

agrimontana

NATURALMENTE
CREMIOSO



agrimontana

INDICE

- 4 AGRIMONTANA
NATURALMENTE CREMOSO
- 6 MIGNON LAMPONE
- 8 MIGNON ALBICOCCA
- 10 BIGNÈ
ALLA CREMA PASTICCERA
- 12 MIGNON
CIOCCOLATO E LAMPONI
- 14 FIAMMA
LIMONE E MANDARINO
- 16 MONOPORZIONE
AL CIOCCOLATO
- 18 DESSERT AL BICCHIERE,
TIRAMISU, CAFFÈ E FRAGOLE

AGRIMONTANA NATURALMENTE CREMOSO

cod. 08330

Strutturante tecnico per la pasticceria composto da amido e pectina studiato per garantire alle creme una resistenza ottimale al congelamento. Una volta scongelate, la resa delle preparazioni è pari al prodotto appena realizzato.

Naturalmente Cremoso è un addensante naturale per crema pasticcera classica e al forno. Si utilizza in alternativa agli amidi modificati, usati nella maggior parte degli addensanti chimici per creme in commercio.

Naturalmente Cremoso è un prodotto naturale di altissima qualità, composto da pectine selezionate e amido di riso nativo che non contiene OGM, DNA o proteine geneticamente modificate, né deriva da materie prime geneticamente modificate. L'estrazione dell'amido avviene con la sola utilizzazione dell'acqua e mediante processi meccanici, senza l'uso di soda caustica.

Naturalmente Cremoso è ideale per il professionista che cerchi un prodotto naturale che ha il vantaggio di resistere al processo di raffreddamento e congelamento grazie alla presenza della pectina. Naturalmente Cremoso viene attivato ad alte temperature (85 °C) e addensa durante il processo di raffreddamento.



CREMA PASTICCERA

PER TUTTI GLI UTILIZZI



INGREDIENTI

1000 g latte
300 g tuorli pastorizzati
250 g zucchero
80 g Naturalmente Cremoso
20 g pasta vaniglia Agrimontana

PROCEDIMENTO

Scaldare il latte a 20°C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso. Far idratare per 5 minuti (questa operazione serve per idratare sia la pectina che l'amido presente nel Naturalmente Cremoso, contribuendo a rendere la crema pasticcera più adatta al congelamento). Aggiungere la pasta vaniglia e cuocere a 85°C per 4-5 minuti. Aggiungere i tuorli pastorizzati e riportare a temperatura (70-80 °C), mixare con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4°C. Infine congelare a -18°C e conservare la crema in freezer possibilmente in sacchetti sottovuoto (questa operazione va effettuata a seconda delle proprie esigenze). Per scongelare correttamente il prodotto passarlo in frigorifero a +4°C senza aprire la confezione per 12 ore, trascorso il tempo indicato aprire la confezione e passare la crema pasticcera in planetaria con la foglia per qualche secondo. Utilizzare la crema come di consueto, non ricongelare.

CREMA PASTICCERA

PER FLAN PARISIEN



INGREDIENTI

1000 g latte
50 g sciroppo di glucosio
150 g zucchero
200 g uova
100 g Naturalmente Cremoso
100 g burro
10 g Pasta vaniglia Agrimontana

PROCEDIMENTO

Riscaldare il latte con lo sciroppo di glucosio ed aggiungervi lo zucchero precedentemente mescolato con il Naturalmente Cremoso. Far idratare per 5 minuti (questa operazione serve per idratare sia la pectina che l'amido presente nel Naturalmente Cremoso, contribuendo a rendere la crema pasticcera più adatta al congelamento). Cuocere a 85°C per 4-5 minuti, mescolando con una frusta, incorporare le uova e riportare il tutto a 85°C. Aggiungere il burro e la pasta vaniglia, mescolando con cura con il mixer ad immersione. Raffreddare in abbattitore. Prima dell'uso mescolare con la frusta.



MIGNON LAMPONE



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

FROLLA PER TARTELLETTE

250 g burro
200 g zucchero
20 g miele di acacia Agrimontana
100 g uova intere
20 g pasta vaniglia Agrimontana
2 g sale
2 g lievito in polvere
500 g farina 00 debole

Nella bacinella di una planetaria con scudo mettere il burro morbido ma ancora plastico, lo zucchero, il miele e gli aromi, poi amalgamare gli ingredienti omogeneamente, senza montare; aggiungere le uova e il sale e, quando la massa burrosa sarà uniforme, incorporare anche la farina e il lievito setacciati. Lavorare poco, solo finché la farina si sarà ben amalgamata. Stazionare la pasta in frigorifero per 10/12 ore coperta da un cellophane. Stendere la pasta con uno spessore di mm 3, stampare le tartellette del diametro desiderato e cuocere in appositi stampi a 160 °C per 20-22 minuti con valvola aperta.

CREMA AI LAMPONI

400 g purea di lamponi Agrimontana
30 g zucchero
40 g destrosio
50 g Naturalmente Cremoso
100 g acqua

Scaldare l'acqua a 20 °C, mescolare il Naturalmente Cremoso con lo zucchero ed il destrosio, versare dentro l'acqua lo zucchero con il Naturalmente Cremoso. Far idratare per 5 minuti e cuocere ad 85 °C per 4-5 minuti. Quando è pronto versare in una caraffa ed unire la purea di lamponi, mixare per bene con mixer ad immersione, raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è fredda, lavorare la crema fino a renderla cremosa ed utilizzare subito, versare negli stampi per mignon e congelare.

CREMA PASTICCERA RICCA PER CHANTILLY

500 g latte fresco intero
350 g tuorli
250 g zucchero
50 g Naturalmente Cremoso
10 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il latte a 20 °C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti, aggiungere la pasta vaniglia e cuocere a 70-80 °C per 4-5 minuti. Aggiungere mescolando i tuorli, riportare a 85 °C e mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa.

CHANTILLY

300 g panna montata
200 g crema pasticcera per chantilly

Montare la panna, incorporare la crema pasticcera morbida, utilizzare subito.

GELATINA PER DECORARE

500 g Abrigel Agrimontana
160 g acqua
160 g destrosio

Miscelare gli ingredienti e portare a bollore. Lavorando il composto con la frusta, versare in un contenitore, coprire con la pellicola e conservare in frigorifero. All'occorrenza prelevare e portare a bollore, ideale per l'utilizzo con pistola ad aria compressa, oppure a pennello. Conservare in frigorifero.

MONTAGGIO

Su ogni tartelletta di frolla creare uno spuntone di crema chantilly e posizionare una cupola di crema ai lamponi. Lucidare con gelatina Abrigel da spruzzo e decorare con foglia oro.



MIGNON ALBICOCCA



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

FROLLA PER TARTELLETTE

250 g burro
200 g zucchero
20 g miele di acacia Agrimontana
100 g uova intere
20 g pasta vaniglia Agrimontana
2 g sale
2 g lievito in polvere
500 g farina 00 debole

Nella bacinella di una planetaria con scudo mettere il burro morbido ma ancora plastico, lo zucchero, il miele e gli aromi, poi amalgamare gli ingredienti omogeneamente, senza montare; aggiungere le uova e il sale e, quando la massa burrosa sarà uniforme, incorporare anche la farina e il lievito setacciati. Lavorare poco, solo finché la farina si sarà ben amalgamata. Stazionare la pasta in frigorifero per 10/12 ore coperta da un cellophane. Stendere la pasta con uno spessore di mm 3, stampare le tartellette del diametro desiderato e cuocere in appositi stampi a 160°C per 20-22 minuti con valvola aperta.

CREMA ALBICOCCA

350 g purea di albicocche Agrimontana
50 g zucchero
40 g destrosio
45 g Naturalmente Cremoso
150 g acqua

Scaldare l'acqua a 20 °C, mescolare il Naturalmente Cremoso con lo zucchero ed il destrosio, versare dentro l'acqua lo zucchero con il Naturalmente Cremoso. Far idratare per 5 minuti e cuocere ad 85 °C per 4-5 minuti. Quando è pronto versare in una caraffa ed unire la purea di albicocche, mixare per bene con mixer ad immersione, raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è fredda, lavorare la crema fino a renderla cremosa ed utilizzare subito, versare negli stampi per mignon e congelare.

CREMA PASTICCERA RICCA PER CHANTILLY

500 g latte fresco intero
350 g tuorli
250 g zucchero
50 g Naturalmente Cremoso
10 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il latte a 20°C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti, aggiungere la pasta vaniglia e cuocere a 70-80 °C per 4-5 minuti. Aggiungere mescolando i tuorli, riportare a 85°C e mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa.

CHANTILLY

300 g panna montata
200 g crema pasticcera per chantilly

Montare la panna, incorporare la crema pasticcera morbida, utilizzare subito.

GELATINA PER DECORARE

500 g Abrigel Agrimontana
160 g acqua
160 g destrosio

Miscelare gli ingredienti e portare a bollire. Lavorando il composto con la frusta, versare in un contenitore, coprire con la pellicola e conservare in frigorifero. All'occorrenza prelevare e portare a bollire, ideale per l'utilizzo con pistola ad aria compressa, oppure a pennello. Conservare in frigorifero.

MONTAGGIO

Su ogni tartelletta di frolla creare uno spuntone di crema chantilly e posizionare una cupola di crema all'albicocca. Lucidare con gelatina Abrigel da spruzzo e decorare con foglia oro.



BIGNÈ ALLA CREMA PASTICCERA



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

BIGNÈ

250 g acqua
185 g burro
5 g sale
250 g farina 00 W 180 -190
400 g uova intere

In una pentola portare a bollore il burro, il sale e l'acqua, aggiungere la farina ed asciugare bene sul fuoco. Trasferire il tutto in planetaria con lo scudo, aggiungere le uova poco alla volta, fino ad ottenere un impasto morbido e cremoso ma non cedevole. Con una sac à poche formare su teglia dei bigné, applicare un dischetto di massa croccante (vedi sotto) ed infornare a 190 °C con valvola aperta.

MASSA CROCCANTE PER BIGNÈ

220 g zucchero
220 g farina debole
220 g burro

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, stendere uno strato molto sottile tra due fogli di carta da forno utilizzando la sfogliatrice, congelare e coppare dei dischetti del diametro del bigné.

CREMA PASTICCERA PER FARCITURE

1000 g latte fresco intero
300 g zucchero
200 g tuorli
110 g Naturalmente Cremoso
10 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il latte a 20°C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti, aggiungere la pasta vaniglia e cuocere a 70-80 °C per 4-5 minuti. Aggiungere mescolando i tuorli, riportare a 85°C e mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa.

MONTAGGIO

Riempire i bigné con la crema pasticcera e decorare con un dischetto di cioccolato colorato.



MIGNON CIOCCOLATO E LAMPONI

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

SABLÈ MONTATA AL CIOCCOLATO

350 g burro
100 g copertura Sur del Lago 72% Domori
180 g polvere di nocciole
280 g zucchero a velo
250 g uova intere
300 g farina
2 g sale
50 g cacao in polvere 22-24% Domori

Montare burro e zucchero a velo per 8-10 minuti, poi aggiungere il cioccolato fuso e continuare a montare. Setacciare assieme le polveri (nocciole, farina, cacao). Quando la montata è pronta, aggiungere poco per volta la prima metà di uova, poi il sale ed infine le polveri alternate alle restanti uova in tre volte. Dressare negli stampi prescelti per i mignon e cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

500 g latte
100 g zucchero
200 g copertura Apurimac 72% Domori
50 g Naturalmente Cremoso

Scaldare il latte a 20 °C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti. Cuocere a 85 °C per 4-5 minuti, quando è pronto aggiungere mescolando il cioccolato, mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa. Versare il composto nello stampo prescelto per realizzare il mignon e congelare.

CREMA AI LAMPONI

400 g purea di lamponi Agrimontana
30 g zucchero
40 g destrosio
50 g Naturalmente Cremoso
100 g acqua

Scaldare l'acqua a 20 °C, mescolare il Naturalmente Cremoso con lo zucchero ed il destrosio, versare dentro l'acqua lo zucchero con il Naturalmente Cremoso. Far idratare per 5 minuti e cuocere ad 85 °C per 4-5 minuti. Quando è pronto versare in una caraffa ed unire la purea di lamponi, mixare per bene con mixer ad immersione, raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è fredda, lavorare la crema fino a renderla cremosa ed utilizzare subito, versare negli stampi per mignon e congelare.

MASSA PER SPRUZZARE

100 g copertura Apurimac 72% Domori
100 g burro di cacao Agrimontana

Fondere la copertura ed il burro di cacao separatamente a 45 °C, unirli e miscelare bene, aiutandosi con un mixer ad immersione. Utilizzare con pistola vaporizzatrice.

MONTAGGIO

Adagiare sulla sablè montata al cioccolato la crema al cioccolato ancora congelata e chablonare con la massa per spuzzare.
Decorare il centro del mignon con uno spuntone di crema al lampone ed un dischetto di cioccolato.



FIAMMA LIMONE E MANDARINO



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

CREMA BAVARESE AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

240 g latte
n° 1 baccello di vaniglia
60 g panna
105 g tuorli
135 g zucchero
240 g copertura bianco 35% Domori
60 g succo di limone
40 g pasta di limone Agrimontana
6 g zeste di limoni
13 g gelatina in fogli
840 g panna montata

Bollire il latte e la panna con la vaniglia e la pasta di limone, aggiungere i tuorli miscelati con lo zucchero e cuocere ad 82°C come una crema inglese. Filtrare e versare sulla copertura bianca mixando con un mixer ad immersione. Aggiungere la gelatina fusa ed infine il succo di limone e le zeste. Versare la panna montata in tre volte delicatamente, utilizzare subito.

FRAGOLE AL MIELE

500 g fragole tagliate in 4 parti
100 g miele di acacia Agrimontana
15 g succo di limone
20 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il miele ed aggiungere la vaniglia, quando bolle aggiungere le fragole a quarti e cuocere fino a ritirare l'acqua. A fine cottura aggiungere il succo di limone e far riposare coperto con pellicola per 12 ore, poi conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

GLASSA

250 g acqua
500 g glucosio
500 g zucchero
240 g burro di cacao Agrimontana
32 g gelatina in fogli
160 g acqua per la gelatina
320 g latte condensato
6 g colorante giallo limone

Bollire acqua, glucosio e zucchero, versare sul burro di cacao, mixare bene, aggiungere la gelatina reidratata, poi il latte condensato e continuare a mixare. Aggiungere il colore e disperdere bene. Far riposare 12-24 ore in frigorifero, temperatura di utilizzo 28-30 °C.

CREMA AL MANDARINO

400 g purea di mandarino Agrimontana
50 g zucchero
50 g destrosio
45 g Naturalmente Cremoso
150 g acqua

Scaldare l'acqua a 20 °C e versare dentro lo zucchero miscelato con il Naturalmente Cremoso ed il destrosio, far idratare per 5 minuti e cuocere ad 85 °C per 4-5 minuti. Quando è pronto versare in una caraffa ed unire la purea di mandarino, mixare per bene con mixer ad immersione, raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è fredda, lavorare la crema fino a renderla cremosa ed utilizzare subito, versare negli stampi per inserto e congelare.

PAN DI SPAGNA

480 g uova
60 g tuorli
360 g zucchero
320 g farina
60 g fecola di patate
n° 1 scorza di limone grattugiata
n° 1 baccello di vaniglia bourbon

In una planetaria montare le uova ed i tuorli con zucchero, scorza di limone e vaniglia fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere alla massa montata la farina e la fecola precedentemente setacciate miscelando delicatamente con una spatola. Riempire le tortiere di 2/3 ed infornare a 180°C per 20-25 minuti.

MONTAGGIO

Una volta dressata la bavarese negli stampi in silicone inserire come inserto la crema al mandarino congelata ed un dischetto di pan di spagna come base, poi congelare rapidamente. Adagiare sul piatto le fragole al miele ed appoggiare la bavarese glassata precedentemente. Decorare con dei dischetti di cioccolato fondente.



MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

250 g latte fresco
60 g tuorli
75 g zucchero
200 g copertura Apurimac 72% Domori
100 g pasta nocciola Piemontre I.G.P.
Agrimontana
10 g gelatina in fogli
625 g panna montata 35%
10 g pasta vaniglia Agrimontana

Bollire il latte, battere leggermente i tuorli con lo zucchero e la pasta vaniglia, stemperare e cuocere a 82 °C. Filtrare ed aggiungere il cioccolato, emulsionare ed aggiungere la pasta nocciola. Passare al mixer ed aggiungere la gelatina reidratata e raffreddare a 29-30 °C ed aggiungere la panna montata delicatamente.

CREMA AL CIOCCOLATO

500 g latte
100 g zucchero
200 g copertura Apurimac 72% Domori
50 g Naturalmente Cremoso

Scaldare il latte a 20 °C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti. Cuocere a 85 °C per 5 minuti, quando è pronto aggiungere mescolando il cioccolato, mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa. Versare il composto nello stampo prescelto per realizzare il mignon e congelare.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

520 g uova
160 g tuorli
430 g zucchero
265 g farina
50 g fecola di patate
65 g cacao in polvere 22-24% Domori
n° 1 bacello di vaniglia Bourbon

In una planetaria montare le uova ed i tuorli con zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere alla massa montata la farina, la fecola ed il cacao precedentemente setacciati mescolando delicatamente con una spatola. Riempire le tortiere di 2/3 ed infornare a 180 °C per 20-25 minuti.

FROLLA CACAO E NOCCIOLE

300 g burro
150 g zucchero a velo
100 g nocciole tostate e macinate finemente
120 g uova
10 g pasta vaniglia Agrimontana
2 g sale
500 g farina
60 g cacao in polvere 22-24% Domori

Nella bacinella di una planetaria con scudo miscelare il burro morbido ma ancora plastico, lo zucchero a velo, la pasta vaniglia ed il sale. Aggiungere le uova e gli albumi poco alla volta ed infine le polveri (farina, cacao, nocciole in polvere) setacciate precedentemente.

Lasciare riposare in frigo per 12h, poi stendere a 3mm e stampare dei dischetti della dimensione desiderata. Cuocere a 180 °C per 7-8 minuti.

MASSA PER SPRUZZARE

100 g copertura Apurimac 72% Domori
100 g burro di cacao Agrimontana

Fondere la copertura ed il burro di cacao separatamente a 45 °C, unirli e miscelare bene, aiutandosi con un mixer ad immersione. Utilizzare con pistola vaporizzatrice.

MONTAGGIO

Costruire il dolce in uno stampo da monoporzione in silicone, primo strato bavarese alla gianduia, secondo strato pan di spagna al cacao, terzo strato crema al cioccolato, congelare rapidamente. Smodellare e spruzzare con massa al cioccolato da spruzzo e posizionare su sagoma di frolla al cacao e nocciole, terminare con spuntoni di crema al cioccolato e decorazione sempre in cioccolato.



DESSERT AL BICCHIERE, TIRAMISU, CAFFÈ E FRAGOLE



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

CREMA PASTICCERA RICCA PER CHANTILLY

500 g latte fresco intero
350 g tuorli
250 g zucchero
50 g Naturalmente Cremoso
10 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il latte a 20 °C, aggiungere lo zucchero mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per 5 minuti, aggiungere la pasta vaniglia e cuocere a 70-80 °C per 4-5 minuti. Aggiungere mescolando i tuorli, riportare a 85 °C e mixare bene con mixer ad immersione e raffreddare in abbattitore a +4 °C. Quando è pronta lavorarla fino a farla diventare cremosa.

CHANTILLY AL MASCARPONE

300 g panna montata
300 g crema pasticcera per chantilly
300 g mascarpone

Mescolare bene la crema pasticcera ed il mascarpone, aggiungere delicatamente la panna montata, utilizzare subito.

BAGNA AL CAFFÈ

300 g caffè espresso illy
80 g zucchero

Miscelare e conservare in frigo.

PAN DI SPAGNA

480 g uova
60 g tuorli
360 g zucchero
320 g farina
60 g fecola di patate
n° 1 scorza di limone grattugiata
n° 1 baccello di vaniglia bourbon

In una planetaria montare le uova ed i tuorli con zucchero, scorza di limone e vaniglia fino ad ottenere una buona consistenza. Aggiungere alla massa montata la farina e la fecola precedentemente setacciate mescolando delicatamente con una spatola. Riempire le tortiere di 2/3 ed infornare a 180 °C per 20-25 minuti.

FRAGOLE AL MIELE

500 g fragole tagliate in 4 parti
100 g miele di acacia Agrimontana
15 g succo di limone
20 g pasta vaniglia Agrimontana

Scaldare il miele ed aggiungere la pasta vaniglia. Quando bolle aggiungere le fragole a quarti e cuocere fino a ritirare l'acqua. A fine cottura aggiungere il succo di limone e far riposare coperto con pellicola per 12 ore, poi passare in frigorifero fino all'utilizzo.

MONTAGGIO

Adagiare sul fondo del bicchiere le fragole al miele con sac à poche. Inserire un disco di pan di spagna di diametro maggiore rispetto al fondo in modo da creare il supporto per la sospensione della crema. Bagnare il pan di spagna con la bagna al caffè. Dressare la chantilly al mascarpone e terminare con una fragola fresca e la decorazione al cioccolato.

CROISSANT BICOLORE A LIEVITAZIONE MISTA

INGREDIENTI

IMPASTO BASE CROISSANT

4000 g farina per lievitati
1000 g lievito naturale
a maturazione pronta
1920 g acqua
550 g zucchero
600 g burro
40 g lievito di birra
80 g sale extrafino

PROCEDIMENTO

Inserire nella tuffante: farina, lievito naturale pronto, zucchero, burro ed acqua. Impastare in seconda velocità finché la pasta inizia a legare. Continuando ad impastare, aggiungere il lievito di birra e poi il sale e far assorbire. Continuare ad impastare fino a quando la pasta risulta liscia ed elastica. Prelevare l'impasto e formare dei pezzi da kg 4, stendere su teglie e raffreddare a -15°C in abbattitore. Lasciar riposare per una notte e poi dare 2 pieghe da tre con il 20%- 25% di burro piatto e lasciare riposare in frigo. Formare i croissant e congelare. All'occorrenza, prelevare i croissant e mettere a lievitare: a 20-22°C per 10-12 ore oppure a 26°-28°C per 5-7 ore. Cuocere a 180°C per 14 min v.c. + 3-4 min v.a.

Impasto da utilizzare come base per la creazione di croissant bicolore al lampone o croissant bicolore al cioccolato.



IMPASTO CROISSANT AL LAMPONE

1000 g farina per lievitati
250 g lievito naturale
a maturazione pronta
160 g acqua
400 g purea di lamponi Agrimontana
80 g zucchero
180 g burro
20 g lievito di birra
15 g sale

Inserire nella tuffante: farina, lievito naturale pronto, zucchero, burro, purea di lamponi e acqua. Impastare in seconda velocità finché la pasta inizia a legare. Continuando ad impastare, aggiungere il lievito di birra e poi il sale e far assorbire. Continuare ad impastare fino a quando la pasta risulta liscia ed elastica. Prelevare l'impasto e formare dei pezzi da kg 1,5, stendere e raffreddare in abbattitore. Questo quantitativo è sufficiente per ogni pastello sfogliato di impasto base croissant da 4 kg. Prendere il pastello già correttamente sfogliato, stenderlo nella misura di 60x40 cm ed adagiarvi sopra la pasta rossa stesa nella stessa misura. Per facilitare l'aderenza, spennellare la superficie della pasta croissant con acqua. Raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Sfogliare il prodotto avendo cura di posizionare l'impasto rosso in basso, formare i croissant e congelare. All'occorrenza, prelevare i croissant e far lievitare: a 20-22°C per 10-12 ore oppure a 26°-28°C per 5-7 ore. Cuocere a 180°C per 14 min v.c. + 3-4 min v.a.

CREMA AI LAMPONI

200 g purea di lamponi Agrimontana
200 g purea di fragole Agrimontana
30 g zucchero
40 g destrosio
50 g Naturalmente Cremoso
100 g acqua

Scaldare l'acqua a 20°C, aggiungere il Naturalmente Cremoso precedentemente miscelato con lo zucchero ed il destrosio e cuocere ad 85°C per 3-5 minuti. Versare il composto in una caraffa, unire la purea di lamponi e mixare con mixer ad immersione. Abbattere in positivo per qualche minuto. Prima dell'utilizzo, miscelare la crema ottenuta con un frusta per ottenere un prodotto cremoso.

Crema ottima per farcire croissant bicolore al lampone.

IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

1000 g farina per lievitati
250 g lievito naturale
a maturazione pronta
150 g copertura fondente
Sambirano 72& Domori
80 g zucchero
600 g acqua
100 g burro
30 g cacao in polvere
20 g lievito di birra
15 g sale

Inserire nella tuffante: farina, lievito naturale pronto, zucchero, burro, il cioccolato fuso, cacao e acqua. Impastare in seconda velocità finché la pasta inizia a legare. Continuando ad impastare, aggiungere il lievito di birra e poi il sale e far assorbire. Continuare ad impastare fino a quando la pasta risulta liscia ed elastica. Prelevare l'impasto e formare dei pezzi da kg 1,5, stendere e raffreddare in abbattitore. Questo quantitativo è sufficiente per ogni pastello sfogliato di impasto base croissant da 4 kg. Prendere il pastello già correttamente sfogliato, stenderlo nella misura di 60x40 cm ed adagiarvi sopra la pasta croissant al cioccolato stesa nella stessa misura. Per facilitare l'aderenza, spennellare la superficie della pasta croissant con acqua. Raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Sfogliare il prodotto avendo cura di posizionare la l'impasto al cioccolato in basso, formare i croissant e congelare. All'occorrenza, prelevare i croissant e far lievitare: a 20-22°C per 10-12 ore oppure a 26°-28°C per 5-7 ore. Cuocere a 180°C per 14 min v.c. + 3-4 min v.a.

CREMA AL CIOCCOLATO

500 g latte
100 g zucchero
200 g copertura fondente
Arriba 62% Domori
60 g Naturalmente Cremoso

Scaldare il latte a 20°C, aggiungere lo zucchero precedentemente mescolato con il Naturalmente Cremoso e far idratare per qualche minuto. Cuocere a 85°C per 3-5 minuti. Aggiungere il cioccolato e mixare con mixer ad immersione. Abbattere in positivo per qualche minuto. Prima dell'utilizzo, miscelare la crema ottenuta con un frusta per ottenere un prodotto cremoso.

Crema ottima per farcire croissant bicolore al cioccolato.

EDIZIONE 2019





Azienda Agrimontana S.p.A.
Località Ponte della Sale
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