



# RICETTARIO

## CREMA PAN DI STELLE

A cura di  
*Giuseppe Marvulli e Dimarno Group SRL*



# TORTA PAN DI STELLE

## Pan di spagna Pan di Stelle

350 g	Misto Uovo Intere "Elite" - Eurovo
50 g	Albume Terra "Elite" - Eurovo
120 g	Polvere di Mandorle
190 g	Zucchero semolato
50 g	Miele Millefiori
110 g	Farina Torta - Molino Colombo
15 g	Cacao
15 g	Baking Powder
300 g	Crema Pan di Stelle

## PROCEDIMENTO

1. Montare in planetaria le uova, l'albume, lo zucchero e il miele.
2. Unire la farina, la polvere di mandorle e il cacao.
3. Infine aggiungere la crema di Pan di Stelle.
4. Versare il composto a 1 cm di spessore in una teglia.
5. Cuocere in forno per 10 minuti a 160°C.

## Crema leggera Pan di Stelle

155 g	Latte intero - Delyce
20 g	Cacao
48 g	Fastgel Idratata
306 g	Crema Pan di Stelle
511 g	Panna 35% Elle et Vire semimontata

## PROCEDIMENTO

1. Riscaldare il latte con il cacao e Fastgel idratata a 35°C.
2. Versare sulla crema Pan di Stelle.
3. Infine unire la panna.
4. Miscelate il tutto con una spatola morbida.

### Glassa Pan di Stelle

500 g	Crema Pan di Stelle
100 g	Olio di semi di arachide

## PROCEDIMENTO

Unire i due ingredienti ed emulsionare con un minipimer ad immersione.

### MONTAGGIO:

#### TORTA SEMIFREDDO

1. Alternare pan di spagna e crema leggera Pan di Stelle.
2. Glassare in superficie e decorare con biscotti Pan di Stelle.

#### MIGNON PAN DI STELLE

1. Inserire la crema leggera in uno stampo semisfera.
2. Usare il pan di spagna come base.
3. Glassare e decorare con biscotti Pan di Stelle.



# GELATO PAN DI STELLE

1675 g | Latte Intero - Delyce

95 g | Acqua

1230 g | Crema Pan di Stelle

## PROCEDIMENTO

1. Unire latte e acqua caldi a 50°C.
2. Versare sulla crema Pan di Stelle e emulsionare.
3. Infine versare il tutto nel mantecatore.
4. Decorare con Biscotti Pan di Stelle sia interi che spezzettati.

