



MONTEBIANCO

a life trail company



RICETTARIO PASTRY



Sicily cake



Ingredienti Mousse

	Grammi
Panna	1.000
Tenace Pastry (cod. 247016)	300
Latte	200
Pannafix (cod. 145001M)	170
Pistacchio Vintage (cod. 298010)	200
Totale	1.870

Ingredienti per la realizzazione della Torta

Variegato Gourmet Mandarino Ciaculli (cod. 231178)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Glassatura Lucida Cioccolato (cod.292804)	q.b
Granella di Pistacchi (cod.79ALG1003)	q.b

Procedimento di preparazione della Mousse

- 1) Montare in planetaria la panna con Tenace Pastry a velocità medio bassa.
- 2) Scaldare il latte nel microonde a circa 50/60 gradi, idratare il Pannafix ed aggiungere il Pistacchio Vintage.
- 3) Colare a filo nella planetaria e montare il composto fino a quando diverrà liscio e lucido.

Procedimento di Montaggio della Torta

- 1) Con un cerchio del diametro di 18 cm cappare n.2 cerchi di Dobus Roll alla vaniglia.
- 2) Disporre sul fondo del cerchio il primo strato di Dobus e procedere a spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Colare successivamente uno strato di Mousse al Pistacchio alto circa 1 centimetro.
- 4) Adagiare quindi il secondo strato di Dobus alla vaniglia spalmandovi sopra un leggero strato di Variegato Gourmet Mandarino Ciaculli.
- 5) Completare infine colando un secondo strato di mousse fino al bordo del cerchio.
- 6) Mettere il dolce in abbattitore e successivamente glassare con la Glassatura Lucida al Cioccolato, bordare con la Granella di Pistacchi e decorare a piacere.



Torta golosissima

Ingredienti Mousse

	Grammi
Panna	1.000
Tenace Pastry (cod. 247016)	300
Latte	200
Pannafix (cod. 145001M)	185
Dulce De Leche San Telmo (cod. 212707)	200
Totale	1.885

Ingredienti per la realizzazione della Torta

Variegato Gourmet Mela al Forno (cod. 231408)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
Bkp N Pan di Spagna Cacao h 13 (cod. 552175)	q.b
Granella di Amaretti (cod.401029M)	q.b
Meringa Mix (cod. 106022M)	q.b

Procedimento di preparazione della Mousse

- 1) In planetaria montare la panna con Tenace Pastry a velocità medio bassa.
- 2) Scaldare il latte nel microonde a circa 50/60 gradi, idratare il Pannafix ed aggiungere il Dulce de Leche.
- 3) Colare a filo nella planetaria e montare il composto fino a quando diverrà liscio e lucido.

Procedimento di Montaggio della Torta

- 1) Con un cerchio del diametro di 18 cm cappare n. 2 cerchi di Pan di Spagna al Cacao.
- 2) Disporre sul fondo del cerchio il primo strato di Dobus e procedere a spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Colare successivamente uno strato di Mousse al Dulce de Leche alto circa 1 centimetro.
- 4) Adagiare quindi il secondo strato di Pan di Spagna al Cacao spalmandovi sopra un leggero strato di Variegato Gourmet Mela al Forno.
- 5) Completare infine colando un secondo strato di mousse fino al bordo del cerchio.
- 6) Mettere il dolce in abbattitore e successivamente glassare con una glassa trasparente, decorare con Meringa Mix fiammata al cannello



Torta Tahiti

Ingredienti Mousse

	Grammi
Panna	1.000
Tenace Pastry (cod. 247016)	300
Latte	200
Pannafix (cod. 145001M)	170
Vaniglia Tahiti (cod. 219276)	100
Totale	1.770

Ingredienti per la realizzazione della Torta

Variegato Gourmet Lampone con pezzi (cod.231168)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
Bkp N Pan di Spagna Cacao h 13 (cod. 552175)	q.b

Procedimento di preparazione della Mousse

- 1) In planetaria montare la panna con Tenace Pastry a velocità medio bassa.
- 2) Scaldare il latte nel microonde a circa 50/60 gradi, idratare il Pannafix ed aggiungere la Vaniglia Tahiti.
- 3) Colare a filo nella planetaria e montare il composto fino a quando diverrà liscio e lucido.

Procedimento di Montaggio della Torta

- 1) Con un cerchio del diametro di 18 cm cappare n. 2 cerchi di Pan di Spagna al cacao.
- 2) Disporre sul fondo del cerchio il primo strato di Pan di Spagna e procedere a spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Colare successivamente uno strato di Mousse alla Vaniglia alto circa 1 centimetro.
- 4) Adagiare quindi il secondo strato di Pan di Spagna al Cacao spalmandovi sopra un leggero strato di Variegato Gourmet Lampone con pezzi.
- 5) Completare infine colando un secondo strato di mousse fino al bordo del cerchio.
- 6) Mettere il dolce in abbattitore e successivamente glassare con una glassa trasparente, e decorare con lamponi freschi.

Torta Noisette



Ingredienti Mousse

	Grammi
Panna	1.000
Tenace Pastry (cod. 247016)	300
Latte	200
Pannafix (cod. 145001M)	170
Gran Nocciola (cod. 2G6510)	100
Totale	1.770

Ingredienti per la realizzazione della Torta

Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
Bkp N Pan di Spagna Cacao h 13 (cod. 552175)	q.b
Glassatura Lucida Cioccolato (cod.292804)	q.b
Granella di Nocciole (cod.79DER955)	q.b

Procedimento di preparazione della Mousse

- 1) In planetaria montare la panna con Tenace Pastry a velocità medio bassa.
- 2) Scaldare il latte nel microonde a circa 50/60 gradi, idratare il Pannafix ed aggiungere la Gran Nocciola.
- 3) Colare a filo nella planetaria e montare il composto fino a quando diverrà liscio e lucido.

Procedimento di Montaggio della Torta

- 1) Con un cerchio del diametro di 18 cm coppare n. 2 cerchi di Dobus al cacao.
- 2) Disporre sul fondo del cerchio il primo strato di Dobus e procedere a spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Colare successivamente uno strato di Mousse alla Nocciola alto circa 1 centimetro.
- 4) Adagiare quindi il secondo strato di Pan di Spagna al Cacao spalmandovi sopra un leggero strato di Nocciolotta la Croccante.
- 5) Completare infine colando un secondo strato di mousse fino al bordo del cerchio.
- 6) Mettere il dolce in abbattitore e successivamente glassare con la Glassatura Lucida al Cioccolato e decorare con granella di nocciola.

Albino al pistacchio



Ingredienti Semifreddo di base

Panna	1.000
Semifreddo Neutro (cod. 248388)	400

Ingredienti per la Texture

Panna	1.000
Semifreddo Neutro (cod. 248388)	400
Gran Pistacchio (cod. 2G7669)	150

Totale **2.950**

Ingredienti per il montaggio del bicchiere

Variegato Gourmet Frutti di Bosco (cod. 230168)	q.b
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
Bagna al Rhum (cod.79BAG051)	q.b
Granella di Pistacchi (cod.79ALG1003)	q.b
Gelly (cod. 228008)	q.b

Procedimento di base

- 1) In Planetaria montare la panna insieme al Semifreddo Neutro fino a che risulti semi-montato al 70%.
- 2) Mettere il composto nel sac à poche e procedere a dressare nel bicchiere.

Procedimento Texture

- 1) In planetaria unire la panna al semifreddo portando il composto fino a che risulti semi-montato al 70%.
- 2) Aggiungere il Gran Pistacchio e mescolare il composto con una spatola in gomma.

Procedimento di montaggio del Bicchierino

- 1) Disporre sul fondo del bicchiere un dischetto di pan di spagna.
- 2) Procedere all'imbibimento con la Bagna al Rhum e poi spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Dressare successivamente con uno strato di semifreddo al Pistacchio.
- 4) Aggiungere uno strato di Variegato Gourmet Frutti di Bosco e completare con uno strato di Semifreddo Neutro fino al bordo del bicchiere.

Finitura del Bicchiere

- 1) Ghiacciare il bicchiere in abbattitore, spalmare sopra un velo di Gelly neutra e decorare con Granella di Pistacchi al centro del bicchiere.

Croccante strong



Ingredienti Semifreddo di base

Panna	1.000
Semifreddo Cacao (cod.242108)	400

Ingredienti per la Texture

Panna	1.000
Semifreddo Vaniglia (cod. 249308)	400

Totale **2.800**

Ingredienti per il montaggio del bicchiere

Variegato Gourmet Amarena con pezzi (cod. 230108)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b
Bagna al Rhum (cod.79BAG051)	q.b
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Granella di Amaretti (cod.401029M)	q.b

Procedimento di base

- 1) In Planetaria montare la panna insieme al Semifreddo Neutro fino a che risulti semi-montato al 70%.
- 2) Mettere il composto nel sac à poche e procedere a dressare nel bicchiere.

Procedimento Texture

- 1) In planetaria unire la panna al semifreddo portando il composto fino a che risulti semi-montato al 70%.
- 2) Aggiungere la Vaniglia e mescolare il composto con una spatola in gomma.

Procedimento di montaggio del Bicchierino

- 1) Disporre sul fondo del bicchiere un dischetto di pan di spagna.
- 2) Procedere all'imbibimento con la Bagna al Rhum e poi spalmare un leggero strato di Nocciolotta La Croccante.
- 3) Dressare successivamente con uno strato di Semifreddo alla Vaniglia.
- 4) Aggiungere uno strato di Semifreddo al Cacao fino al bordo del bicchiere

Finitura del Bicchiere

- 1) Ghiacciare il bicchiere in abbattitore e a seguire procedere alla finitura decorando con il Variegato Amarena e con la Granella di Amaretti.

Agrumato fresh



Ingredienti Semifreddo di base

Panna	1.000
Semifreddo Limone (cod. 244708)	400
Totale	1.400

Ingredienti per il montaggio del bicchiere

Bagna al Rhum (cod.79BAG051)	q.b
Variegato Gourmet Arancia Sicilia (cod. 230118)	q.b
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Graniglia Croccante (cod.401008AM)	q.b
Gelly (cod. 228008)	q.b

Procedimento di base

- 1) In Planetaria montare la panna insieme al Semifreddo al Limone fino ad un 70% (la texture del semifreddo deve risultare semi-montata, in modo da avere una struttura liscia e cremosa).
- 2) Mettere il composto nel sac à poche e procedere a dressare nel bicchiere.

Procedimento di montaggio del Bicchierino

- 1) Disporre sul fondo del bicchiere un dischetto di pan di spagna.
- 2) Procedere all'imbibimento con la Bagna al Rhum e poi spalmare un leggero strato di Variegato Arancia Sicilia. Dressare successivamente con uno strato di Semifreddo al Limone.
- 3) Aggiungere un secondo dischetto di pan di spagna spalmando un velo di Variegato Arancia Sicilia e Graniglia Croccante.
- 4) Dressare quindi con un secondo strato di Semifreddo al Limone fino al bordo del bicchiere.

Finitura del Bicchiere

- 1) Ghiacciare il bicchiere in abbattitore, spalmare un velo di Jelly, disporre la Graniglia Croccante al centro del bicchiere.

Sette veli



Ingredienti Semifreddo di base

Panna	1.000
Semifreddo Neutro (cod. 248388)	400
Gran Nocciola (cod. 2G6510)	200

Ingredienti per la Texture

Panna	1.000
Semifreddo Cacao (cod.242108)	400
Totale	3.000

Ingredienti per il montaggio del bicchiere

Cioccolato fondente in gocce (cod.79DER1004)	q.b
Glassatura Lucida Cioccolato (cod.292804)	q.b
Granella di Nocciola pura (cod.79DER955)	q.b
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Bagna al Rhum (cod.79BAG051)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b

Procedimento di base

- 1) In Planetaria montare la panna insieme al Semifreddo Neutro
- 2) Quando il composto risulterà montato al 70% aggiungere la Gran Nocciola ed amalgamare con una spatola in gomma.

Procedimento Texture

- 1) In planetaria unire la panna al Semifreddo Cacao montando il composto fino ad un 70%.
- 2) La texture del semifreddo deve risultare semi-montata, così da avere un gusto scioglievole al palato.

Procedimento di montaggio del Bicchiere

- 1) Disporre sul fondo del bicchiere un dischetto di pan di spagna bagnato al Rhum.
- 2) Spalmare un velo di Nocciolotta Croccante e dressare successivamente con uno strato di Semifreddo alla nocciola. Inserire quindi il secondo dischetto di pan di spagna bagnato al Rhum e spalmare un velo di Glassatura Lucida Cioccolato.
- 3) Aggiungere quindi le Gocce di Cioccolato Fondente e dressare il secondo strato di Semifreddo alla Nocciola fino al bordo del bicchiere.

Finitura del Bicchiere

- 1) Ghiacciare il bicchiere in abbattitore, spalmare un velo Glassatura Lucida Cioccolato e decorare con le Gocce di Cioccolato Fondente.

Tiramisù



Ingredienti Semifreddo di base	Grammi
Panna	1.000
Semifreddo Mascarpone (cod. 245308)	400
Ingredienti per la Texture	
Panna	1.000
Semifreddo Zabaglione (cod. 249608)	400
Totale	2.800
Ingredienti per il montaggio del bicchiere	
BKP N Dobus Roll Vaniglia (cod. 523015)	q.b
Bagna al Caffè (cod. 262202)	q.b
Cacao 22/24 tipo Dr (cod. 7808010)	q.b
Cioccolato fondente in gocce (cod.79DER1004)	q.b
Nocciolotta La Croccante (cod. 292850)	q.b

Procedimento di base

- 1) In Planetaria montare la panna insieme al Semifreddo al Mascarpone, fino a che risulti semi-montato al 70%.
- 2) Mettere il composto nel sac à poche e dressare sul bicchiere.

Procedimento Texture

- 1) In planetaria unire la panna al Semifreddo Zabaglione montando il composto fino ad un 70%.
- 2) Mettere il composto nel sac à poche e dressare nel bicchiere.

Procedimento di montaggio del Bicchiere

- 1) Disporre sul fondo del bicchiere un dischetto di pan di spagna imbibito con Bagna al Caffè.
- 2) Spalmare un velo di Nocciolotta Croccante e dressare successivamente con uno strato di Semifreddo al Mascarpone.
- 3) Inserire quindi il secondo dischetto di pan di spagna bagnato al Caffè.
- 4) Dressare quindi con uno strato di Semifreddo allo Zabaglione fino alla bordo del bicchiere.

Finitura del Bicchiere

- 1) Ghiacciare il bicchiere in abbattitore e spolverare con un velo di cacao.