



Ricettario Bakery Innovations



TIRAMISU'

Crema montata al mascarpone metodo all-in

Ingredienti

320 gr Pâte à Bombe

800 gr mascarpone 40% m.g. 200 gr

panna 35% m.g. o 38% m.g.



Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti freddi (0/+4°C) in planetaria e montare per 5-6' o fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Si otterrà una crema strutturata con la possibilità di utilizzo come decoro in sac à poche.

Inoltre, c'è la possibilità di aromatizzare questa crema con: 20 gr di pasta caffè oppure, 150 gr di pasta di pistacchio o nocciola oppure 150 gr crema zabaione o pasta zabaione.

Mettere tutti gli ingredienti freddi (0/+4°C) in planetaria e montare per 5-6' o fino a consistenza desiderata. Alternare a strati di savoiardo imbevuto nella bagna al caffè e finire con una spolverata di cacao amaro.

Bagna al caffè

Ingredienti

700 gr acqua

500 gr zucchero semolato

50 gr caffè solubile

160 gr Bagna al caffè 70°vol. Lolli

Procedimento

Bollire l'acqua e aggiungere il caffè solubile e lo zucchero. Aggiungere a 60°C l'alcolato al caffè e lasciare raffreddare.

MACARON

Ingredienti

420 gr Meringa Francese
90 gr zucchero a velo
250 gr polvere di mandorle
250 gr zucchero a velo
q.b. colorante alimentare in polvere



Procedimento

Montare in planetaria con frusta la Meringa Francese a temperatura ambiente con la prima parte di zucchero a velo per circa 12' o comunque fino a quando si ha una massa stabile e aerata. Mescolare la seconda parte di zucchero a velo e la polvere di mandorle e polverizzarla al cutter.

Far asciugare il composto ottenuto steso su teglia.

Aggiungere la farina di mandorle e lo zucchero alla Meringa Francese ben montata.

Smontare la massa fino a raggiungere la corretta consistenza.

Dressare e far asciugare i gusci (il tempo è variabile dall'umidità dell'ambiente in cui si lavora) prima di infornarli.

Devono formare una leggera pellicina sulla superficie.

Cuocere a 140°C per 20/22'.

GANACHE PER MACARON

Ganache al cioccolato bianco 33% o al caramello

Ingredienti

330 gr panna 35% m.g.

550 gr cioccolato bianco o caramello

165 gr Pâte à Bombe



Procedimento

Scaldare la panna a 70°C ed emulsionare sul cioccolato bianco per circa 3'.

Inserire poi a filo la Pâte à Bombe a temperatura ambiente, continuando ad emulsionare per altri 3'.

Coprire con una pellicola a contatto e lasciar cristallizzare a 16°C per 12h.

Ganache al cioccolato fondente 61%

Ingredienti

360 g panna 35% m.g.

300 g cioccolato fondente 61%

250 g Pâte à Bombe



Procedimento

Scaldare la panna a 70°C ed emulsionare sul cioccolato fondente per circa 3'.

Inserire poi a filo la Pâte à Bombe a temperatura ambiente, continuando ad emulsionare per altri 3'.

Coprire con una pellicola a contatto e lasciar cristallizzare a 16°C per 12h.

CREMA AL BURRO

Ingredienti

400 gr Pâte à Bombe

400 gr burro 82% m.g.

80 gr pasta nocciola



Procedimento

Montare in planetaria con frusta la Pâte à Bombe a temperatura ambiente per circa 8' o comunque fino a quando si ha una massa sbiancata e aerata.

Ammorbidire il burro e miscelarlo con la pasta nocciola; inserirlo nella Pâte à Bombe montata.

Continuare a montare a massima velocità fino a quando non si avrà un composto aerato e molto liscio.

Utilizzare subito.

MERINGA EVOLUTION DA FIAMMARE PER LEMON PIE

Ingredienti

500 gr Meringa Evolution

25 gr succo di limone/passion fruit



Procedimento

Scaldare la Meringa Evolution a 45°C in microonde o su un pentolino facendo attenzione a non bruciare il fondo.

Aggiungere il succo e montare in planetaria con frusta per circa 8' o comunque fino a quando si ha una massa molto aerata e strutturata.

Utilizzare sul dolce e fiammare subito.

Questa preparazione consente uno stoccaggio in conservatore negativa del prodotto finito senza sineresi o smontaggio.

SACHER TORTE

Massa montata Sacher

Ingredienti

360 gr burro 82% m.g.
290 gr Tuorlo d'uovo Speciale
420 gr farina debole
30 gr cacao magro in polvere
8,5 gr baking
210 gr cioccolato fondente 61%
60 gr olio di semi
770 gr Meringa Francese



Procedimento

Ammorbidire il burro a 25°C e stemperare il Tuorlo a 20°C. Montare in planetaria con la frusta per circa 15'.

Nel frattempo, fondere il cioccolato fondente e l'olio a 35°C, miscelare la farina, il baking ed il cacao e setacciare.

Montare in planetaria con la frusta la Meringa Francese a temperatura ambiente per circa 12' o comunque fino a quando si ha una massa stabile e aerata.

Inserire in tre volte nella montata di burro il cioccolato e l'olio.

A mano con l'aiuto di una marisa, alternare in tre volte alla montata di burro al cioccolato, la Meringa Francese montata e le polveri.

Pesare 700 grammi di composto in una tortiera da 20 centimetri di diametro e cuocere a 160°C per 35' a valvola chiusa.

Una volta cotta, rovesciare su teglia e lasciare raffreddare completamente prima di procedere al taglio e alla farcitura.

Ganache da glassaggio per Sacher

Ingredienti

360 gr panna 35% m.g.

360 gr cioccolato fondente 61%

250 gr Pâte à Bombe

80 gr olio di semi



Procedimento

Scaldare la panna a 70°C ed emulsionare sul cioccolato fondente per circa 3'.

Inserire poi a filo la Pâte à Bombe a temperatura ambiente, continuando ad emulsionare per altri 3', quindi inserire l'olio di semi ed emulsionare ancora.

Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare a 16°C per 12 ore. Per glassare utilizzare a 38°C su dolce mantenuto in conservazione positiva.

MERINGHE

Ingredienti

500 gr Meringa Francese
250 gr zucchero semolato
250 gr zucchero a velo



Procedimento

Montare in planetaria con la frusta la Meringa Francese a temperatura ambiente per circa 4', poi iniziare ad inserire lo zucchero semolato in 2/3 step.

Lasciare montare per altri 10' circa o comunque fino a quando si ha una massa stabile e aerata.

Inserire a fine montata, con l'aiuto di una marisa, lo zucchero a velo. Dressare su teglia della forma desiderata.

Cuocere in forno a 80/90°C per 3/4 ore (la tempistica dipende dal formato), tutto a valvola aperta.

CREMA PASTICCERA

con Pâte à Bombe

Ingredienti

800 gr latte fresco intero 200
gr panna 35% m.g. 1 bacca di
vaniglia ½ zest di limone grat-
tugiato 625 gr Pâte à Bombe 60
gr amido di riso

50 gr amido di mais



CREMA PASTICCERA

con Tuorlo33

Ingredienti

800 gr latte fresco intero
200 gr panna 35% m.g.
300 gr zucchero
1 bacca di vaniglia
½ zest di limone grattugiato
325 gr Tuorlo33
60 gr amido di riso
50 gr amido di mais



Procedimento

Portare a bollire il latte, la panna, la bacca di vaniglia spolpata e la scorza del limone.

Nel frattempo, creare una pastella con la Pâte à Bombe o Tuorlo33 e gli amidi. Stemperare quest'ultima con i liquidi caldi e, continuando a mescolare con l'aiuto di una frusta manuale, riportare sul fuoco fino a cottura a 84°C.

Mixare con un mixer ad immersione, stendere su teglia, coprire e raffreddare il più velocemente possibile.

