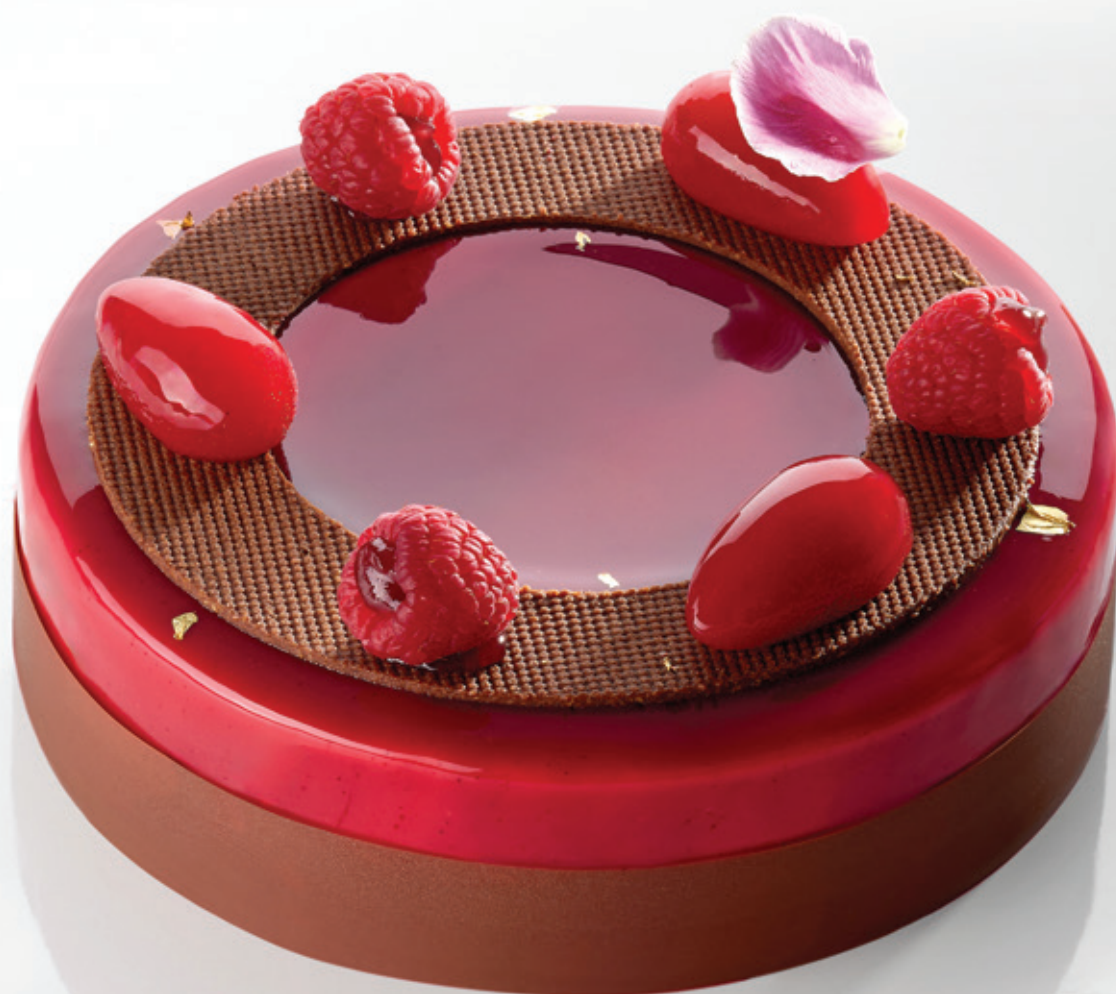




La pasticceria a ritmo delle stagioni



*a cura di
Debora Vena*

Sapore genuino

Cestino sfogliato

di Debora Vena



Cestino sfogliato

Dose per circa 55 pezzi

COMPOSIZIONE

Impasto croissant - Cremoso agli agrumi - Crema leggera agli agrumi

Poolish

450 g acqua
400 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
25 g lievito compresso
500 g farina per croissant w340-360
100 g farina integrale

Impasto croissant

1100 g farina per croissant w340-360
300 g farina integrale
380 g uova
200 g miele di fiori d'arancio
155 g zucchero
20 g estratto di malto diastatico
33 g sale
190 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
50 g lievito compresso
1000 g **Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Preparazione liquida per lucidare

80 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
130 g uova
80 g albume

Cremoso agli agrumi

110 g succo di limone
110 g succo di arancia
110 g succo di mandarino
5 g zest di limone
5 g zest di arancia
150 g zucchero
400 g uova
260 g cioccolato allo yuzu
80 g burro di cacao

Crema leggera agli agrumi

200 g cremoso agli agrumi
250 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
10 g zest di limone

Montaggio

q.b. frutta fresca di stagione

Poolish

Preparare il poolish unendo tutti gli ingredienti. Far triplicare il suo volume, dopodiché inserirlo nella braccia tuffanti.

Impasto croissant

Impastare poolish, farine e uova. Quando l'impasto risulterà incordato, aggiungere miele e poi zucchero. Impastare e aggiungere il malto. Successivamente, aggiungere il sale e farlo assorbire correttamente all'impasto prima di inserire il burro. Infine, aggiungere il lievito compresso, impastare bene, stendere l'impasto su una teglia da 60x40 cm e abbattere a temperatura positiva. Dopo 12 ore, incassare il burro ben freddo. Dare 1 piega a 3 ed 1 piega a 4. Far riposare in abbattitore positivo e successivamente tirare ad uno spessore di 3,5 mm. Tagliare dei quadrati da 10 cm di lato, tagliare i lembi partendo da ogni angolo e riportarli al centro del quadrato. Lucidare e cuocere in uno stampo in silicone microforato con cavità centrale per circa 20 minuti a 170 °C.

Preparazione liquida per lucidare

Unire tutti gli ingredienti.

Cremoso agli agrumi

Portare a leggero bollore i succhi di agrumi con le zest e metà dello zucchero. A parte, mescolare le uova con l'altra metà dello zucchero. Unire i due composti mescolando con una frusta e cuocere a 80 °C. Sciogliere il burro di cacao e versarlo sul cioccolato allo yuzu, mescolando. Con un mixer ad immersione, emulsionare il composto di cioccolato allo yuzu e burro di cacao a quello di agrumi, zucchero e uova. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in negativo o in frigorifero per 24 ore prima dell'utilizzo.

Crema leggera agli agrumi

Montare la panna in una planetaria ben fredda. Aggiungere il cremoso agli agrumi mescolando senza smontare. Infine, grattugiare gli zest di limone.

MONTAGGIO

Farcire i cestini sfogliati con il cremoso agli agrumi e la crema leggera agli agrumi, decorare con frutta fresca di stagione.



Cheesecake giapponese

di Debora Vena



Cheesecake giapponese



Dose per 1 torta di 20 cm di diametro

COMPOSIZIONE

Appareil cheesecake

Appareil cheesecake

200 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
100 g latte
130 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
90 g tuorlo
120 g albume
100 g zucchero semolato
35 g amido di mais
20 g amido di riso
20 g succo di limone
1 baccello di vaniglia Tahiti
60 g uvetta sultanina (facoltativo)

Appareil cheesecake

Mettere in infusione le bacche di vaniglia nella panna e tenere in frigorifero per 12 ore. In una casseruola, sciogliere il cream cheese con il latte e il baccello di vaniglia. Quando il composto risulterà fluido, versare in un contenitore freddo e aggiungere panna e vaniglia, mescolare. Far montare gli albumi con metà dello zucchero e separatamente i tuorli con l'altra metà dello zucchero. Unire le due preparazioni e mescolare. Successivamente, aggiungere l'albume in due/tre volte avendo cura di smontare leggermente il composto. Versare in una tortiera diametro 20 cm, (se si desidera, adagiare sul fondo l'uvetta) immergerla in un contenitore più grande con 2 cm di acqua e cuocere a 160 °C per circa 20 minuti. Successivamente, abbassare il forno a 140 °C e cuocere per circa 35 minuti.

Il **cheesecake giapponese**, anche conosciuto come **japanese o cotton cheesecake**, è caratterizzato da una consistenza estremamente soffice, ottenuta grazie alla cottura a bagnomaria che permette di cuocerla in modo lento e omogeneo, ottenendo un prodotto leggerissimo.

Per una texture particolarmente soffice, lavorare bene l'impasto fino ad ottenere una struttura perfettamente liscia e cremosa.

Una variante in autentico stile giapponese è quella arricchita con uvetta sultanina: disporre la frutta sul perimetro della tortiera e versare sopra l'impasto, questa darà una nota di sapore in più alla preparazione.



Panna, cioccolato e frutti rossi

di Debora Vena



Panna, cioccolato e frutti rossi



Dose per 2 torte da 16 cm di diametro

COMPOSIZIONE

Mousse alla panna - Composta di frutta - Biscotto pressato - Glassa a specchio - Biscotto al cacao

Mousse alla panna

490 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
120 g mascarpone
170 g **French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
50 g zucchero
6 g gelatina 170 bloom
30 g acqua per reidratare la gelatina
1 baccello di vaniglia
70 g sfoglie finissime di cioccolato al 70% temperato

Composta di ciliegia, lampone e ribes

100 g purea di ciliegia
150 g purea di lampone
100 g ribes rossi congelati
100 g ciliegie congelate
50 g lamponi congelati
40 g sciroppo di glucosio
75 g zucchero semolato
10 g pectina NH
45 g succo di limone

Biscotto al cacao

110 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
65 g mandorle macinate in polvere
65 g zucchero a velo
100 g farina di riso
65 g amido di mais
12 g cacao 22/24
55 g uova

Biscotto pressato al cioccolato, riso soffiato e lampone

60 g riso soffiato al cacao
60 g biscotto al cacao
45 g cioccolato 70%
20 g olio di riso
15 g crispy al lampone

Glassa a specchio

290 g zucchero
295 g glucosio
440 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
130 g cioccolato al latte 40%
30 g cioccolato fondente 61%
18 g gelatina in fogli 180 bloom
90 g acqua per reidratare la gelatina
2 g colorante rosso
0,5 g colorante oro

Mousse alla panna

Reidratare la gelatina con l'acqua e mettere da parte. Lavorare in planetaria french cream cheese con zucchero, aggiungere mascarpone e vaniglia. A parte, montare la panna in planetaria ben fredda. Prendere 1/3 del composto al cream cheese e mascarpone, scaldarlo e aggiungere la gelatina precedentemente sciolta. Mescolare con i restanti 2/3 di composto e aggiungere la panna.

Composta di ciliegia, lampone e ribes

In una casseruola, portare a bollore glucosio e purea di ciliegia e di lampone. Versare lo zucchero precedentemente miscelato con la pectina e riportare a leggero bollore. Aggiungere la frutta congelata in pezzi e mescolare. Infine, aggiungere il succo di limone, mescolare e raffreddare in abbattimento positivo.

Biscotto al cacao

Montare leggermente il burro in planetaria con foglia, aggiungere zucchero, poi mandorle macinate in polvere e uova tiepide poco per volta. Aggiungere amido di mais, farina di riso e cacao precedentemente miscelati tra loro. Dressare su carta forno e cuocere a 165 °C per circa 20 minuti.

Biscotto pressato al cioccolato, riso soffiato e lampone

Fondere cioccolato con olio, aggiungere riso soffiato al cacao, biscotto al cacao sminuzzato e infine i crispy al lampone. Disporre in due anelli da 15 cm di diametro e abbatte.

Glassa a specchio

Reidratare la gelatina e mettere da parte. In una casseruola, portare glucosio e zucchero a 135 °C e, a parte, portare a leggero bollore la panna ed aggiungere il colorante rosso in polvere. Decuocere gli zuccheri con la panna e portare a 103 °C. Raggiunta questa temperatura, versare i liquidi caldi in un brick con cioccolato e gelatina reidratata. Emulsionare, inserire la glassa in abbattimento positivo e far stabilizzare 24 ore prima dell'utilizzo. Prima di glassare la torta, aggiungere il colorante oro, emulsionare e portare alla temperatura di 30 °C.

MONTAGGIO

In un anello da 16 cm di diametro, inserire il biscotto pressato, la mousse alla panna, fino a metà altezza, e adagiare al centro la composta di frutta precedentemente colata in un anello da 15 cm di diametro. Chiudere con mousse alla panna e abbatte a temperatura negativa. Sformare e glassare ben freddo. Decorare con un disco sottile di biscotto al cacao, frutti rossi e decori in cioccolato.

Evergreen *spinaci e cream cheese*

di **Debora Vena**



Evergreen spinaci e cream cheese

Dose per circa 70 pezzi

COMPOSIZIONE

Pasta sfoglia alla panna - Crema salata agli spinaci - Crema salata al cream cheese

Pasta sfoglia alla panna

600 g farina w 260-280
100 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
70 g acqua
100 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
10 g sale®
500 g **Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Crema salata agli spinaci

500 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
200 g spinaci sbollentati
200 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
20 g olio evo
1 g pepe
1 g sale

Crema salata al cream cheese

550 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
190 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
20 g olio evo
1 g pepe
1 g sale

Pasta sfoglia alla panna

Sciogliere sale in acqua e panna. In una planetaria con gancio, impastare lavorando farina con panna, acqua e sale. Coprire con un telo di nylon e far riposare in abbattimento positivo o frigorifero. Successivamente, incassare il burro e dare 1 piega a 4. Far riposare circa 30 minuti in frigorifero e dare l'altra piega a 4. Dopo 30 minuti, dare le ultime 2 pieghe a 4. Portare la sfoglia a 3 mm di spessore, bucherellare e cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti. Una volta raffreddata, ricavare dei quadrati da 3,5 cm di lato utilizzando un coppapasta.

Crema salata agli spinaci

Sbollentare gli spinaci e farli raffreddare. Lavorare gli spinaci al cutter con 100 g di panna. In planetaria con foglia, lavorare il cream cheese aggiungendo in più step il composto di spinaci e panna, olio, sale, pepe e panna rimanente.

Crema salata al cream cheese

In planetaria con foglia, lavorare il cream cheese aggiungendo in più step panna, olio, sale e pepe.

MONTAGGIO

Farcire i quadrati di pasta sfoglia con le creme salate e decorare a piacere con foglie e germogli.



Pan brioche contadino

di Debora Vena



Pan brioche contadino

Dose per circa 4 pan brioche

COMPOSIZIONE

Pain brioche al farro - Cremoso all'erbetta cipollina, olio extra vergine d'oliva e limone

Pan brioche al farro a lievitazione mista

350 g farina per brioches w340
150 g farina di farro monococco
150 g lievito madre
20 g lievito compresso
260 g uova
35 g tuorlo
135 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
85 g zucchero
25 g miele d'acacia
9 g sale

Preparazione liquida per lucidare

50 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
60 g uova
50 g albume
1 g sale
120 g semi misti

Cremoso all'erbetta cipollina, olio extra vergine d'oliva e limone

600 g **French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
275 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
35 g olio evo
3 g sale
40 g erbetta cipollina

Olio extra vergine d'oliva al limone

250 g olio evo
25 g zest di limone

Composizione di verdure

q.b. verdure miste di stagione

Pan brioche al farro a lievitazione mista

Impastare le farine con le uova, aggiungere i lieviti e successivamente il miele. Aggiungere lo zucchero in due step. Successivamente, aggiungere il sale ed, una volta assorbito, aggiungere il burro in due step. Coprire l'impasto e far riposare in abbattimento positivo per 12 ore. Formare delle palline di 30 g ciascuna, disporle in uno stampo in acciaio quadrato da 16 cm di lato e far lievitare a 25 °C finché non risulteranno triplicate nel volume.

Preparazione liquida per lucidare

Miscelare panna, uova, albume e sale. Lucidare la superficie del prodotto lievitato con un compressore o con un pennello. Cospargere con i semi misti e cuocere a 160 °C per circa 17 minuti.

Cremoso all'erbetta cipollina, olio extra vergine d'oliva e limone

In planetaria, lavorare cream cheese con sale ed erbetta cipollina. Versare l'olio a filo e successivamente aggiungere la panna ben fredda. Far montare il composto ed inserire in una sac à poche con bocchetta liscia, diametro 12 mm.

Olio extra vergine d'oliva al limone

Grattugiare le zest di limone nell'olio, far riposare per 24-48 ore e filtrare prima dell'utilizzo.

Composizione di verdure

Scegliere verdure a foglia, germogli e ortaggi a seconda della stagionalità. Utilizzare crudi o leggermente sbollentati a seconda del prodotto.

MONTAGGIO

Tagliare il pan brioche con un coltello seghettato. Condire le due superfici, aggiungendo l'olio al limone con l'aiuto di un pennello. Farcire con il cremoso all'erbetta cipollina, le verdure sbollentate, le verdure fresche e i germogli.





Debora Vena

Determinata, piena di grinta, curiosa e dedita profondamente alla continua formazione e crescita professionale, queste sono solo alcune delle caratteristiche di Debora. Fin dall'adolescenza affianca i genitori nelle gelaterie di loro proprietà; è in questo periodo infatti che si appassiona al settore culinario e in particolar modo al vasto mondo della Pasticceria. Decide così di frequentare il corso di alta formazione di CAST Alimenti, durante il quale ha la possibilità di costruire solide basi. Il percorso professionalizzante diventa il punto di partenza per un cammino di formazione e perfezionamento continui, accompagnati dal lavoro quotidiano nell'azienda di cui è socia. Gli insegnamenti dei grandi Maestri sono stati fondamentali per apprendere i fondamenti della Pasticceria e per elaborare sempre più accuratamente una propria filosofia, basata sulla cura e sull'attenzione scrupolosa per ogni dettaglio, dalla scelta di materie prime genuine e di qualità alla completa personalizzazione dei prodotti per i suoi clienti. Questa visione è accompagnata e sostenuta da una **profonda passione per la propria professione, da uno spiccato spirito creativo e, infine, da una sincera umiltà,** qualità necessaria per poter crescere sempre più.

Le sue creazioni sono eleganti e curatissime nella presentazione e ancor più al palato. Il rigore è tale da non lasciare nulla al caso, ancor più da quando Debora ha deciso di dedicare una parte del suo percorso al lavoro sul gluten free, un filone certamente di tendenza ma estremamente complicato quando si vuole fare qualità.

Nel 2022 si unisce al team Ambassadeur Elle & Vire Professionnel® portando il suo **talento**, la sua **grande esperienza** e il suo **bell'esempio di imprenditoria**.

La nostra gamma



EXCELLENCE PANNA DA MONTARE 35% m.g.

—
Excellence, la panna della panna, deve il suo nome alle sue incredibili performance: un gusto autentico di buona panna di latte, origine 100% francese, eccezionale capacità di montare, stabilità perfetta, ottima tenuta, elevata tolleranza al congelamento.



ADVANTAGE PANNA DA CUCINA 15% m.g.

—
Una panna pensata per soddisfare i professionisti del settore. Eccellente rapporto qualità/prezzo, costi ottimizzati. Conservazione ottimale e facile da dosare grazie alla chiusura ermetica. Ideale per il catering.



SUBLIME PANNA CON MASCARPONE 36,5% m.g.

—
Una ricetta unica: 70% Panna Excellence Elle & Vire Professionnel® e 30% Mascarpone. Ottima capacità di montare, è ideale per decorazioni precise. Tenuta eccezionale (48 ore a 4 °C).



PANNA SPRAY ZUCCHERATA PRONTA ALL'USO 27% m.g.

—
Buon gusto fresco di latte: solo l'8% di zucchero. Versatile e multiuso. Ideale per guarnire e decorare bevande calde e fredde, dessert al piatto, gelati, verrine e farcire brioche, croissant, bignè...



COOKING CREAM SOUR TASTE 12% m.g.

—
Buon gusto fresco della tipica "crème fraîche", con leggere note acidule ben bilanciate. Con solo il 12% di materia grassa, esalta i sapori, creando un equilibrio di gusti perfetto, senza appesantire. Texture scioglievole, corposa e liscia per applicazioni a freddo. Performance eccellenti anche a caldo. Perfetta per essere utilizzata nelle preparazioni dolci: insieme alla frutta, negli impasti, come condimento dei pancake...



FRENCH CREAM CHEESE 31% m.g.

Il French Cream Cheese di Elle & Vire Professionnel®, nel formato da 1 Kg, ha un gusto fresco di panna, una piacevole cremosità al palato ed una texture facile da lavorare grazie alla sua origine francese e all'esperienza lattiero casearia di Elle & Vire Professionnel®.



SOFT STYLE CREAM CHEESE 23% m.g.

Il Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® ha un sapore fresco e cremoso ed una texture scioglievole, perfetto per essere spalmato, per le applicazioni di cucina e per i cheesecake.



BURRO EXTRA SECCO 84% m.g.

Il Burro Extra Secco in placche da 1 Kg di Elle & Vire Professionnel® ha un sapore autentico e ottima plasticità per prodotti sfogliati pieni di gusto.



BURRO GOURMET 82% m.g. BURRO GOURMET SALATO 80% m.g.

Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata accuratamente selezionata. Struttura naturale. Sapore intenso e aromatico. Ottimo da mangiare crudo e in tutte le applicazioni di cucina.
Versione non salata, disponibile: in rotoli da 500 g e 250 g e in monoporzione da 10 g.
Versione salata, disponibile: in rotolo da 250 g e in monoporzione da 10 g.



BURRO MULTIUSO 82% m.g.

Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata, accuratamente selezionata. Sapore di burro ricco ed autentico. Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE 34% m.g.

Ricetta tradizionale americana. Ha un gusto di carattere, leggermente sapido e acidulo, ed esalta il gusto degli altri ingredienti. Struttura stabile e cremosa, lavorabile appena tirata fuori dal frigorifero.





Scopri le nostre ricette e i nostri video sul nostro sito: www.elle-et-vire.it



@elleetvirepro_it

