

UNA NUOVA ESPERIENZA

PER UNA STRAORDINARIA

*leggerezza*

RICETTARIO PANNA FINESSE 25% M.G.



 **Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
*Sapore genuino*

# Una svolta innovativa

Elle & Vire Professionnel® presenta un'innovazione mondiale, che permetterà agli Chef e Pastry Chef di esprimere la loro creatività attraverso dessert gourmet che siano allo stesso tempo golosi e leggeri.

Aperto nuove possibilità, Finesse è una panna leggera con una resa eccezionale - un'innovazione rivoluzionaria. Il suo irresistibile e delicato gusto lattiero si abbina ai sapori più fini degli ingredienti per una nuova esperienza gustativa, mentre la sua notevole capacità di montare assicura texture ariose senza pari, migliorando tutte le creazioni di pasticceria con un'eccezionale leggerezza.

Abbracciando la semplicità, Finesse è facile da lavorare, permettendo ai professionisti di concentrarsi sulla creatività. È un alleato per creazioni di pasticceria e dessert impeccabili tutto l'anno.

---

*"Finesse" incarna l'essenza della raffinatezza e della delicatezza. Il suo delicato gusto lattiero esalta i sapori più fini degli ingredienti, evidenziando la precisione e la creatività dei Pastry Chef.*

## CONTENUTI

### 01

ELLE & VIRE,  
Sapore genuino

P. 3-4

### 02

Scopri  
FINESSE

P. 5-7

### 03

8 RICETTE  
per ispirarti

P. 8-25

### 04

8 APPLICAZIONI DI INCORPORAZIONE  
con Finesse

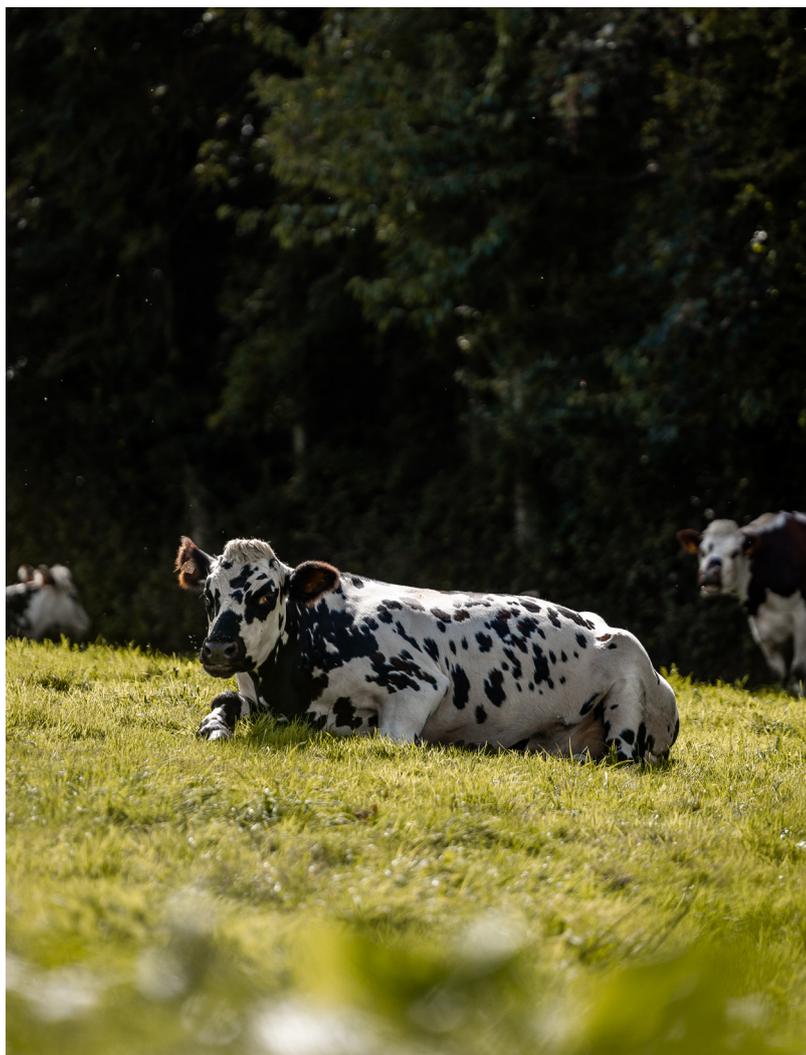
P. 26-31



Elle & Vire®, che ha radici nel cuore del bocage normanno dal 1945, crea una gamma di panna e burro dal gusto e dalle performance tecniche eccezionali. La superiorità dei suoi prodotti, che deriva da un'accurata selezione di materie prime della migliore qualità e dal know-how lattiero caseario unico, è riconosciuta dagli Chef e Pastry Chef di tutto il mondo che ricercano l'eccellenza.

## **IL NOSTRO *territorio***

Un clima temperato, con frequenti piogge e un terreno verde ricco di nutrienti forniscono le condizioni ideali per il pascolo delle nostre mucche, che producono latte di qualità superiore. In Elle & Vire®, il nostro latte francese proviene da fattorie a conduzione familiare con circa 70 mucche lattifere ciascuna, che passano mediamente 180 giorni all'anno nei rigogliosi prati della regione.



# CONDIVIDERE E COMUNICARE PER PROMUOVERE *l'Eccellenza*

Elle & Vire® supporta gli Chef e Pastry Chef di tutto il mondo in ogni tappa della loro carriera, fino ai più alti livelli di eccellenza:

## PARTNER DI SCUOLE ED ASSOCIAZIONI

Elle & Vire® supporta i professionisti sin dalla loro formazione. Non siamo soltanto partner delle scuole, ma anche sostenitori di prestigiose associazioni culinarie: Institut Lyfe, Ecole Lenôtre, Maîtres Cuisiniers de France, Relais Desserts, AMPI, Federazione Italiana Cuochi (FIC) e molte altre in Italia e nel mondo.



## SUPPORTO TECNICO E FORMAZIONE

Il team di Chef e Pastry Chef di Elle & Vire® fornisce supporto e workshop formativi su panna e burro.

## UN NETWORK DI AMBASCIATORI

In tutto il mondo, gli Chef e Pastry Chef Ambasciatori promuovono i valori e il know-how di Elle & Vire®, condividendo la loro esperienza e passione.



**SIRH/+**  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE

**SIRH/+**  
BOCUSE D'OR



**Gault&Millau**

## SPONSOR DI GUIDE E COMPETIZIONI DI ALTO PROFILO

Elle & Vire® è sponsor delle più importanti competizioni professionali: Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, Championnat de France du dessert...



# PANNA LEGGERA PER UNA NUOVA ESPERIENZA DI PASTICCERIA

## 25% DI MATERIA GRASSA

Per dessert leggeri e golosi allo stesso tempo

## TEXTURE

### LEGGERA ED ARIOSA

Ideale per l'incorporazione

## OVERRUN ELEVATO

> 3L

Fino al +20% di panna montata in più per brick\*



## GUSTO LATTIERO DELICATO

Per esaltare il sapore degli altri ingredienti

## QUALITÀ ELLE & VIRE®

Panna di latte francese  
Buon sapore lattiero  
Costante tutto l'anno  
Prodotta in Francia



\* Rispetto ad altre panne 35% m.g., utilizzando KitchenAid® e la panna a +4 °C.

## Consigli di utilizzo

### MONTAGGIO

Montare fino ad ottenere una consistenza ferma.

Senza rischio di montare eccessivamente.

Se si dovesse avanzare Finesse già montata, questa può essere ri-montata il giorno seguente, mantenendo le stesse performance.

### INCORPORAZIONE

Una texture ottimale, ideale per mousse, ganache, creme ecc.

### DECORAZIONE

Utilizzare Finesse incorporata ad altri ingredienti per realizzare creazioni come:

- mousse al cioccolato da dressare (vedi pag. 28-30);
- ricette di creme decorative (vedi pag. 31).

Una volta incorporata, Finesse è adatta al dressaggio e resiste bene a congelamento e scongelamento.

### COPERTURA & FARCITURA

Utilizzare Finesse incorporata con cream cheese o mascarpone (vedi pag. 31).



UNA NUOVA  
ESPERIENZA  
DI  
PASTICCERIA



## *8 ricette per ispirarti*

In questo ricettario sono presenti 8 ricette per ispirarti, che mettono in risalto tutto il potenziale della panna leggera Finesse. Queste ricette dimostrano ciascuno dei punti di forza del prodotto, offrendo ai pasticceri un'illustrazione chiara della sua adattabilità nella creazione di una nuova esperienza di dessert più leggeri con texture ariose e sapori sofisticati.

**PERLE AL LAMPONE** p. 10

---

**VERRINE TROPICALI** p. 12

---

**DOLCETTI AL CIOCCOLATO E  
FRUTTO DELLA PASSIONE** p. 14

---

**TORTA DI CRÊPES** p. 16

---

**DOLCETTI AL LITCHI** p. 18

---

**ENTREMET AL MANGO E MATCHA** p. 20

---

**TORTA STRATIFICATA  
ALLA FRAGOLA** p. 22

---

**ROLL CAKE ESOTICO** p. 24

---

## PERLE AL LAMPONE



Questa ricetta offre un'esperienza visiva e gustativa a più strati. Il gusto fresco lattiero della panna permette al lampone di emergere gradualmente con il suo potente sapore fruttato e acidulo.

## DOSI PER 32 PEZZI

### BISCOTTO AUREO

297 g	Uova
166 g	Zucchero
166 g	Polvere di mandorle fine
65 g	Farina 00 180 W 45 p/L
3 g	Lievito chimico
87 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel*

Intiepidire uova e zucchero a 40 °C, poi montare fino a quando il composto non "scrive". Aggiungere polvere di mandorle, farina e lievito precedentemente setacciati. Infine, unire il burro fuso a 45 °C.

### MASSA GELATINA

21 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
125 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

### COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

169 g	Purea di lampone
76 g	Purea di mirtillo
42 g	Rottami di lampone
34 g	Zucchero
30 g	Massa gelatina

Scaldare le puree di frutta con i rottami di lampone e lo zucchero a 60 °C. Aggiungere la massa gelatina sciolta.

### MOUSSE AI LAMPONI E FINESSE

189 g	Purea di lamponi
38 g	Zucchero
38 g	Massa gelatina
236 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel*

Scaldare purea e zucchero, aggiungere la massa gelatina sciolta e far raffreddare. A 24 °C, incorporare Finesse montata.

### CREMA PASTICCERA

446 g	Latte intero
112 g	Tuorli
89 g	Zucchero
22 g	Farina 00 140 W 0,38 p/L
22 g	Amido di riso

Realizzare una tradizionale crema pasticcera.

### CREMA DIPLOMATICA CON FINESSE

580 g	Crema pasticcera
78 g	Massa gelatina
642 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel*

Riprendere la crema pasticcera e scaldare a 25 °C, aggiungere la massa gelatina sciolta, poi incorporare Finesse montata.

### STREUSEL CREAM CHEESE E MANDORLE

238 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel*
100 g	French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel*
313 g	Farina 00 180 W 0,45 p/L
338 g	Zucchero cassonade
338 g	Polvere di mandorle fine
5 g	Fior di sale

Mescolare con foglia burro, cream cheese, farina, zucchero, polvere di mandorle e fior di sale.

### CROCCANTE RICOSTRUITO

567 g	Streusel cream cheese e mandorle
142 g	Cioccolato al lampone
142 g	Cioccolato bianco 33%

Setacciare in un setaccio a maglia larga lo streusel. Cuocere su una teglia con tappetino in silicone in forno ventilato a 140 °C per circa 20 minuti e lasciare raffreddare. In planetaria, mescolare delicatamente streusel, cioccolato bianco e cioccolato al lampone fusi a 40 °C.

### MASSA A SPRUZZO ROSA

571 g	Cioccolato bianco 33%
214 g	Burro di cacao
71 g	Olio di vinaccioli
143 g	Cioccolato al lampone
q.b.	Colorante liposolubile rosso

Fondere burro di cacao, cioccolato bianco e cioccolato al lampone. Aggiungere l'olio. Aggiustare il colore a piacere con il colorante.

### FINITURA

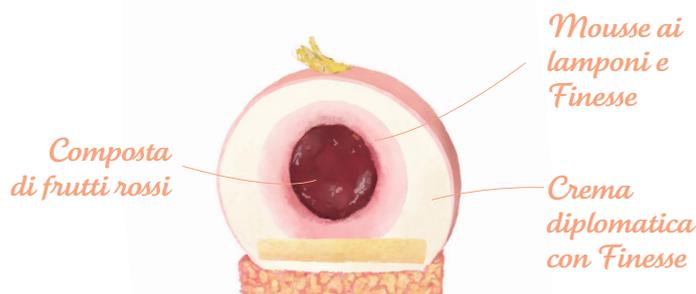
q.b.	Foglie d'oro
q.b.	Glassa a specchio

Stendere 700 g di biscotto Aureo su una teglia con tappetino in silicone in un quadro da 35,5 x 55 cm. Rimuovere il quadro e cuocere in forno ventilato a 190 °C per circa 7 minuti. Far raffreddare su una rastrelliera appena sfornato. Coppare dischi da 4 cm di diametro. Abbattere.

Colare metà della composta di frutti rossi in semisfere da 2,5 cm di diametro e abbattere. Sformare. Colare il resto della composta negli stessi stampi, poi disporre sopra le semisfere già congelate. Abbattere.

Dressare 12 g di mousse ai lamponi in stampi Silikomart SF258, inserire l'inserto di composta di frutti rossi al centro, poi abbattere. Dressare 35 g di crema diplomatica in stampi Silikomart SF192, inserire l'inserto al centro. Chiudere con un disco di biscotto Aureo (con il lato della mollica verso l'alto).

Sformare e spruzzare le sfere con massa a spruzzo a 37 °C, poi abbattere nuovamente. Spruzzare con la massa a spruzzo a 45 °C. Stendere 25 g di croccante ricostruito in ciascuno stampo da 7 cm di diametro, scavando leggermente il centro, poi abbattere. Rimuovere gli stampi, riprendere la crema diplomatica e dressare uno spuntone al centro di ogni base. Posizionare sopra le sfere. Decorare con una foglia d'oro incollata con una punta di gelatina.



# VERRINE TROPICALI



Un dolce molto rinfrescante e pieno di gusto grazie alla combinazione di ananas, cocco e Finesse. Questa panna leggera è ideale per creare una gamma illimitata di dessert in stile parfait, permettendo di giocare con texture e sapori.

## DOSI PER CIRCA 30 PEZZI

### CUBETTI DI ANANAS POCHÉ

2537 g	Ananas fresca
1078 g	Acqua
799 g	Zucchero
13 g	Zest di lime
25 g	Citronella
25 g	Zenzero fresco
13 g	Coriandolo fresco

Tagliare l'ananas a cubetti da 1 cm di lato. Portare ad ebollizione acqua e zucchero. Aggiungere zest di lime, zenzero tritato, citronella e coriandolo tritato. Lasciare in infusione per 10 minuti, poi filtrare con uno chinois. Portare nuovamente ad ebollizione, poi aggiungere l'ananas a cubetti. Cuocere per 5 minuti a fuoco dolce. Scolare, far raffreddare e conservare in frigorifero nello sciroppo.

### MASSA GELATINA

7 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
45 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

### COMPOSTA DI ANANAS

2537 g	Cubetti di ananas poché
21 g	Amido di mais
21 g	Zucchero
21 g	Massa gelatina
q.b.	Zest di lime
q.b.	Colorante idrosolubile giallo

Filtrare con uno chinois l'ananas poché (circa 2000 g). Recuperare lo sciroppo (circa 500 g). Aggiungere a freddo l'amido e lo zucchero, precedentemente mescolati. Portare ad ebollizione. Unire il colorante per aggiustare il colore. Aggiungere massa gelatina, zest di lime e cubetti di ananas poché. Conservare in frigorifero.

### CREMA DI TAPIOCA, COCCO E FINESSE

522 g	Perle di tapioca
153 g	Zucchero
495 g	Purea di noce di cocco
836 g	Latte di cocco
495 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Cuocere le perle di tapioca in acqua bollente per 20 minuti circa, poi sciacquare abbondantemente con acqua fredda. Mescolare gli altri ingredienti insieme, poi aggiungere le perle cotte. Scolare e far raffreddare in frigorifero.

### GANACHE MONTATA AL COCCO E FINESSE

316 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel' (1)
0.6 n	Bacche di vaniglia
1 g	Zest di lime
32 g	Massa gelatina
161 g	Cioccolato bianco 33%
316 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel' (2)
13 g	Rum scuro (opzionale)
26 g	Liquore al cocco (opzionale)
	Purea di noce di cocco

Portare ad ebollizione Finesse (1) con la vaniglia; aggiungere le zest di lime e lasciare in infusione per 10 minuti, poi filtrare con uno chinois. Aggiungere la massa gelatina. Versare sul cioccolato bianco, mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere Finesse (2), liquore al cocco, rum e purea di cocco, mescolando. Conservare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente tutta la notte).



### DISCHI DI CIOCCOLATO BIANCO

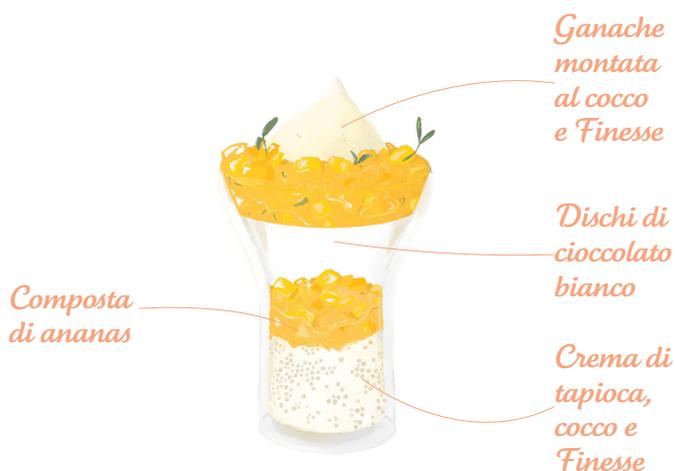
500 g	Cioccolato bianco 33%
-------	-----------------------

Stendere il cioccolato bianco temperato su un foglio chitarra. Coprire con un altro foglio chitarra, poi uniformare con l'aiuto di un mattarello. Lasciare leggermente cristallizzare, poi coppare dei dischi da 7 cm di diametro.

### FINITURA

q.b.	Germogli di coriandolo
------	------------------------

Intiepidire la crema di tapioca, cocco e Finesse a 25 °C, mescolando delicatamente per ottenere una texture omogenea. Dressare 80 g sul fondo di ciascuna verrina da 20 cl. Versare 40 g di composta d'ananas. Posizionare un disco di cioccolato bianco. Versare altri 40 g di composta d'ananas lungo il contorno delle verrine (aiutandosi con un cerchio da 4,5 cm di diametro). Montare la ganache al cocco e dressare uno spuntone al centro del disco (circa 30 g), utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia da 24 mm. Decorare con qualche germoglio di coriandolo.



# DOLCETTI AL CIOCCOLATO E FRUTTO DELLA PASSIONE



Una sensazione meravigliosamente indulgente.  
Finesse dà vita ad una mousse di cioccolato al latte ariosa e speciale,  
che si abbina perfettamente al frutto della passione.

## DOSI PER 25 PEZZI

## CHIFFON CAKE AL CIOCCOLATO

200 g	Olio di vinaccioli
30 g	Miele
237 g	Tuorli
225 g	Albumi (1)
148 g	Farina Croissant
40 g	Amido di mais
40 g	Cacao in polvere
3 g	Lievito chimico
462 g	Albumi (2)
275 g	Zucchero
q.b.	Colorante idrosolubile rosso

Mixare in un robot da cucina olio, miele, tuorli e albumi (1) a 45 °C; aggiungere farina, cacao, amido e lievito precedentemente setacciati. Mixare nuovamente. Montare gli albumi (2) con lo zucchero e il colorante, poi incorporare nel primo composto.

## CAMELLO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E FINESSE

56 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel <sup>®</sup>
93 g	Purea di frutto della passione
56 g	Purea di mango
2 g	Menta fresca
2 g	Pepe di Sichuan
93 g	Zucchero
23 g	Sciroppo di glucosio
209 g	Cioccolato bianco 33%
42 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel <sup>®</sup>

Portare ad ebollizione Finesse, aggiungere le puree di frutta, mettere in infusione menta tritata e pepe di Sichuan per 10 minuti, poi filtrare con uno chinois. Realizzare un caramello biondo con zucchero e glucosio, poi deglassare con l'infuso caldo. Versare sul cioccolato bianco e mescolare. A 40 °C, aggiungere il burro e mixare. Conservare in frigorifero.

## MASSA GELATINA

3 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
18 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

## MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE E FINESSE

318 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel <sup>®</sup> (1)
424 g	Cioccolato al latte 40%
21 g	Massa gelatina
636 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel <sup>®</sup> (2)

Portare ad ebollizione Finesse (1). Aggiungere la preparazione gelatinosa. Versare sul cioccolato al latte parzialmente fuso e mixare per perfezionare l'emulsione. A 40 °C, aggiungere Finesse (2) montata.



## GLASSA DECORATIVA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

400 g	Glassa neutra a caldo
80 g	Succo di frutto della passione
q.b.	Colorante idrosolubile giallo
q.b.	Colorante idrosolubile rosso
20 g	Semi di frutto della passione

Portare ad ebollizione la glassa con il succo di frutto della passione. Unire il colorante e poi i semi.

## ASSEMBLAGGIO

Stendere la chiffon cake su 4 teglie (circa 450 g su ciascuna) con quadri da 35,5 x 55 cm con tappetino in silicone. Togliere i quadri, poi cuocere tra due teglie in forno ventilato a 150 °C per circa 25 minuti (con valvola chiusa). Appena sfornati, mettere a raffreddare su una rastrelliera.

Ricavare 25 strisce di biscotto da 4 x 18 cm e 50 dischi da 4,5 cm di diametro. Disporre una striscia di acetato in stampi da 6,5 cm di diametro, quindi rivestire con le strisce di biscotto (con la mollica rivolta verso l'esterno).

Con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia da 10 mm, dressare 15 g di caramello al frutto della passione su metà dei dischi di biscotto e abbattere.

In ciascuno stampo, dressare 15 g di mousse al cioccolato al latte ed inserire un inserto di biscotto ricoperto di caramello (verso il basso). Dressare altri 15 g di mousse; finire con un disco di biscotto (con la mollica verso l'alto) e abbattere. Conservare il resto della mousse in frigorifero.

Rimuovere lo stampo e capovolgere i dolci. Ridurre il resto della mousse al cioccolato al latte con una spatola e formare una corona con un sac à poche tagliato obliquamente. Scavare una cavità con uno scavino da 2 cm di diametro scaldato. Guarnire il centro con la glassa decorativa.



# TORTA DI CRÊPES



Un dessert unico nel suo genere, dove le crêpes avvolgono i diversi strati. Il ripieno è perfettamente equilibrato poiché il cream cheese conferisce intensità e un tocco di rotondità, mentre la panna leggera Finesse dona una delicatezza impareggiabile.

**DOSI PER 4 PEZZI****CHIFFON CAKE**

246 g	Olio di vinaccioli
38 g	Miele
293 g	Tuorli
274 g	Albumi (1)
208 g	Farina Croissant
47 g	Amido di mais
3 g	Lievito chimico
568 g	Albumi (2)
322 g	Zucchero

Mixare in un robot da cucina olio, miele, tuorli e albumi (1) a 45 °C; aggiungere farina, amido e lievito precedentemente setacciati. Mixare nuovamente. Montare gli albumi (2) a temperatura ambiente con lo zucchero, poi incorporare nel primo composto.

**MASSA GELATINA**

2 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
12 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

**COMPOSTA DI LAMPONI**

237 g	Purea di lamponi
34 g	Zucchero (1)
4 g	Pectina NH
14 g	Massa gelatina
10 g	Zucchero (2)
0.77 g	Gomma di xanthano

Scaldare la purea di lamponi a 40 °C, poi aggiungere la pectina mescolata con lo zucchero (1). Cuocere fino ad ebollizione. Aggiungere la massa gelatina. Mixare e unire la gomma di xanthano mescolata con lo zucchero (2); lasciare raffreddare.

**IMPASTO CRÊPES**

100 g	Farina 180 W 0,45 p/L
18 g	Zucchero
2 g	Sale
91 g	Uova
34 g	Birra (facoltativo)
27 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel'
227 g	Latte
q.b.	Estratto di vaniglia con semi
1 g	Zest d'arancia

Setacciare la farina, poi aggiungere zucchero e sale. Mescolare con frusta e allo stesso tempo aggiungere uova e birra. Incorporare il burro fuso a 40 °C. Aggiungere latte, vaniglia e zest d'arancia. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente tutta la notte). Mescolare e setacciare con uno chinois prima dell'utilizzo.

**CREMA FINESSE E CREAM CHEESE**

841 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
93 g	French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel'
47 g	Zucchero
19 g	Estratto di vaniglia con semi

Mixare tutti gli ingredienti insieme, poi frullare.

**GLASSA NEUTRA**

455 g	Glassa a specchio neutra
45 g	Acqua

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti.

**FINITURA**

q.b.	Cacao in polvere
q.b.	Zucchero a velo

Stendere la chiffon cake su 4 teglie (circa 450 g su ciascuna) con quadri da 35,5 x 55 cm con tappetino in silicone. Togliere i quadri, poi cuocere tra due teglie (per evitare che la parte inferiore del biscotto sia più colorata di quella sopra) in forno ventilato a 150 °C per circa 20 minuti (con valvola chiusa). Raffreddare su una rastrelliera appena fuori dal forno. Coppare dischi da 14 cm di diametro e congelare.

Cuocere 4 crêpes fini da circa 30 cm di diametro. Lasciar raffreddare. Coppare crêpes da 28 cm di diametro. Realizzare tagli a 4 cm l'uno dall'altro su tutto il perimetro delle crêpes.

Posizionare la prima crêpe su uno strato di pellicola. Dressare 30 g di crema e posizionare al centro un inserto di biscotto. Premere leggermente, poi dressare 25 g di crema e 10 g di composta, formando una spirale con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia da 4 mm. Ricoprire con 5 g di crema. Ripetere l'operazione per 4 volte, premendo leggermente ciascun biscotto (per ottenere un montaggio piatto e regolare). Finire disponendo un sesto biscotto. Poi dressare 30 g di crema ai lati, lisciare e sormontare con un'altra crêpe sui bordi (realizzando una piega regolare).

Coprire con pellicola e stringere delicatamente per dare la forma di un cuscino. Rigidare e conservare 2 ore in frigorifero. Togliere la pellicola e glassare con uno strato sottile di glassa neutra. Con l'aiuto di uno stampo di diametro 12 cm posizionato al centro del dolce, cospargere sui bordi zucchero a velo e cacao in polvere.



# DOLCETTI AL LITCHI



Le note fresche e lattiere di Finesse rivelano i sapori delicati e floreali dell'abbinamento tra litchi e rose.

## DOSI PER 34 PEZZI

## PAN DI SPAGNA AL LAMPONE

92 g	Polvere di mandorle fine
153 g	Uova
92 g	Zucchero a velo
32 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel'
122 g	Albumi
32 g	Zucchero
61 g	Farina 00 240 W 0,45 p/L
85 g	Rottame di lamponi

Tostare la polvere di mandorle in forno ventilato a 150 °C per circa 15 minuti. Mixare a 40 °C in un robot da cucina polvere di mandorle tostata, uova, zucchero a velo e burro fuso. Montare gli albumi e chiudere con lo zucchero. Unire i due composti, poi aggiungere la farina setacciata.

## MASSA GELATINA

31 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
189 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

## COMPOSTA DI LITCHI E VANIGLIA

207 g	Litchi sciroppati
276 g	Purea di litchi
138 g	Purea di pere
23 g	Purea di yuzu
0.7 n	Bacche di vaniglia
7 g	Tè al gelsomino
21 g	Zucchero (1)
20.7 g	Pectina NH
48 g	Massa gelatina
7 g	Zucchero (2)
1.38 g	Gomma di xanthano

Tagliare i litchi sciroppati in dadini da 5 mm di diametro e far sgocciolare in un colino. Portare ad ebollizione le puree di frutta con la bacca di vaniglia grattata, aggiungere il tè di gelsomino e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare con uno chinois, poi aggiungere zucchero (1) e pectina NH precedentemente mescolati; riportare ad ebollizione. Aggiungere la massa gelatina. Mixare con gomma di xanthano e zucchero (2). Infine, aggiungere i litchi sgocciolati. Mescolare e lasciare raffreddare in frigorifero.

## CREMOSO AL LITCHI E FINESSE

483 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
483 g	Purea di litchi
2.4 g	Bacche di vaniglia
95 g	Zucchero
279 g	Uova
149 g	Tuorli
132 g	Massa gelatina
26 g	Acqua di rose
64 g	Liquore al litchi (facoltativo)
149 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Portare ad ebollizione Finesse con purea di litchi e bacche di vaniglia grattate. Sbianchire i tuorli, le uova e lo zucchero. Mescolare i due composti e cuocere a 82 °C. Incorporare massa gelatina, acqua di rose e liquore di litchi. A 40 °C, aggiungere il burro freddo e mixare.

## MOUSSE AL LITCHI E FINESSE

938 g	Cremoso al litchi e Finesse
562 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Riscaldare il cremoso a 24 °C, poi incorporare Finesse montata.

## CREMA DECORATIVA CON FINESSE E MASCARPONE ALLE ROSE

53 g	Latte intero
53 g	Zucchero
39 g	Massa gelatina
113 g	Mascarpone
483 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
9 g	Acqua di rose

Portare ad ebollizione latte e zucchero. Aggiungere la massa gelatina, poi far raffreddare a 40 °C e unire il mascarpone. Mixare e intanto aggiungere gradualmente Finesse fredda e l'acqua di rose. Conservare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente per tutta la notte).

## GLASSA NEUTRA A CALDO ROSA

250 g	Glassa neutra a caldo
250 g	Acqua
q.b.	Colorante idrosolubile rosso lampone

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti.

## GLASSA NEUTRA

455 g	Glassa a specchio neutra
45 g	Acqua

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti.

## FINITURA

q.b.	Piccoli petali di rosa
100 g	Lamponi

Stendere il pan di spagna su una teglia con tappetino in silicone in un quadro da 35,5 x 55 cm. Cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 7 minuti (con valvola chiusa). Mettere a raffreddare su una rastrelliera appena fuori dal forno.

Dividere la base in due metà da 37,5 x 27 cm. Colare 600 g di cremoso al litchi sulla prima e 600 g di composta sull'altra metà. Congelare. Coppare inserti da 5 cm di diametro e conservare in freezer.

Dressare 30 g di mousse in ciascuno stampo Silikomart Samurai 110. Inserire l'inserto di composta, dressare 10 g di mousse e sormontare con l'inserto di cremoso. Lisciare la superficie e congelare.

Cospargere con un sottile strato di glassa neutra a caldo alle rose su un solo lato per realizzare un effetto sfumato, poi ricoprire con la glassa neutra. Montare la crema decorativa, poi dressare uno spuntone con sac à poche con bocchetta da 14 mm (circa 10 g). Decorare con mezzo lampone e 3 piccoli petali di rosa.



# ENTREMET AL MANGO E MATCHA



La freschezza e la dolcezza del mango si abbinano perfettamente alle note del matcha, offrendo un equilibrio armonioso. Finesse aggiunge leggerezza alla bavarese, esaltando al tempo stesso la ricchezza della crema pasticcera.

## DOSI PER 60 PEZZI

## PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE TOSTATE

340 g	Polvere di mandorle fine
566 g	Uova
340 g	Zucchero a velo
120 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel'
453 g	Albumi
120 g	Zucchero
226 g	Farina 00 240 W 0,45 p/L

Tostare la polvere di mandorle in forno ventilato a 150 °C per circa 15 minuti. Mixare a 40 °C in robot da cucina polvere di mandorle tostata, uova, zucchero a velo e burro fuso. Montare gli albumi e chiudere con lo zucchero. Mescolare i due composti e aggiungere la farina setacciata.

## BAGNA AL LIMONE E ARANCIA

216 g	Acqua
130 g	Zucchero
2 g	Zest di limone
43 g	Succo di limone
108 g	Succo d'arancia

Portare ad ebollizione acqua e zucchero, poi aggiungere le zest di limone. Lasciare in infusione per 5 minuti, poi aggiungere succo di limone e zest d'arancia. Filtrare con uno chinois, poi conservare in frigorifero.

## CROCCANTE AL MATCHA

471 g	Cioccolato bianco 33%
55 g	Burro di cacao
0.41 g	Colorante liposolubile verde
0.41 g	Colorante liposolubile giallo
5 g	Tè verde matcha
68 g	Pailleté feuilletine

Fondere a 45 °C cioccolato bianco, burro di cacao, coloranti e matcha, poi mixare. Lasciar raffreddare a 30 °C.

## MASSA GELATINA

34 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
204 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde, poi conservare in frigorifero.

## GELÉE AL MANGO SPEZIATO

741 g	Purea di mango
445 g	Purea di frutto della passione
12 g	Bacca di vaniglia
12 g	Menta fresca
7 g	Chiodi di garofano
222 g	Zucchero
74 g	Amido di mais
148 g	Massa gelatina
494 g	Mango

Tagliare il mango a dadini di lato 5 mm. Portare ad ebollizione puree di frutta, bacca di vaniglia grattata, foglie di menta tritate e chiodi di garofano. Lasciare in infusione per 10 minuti, poi filtrare con uno chinois. Aggiungere l'amido mescolato con lo zucchero, poi riportare a bollore. Unire la massa gelatina, mixare, aggiungere la dadolata di mango e cuocere per 2 minuti.

## BAVARESE FINESSE E MATCHA

17g	Tè verde matcha
161g	Zucchero
645g	Latte
241g	Tuorli
90g	Massa gelatina
645g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Mescolare zucchero e tè matcha, scaldare il latte e realizzare una crema inglese in maniera tradizionale, cuocendo a 82 °C. Aggiungere la massa gelatina e mixare. A 25 °C, incorporare Finesse montata.

## FILI DI CIOCCOLATO VERDE AL MATCHA

495 g	Cioccolato bianco 33%
0.43 g	Colorante liposolubile verde
0.43 g	Colorante liposolubile giallo
4 g	Tè verde matcha

Fondere a 45 °C cioccolato bianco, coloranti e matcha, poi mixare. Dressare uno strato di cioccolato cristallizzato su un foglio chitarra. Stendere con un pettine a denti fini (3 mm). Lasciare leggermente cristallizzare, poi ricavare delle sezioni da 6 cm. Lasciare completamente cristallizzare in piano in frigorifero.

## GLASSA NEUTRA

455 g	Glassa a specchio neutra
45 g	Acqua

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti.

## GLASSA NEUTRA A CALDO

250 g	Glassa neutra
250 g	Acqua

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti.

## FINITURA

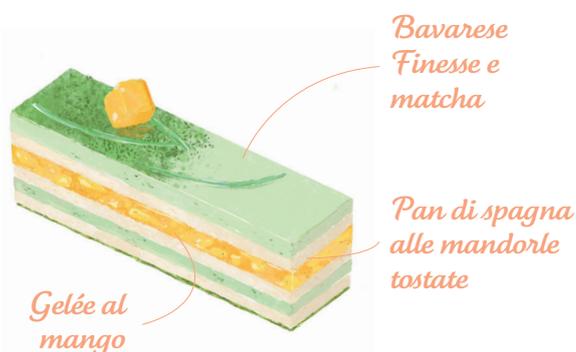
q.b.	Tè verde matcha
------	-----------------

Stendere il pan di spagna su tre teglie con tappetino in silicone con quadri da 35,5 x 55 cm (650 g in ciascuna). Rimuovere i quadri, poi cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 8 minuti (con valvola chiusa). Appena sfornati, mettere a raffreddare su una rastrelliera.

Stendere 200 g di cioccolato verde al tè matcha a 30 °C su tappetino in silicone in un quadro da 35,5 x 55 cm. Cospargere con 60 g di feuilletine, incorporare con una spatola angolare, quindi spalmare 200 g di cioccolato colorato sopra. Riscaldare se necessario con l'aiuto di un phon da pasticceria, coprire con uno strato di biscotto (con il lato della crosta verso l'alto), pressare leggermente per far aderire il biscotto poi rimuovere la cornice. Bagnare ciascuna base di biscotto con 80 g di sciroppo (dal lato della crosta). In un quadro da 35,5 x 55 cm stendere 2000 g di gelée al mango speziato su una base di biscotto (lato mollica), poi coprire con un'altra base (lato crosta verso l'alto). Abbattere. Colare 150 g di gelée al mango in un quadro 10 x 10 cm e abbattere. In un quadro 35,5 x 55 cm con pellicola colare 900 g di bavarese al matcha, aggiungere l'inserito di gelée al mango, colare altri 900 g di bavarese e poi coprire con la base di biscotto e croccante (verso l'alto). Abbattere.

Tagliare delle strisce larghe 11 cm. Cospargere la parte superiore con un po' di matcha nel senso della lunghezza per realizzare una sfumatura. Spruzzare con un sottile strato di glassa neutra. Ricavare entremet larghe 2,5 cm.

Tagliare il gelée al mango in cubetti da 1 cm di lato. Immergere nella glassa neutra a caldo con l'aiuto di uno stuzzicadenti. Decorare ciascun dolce con un cubetto e con qualche filo di cioccolato verde al matcha.



# TORTA STRATIFICATA ALLA FRAGOLA



Una mousse leggera di cioccolato bianco  
esalta ogni strato di questo dolce, rendendolo leggero  
ma allo stesso tempo delizioso ed elegante.

## DOSI PER 3 TORTE Ø16 CM X 6 CM H

### PAN DI SPAGNA

325 g	Uova
203 g	Zucchero
203 g	Farina 180 W 0,45 p/L
19 g	Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Scaldare uova e zucchero a bagnomaria a 50 °C circa, poi montare fino a quando il composto non "scrive". Unire la farina setacciata con l'aiuto di una marisa e incorporare il burro fuso.

### SCIROPPO ALL'IBISCO

163 g	Acqua
163 g	Zucchero
8 g	Fiori d'ibisco essiccati

Realizzare uno sciroppo con acqua e zucchero. Aggiungere l'ibisco e lasciare in infusione per 15 minuti. Filtrare con uno chinois e conservare in frigorifero.

### MASSA GELATINA

10 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
61 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FINESSE

50 g	Latte
198 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel' (1)
488 g	Cioccolato bianco 33%
40 g	Sciroppo di glucosio
30 g	Massa gelatina
495 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel' (2)

Portare ad ebollizione latte, Finesse (1) e glucosio. Aggiungere la massa gelatina. Versare sul cioccolato bianco e mixare per perfezionare l'emulsione. A 27 °C aggiungere Finesse (2) montata.

### CREMA DECORATIVA AL CREAM CHEESE E FINESSE

57 g	Latte
57 g	Zucchero
42 g	Massa gelatina
122 g	French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel'
523 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Portare ad ebollizione latte e zucchero. Aggiungere la massa gelatina, poi lasciare raffreddare a 40 °C e unire il cream cheese. Mixare e aggiungere Finesse fredda. Conservare al freddo per almeno 4 ore (idealmente per tutta la notte).

### DECORI DI CIOCCOLATO BIANCO

200 g	Cioccolato bianco 35%
-------	-----------------------

Stendere il cioccolato temperato sul marmo e ricavare delle strisce con l'aiuto di una raschietta in metallo.

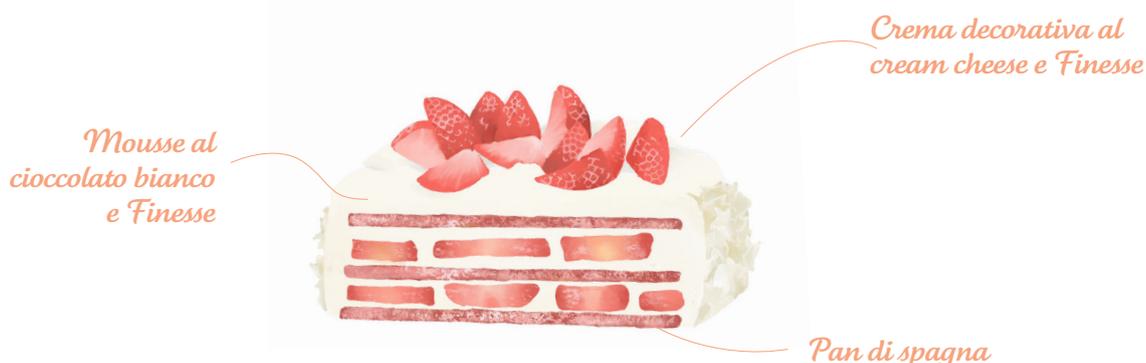
### FINITURA

600 g	Fragole
-------	---------

Stendere 700 g di pan di spagna su una teglia con tappetino in silicone in un quadro da 35,5 x 55 cm. Rimuovere la cornice, poi cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 7 minuti. Sforare e far raffreddare su una rastrelliera. Una volta freddo, coppare 9 dischi da 14 cm di diametro. Con l'aiuto di un pennello, bagnare ciascun disco con 30 g di sciroppo all'ibisco (dal lato della mollica), poi abbattere.

Posizionare un disco di pan di spagna sul fondo di ciascuno stampo da 16 cm di diametro. Dressare 150 g di mousse al cioccolato bianco, poi rivestire i bordi con altra mousse. Disporre 50 g di fragole tagliate a pezzetti e incassarle leggermente nella mousse. Posizionare un secondo disco di pan di spagna. Dressare altri 150 g di mousse al cioccolato bianco e disporre 50 g di fragole. Posizionare un terzo disco di pan di spagna, poi lisciare la mousse all'altezza dello stampo. Conservare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente per tutta la notte). Rimuovere gli stampi con il cannello e incollare le scaglie di cioccolato tutt'intorno (circa 60 g per torta).

Montare la crema decorativa, poi dressare una corona di spuntoni lungo i bordi del dolce, con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia da 14 mm. Scavare leggermente con il dorso di un cucchiaio caldo una sfera di 2 cm di diametro. Realizzare una seconda corona all'interno della prima nello stesso modo. Decorare il centro con le fragole a pezzetti (circa 50 g per torta).



# ROLL CAKE ESOTICO



Una squisita crema al cocco realizzata con Finesse, abbinata ad una composta esotico e ad un soffice strato di chiffon cake, danno vita ad un dolce cremoso e deliziosamente leggero.

**DOSI PER 40 PEZZI****CHIFFON CAKE**

246 g	Olio di vinaccioli
38 g	Miele
293 g	Tuorli
274 g	Albumi (1)
208 g	Farina croissant
47 g	Amido di mais
4 g	Lievito chimico
4 g	Curcuma
567 g	Albumi (2)
321 g	Zucchero
q.b.	Colorante idrosolubile giallo

Mixare in un robot da cucina olio, miele, tuorli e albumi (1) a 45 °C; aggiungere farina, curcuma, amido e lievito precedentemente setacciati. Mixare nuovamente. Montare gli albumi (2) a temperatura ambiente con lo zucchero, poi incorporare nel primo composto.

**MASSA GELATINA**

21 g	Gelatina in polvere 200 Bloom
128 g	Acqua

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

**COMPOSTA ESOTICA**

244 g	Purea di mango
305 g	Purea di guava
98 g	Purea di frutto della passione
183 g	Purea di fragola
10 g	Zest di lime
51 g	Zucchero (1)
18.3 g	Pectina NH
12 g	Zucchero (2)
18 g	Destrosio
110 g	Massa gelatina

Scaldare le puree a 40 °C con le zest di lime; aggiungere zucchero (1) e pectina NH precedentemente mixate, poi lo zucchero (2) e il destrosio; portare tutto ad ebollizione. Aggiungere la massa gelatina, filtrare con uno chinois e conservare in frigorifero.

**PASTA DI NOCE DI COCCO**

570 g	Purea di noce di cocco
57 g	Amido di mais
57 g	Zucchero

Mescolare zucchero e amido di mais, poi unire alla purea di cocco fredda e portare tutto a bollore. Trasferire e lasciare raffreddare.

**CREMA AL COCCO E FINESSE**

581 g	Pasta di noce di cocco
34 g	Liquore al cocco
39 g	Massa gelatina
615 g	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel*

Frullare la pasta di noce di cocco e scaldare a 25 °C. Aggiungere il liquore al cocco e la massa gelatina fusa, poi incorporare Finesse montata.

**FINITURA**

q.b.	Zucchero a velo
q.b.	Noce di cocco fresca

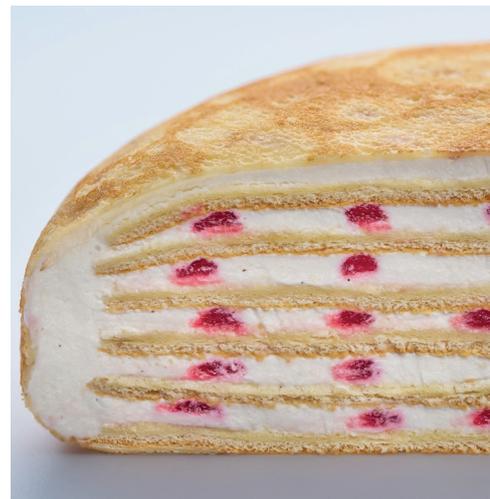
Stendere la chiffon cake alla curcuma su 2 teglie (circa 850 g su ciascuna) con quadri da 35,5 x 55 cm e tappetino in silicone. Togliere i quadri, poi cuocere tra due teglie in forno ventilato a 150 °C per circa 30 minuti (con valvola chiusa). Raffreddare su una rastrelliera appena fuori dal forno. Rifilare leggermente i bordi e tagliare ogni foglio a metà (35,5 x 27,5 cm). Disporre i fogli di biscotto sul foglio chitarra.

Frullare la composta esotica fino a renderla omogenea. Stendere 250 g su ciascuna porzione di biscotto (con il lato della mollica rivolto verso l'alto) e lasciare riposare in frigorifero (finché il composto non sarà più appiccicoso).

Realizzare la crema al cocco e Finesse, poi stendere 250 g su ciascuna porzione di biscotto. Arrotolare delicatamente nel senso della lunghezza (35,5 cm). Chiudere con il foglio chitarra, aiutandosi con una rastrelliera, poi disporre in uno stampo di forma cilindrica (per mantenere la forma arrotondata) e mettere in freezer.

Tagliare delle fette da 3 cm di spessore, con l'aiuto di un coltello seghettato. Rimontare la crema al cocco rimanente, quindi dressare uno spuntone su ogni fetta e cospargere con una striscia di zucchero a velo per decorare. Terminare con una scaglia di cocco su ogni spuntone di crema.





**ELEVARE  
I SAPORI**

## *8 applicazioni essenziali di incorporazione con Finesse*

Finesse è una panna leggera ideata per usi di incorporazione, che permette di creare texture ariose e di esaltare i sapori naturali degli ingredienti, in particolare nelle mousse. Le pagine seguenti illustrano come utilizzare Finesse in diverse applicazioni, garantendo risultati ottimali e facili da realizzare.

### **MOUSSE**

---

p. 28

Mousse alla frutta

Mousse al cioccolato fondente (53%)

Mousse al cioccolato al latte

Mousse al cioccolato bianco

Mousse pralinata

Mousse diplomatica

### **CREME DECORATIVE**

---

p. 31

### **CREME PER COPERTURA & FARCITURA**

---

p. 31

## MASSA GELATINA

<b>600g</b>	<b>86%</b>	Acqua
<b>100g</b>	<b>14%</b>	Gelatina in polvere 200 Bloom
<b>700g</b>	<b>100%</b>	Totale

Reidratare la gelatina in acqua fredda per almeno 20 minuti. Sciogliere in microonde e conservare in frigorifero.

**GUSTO INTENSO DI FRUTTA**

**-41% grassi \***  
**-23% kcal \***



dal +10% al 15%

**MASSA GELATINA \***

### MOUSSE AL LAMPONE

<b>188,5 g</b>	<b>37,7%</b>	Purea di lampone
<b>38 g</b>	<b>7,6%</b>	Zucchero
<b>37,5 g</b>	<b>7,5%</b>	Massa gelatina
<b>236 g</b>	<b>47,2</b>	<b>Finesse 25% m.g. Elle &amp; Vire Professionnel'</b>

Mixare e scaldare la purea di lampone con lo zucchero, poi aggiungere la massa gelatina. Raffreddare a 23/24 °C. Montare a neve Finesse. Incorporare la base di frutta (a 23/24 °C) nella panna montata, aiutandosi con una spatola.

**LEGGERA E INDULGENTE**

**-20% grassi**  
**-13% kcal**



### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

<b>143 g</b>	<b>29%</b>	Cioccolato fondente 53%
<b>119 g</b>	<b>24%</b>	Latte intero
<b>238 g</b>	<b>48%</b>	<b>Finesse 25% m.g. Elle &amp; Vire Professionnel'</b>

Portare ad ebollizione il latte, poi versare sul cioccolato. Mixare per creare un'emulsione perfetta. Raffreddare a 41/42 °C. Montare a neve Finesse. Incorporare la base ganache (a 41/42 °C) nella panna montata, aiutandosi con una spatola.

\*in confronto ad una panna 35%

**CREMOSA & DELICATA**

**-25% grassi**  
**-16% kcal**



### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

114 g	23%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
151,5 g	30%	Cioccolato al latte 40%
7,5 g	1,5%	Massa gelatina
227 g	45,5%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Portare ad ebollizione Finesse (1). Aggiungere la massa gelatina reidratata. Versare sul cioccolato al latte parzialmente sciolto e mixare con un mixer ad immersione per emulsionare bene. Montare a neve Finesse (2). A 40 °C, incorporare il composto nella panna montata (2).

**LEGGERA MA DELIZIOSA**

**-19% grassi**  
**-12% kcal**



### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

19 g	4%	Latte
76 g	15%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
188 g	38%	Cioccolato bianco 33%
15,5 g	3%	Sciroppo di glucosio
11,5 g	2,3%	Massa gelatina
190 g	38%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Portare ad ebollizione latte, Finesse (1) e glucosio. Aggiungere la massa gelatina. Versare sul cioccolato bianco e mixare con mixer ad immersione per emulsionare. Montare a neve Finesse (2). Incorporare la panna montata nella base al cioccolato a 27 °C, aiutandosi con una spatola.

**DELIZIOSA**

**-24% grassi**  
**-7% kcal**

**DELICATA & LEGGERA** **-39% grassi**  
**-27% kcal**



## MOUSSE DIPLOMATICA

### CREMA PASTICCERA BASE

770 g	65%	Latte intero
292 g	16%	Tuorli
54 g	13%	Zucchero
38 g	3%	Farina 00 140 W 0,38 p/L
19 g	1,5%	Amido di riso
19 g	1,5%	Amido di mais

Realizzare una tradizionale crema pasticcera, cuocere bene. Mixare con mixer ad immersione, trasferire in altro recipiente, coprire con la pellicola e far raffreddare velocemente. Mescolare bene con una frusta per rendere morbida.

### MOUSSE DIPLOMATICA CON FINESSE

225 g	45%	Crema pasticcera base
30 g	6%	Massa gelatina
245 g	49%	<b>Finesse 25% m.g. Elle &amp; Vire Professionnel</b>

Riscaldare la crema pasticcera a 25 °C. Aggiungere la massa gelatina. Montare a neve Finesse. Incorporare la panna montata nella crema pasticcera, aiutandosi con una spatola.

## MOUSSE PRALINATA

### CREMA PASTICCERA BASE

909 g	77%	Latte intero
182 g	15%	Tuorli
91 g	8%	Zucchero

Realizzare una tradizionale crema pasticcera, cuocere a 82 °C. Mixare, filtrare e trasferire in altro recipiente, coprire con la pellicola e raffreddare velocemente.

### MOUSSE PRALINATA CON FINESSE

45 g	9%	Crema pasticcera base
100 g	20%	Pralinato croccante alle nocciole
15,5 g	3%	Pasta di nocciole
14,5 g	3%	Massa gelatina
325 g	65%	<b>Finesse 25% m.g. Elle &amp; Vire Professionnel</b>

Riscaldare la crema pasticcera a 28 °C. Aggiungere il pralinato croccante, la pasta di nocciole e la massa gelatina sciolta nella crema calda. Montare a neve Finesse. Incorporare la panna montata nel composto a 28 °C, aiutandosi con una spatola.

MORBIDA & STABILE



**-32% grassi**  
**-22% kcal**

### CREMA DECORATIVA

35.5 g	7.1%	Latte intero
35.5 g	7.1%	Zucchero
26 g	5.2%	Massa gelatina
76 g	15.2%	Mascarpone
327 g	65.4%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'

Portare ad ebollizione latte e zucchero. Aggiungere la massa gelatina, raffreddare a 40 °C e unire il mascarpone. Mixare con mixer ad immersione, unendo gradualmente la panna fredda. Refrigerare per almeno 4 ore (idealmente per tutta la notte). Montare bene al momento della decorazione.

BIANCA E SCIOLIEVOLE



**-35% grassi**  
**-26% kcal**

### CREMA PER COPERTURA & FARCITURA

421 g	84,2%	Finesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
46.5 g	9.3%	French Cream Chesse 25% m.g. Elle & Vire Professionnel'
23 g	4.6%	Zucchero
9.5 g	1,9%	Estratto di vaniglia con semi

Unire tutti gli ingredienti in planetaria, poi montare.

[www.elle-et-vire.it](http://www.elle-et-vire.it)

 @elleetvirepro\_it



 **Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
*Sapore genuino*