

TECNICO DIMARNO GROUP  
sig. Giuseppe Marvulli

**DIMARNO GROUP SRL - ALTAMURA (BA)**

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group



## PASTRY CHEF MONTEBIANCO

*Tony Di Piazza*

**PROFESSORE A CONPAIT,**

la confederazione italiana dei pasticciere, Tony gode di un apprezzamento diffuso per la sua esperienza nelle creazioni artistiche di zucchero, grazie a 25 anni di esperienza professionale. Socio fondatore dell'Accademia della cucina Siciliana. Tecnico dimostratore in pasticceria e gelateria. Specializzato in prodotti da forno e in pasticceria classica, innovativa e gelata.

*Tony Di Piazza*

**EXECUTIVE CHEF MONTEBIANCO**



04 aprile 2019 - Corso dimostrativo in collaborazione con MONTEBIANCO  
aula di formazione "Domenico Dimarno"

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## PROGRAMMA

- ◆ Sablè Gluten Free;
- ◆ Streusel veloce al Cioccolato;
- ◆ Panna Cremosa con Tenace Pastry per sac-a-poche;
- ◆ Semifreddo Tenace Pastry;
- ◆ Cremoso alla Frutta;
- ◆ Cremoso al Cioccolato Bianco - Latte - Ruby;
- ◆ Cremoso al Cioccolato Fondente;
- ◆ Ganache montata;
- ◆ Meringa;
- ◆ Massa di gelatina;
- ◆ Tenace Pastry Salata al Gorgonzola & Noci;
- ◆ Tenace Pastry con Prosciutto Cotto & Mascarpone;
- ◆ Tenace Pastry al Tonno & Semi di Zucca;
- ◆ Tenace Pastry al Salmone profumato al Limone.



## MONTEBIANCO

da oltre 50 anni leader  
nella produzione di  
ingredienti per  
gelateria e  
pasticceria



DIMARNO  
GROUP



DIMARNO  
GROUP

04 aprile 2019 - Corso dimostrativo in collaborazione con MONTEBIANCO  
aula di formazione "Domenico Dimarno"

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## SABLÈ GLUTEN FREE

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Nina Mix Gluten Montebianco	700
Burro Debic Cake a 14°C	350
Vaniglia Bourbon Montebianco	80
Zeste di Limone o Arancia	q.b.
Sale Rosa "Wiberg"	2

### Procedimento:

In planetaria con la foglia sabbiare il mix Gluten Free con il burro. Aggiungere la vaniglia Bourbon, le zeste di agrumi e il sale. Impastare fino a quando il composto raggiunge la consistenza di una frolla.



*Tony De Piazza*

 DIMARNO GROUP®

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## STREUSEL VELOCE AL CIOCCOLATO

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Cioccolato fondente, bianco, latte o Ruby "Callebaut"	500
Olio di Semi di Girasole	70
<b>Pasta Nocciola Montebianco</b>	100
Granella di nocciole "RSF"	100
<b>Granella di Biscotto Bischiaro Montebianco</b>	800



*Tony DePiazza*

### Procedimento:

In microonde sciogliere il cioccolato insieme all'olio di semi, quando sarà ben sciolto mescolare tutti gli ingredienti fino a quando la granella di biscotto non avrà assorbito del tutto il cioccolato .

 DIMARNO  
GROUP ®

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## PANNA CREMOSA CON TENACE PASTRY PER SAC-A-POCHE

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	200
Vaniglia Bourbon Montebianco	20

### Procedimento :

Montare tutto in planetaria con la frusta fino a consistenza desiderata. Per aromatizzare la panna si possono aggiungere le paste al 10%. Ideale per decorare torte gelato, tronchetti e per tutte le creazioni che vanno da +5 a -18.



*Tony Di Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## SEMIFREDDO TENACE PASTRY

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	350
Paste aromatizzanti Montebianco	150

### Procedimento:

In planetaria montare la panna con la Tenace Pastry fino a consistenza desiderata. Infine mescolare a mano le paste con la spatola in gomma.



*Tony De Piazza*

 DIMARNO  
GROUP ®

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## CREMOSO ALLA FRUTTA

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	400
FastGel idratata	160
Panna 35% Debic	150
Latte	150
Purea di frutta "Rogelfrut"	600

### Procedimento:

In planetaria versare la panna con la Tenace Pastry. In microonde scaldare a 50/60°C la panna, il latte, la Fastgel e aggiungere la purea di frutta. Colare a filo il tutto in planetaria insieme alla panna e la Tenace Pastry. Il cremoso sarà pronto quando risulterà lucido e montato al 50%.

*Tony DePiazza*

 DIMARNO  
GROUP

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO - LATTE - RUBY

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	400
FastGel idratata	160
Latte	250
Panna 35% Debic	150
Vaniglia Bourbon Montebianco	50
Cioccolato Bianco - Latte o Ruby "Callebaut"	500



*Tony DePiazza*

### Procedimento:

In planetaria versare la panna con la Tenace Pastry. In microonde scaldare la panna e il latte a circa 70/80°C, aggiungere la fastgel idratata, il cioccolato e la vaniglia Bourbon. Infine colare a filo in planetaria e quando il composto sarà cremoso e lucido sarà pronto per versarlo su stampi in silicone o cerchi ecc..



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	400
FastGel idratata	100
Latte	300
Panna 35% Debic	100
Cioccolato Fondente 70-30-38 Callebaut	600

### Procedimento:

In planetaria versare la panna con la Tenace Pastry. In microonde scaldare a bollore il latte e la panna, aggiungere la fastgel idratata e il cioccolato fondente. Emulsionare e colare a filo in planetaria insieme alla panna e Tenace Pastry.

*Fany De Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



04 aprile 2019 - Corso dimostrativo in collaborazione con MONTEBIANCO  
aula di formazione "Domenico Dimarno"

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## GANACHE MONTATA

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	1350
Tenace Pastry Montebianco	500
Pasta Nocciola Montebianco	135
Massa di gelatina	50

### Procedimento:

Scaldare a microonde la panna e la Tenace Pastry fino a raggiungere 85°C.. Aggiungere la pasta di nocciole, la fastgel idratata e il cioccolato. Emulsionare e versare in una placca con la pellicola a contatto. Lasciare riposare in positivo per una notte. Mettere in planetaria e montare.

**IMPORTANTE:** La ganache può essere utilizzata per (Paris Brest - Bignè - Macaron). La pasta di nocciola può essere sostituita con altre paste, come ad esempio il pistacchio o molte altre.

**N.B.:** a seconda del potere dolcificante della pasta Montebianco, aggiungere o diminuire la massa di gelatina.

*Dimarno Group*

 DIMARNO GROUP

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## MERINGA

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Meringamix Montebianco	450
Acqua calda a 100°C	300

### Procedimento:

Mescolare in planetaria la meringamix e l'acqua calda, emulsionare fino al raffreddamento totale.

**IMPORTANTE:** questo prodotto è ideale per tartine al limone (tarte citron), Torte gelato, guarnire bavaroise, patè a bombe e mousse al cioccolato.

**VANTAGGI:** basso rischio di contaminazione batteriologica ed alta stabilità.



*Tony De Piazza*

 DIMARNO  
GROUP®

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## MASSA DI GELATINA

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Gelatina in polvere "Istangelly"	20
Acqua fredda	1200

### Procedimento:

Mescolare e conservare a 5°.  
(possibilità di congelare questa massa  
per evitare la comparsa di muffa.)

*Tony Di Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## TENACE PASTRY SALATA AL GORGONZOLA & NOCI

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	900
Tenace Pastry Montebianco	100
Latte	150
Sale	10
Gorgonzola	200
Noci tritate "RSF"	100

### Procedimento:

In planetaria montare la panna e Tenace Pastry. In microonde scaldare il latte con il sale. Aggiungere il gorgonzola ed emulsionare. Unire i due composti insieme alle noci e farcire con una sac-a-poche.

*Tony Di Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## TENACE PASTRY CON PROSCIUTTO COTTO & MASCARPONE

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	500
Mascarpone "Centrale del Latte di Brescia"	250
<b>Tenace Pastry Montebianco</b>	150
Sale	10
Latte	150
Prosciutto Cotto "Rosafino"	200
Noci tritate "RSF"	100
Semi di Kia	q.b.

### Procedimento:

In planetaria montare la panna, il mascarpone e Tenace Pastry. In microonde scaldare il latte con il sale, aggiungere il prosciutto cotto tritato ed emulsionare. Unire i due composti e aggiungere i semi di kia.

*Tony Di Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



04 aprile 2019 - Corso dimostrativo in collaborazione con MONTEBIANCO  
aula di formazione "Domenico Dimarno"

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## TENACE PASTRY AL TONNO & SEMI DI ZUCCA

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	900
Tenace Pastry Montebianco	100
Latte	150
Sale	10
Tonno	200
Semi di Zucca "SOSA"	q.b.

### Procedimento:

In planetaria montare la panna e Tenace Pastry. In microonde scaldare il latte con il sale, aggiungere il tonno, i semi di zucca ed emulsionare. Unire i due composti e mettere in sac-a-poche.

*Tony De Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## TENACE PASTRY AL SALMONE PROFUMATO AL LIMONE

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Panna 35% Debic	800
<b>Tenace Pastry Montebianco</b>	150
Mascarpone "Centrale del Latte di Brescia"	150
Latte	200
Sale	10
Salmone affumicato "La Nef"	200
Zeste di Limone	q.b.

### Procedimento:

In planetaria montare la panna, Tenace Pastry e il mascarpone. In microonde scaldare il latte con il sale e le zeste di limone, aggiungere il salmone tritato ed emulsionare. Unire i due composti e mettere in sac-a-poche.

*Tony DePiazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## GLASSAGGIO LUCIDO CON TENACE PASTRY

  
MONTEBIANCO

Ingredienti:	quantità gr
Acqua	180
Zucchero semolato "Italia Zuccheri"	300
<b>Tenace Pastry Montebianco</b>	340
Latte condensato	200
Fastgel idratata	120
Cioccolato Bianco Callebaut	300
Colorante bianco	5

### Procedimento:

In una casseruola mettere i primi 4 ingredienti e portare a bollore, dopo versare tutto sul cioccolato bianco e la gelatina, emulsionare. Mettere la pellicola a contatto e conservare in positivo a 5°C. Prima dell'uso scaldare a 28/30°C.

*Tony Di Piazza*

**N.B.:** per il glassaggio al pistacchio aggiungere alla ricetta 300 gr di pasta pistacchio bronte Montebianco.



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

## CREMOSO CON TENACE PASTRY

  
MONTEBIANCO

### Ingredienti:

### quantità gr

Panna 35% Debic	1000
Tenace Pastry Montebianco	400
Fastgel idratata	180
Panna 35% Debic	150
Paste grasse, Pistacchio - Mandorla - Nocciola - Gianduia Montebianco	200

### Procedimento:

In planetaria con la frusta mettere la panna con la Tenace Pastry, nel frattempo in microonde sciogliere la gelatina precedentemente idratata con 150 gr di panna liquida. Versare a filo in planetaria mentre sta montando la panna e la Tenace Pastry. Quando il composto sarà cremoso e lucido incorporare le paste a mano con una leccarda in gomma.

*Tony Di Piazza*



### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



04 aprile 2019 - Corso dimostrativo in collaborazione con MONTEBIANCO  
aula di formazione "Domenico Dimarno"

# Ricette D'Autore

by Dimarno Group

La DIMARNO GROUP,  
l'Azienda MONTEBIANCO  
e il Maestro  
**Tony Di Piazza**  
Ringraziano  
per la partecipazione

