

Albicocca candita farcita con crema al Gorgonzola



INGREDIENTI

CREMA AL GORGONZOLA

100 g Mascarpone
50 g Gorgonzola
25 g Panna
100 g Gherigli di noce
Q.B Sale
Q.B Cognac

PROCEDIMENTO

Lavorare bene il mascarpone con il Gorgonzola, aggiustare di densità con la panna, aggiungere il Cognac, salare ed incorporare poi le noci tritate precedentemente.

ALBICOCHE CANDITE AGRIMONTANA

200 g Albicocche mezzene
Agrimontana

Scolare su una griglia le albicocche candite.

GRUÉ DI FAVE DI CACAO

100 g Grué di fave di cacao
Domori

Utilizzare come decorazione.

Tartelletta con cremino al pistacchio e uova di salmone



INGREDIENTI

FROLLA SALATA

700 g Burro
100 g Uova
80 g Isomalto
1000 g Farina
15 g Sale
300 g Formaggio pecorino
10 g Scorza di limone

PROCEDIMENTO

In una planetaria sabbare il burro con la farina aggiungere il sale e l'isomalto, amalgamare bene e aggiungere il formaggio e la scorza di limone.

CREMINO AL PISTACCHIO

240 g Pasta pistacchio pura
Agrimontana
80 g Burro di cacao Agrimontana

Sciogliere il burro di cacao, raffreddarlo a 38°C e unire il pistacchio, colare nelle tartellette.

UOVA DI TROTA O SALMONE

100 g uova di salmone

Appoggiare sopra al cremino, una volta cristallizzato.

agrimontana

Azienda Agrimontana S.p.A.
Via Camillo Benso Conte di Cavour 185
12011 Borgo S. Dalmazzo
Cuneo, Italia
Tel. +39 0171 261157
Fax +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it
www.agrimontana.it

Agrimontana

Distributore estero:



www.agrimontana-international.com

agrimontana

LA PASTICCERIA SALATA SECONDO AGRIMONTANA



Cannolo di pancarrè con crema Roquefort e amarena candita



INGREDIENTI

CANNOLO DI PANCARRÈ

500 g pancarrè bianco

PROCEDIMENTO

Stendere con la sfogliatrice il pancarrè ad uno spessore di 2 mm. Coppare con il coppapasta liscio a cerchio ed arrotolare alle cannucce di acciaio per ottenere la forma del cannolo. Tostare in forno a 160°C fino ad ottenere una tostatura chiara.

CREMA DI ROQUEFORT

500 g Latte
500 g Panna
100 g Uova
40 g Tuorlo pastorizzato
100 g Farina
5 g Sale
150 g Formaggio grana grattugiato
100 g Formaggio Roquefort

In un tegame, usando un cucchiaino di legno, lavorare un poco le uova con il sale, poi incorporare bene la farina e stemperare quindi con latte e panna. Riscaldare il tutto mescolando continuamente e far bollire per 2 minuti circa. Togliere dal fuoco, incorporare subito il formaggio ed il Roquefort e miscelarle bene. Una volta freddo riempire un sac à poche con la bocchetta liscia e riempire il cannolo.

AMARENE CANDITE AGRIMONTANA

200 g Amarena chiara Agrimontana

In un colino scolare le amarene dallo sciroppo. Utilizzare come decorazione alle estremità del cannolo.

"Sono sempre alla
ricerca di uno spazio
per innovare:
la pasticceria salata
ne è un chiaro esempio."
Diego Crosara

Cono ai marron glacés e foie gras



INGREDIENTI

CONO

150 g Albume
100 g Isomalto in polvere fine
150 g Amido di mais
35 g Burro
2 g Bicarbonato di sodio

FOIE GRAS E MARRONI

300 g Pasta di marroni Agrimontana

500 g Paté di foie gras

MARRONCINI CANDITI

500 g Marroncini 90/110 Agrimontana

PROCEDIMENTO

Setacciare l'amido con il bicarbonato ed unirvi l'isomalto. Aggiungere poco per volta l'albume ed infine il burro morbido. Stendere su silpat e cuocere in forno a 180°C, appena usciti dal forno arrotolarli sullo stampo a forma di cannoncino o nel classico macchinario per waffle.

Lavorare in planetaria con una foglia la pasta di marroni ed il paté di foie gras, poi mettere in un sac à poche con bocchetta rigata. Utilizzare per farcire il cono.

Utilizzare come decorazione. Appoggiare un pezzo di marroncino sopra il cono e servire.

Tartelletta con gelato alle olive



INGREDIENTI

GELATO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

950 g Gelato salato Agrimontana
60 g Olio d'oliva
187 g Olive taggiasche in olio d'oliva
2800 g Latte intero fresco
3 g Sale

FROLLATA SALATA ALLE OLIVE

600 g Burro
80 g Isomalto
15 g Sale
1000 g Farina
80 g Paté di olive verdi
100 g Uova
300 g Formaggio pecorino

OLIVA CANDITA

300 g Olive candite Agrimontana

PROCEDIMENTO

Riscaldare il latte ed aggiungervi la preparazione gelato salato ed il sale, cuocere ad 82°C. Aggiungervi l'olio e le olive ed emulsionare, raffreddare e mantecare.

In una planetaria sabbare il burro con la farina aggiungere il sale e l'isomalto, amalgamare bene e aggiungere le uova ed il paté di olive. Aggiungere poi il formaggio pecorino precedentemente grattugiato.

Appoggiare l'oliva sul gelato come decorazione.

Tartelletta con crema di zucca e zenzero candito



INGREDIENTI

FROLLA SALATA

700 g Burro
100 g Uova
80 g Isomalto
1000 g Farina
15 g Sale
300 g Formaggio pecorino
10 g Scorza di limone

CREMA ALLA ZUCCA

500 g Zucca cotta in forno
100 g Mascarpone
Q.B Sale

ZENZERO CANDITO

300 g Zenzero a filetti 7x40 mm Agrimontana

CAPRINO

200 g Formaggio caprino

PROCEDIMENTO

In una planetaria sabbare il burro con la farina aggiungere il sale e l'isomalto, amalgamare bene e aggiungere il formaggio e la scorza di limone. Formare delle tartellette e cuocere in forno a 150°C.

Cuocere la zucca a pezzi in forno a 140°C ricoperta con la carta da forno per 25/30 minuti, finché non risulti morbida. Una volta fredda pulirla dalla buccia e frullarla. Amalgamare la zucca cotta con il mascarpone, aggiustare con il sale. Dressare la crema ottenuta in stampi a mezza sfera in silicone, abbattere ed una volta fredda sformare ed utilizzare appoggiandola sulla tartelletta.

Tagliare a cubetti ed utilizzare come decorazione.

Inserire il formaggio in una sac à poche con bocchetta rigata. Dressare un ciuffo di caprino sopra alla crema di zucca ed appoggiarvi lo zenzero.

Crema alla robiola ananas candito e cetriolo



INGREDIENTI

CETRIOLI A RONDELLE

300 g Cetrioli

CREMA DI ROBIOLA

300 g Formaggi robiola
Q.B Sale e pepe

ANANAS CANDITO A SPICCHI

300 g Ananas a spicchi Agrimontana
Q.B Sale affumicato

PROCEDIMENTO

Lavare e pelare i cetrioli, tagliare a rondelle di circa 0,5 mm. Coppare per avere una forma perfettamente rotonda.

Ammorbidire la robiola nel cutter con lama liscia e mettere in un sac à poche. Formare un ciuffetto di crema sulla fetta di cetriolo.

Adagiare uno spicchio di ananas candito sopra alla crema di robiola, salare con un pizzico di sale affumicato.

Savarin con crema alla rucola e arancia candita



INGREDIENTI

CREMA ALLA RUCOLA

400 g Caprino fresco
70 g Rucola
90 g Parmigiano grattugiato
Q.B Sale
n. 1 Spicchio aglio

SAVARIN DI FROLLA MONTATA

500 g Burro
200 g Parmigiano grattugiato
150 g Polvere di mandorle
25 g Sale
250 g Uova intere
300 g Farina
200 g Fecola di patate

CUBETTO DI ARANCIA CANDITA

400 g Scorzone d'arancia a cubetti 8x8 mm Agrimontana

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti nel cutter fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Conservare in frigorifero.

Montare poco il burro con il parmigiano e la polvere di mandorle, poi aggiungere le uova e far montare ancora. A mano incorporare la farina con la fecola ed il sale. Formare con la bocchetta rigata su carta da forno la forma desiderata e cuocere a 180°C.

Utilizzare come decorazione, appoggiare sulla crema alla rucola.

Bicchierino fondente alle mandorle e caviale



INGREDIENTI

BICCHIERINO FONDENTE

300 g Copertura fondente Arriba 62% Domori

PASTA DI MANDORLA CRUDA

100 g Pasta di mandorla del Val di Noto Agrimontana

CAVIALE

50 g Caviale

PROCEDIMENTO

Creare dei bicchierini utilizzando degli stampi in silicone, temperando la copertura a 30,5°C.

Colare con un sac à poche all'interno dei bicchierini di cioccolato.

Appoggiare sulla pasta di mandorla le perle di caviale.

Muffin al pomodoro e cioccolato



INGREDIENTI

MUFFIN AL POMODORO

300 g Burro
150 g Zucchero
300 g Uova intere
2 g Sale
200 g Parmigiano
50 g Concentrato di pomodoro
300 g Farina
10 g Lievito in polvere
50 g Copertura fondente Morogoro 68% Domori

CREMA DI FORMAGGIO

400 g Formaggio feta greco
150 g Formaggio caprino

CIALDE CROCCANTI AL CACAO

500 g Formaggio a pasta dura grattugiato
200 g Farina di mandorle
10 g Cacao 22-24% Domori

PROCEDIMENTO

Montare il burro con lo zucchero, unire le uova ed il sale, il parmigiano, il concentrato di pomodoro ed infine le farine e la copertura di cioccolato. Cuocere negli stampi in silicone a forma di mezzasfera, in forno a 180°C per 20 minuti.

Frullare assieme i due formaggi fino ad ottenere una crema liscia.

Mescolare i tre ingredienti e riempire gli stampi in silicone a forma di savarin, cuocere in forno a 180°C, per circa 8 minuti, finché il composto non risulterà croccante. Lasciare raffreddare e poi sformare. Conservare in contenitori ermetici chiusi.

Marroncini canditi con pancetta e peperoncino



INGREDIENTI

MARRONCINI CANDITI

500 g Marroncini 90/110 Agrimontana

GLASSA PROFUMATA AL MANDARINO

500 g Pancetta affumicata

PROCEDIMENTO

Scolare bene i marroncini su una griglia.

Tagliare con l'affettatrice delle fette di pancetta, avvolgerli il marroncino e passare in padella per rosolare bene. Finire con un pizzico di peperoncino.