



Monoporzioni: deliziose opportunità!

Estetica, creatività e materie prime d'eccellenza
per espandere l'offerta e
cogliere nuove occasioni di business.



a cura di

Debora Vena

Sapore genuino

Lunanera

di Debora Vena



Lunanera

Dose per 24 monoporzioni

COMPOSIZIONE

**Pasta frolla al cacao - Mousse al cioccolato fondente - Biscotto morbido mandorla e cacao
Gelée alla ciliegia di Alemagna e ribes nero - Glassa a specchio al cacao**

Pasta frolla al cacao

150 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®
130 g zucchero a velo
45 g mandorle in polvere
70 g uova
300 g farina debole
25 g cacao 22/24
2 g sale

Mousse al cioccolato fondente

550 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®
250 g pâte à bombe
240 g cioccolato fondente 70%
70 g French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

Biscotto morbido mandorla e cacao

140 g albume
95 g tuorlo
95 g zucchero semolato
42 g cacao
90 g mandorle in polvere

Gelée alla ciliegia di Alemagna e ribes nero

300 g purea di ciliegia
200 g purea di ribes nero
110 g zucchero
10 g gelatina in polvere
50 g acqua per reidratare la gelatina

Glassa a specchio al cacao

105 g acqua
750 g gelatina neutra
640 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®
540 g zucchero semolato
220 g sciroppo di glucosio
180 g cacao
52 g gelatina in polvere
260 g acqua per reidratare la gelatina
120 g cioccolato fondente 61%

Pasta frolla al cacao

Ammorbidire il burro a 25 °C, inserirlo in planetaria con foglia, aggiungere zucchero e sale, poi amalgamare gli ingredienti. Aggiungere, alternandoli tra loro, uova, mandorle in polvere e, infine, la farina precedentemente setacciata con il cacao. Far riposare in frigorifero per 4 ore, successivamente tirare allo spessore di 2 mm. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi di 7,5 cm di diametro. Cuocere su tappetini microforati a 160 °C per 15 minuti circa.

Mousse al cioccolato fondente

Montare la panna e riporla in frigorifero. Separatamente montare la pâte à bombe. In un contenitore sciogliere il cioccolato ed amalgamarlo al cream cheese. Inserire il composto a base di cioccolato nella panna ed aggiungere la pâte à bombe. Mescolare delicatamente fino a rendere omogeneo il composto.

Biscotto morbido mandorla e cacao

Montare l'albume con lo zucchero, separatamente montare il tuorlo. Setacciare cacao e farina di mandorle. Unire le due montate di uova e mescolare delicatamente cacao e mandorla setacciati. Stendere su una teglia 60x40 cm e cuocere a 200 °C per 12 minuti con valvola chiusa.

Gelée alla ciliegia di Alemagna e ribes nero

Portare ad ebollizione le puree e lo zucchero, aggiungere la gelatina e colare nello stampo da inserto.

Glassa a specchio al cacao

Mettere in una casseruola acqua, gelatina e panna e portare a bollore. Aggiungere zucchero, glucosio e cacao, mescolando continuamente. Dopo aver portato nuovamente a bollore aggiungere gelatina e cioccolato fondente. Cuocere fino ad arrivare a 105 °C.

MONTAGGIO

Adagiare su disco di frolla la monoporzione precedentemente glassata e decorare con riccioli di cioccolato fondente e foglia d'oro.



Sol di frutta

di Debora Vena



Sol di frutta

Dose per 24 monoporzioni

COMPOSIZIONE

Pasta frolla – Panna cotta zafferano e vaniglia - Gelée mango e frutto della passione

Pasta frolla

200 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®

180 g zucchero semolato
80 g mandorle in polvere
100 g uova
480 g farina debole
2 g sale

Panna cotta zafferano e vaniglia

750 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®

150 g zucchero semolato
11 g gelatina in polvere
53 g acqua per reidratare la gelatina

188 g French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

2 g zafferano
1 baccello di vaniglia

Gelée mango e frutto della passione

500 g purea mango
200 g purea frutto della passione
50 g polpa di frutto della passione
160 g zucchero semolato
15 g gelatina in polvere
75 g acqua per reidratare la gelatina

Montaggio

500 g dadolata di ananas
2 lime

Pasta frolla

Ammorbidire il burro a 25 °C, inserirlo in planetaria con foglia, aggiungere zucchero e sale e mescolare. Aggiungere, alternandoli tra loro, uova e farina di mandorle, infine la farina. Far riposare in frigorifero per 4 ore, successivamente portare allo spessore di 2 mm. Con l'aiuto di un coppapasta, ricavare dei dischi di 40 mm di diametro. Cuocere a 160 °C per 10 minuti circa.

Panna cotta zafferano e vaniglia

Fare un'infusione a freddo dello zafferano con mezzo baccello di vaniglia, tenendolo in infusione nella panna per una notte in frigorifero. Successivamente setacciare, portare a leggero bollore la panna con lo zucchero e poi aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare con il cream cheese.

Gelée mango e frutto della passione

Portare a bollore le puree con lo zucchero. Aggiungere la polpa del frutto della passione con i suoi semi. Aggiungere la gelatina reidratata, colare negli stampi, abbattere a temperatura.

MONTAGGIO

Colare il gelée mango e frutto della passione nello stampo per savarin. Abbattere. Successivamente colare la panna cotta tiepida, ma ancora fluida. Abbattere. Una volta sformata la monoporzione adagiare su una base di frolla da 7,5 cm di diametro. Inserire al centro della monoporzione la dadolata di ananas. Spruzzare con gelatina neutra e grattugiare lo zest di lime.



Picasso

di **Debora Vena**



Picasso

Dose per 24 monoporzioni

COMPOSIZIONE

**Bavarese alla mandorla - Biscuit alla mandorla - Cremoso al limone
Gelée all'albicocca - Sponge alla mandorla - Copertura velluto**

Bavarese alla mandorla

125 g latte
38 g zucchero
45 g tuorlo
5 g gelatina in polvere
25 g acqua per reidratare la gelatina
35 g pasta di mandorla della Val di Noto
125 g cioccolato bianco 35%
300 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®
1 g essenza naturale di mandorla

Biscuit alla mandorla

150 g tuorlo
75 g zucchero (1)
225 g albume
113 g zucchero (2)
150 g farina per frolla
50 g farina di mandorle grezze

Cremoso al limone

165 g succo di limone
5 g zest limone
60 g zucchero semolato
210 g uova
190 g cioccolato bianco 35%
35 g burro di cacao

Gelée all'albicocca

400 g purea di albicocca
8 g gelatina in polvere
40 g acqua per reidratare la gelatina
65 g zucchero
40 g acqua per reidratare

Sponge alla mandorla

190 g latte
110 g olio di semi di girasole
20 g tuorlo
105 g farina debole
8 g baking
5 g sale
105 g albume
190 g zucchero
2 g essenza alla mandorla
½ g colorante giallo idrosolubile

Copertura effetto velluto

300 g cioccolato bianco al 35%
300 g burro di cacao
2 g essenza di mandorla

Bavarese alla mandorla

Portare a leggero bollore il latte e, a parte, miscelare zucchero e tuorlo d'uovo. Unire le preparazioni e cuocere a 82 °C. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata ed emulsionare al cioccolato bianco e alla pasta di mandorla. Abbattere a temperatura positiva e portare alla temperatura di 25 °C. Successivamente montare la panna, versare la base bavarese e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Biscuit alla mandorla

Montare il tuorlo con la prima parte di zucchero. A parte montare albume con la seconda parte di zucchero ed unire al tuorlo. Setacciare le farine ed aggiungerle delicatamente alla montata di uova. Dividere il biscotto morbido in una teglia da 60x40 cm e cuocere a 200 °C con valvola chiusa per circa 12 minuti.

Cremoso al limone

Portare a bollore il succo di limone. Miscelare uova e zucchero in un contenitore ed unire il succo degli agrumi. Portare a 84 °C mescolando ripetutamente. Frullare con l'utilizzo di un mixer. In un recipiente versare cioccolato, burro di cacao fuso e scorza di limone grattugiata, unire il composto ed emulsionare finché il curd non risulterà omogeneo e brillante. Grattugiare zest limone e colare negli stampi a semisfera. Abbattere a temperatura positiva e far cristallizzare in frigorifero per 12 ore.

Gelée all'albicocca

Portare a bollore la purea di albicocca con lo zucchero. Aggiungere la gelatina reidratata. Colare in stampi a semisfera da 3,5 cm e abbattere a temperatura negativa.

Sponge alla mandorla

Miscelare latte, olio, tuorlo, farina, baking e sale con una frusta. A parte, montare a neve morbida gli albumi con lo zucchero. Alleggerire la prima massa inserendo gli albumi in tre fasi. Versare la massa in vari bicchieri (adatti a bevande calde). Mettere in microonde (1000W) per 20-25 minuti per pezzature da 20 g, oppure per 45-50 minuti le pezzature da 40 g.

Copertura effetto velluto

Sciogliere cioccolato e burro di cacao. Aggiungere l'essenza di mandorla.

MONTAGGIO

Unire la semisfera di gelée all'albicocca con la semisfera di cremoso al limone. Colare la bavarese nello stampo in silicone, inserire al centro la sfera di cremoso al limone e gelée albicocca. Alla base, posizionare un quadrato di biscuit alla mandorla quindi abbattere. Una volta sfornate le monoporzioni, spruzzare con la copertura velluto. Decorare con gelée all'albicocca e sponge alla mandorla.

Fragole, panna e Champagne

di **Debora Vena**



Fragole, panna e Champagne

Dose per circa 20 crostatine da 7,5 cm di diametro

COMPOSIZIONE

Pasta frolla - Gelée alle fragole - Biscotto morbido - Chantilly francese

Pasta frolla

150 g tuorlo
240 g zucchero semolato
300 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®
600 g farina debole
2 g sale

Gelée fragole

600 g purea di fragole
100 g purea di lampone
150 g dadolata di fragole
150 g zucchero semolato
15 g gelatina in polvere
75 g acqua per reidratare la gelatina
½ baccello vaniglia

Biscotto morbido

180 g albume
60 g zucchero
120 g tuorlo
90 g zucchero
150 g farina debole

Chantilly francese

1 lt Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®
1 baccello vaniglia
50 g zucchero invertito

Bagna allo Champagne

300 g Champagne
160 g zucchero invertito

Montaggio

500 g cioccolato bianco 35%

Pasta frolla

Amalgamare il burro con lo zucchero. Successivamente aggiungere il tuorlo tiepido, il sale e una volta amalgamati aggiungere la farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Conservare in frigorifero. Successivamente tirare la frolla a 2,5 mm. Foderare degli stampi microforati da 7,5 cm. Cuocere in forno a 165 °C per 18 minuti circa.

Gelée fragole

Portare a bollire le puree con vaniglia e zucchero. Successivamente, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e la dadolata di fragole. Colare in stampi a semisfera da 4,5 cm. Abbattere negativamente.

Biscotto morbido

Montare separatamente l'albume con la prima parte di zucchero. Poi montare il tuorlo con la seconda parte di zucchero. Unire le due montate e aggiungere la farina precedentemente setacciata. Mescolare senza smontare il composto. Colare il composto in una teglia 60x40 cm con carta forno. Cuocere a 200 °C valvola chiusa per 12 minuti.

Chantilly francese

Lasciare la panna in infusione con vaniglia e zucchero invertito per una notte in frigorifero. Montare in planetaria fredda in fase di preparazione della monoporzione.

Bagna allo Champagne

Miscelare gli ingredienti a freddo.

MONTAGGIO

Impermeabilizzare la crostatina con del cioccolato bianco fuso. Coppare dei dischi di biscotto morbido da 6 cm. Bagnare il biscotto morbido con la bagna allo champagne. Livellare la crostatina con chantilly francese. Adagiare la sfera di gelée alle fragole e decorare il bordo con l'utilizzo di una bocchetta saint honoré.



Fondente, pecan e caramello

di Debora Vena



Fondente, pecan e caramello

Dose per 24 monoporzioni

COMPOSIZIONE

Pasta frolla al cacao - Biscotto morbido mandorla e cacao - Namelaka alla vaniglia
Caramello al fior di sale - Sponge al cacao

Pasta frolla al cacao

150 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®

130 g zucchero a velo
45 g mandorle in polvere
70 g uova
300 g farina debole
25 g cacao 22/24

Biscotto morbido mandorla e cacao

175 g albume
119 g tuorlo
119 g zucchero semolato
52 g cacao
113 g mandorle in polvere

Namelaka alla vaniglia

250 g latte
20 g glucosio
5 g gelatina in polvere
25 g acqua per reidratare la gelatina
400 g cioccolato bianco 35%

500 g Sublime, Panna con Mascarpone 36,5 m.g.

Elle & Vire Professionnel®

1 baccello di vaniglia

Sponge al cacao

190 g latte
110 g olio di semi di girasole
20 g tuorlo
98 g farina debole
6,5 g cacao
8 g baking
5 g sale
105 g albume
190 g zucchero
2 g essenza alla mandorla
½ g colorante giallo idrosolubile

Caramello al fior di sale

80 g zucchero semolato
92 g glucosio (1)
175 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®
44 g latte
44 g glucosio (2)
1,5 g fior di sale
60 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®
½ baccello di vaniglia

Pasta frolla al cacao

Ammorbidire il burro a 25 °C, inserirlo in planetaria con foglia, aggiungere zucchero e sale, poi amalgamare gli ingredienti. Aggiungere, alternandoli tra loro, uova, mandorle in polvere e, infine, la farina precedentemente setacciata con il cacao. Far riposare in frigorifero per 4 ore, successivamente tirare allo spessore di 2 mm. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi di 7,5 cm di diametro. Cuocere su tappetini microforati a 160 °C per 15 minuti circa.

Biscotto morbido mandorla e cacao

Montare albume e zucchero e separatamente montare il tuorlo. Setacciare cacao e farina di mandorle. Unire le due montate e mescolare, delicatamente, cacao e mandorla setacciati. Dressare su una teglia 30x40 cm e cuocere a 200 °C per 12 minuti con valvola chiusa.

Namelaka alla vaniglia

Scaldare latte con vaniglia in pasta e glucosio, controllando che quest'ultimo sia sciolto completamente. Versare il liquido caldo sulla gelatina precedentemente reidratata e il cioccolato bianco. Mixare il composto. Successivamente, unire a filo la panna mentre si continua ad emulsionare. Riporre in frigorifero per una notte e, il giorno successivo, montare leggermente in planetaria per poi dressare in stampi da monoporzione tipo pomponette.

Sponge al cacao

Miscelare latte, olio, tuorlo, farina, cacao, baking e sale con una frusta. A parte, montare a neve morbida gli albumi con lo zucchero. Alleggerire la prima massa inserendo gli albumi in tre fasi. Versare la massa in vari bicchieri (adatti a bevande calde). Mettere in microonde (1000W) per 20-25 minuti le pezzature da 20 g e per 45-50 minuti le pezzature da 40 g.

Caramello al fior di sale

In una casseruola, cuocere lentamente zucchero e glucosio (1) fino a 180 °C, per ottenere un caramello. A parte, portare a leggera ebollizione panna, latte, glucosio (2), sale e vaniglia. Decuocere il caramello con il composto a base di panna. Portare a 105 °C e filtrare. Una volta raggiunti i 70 °C, aggiungere il burro, mixare e far stabilizzare in frigorifero.

MONTAGGIO

Inserire all'interno della tartelletta di pasta frolla al cacao un dischetto di biscotto morbido al cacao. Inserire le noci pecan tritate e riempire con caramello morbido. Adagiare la pomponette di namelaka. Decorare con noci pecan e sponge al cacao.



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**.

Al cuore dell'Eccellenza,

IL SAPORE GENUINO



Gusto lattiero unico in un prodotto UHT

Dal **saper fare normanno** di Elle & Vire®

Ottima capacità di montare: 2,7 volte il volume iniziale*

Stabile e regolare tutto l'anno

** Test condotti internamente*





La nostra gamma



EXCELLENCE **PANNA DA MONTARE** **35% m.g.**

—
Excellence, la panna della panne, 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, bigné...





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®.



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.



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.
Versione salata, disponibile:
in rotolo da 250 g.



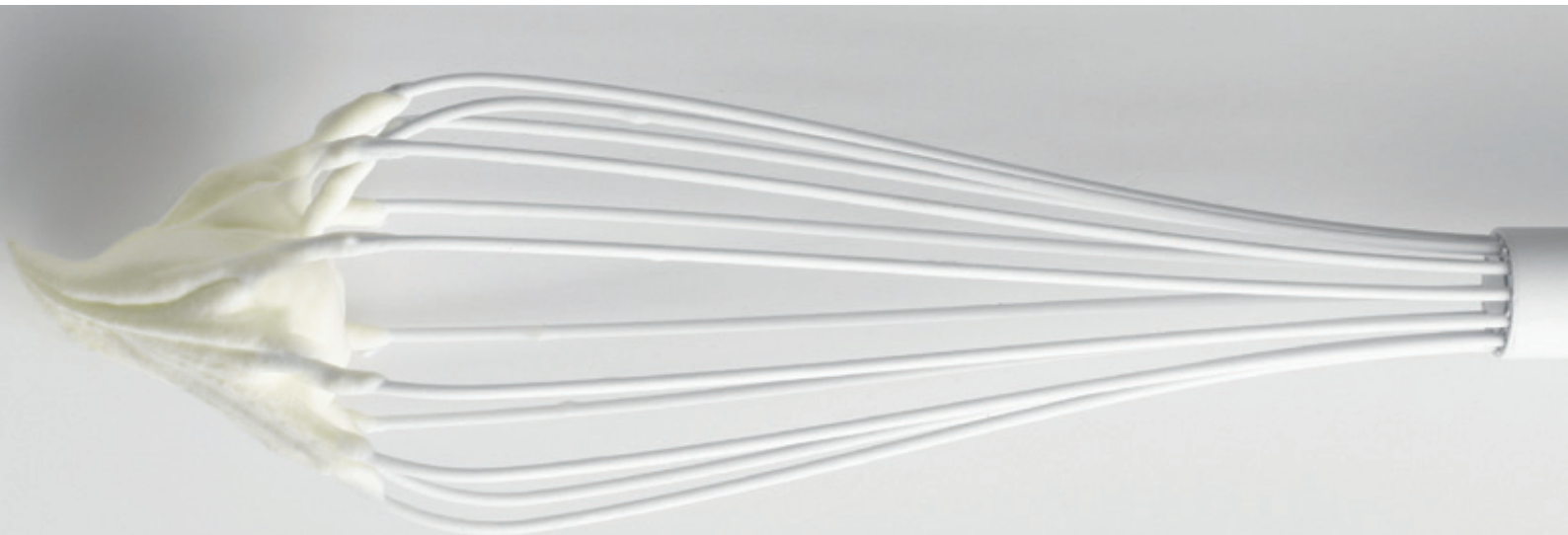
BURRO EXTRA SECCO 84% m.g.

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 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.





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



@elleetvirepro_it

