



adamance

fruits du bon sens

I dolci da viaggio alla frutta

 TECNICHE E RICETTE 

Sommario

4

LE RICETTE
ALLA FRUTTA
SECONDO NOI

5

CHE COS'È
UN DOLCE
DA VIAGGIO?

6

PERCHÉ
I DOLCI
DA VIAGGIO?

7

IL PROBLEMA
DEI DOLCI DA VIAGGIO
ALLA FRUTTA

8

LE NOSTRE TECNICHE
PER LAVORARE LA FRUTTA
NEI VOSTRI
DOLCI DA VIAGGIO

10



IL CAKE
CON INSERTO

16



IL CAKE
TUTTA FRUTTA

22



IL CAKE
A STRATI

28



IL TIGRÉ

34



IL DOLCE
BASCO

adamance
fruits du bon sens

Frutta in purea davvero diversa

perché rispetta la natura, gli uomini e le donne che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura
che sarete orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!

Con una missione importante:

Preservare in modo sostenibile il futuro della frutta,
del suo gusto e di coloro che la lavorano.
Per noi è una questione di buon senso.

I nostri 4 impegni:



RISPETTO PER LE PERSONE E PER LA TERRA

Frutta in purea da
lavorare con orgoglio



FRUTTA TRACCIATA AL 100% DAL PRODUTTORE

Storie da condividere
con i vostri clienti



100% FRUTTA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E SENZA ADDITIVI

Frutta raccolta a piena
maturità per evitare di
aggiungere zuccheri



TUTTO IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE AL VOSTRO SERVIZIO

150 ricette da esplorare

Una gamma surgelata disponibile nei formati da 1 e 5 kg



Le ricette alla frutta secondo noi

AL VOSTRO SERVIZIO

Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre ricette originali per valorizzare al meglio la frutta nelle vostre creazioni. Come gli Essenziali Valrhona, ma per la frutta.

 Qual è lo scopo delle nostre ricette?
Seguono tutte i principi R.I.S.A.:



RAGIONATE

Eliminiamo il superfluo, manteniamo l'essenziale. Per ricette meno grasse, meno dolci, con meno ingredienti ma sempre altrettanto gustose.



INTENSE

Texture perfette ma con tutto il gusto sincero della frutta. Se il frutto non si riconosce, non vi proponiamo la ricetta.



SEMPLICI

Abbiamo riflettuto a lungo su argomenti molto complicati, in modo che le nostre ricette fossero il più semplici possibile da implementare e realizzare nei vostri laboratori.



ADATTATE

Esistono diversi modi per ottenere la giusta texture. Per questo vi offriamo diverse alternative: ce n'è sicuramente una che si adatta alle vostre esigenze.

Trovate più di 150 ricette sulla nostra pagina Instagram [@Adamance_fruits](#) e sul nostro sito web [www.adamance.it](#)

Che cos'è un dolce da viaggio?

La nostra definizione:



È UN DOLCE CHE SI CONSERVA PIÙ A LUNGO DI UN DOLCE DA PASTICCERIA FRESCO

PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE

È UN DOLCE CHE NON RISCHIA DI ESSERE DANNEGGIATO DURANTE IL TRASPORTO

È UN DOLCE FACILE DA MANGIARE

DI SOLITO NON CONTIENE FRUTTA FRESCA O CREME

DOLCI CHE SI ADATTANO ALLE VOSTRE ESIGENZE E A QUELLE DEI VOSTRI CLIENTI.

Grandi formati pronti per la vendita, già confezionati, nei luoghi di passaggio o di attesa del vostro negozio:

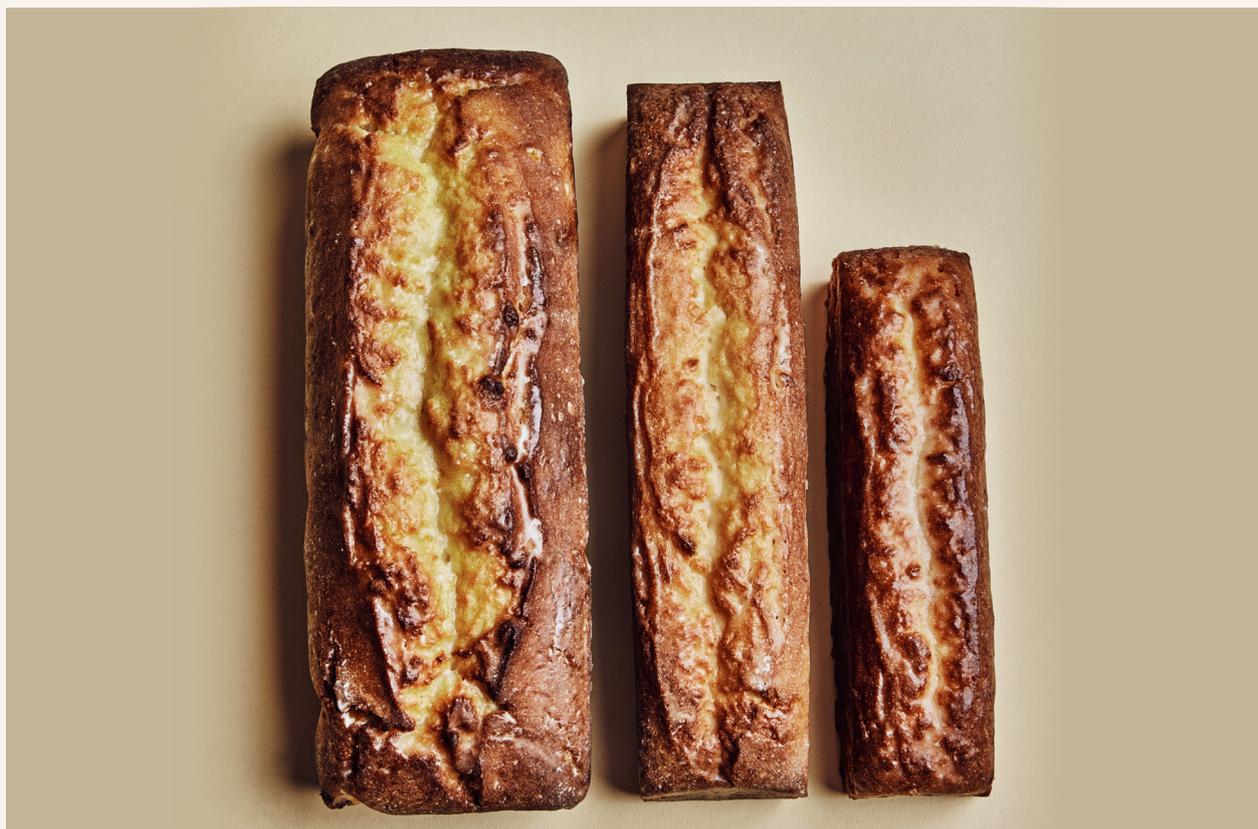
Acquisto impulsivo, complementare, da portare a casa.
Più facile da gestire per voi, più veloce da vendere perché non prevede manipolazione.

Cake in formato ridotto, da affiancare agli altri dolci da pasticceria:

Una presentazione migliore, servita come il resto della vostra offerta.

Porzioni di cake:

Come parte di un'offerta per una colazione, un pranzo o uno spuntino, da mangiare al volo.



Perché i dolci da viaggio?

A QUALE SCOPO?



UN'OFFERTA PIÙ SEMPLICE DA GESTIRE

Si può conservare per diversi giorni a temperatura ambiente nel vostro negozio. Le ricette del nostro libretto sono tutte congelabili, per offrirvi ancora più flessibilità. È possibile preconfezionarli per risparmiare ancora più tempo e per una maggiore semplicità.

UNA CATEGORIA REDDITIZIA

Secondo il nostro studio, gli artigiani che lavorano in negozio possono vendere un dolce da viaggio ad almeno $(3,5X)$ il costo di produzione.

DOLCI CHE FARANNO VIAGGIARE DAVVERO I VOSTRI CLIENTI CON ADAMANCE!

Preferite acquistare un cake al limone o un cake al limone Femminello della famiglia Campisi, IGP Siracusa? Sì, anche noi. Sfruttate la tracciabilità completa e le belle storie che vi forniamo sulla frutta per valorizzare le vostre creazioni e raccontare ai vostri clienti i vostri ingredienti. Tutte le informazioni su adamance.it

SAPETE COSA STA BENISSIMO CON UNA PORZIONE DI CAKE? UN BUON SUCCO DI FRUTTA!

Scoprite la nostra gamma Adamance in 25 cl e 1l, compresi i 5 succhi e nettari della Valle del Rodano provenienti da frutteti eco-responsabili. Provate i nostri 3 nuovi prodotti, il nettare di fragola, il puro succo di clementina IGP della Corsica e il puro succo di pompelmo rosa durante una pausa golosa.

Trovateli su valrhona-selection.it



Il problema dei dolci da viaggio alla frutta

50 %* dell'offerta di dolci da viaggio nel negozio è **alla frutta**

Ma si usa sempre la stessa frutta per produrli...



84 %* 

La maggior parte dei dolci da viaggio si limita ai gusti:
Limone, arancia e lampone

... con tecniche in cui la frutta è molto cotta e molto dolce

Le **3 principali tecniche** utilizzate per la frutta (escluso il limone):

- Frutta candita**
- Confit**
- Composta / Marmellata, confettura**

La sfida del libretto:

Fornirvi tutte le chiavi per **differenziarvi**:
Intensificando il gusto di frutta dei vostri dolci da viaggio
Diversificando il numero di frutti utilizzati
Proponendo **nuovi dolci** da viaggio ai vostri clienti



*secondo uno studio condotto su una cinquantina di artigiani in Francia.

Le nostre tecniche per lavorare la frutta nei vostri dolci da viaggio

SOVRAPPOSIZIONE



GEL IOTA: Il gel iota è una ricetta emblematica di Adamance utilizzata nella pasticceria fresca. Le carragenine iota Sosa, gelificanti naturali derivati dalle alghe marine, ci permettono di ottenere gel morbidi che conservano il profilo del frutto fresco. Qui l'abbiamo adattato alle esigenze di conservazione dei dolci da viaggio. Abbiamo rivisto la formulazione aumentando la percentuale di zucchero, sufficiente a far sì che reagisca in maniera adeguata a temperatura ambiente ma non troppo per rispettare il gusto della frutta.



GANACHE: In collaborazione con Philippe Givre dell'École Valrhona, queste ganache alla frutta sono state inizialmente sviluppate per guarnire delle praline, apportando un'impressionante intensità di frutta a questa categoria. Questa ricetta rinuncia ad alcuni degli ingredienti tradizionali di una ganache per lasciare più spazio al gusto della frutta. La sua lunga durata di conservazione la rende una buona soluzione per i vostri dolci da viaggio.



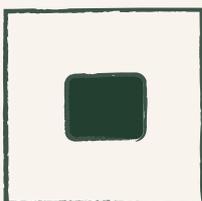
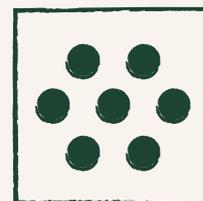
GLASSA: La glassa alla frutta è una ricetta semplice che protegge il cake e lo rende più facile da maneggiare, aggiungendo un tocco fruttato.



INSERTO



SCAGLIE DI GELLAN: Grazie alle proprietà della gomma gellan Sosa, è possibile ottenere pepite di frutta che resistono al processo di cottura una volta incorporate nel preparato per tigré. In questo modo si ottengono marcatori che forniscono gusto, colore e consistenza. E si può essere innovativi circa la loro forma (dadi, palline, triangoli, stelle, ecc.).



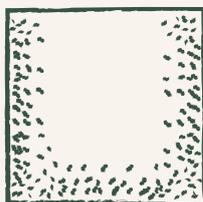
LINGOTTO DI GELLAN: Grazie alle proprietà della gomma gellan Sosa, abbiamo equilibrato un gel resistente al calore che potrete inserire nella massa prima della cottura. È facile da tagliare e lavorare, per intensi inserti alla frutta. La sua consistenza si adatta alle puree di frutta di cui è composto e contribuisce a far risaltare l'intensità del frutto.



INTERNO DI DOLCE BASCO: Molto meno dolce della marmellata, con un dosaggio specifico per questa applicazione e adattato alla frutta, la gomma gellan Sosa ci offre un eccellente compromesso tra una consistenza piacevole, buone proprietà di cottura e un buon sapore di frutta. Si sposa perfettamente con la pasta croccante del dolce basco.



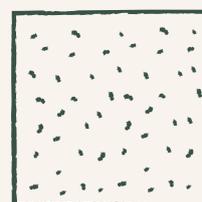
INTEGRAZIONE



BAGNA: La bagna alla frutta esalta notevolmente il gusto e talvolta il colore del cake. Inoltre, svolge un ruolo importante per ottenere la consistenza morbida che i clienti si aspettano.



MASSA DI FRUTTA: Siamo stati i primi a rimanere sorpresi, ma la purea di frutta, nonostante l'elevato contenuto di acqua, può essere incorporata nell'impasto del vostro cake con un sottile bilanciamento. Con il 18% di frutta in purea, troviamo un interessante profilo di frutta nonostante la cottura e l'importante impatto gustativo degli altri ingredienti come il burro.



Il cake con inserto

Più pratico e intenso

Descrizione

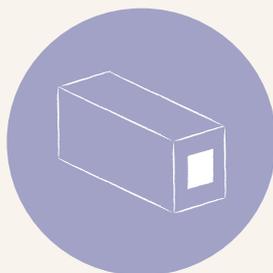
Gli inserti sono uno dei modi preferiti dai pasticciieri per aggiungere sapore a un cake.

L'inserto, infatti, crea un contrasto molto interessante di gusto, colore e consistenza con il preparato per cake. Tuttavia, gli inserti alla frutta sono talvolta troppo dolci o devono essere aggiunti dopo la cottura, il che rende difficile la produzione in serie di questi cake.

L'innovazione Adamance

Nuovo bilanciamento degli inserti che può essere incorporato prima della cottura:

- **Risparmio di tempo**
- **Aumento dell'intensità del frutto**
Il risultato?
 - **Più colore**
 - **Più texture**
- **Gusto sincero della frutta**



Conservazione

da 8 a 10 giorni a temperatura ambiente.

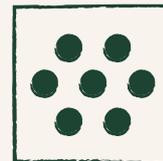
Per ottimizzare la conservazione:

- **Scatola ermetica (cake non coperto con pellicola)**
- **Temperatura di frigorifero (4/6°C) per rallentare l'invecchiamento del cake**

Possibili variazioni



LINGOTTO
DI GELLAN



SCAGLIE DI
GELLAN





Il dolce da viaggio

Cake con inserto

Mirtillo selvatico



Per 7 cake 18 x 4,5 cm



ATTENZIONE: Per ottenere una consistenza ideale, una cottura uniforme e una bella forma, questo cake dovrebbe essere cotto in uno **stampo di metallo**. Sarà necessario adattare i parametri di cottura quando si utilizzano stampi in silicone.

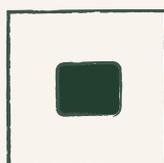
PASSAGGIO 1 Gel gellan per cake

85 g	Zucchero semolato	15,50%	Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, quindi versare sulla purea di frutta a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente. Versare immediatamente e mettere da parte in frigorifero.
11 g	Gomma gellan Sosa	2%	
455 g	Mirtillo selvatico in purea	82,50%	
551 g	Peso totale		

PASSAGGIO 2 Impasto per cake

315 g	Zucchero semolato	23%	Mescolare tutti gli ingredienti secchi. Aggiungere le uova, i tuorli e il burro fuso. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.
330 g	Farina 0	24%	
7 g	Lievito chimico	0,5%	
4 g	Sale	0,3%	
140 g	Farina di mandorle	10,2%	
285 g	Uova intere	21%	
70 g	Tuorli	5%	
220 g	Burro	16%	
1371 g	Peso totale		

PASSAGGIO 3 Montaggio



LINGOTTO
DI GELLAN

551 g	Inserto di gellan
QB	Burro ammorbidito
1371 g	Impasto per cake

Per 7 cake 18 x 4,5 cm: Preparare il gel gellan da versare in un quadrato di acciaio inossidabile di 16 cm di lato, e l'impasto per cake.

Tagliare gli inserti di gellan alla chitarra utilizzando il braccio da 2,25 cm per ottenere lingotti larghi 2,25 cm e lunghi 16 cm. Con una tasca, riempire ogni stampo con 85 g di impasto per cake, posizionare l'inserto e premere leggermente per farlo aderire in maniera uniforme.

Ricoprire l'inserto di gellan con 110 g di impasto per cake, avendo cura di racchiudere bene l'inserto disponendo il composto con una tasca.

Aggiungere una linea di burro ammorbidito lungo tutta la lunghezza del cake. Cuocere a 145°C per 40 minuti circa.



Consiglio

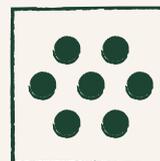
Per far aderire l'impasto per cake all'inserto, evitando così la formazione di una piccola cavità intorno all'inserto, passare gli inserti nel "Natur.Emul" Sosa e rimuovere l'eccesso con un pennello.



E se facessimo le cose in modo diverso?



Pensate che l'inserto a lingotto sia visto e rivisto? Perché non incorporare piccole perle di gellan nell'impasto del vostro cake? In questo modo i loro colori e sapori intensi si suddivideranno sulla superficie di ogni porzione.



SCAGLIE DI
GELLAN



E se cambiassimo frutto?



LINGOTTO DI GELLAN: Grazie alle proprietà della gomma gellan, abbiamo equilibrato un gel resistente al calore che potrete inserire nella massa prima della cottura. È facile da tagliare e lavorare, per intensi inserti alla frutta. La sua consistenza si adatta alle puree di frutta di cui è composto e contribuisce a far risaltare l'intensità del frutto.

	FRAGOLA / CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA / MARA DES BOIS		LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA / FLAVOR COT E LIDO	
ZUCCHERO SEMOLATO	15,5%	85,25 g	15,5%	85,25 g	15,5%	85,25 g	28,5%	156,75 g	15,5%	85,25 g
GOMMA GELLAN	1,5%	8,25 g	1,5%	8,25 g	2%	11 g	3,5%	19,25 g	2%	11 g
FRUTTA IN PUREA	83%	456,5 g	83%	456,5 g	82,5%	453,75 g	34%	187 g	82,5%	453,75 g
ACQUA							34%	187 g		
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA										

Per 7 cake 18 × 4,5 cm

	PERA / WILLIAMS VERDE		MANGO: KESAR E ALPHONSO / FRUTTO DELLA PASSIONE: PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MIRTILLO/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
ZUCCHERO SEMOLATO	15,5%	85,25 g	16%	88 g	15,5%	85,25 g	15,5%	85,25 g
GOMMA GELLAN	1%	5,5 g	1%	5,5 g	2%	11 g	1%	5,5 g
FRUTTA IN PUREA	83,5%	459,25 g	63%	346,5 g	82,5%	453,75 g	83,5%	459,25 g
ACQUA								
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA			20%	110 g				

Per 7 cake 18 × 4,5 cm

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, quindi versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C (e sull'acqua o sul frutto della passione, a seconda del frutto).

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente.

Versare in un quadro di acciaio inossidabile e mettere da parte a 4°C.

Il cake tutta frutta

Non limitatevi al cake al limone

Descrizione

Il cake alla frutta è la base dei dolci da viaggio. Composto da un semplice impasto cotto in uno stampo, i maestri pasticceri gli conferiscono il gusto della frutta grazie a scorze, canditi o, come visto in precedenza, inserti. La frutta fresca, in pezzi o in purea, viene utilizzata raramente perché troppo ricca di acqua, il che comprometterebbe la conservabilità del prodotto.

L'innovazione Adamance

Bilanciamento per garantire una quantità sufficiente di purea nel vostro impasto

- **Intensità della frutta senza precedenti**
 - **Cake dai colori splendidi**

senza compromettere la consistenza o la conservabilità.



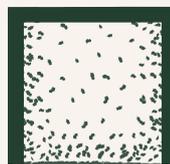
Conservazione

da 8 a 10 giorni a temperatura ambiente.

Per ottimizzare la conservazione:

- **Scatola ermetica (cake non coperto con pellicola)**
- **Temperatura di frigorifero (4/6°C) per rallentare l'invecchiamento del cake**

Possibili variazioni



IMPASTO
ALLA FRUTTA

+

GLASSA

+

BAGNA



IMPASTO
ALLA FRUTTA

+

GLASSA

+

BAGNA

+

INSERTO





Il dolce da viaggio

Cake tutta frutta

Mango Kesar e Alphonso



Per 6 cake 18 x 4,5 cm



ATTENZIONE: Per ottenere una consistenza ideale, una cottura uniforme e una bella forma, questo cake dovrebbe essere cotto in uno **stampo di metallo**. Sarà necessario adattare i parametri di cottura quando si utilizzano stampi in silicone.

PASSAGGIO 1 Impasto per cake tutta frutta

160 g	Uova intere	12%	Mescolare le uova, lo zucchero e il mango in purea.
370 g	Zucchero semolato	28%	Aggiungere la farina, il sale e il lievito, quindi il burro liquido chiarificato appena sciolto.
240 g	Mango in purea	18%	Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.
390 g	Farina 0	29,55%	
10 g	Lievito chimico	0,75%	
3 g	Sale	0,2%	
150 g	Burro liquido chiarificato	11,5%	
1323 g	Peso totale		

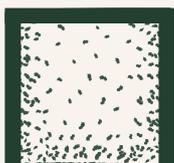
PASSAGGIO 2 Bagna alla frutta

390 g	Acqua	26%	Far bollire l'acqua, lo zucchero e il mango in purea. Conservare in frigorifero.
510 g	Zucchero semolato	34%	
600 g	Mango in purea	40%	
1500 g	Peso totale		

PASSAGGIO 3 Glassa alla frutta

322,5 g	Mango in purea	21,5%	Versare il mango in purea a 4°C e l'acqua sullo zucchero a velo, mescolare e poi mixare per rendere omogeneo. Conservare in frigorifero.
210 g	Acqua	14%	
967,5 g	Zucchero a velo	64,5%	
1500 g	Peso totale		

PASSAGGIO 4 Montaggio



1323 g	Impasto per cake
1500 g	Bagna
1500 g	Glassa
QB	Burro

IMPASTO
ALLA FRUTTA



GLASSA



BAGNA

Per 6 cake 18 x 4,5 cm: Preparare l'impasto per cake tutta frutta, la bagna e la glassa. Dopo il tempo di riposo, pesare 220 g di impasto per cake per stampo. Disporre una linea di burro ammorbidito su tutta la lunghezza del cake, al centro, per favorirne lo sviluppo. Cuocere a 145°C per 40 minuti circa. Dopo che si sono raffreddati, immergere i cake per qualche istante nella bagna, quindi scolarli su una griglia. Glassare con una tasca dopo qualche minuto.



E se facessimo le cose in modo diverso?

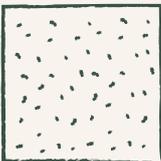


- IMPASTO ALLA FRUTTA
- +
- GLASSA
- +
- BAGNA
- +
- INSERTO

Un cake alla frutta non è ancora abbastanza intenso per voi? Perché non inserire uno dei nostri inserti alla frutta per apportare ancora più frutta ma anche un contrasto di consistenze ancora più delizioso? Il cake alla frutta per eccellenza.



E se cambiassimo frutto?



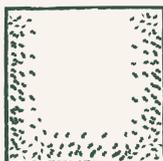
MASSA DI FRUTTA: Siamo stati i primi a rimanere sorpresi, ma la purea di frutta, nonostante l'elevato contenuto di acqua, può essere incorporata nell'impasto del vostro cake con un sottile bilanciamento. Con il 18% di frutta in purea, troviamo un interessante profilo di frutta nonostante la cottura e l'importante impatto gustativo degli altri ingredienti come il burro.

	LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		MANGO / KESAR E ALPHONSO		FRUTTO DELLA PASSIONE / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		LIMONE / FEMMINELLO		LIME / LIME PERSIANO		MIRTILLO / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
UOVA INTERE	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g	12%	158,4 g
ZUCCHERO SEMOLATO	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g	28%	369,6 g
FRUTTA IN PUREA	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6	18%	237,6
FARINA 0	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g	29,55%	390,06 g
LIEVITO CHIMICO	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g	0,75%	9,9 g
SALE	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g	0,2%	2,64 g
BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g	11,5%	151,8 g

Per 6 cake 18 x 4,5 cm

Procedimento:

Mescolare le uova, lo zucchero e la frutta. Aggiungere la farina, il sale e il lievito, quindi il burro liquido chiarificato appena sciolto. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.



BAGNA: La bagna alla frutta esalta notevolmente il gusto e talvolta il colore del cake. Inoltre, svolge un ruolo importante per ottenere la consistenza morbida che i clienti si aspettano.

	LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		MANGO / KESAR E ALPHONSO		FRUTTO DELLA PASSIONE / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		LIMONE / FEMMINELLO		LIME / LIME PERSIANO		MIRTILLO / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
ACQUA	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g	26%	390 g
ZUCCHERO SEMOLATO	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g	34%	510 g
FRUTTA IN PUREA	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g	40%	600 g

Per 6 cake 18 x 4,5 cm

Procedimento:

Far bollire l'acqua, lo zucchero e la frutta. Conservare in frigorifero.



GLASSA La glassa alla frutta è una ricetta semplice che protegge il cake e lo rende più facile da maneggiare, aggiungendo un tocco fruttato.

	LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		MANGO / KESAR E ALPHONSO		FRUTTO DELLA PASSIONE / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		LIMONE / FEMMINELLO		LIME / LIME PERSIANO		MIRTILLO / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
FRUTTA IN PUREA	21,5%	322,5 g	21,5%	322,5 g	21,5%	322,5 g	25%	375 g	25%	375 g	25%	375 g	21,5%	322,5 g	25%	375 g
ACQUA	14%	210 g	14%	210 g	14%	210 g							14%	210 g		
ZUCCHERO A VELO	64,5%	967,5 g	64,5%	967,5 g	64,5%	967,5 g	75%	1125 g	75%	1125 g	75%	1125 g	64,5%	967,5 g	75%	1125 g

Bilanciato per 6 cake 18 x 4,5 cm

Procedimento:

Versare la purea di frutta a 4°C (e l'acqua a seconda della frutta utilizzata) sullo zucchero a velo, mescolare e poi mixare per rendere omogeneo. Conservare in frigorifero.

Il cake a strati

Un cake con frutta su ogni strato!

Descrizione

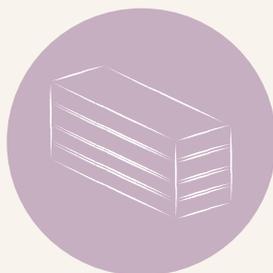
Un cake a strati che segue i codici visivi e strutturali di un entremet. Una ricetta golosa ricca di frutta e cioccolato. Combina un biscotto al cioccolato, una ganache alla frutta e un gel iota a lunga conservazione per rafforzare le note di frutta.

L'innovazione Adamance

Come aggiungere altra frutta a questi cake un po' speciali? Una combinazione di due tecniche: gel iota a lunga conservazione e ganache di frutta.

Il risultato?

- **Uno strato di frutta bello, colorato e intenso sopra i vostri cake.**
- **Strati golosi di frutta che daranno struttura al dolce inserendosi tra due strati di biscotto.**



Conservazione

da 8 a 10 giorni a temperatura ambiente.

Per ottimizzare la conservazione:

- **Scatola ermetica (cake non coperto con pellicola)**
- **Temperatura di frigorifero (4/6°C) per rallentare l'invecchiamento del cake**







Il dolce da viaggio

Cake a strati

Ribes nero Blackdown e Andorine



Per una cornice 30 x 40 cm

PASSAGGIO 1 Biscotto al cioccolato

420 g	Extra noir 53% Valrhona	27,8%	Sciogliere il cioccolato con il burro e contemporaneamente montare gli albumi con lo zucchero. Aggiungere i tuorli alla prima miscela calda (50/55°C). Mescolare gli albumi montati e aggiungere la farina setacciata. Stendere 750 g di composto su ciascuna teglia da 40 x 60 cm e cuocere a 180°C per circa 8 minuti.
200 g	Burro	13,2%	
400 g	Albumi	26,5%	
220 g	Zucchero semolato	14,6%	
200 g	Tuorli	13,3%	
75 g	Farina 0	4,6%	

1515 g **Peso totale**

PASSAGGIO 2 Gel iota

240 g	Zucchero semolato	40%	Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sul ribes nero in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.
3 g	Carragenina iota Sosa	0,5%	
357 g	Ribes nero in purea	59,5%	

603 g **Peso totale**

PASSAGGIO 3 Soluzione di frutta

400 g	Ribes nero in purea	69%	Scaldare la purea di ribes nero a circa 25/30°C, aggiungere il konjac Sosa precedentemente mescolato, mescolando con una frusta per distribuire bene gli ingredienti.
38 g	Glucosio DE 60	6,6%	
1,15 g	Konjac Sosa	0,2%	
100 g	Zucchero invertito	17,6%	
38 g	Acqua	6,6%	

577,15 g **Peso totale**

PASSAGGIO 4 Ganache alla frutta

575 g	Soluzione di ribes nero	47,9%
600 g	Equatoriale noire Valrhona	50,2%
23 g	Burro di cacao Valrhona	1,9%

1198 g **Peso totale**

Pesare la soluzione alla frutta e controllare la temperatura al fine di ottenere un composto a 60/70°C e regolare la temperatura se necessario. Versare metà del liquido sul cioccolato parzialmente sciolto e il burro di cacao, quindi attendere 2 minuti prima di mescolare. Mixare, aggiungere il resto del liquido in 2 volte e mixare intensamente per rendere omogenea l'emulsione fino a ottenere una consistenza morbida e brillante (se la consistenza assomiglia ancora a un gel, continuare a mixare intensamente). Verificare la temperatura (se la ganache è troppo calda, versarla su della pellicola e lasciarla raffreddare alla temperatura desiderata). Versare la ganache a una temperatura di 32/34°C.

PASSAGGIO 5 Montaggio



1515 g	Biscotto
1198 g	Ganache
603 g	Gel iota

GEL IOTA

+

GANACHE

Per una cornice 30 x 40 cm: Preparare il biscotto al cioccolato e poi il gel iota.

Versare immediatamente i 600 g di gel in una cornice di acciaio inossidabile 30 x 40 cm, precedentemente ricoperta con un foglio chitarra.

Livellare il gel, posizionare un foglio di biscotto al cioccolato tagliato a misura della cornice e premere leggermente.

Preparare la ganache e assemblare 3 strati di 400 g di ganache, ciascuno sormontato da un foglio di biscotto.

Lasciar cristallizzare almeno 24 ore a 16°C.

Sformare, capovolgere e tagliare.



E se cambiassimo frutto?



GEL IOTA: Il gel iota è una ricetta emblematica di Adamance per la pasticceria fresca. Qui l'abbiamo adattato alle esigenze di conservazione dei dolci da viaggio.

	LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		MANGO / KESAR E ALPHONSO	
ZUCCHERO SEMOLATO	40%	240 g	40%	240 g	40%	240 g
CARRAGENINA IOTA	0,5%	3 g	0,5%	3 g	0,5%	3 g
FRUTTA IN PUREA	59,5%	357 g	59,5%	357 g	59,5%	357 g

Per una cornice 30 x 40 cm

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e le carragenine iota Sosa, quindi versare a pioggia sulla frutta in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.



GANACHE: In collaborazione con Philippe Givre dell'École Valrhona, queste ganache alla frutta sono state inizialmente sviluppate per riempire delle praline, apportando un'impressionante intensità di frutta a questa categoria. Questa ricetta rinuncia ad alcuni degli ingredienti tradizionali di una ganache per lasciare più spazio al gusto della frutta. La sua lunga durata di conservazione la rende una buona soluzione per i vostri dolci da viaggio.

	LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		MANGO / KESAR E ALPHONSO	
SOLUZIONE DI FRUTTA AL LAMPONE	45,7%	548,4 g				
SOLUZIONE DI FRUTTA AL MANGO					48,6%	583,2 g
SOLUZIONE DI FRUTTA AL RIBES NERO			47,9%	574,8 g		
EQUATORIALE NOIRE	45,5%	546 g	50,2%	602,4 g	49,5%	594 g
BURRO DI CACAO	1,8%	21,6 g	1,9%	22,8 g	1,9%	22,8 g
INSPIRATION LAMPONE	6,1%	73,2 g				
PUREA DI LIMONE	1%	12 g				

Per una cornice 30 x 40 cm

Procedimento:

Pesare la soluzione alla frutta e controllare la temperatura al fine di ottenere un composto a 60/70°C e regolare la temperatura se necessario.

Versare metà del liquido sui cioccolati parzialmente sciolti e il burro di cacao, quindi attendere 2 minuti prima di mescolare.

(Aggiungere il succo di limone per il lampone). Mixare, aggiungere il resto del liquido in 2 volte e mixare intensamente per rendere omogenea l'emulsione fino a ottenere una consistenza morbida e brillante (se la consistenza assomiglia ancora a un gel, continuare a mixare intensamente).

Verificare la temperatura (se la ganache è troppo calda, versarla su della pellicola e lasciarla raffreddare alla temperatura desiderata).

Versare la ganache a una temperatura di 32/34°C.

Il Tigré

Ultra fruttato e sempre così gustoso!

Descrizione

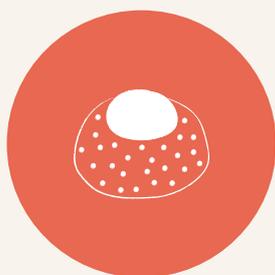
Oggi una delle ricette più utilizzate nella storia dell'École Valrhona, la ricetta del tigré dimostra che la semplicità può andare di pari passo con l'efficacia. Inizialmente proposto in versione al cioccolato da Frédéric Bau, il tigré deve il suo successo a un contrasto di consistenze golose in cui le gocce di cioccolato bilanciano meravigliosamente la morbidezza di un preparato tipo financier e il fondente della ganache.

L'innovazione Adamance

Le gocce di cioccolato vengono sostituite da palline di gel gellan, che svolgono un meraviglioso ruolo di marcatore alla frutta, e la ganache è sostituita da una nuova versione del nostro famoso gel iota.

Il risultato?

- Un tigré alla frutta
- Un tigré più colorato



Conservazione

da 3 a 6 giorni a temperatura ambiente.

Per ottimizzare la conservazione:

- **Scatola ermetica (cake non coperto con pellicola)**
- **Temperatura di frigorifero (4/6°C) per rallentare l'invecchiamento del cake**

Possibili variazioni



SCAGLIE DI
GELLAN

+

GEL IOTA



SCAGLIE DI
GELLAN

+

GANACHE





Il dolce da viaggio

Il Tigré

Fragola Charlotte e Cléry



Per 24 pezzi di 7 cm di diametro

PASSAGGIO 1 Gel gellan per tigré

37,2 g	Zucchero semolato	15,5%	Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, poi versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente. Versare nella cornice e mettere da parte a 4°C.
3,6 g	Gomma gellan Sosa	1,5%	
199,2 g	Fragola in purea	83%	
240 g	Peso totale		

PASSAGGIO 2 Preparato per tigré

195 g	Farina di mandorle	27,5%	Mescolare la farina di mandorle e lo zucchero. Aggiungere gradualmente le uova. Aggiungere il burro fuso tiepido, quindi la farina setacciata. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.
195 g	Zucchero semolato	27,5%	
195 g	Uova intere	27,5%	
100 g	Burro	14%	
25 g	Farina 0	3,5%	
710 g	Peso totale		

PASSAGGIO 3 Gel iota

144 g	Zucchero semolato	40%	Mescolare lo zucchero e le carragenine iota Sosa e versare sulla purea di fragole a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Conservare in frigorifero o versare immediatamente.
1,8 g	Carragenina iota Sosa	0,5%	
214,2 g	Fragola in purea	59,5%	
360 g	Peso totale		

PASSAGGIO 4 Montaggio



241 g	Gel gellan
710 g	Impasto per tigré
360 g	Gel iota

SCAGLIE DI
GELLAN

+

GEL IOTA

Per 24 pezzi di 7 cm di diametro: Preparare il gel gellan, l'impasto per tigré e il gel iota. Tagliare il gel gellan in cubetti di circa 1 cm ciascuno. Con una marisa, aggiungere il gel gellan tagliato al preparato per tigré (circa 10 g di gel e 30 g di preparato per ogni pezzo), poi riempire gli stampi con una tasca. Durante la cottura, posizionare un foglio di carta forno e una teglia sopra lo stampo. Cuocere a 170°C per circa 25 minuti. Una volta raffreddati, versare circa 15 g di gel iota per tigré.



E se facessimo le cose in modo diverso?



SCAGLIE DI
GELLAN
+
GANACHE
ALLA FRUTTA

Per voi il tigré è necessariamente al cioccolato? Perché non tenere le nostre palline di gellan come marcatore alla frutta colorato e versare una ganache di frutta al lampone sui vostri dolcetti? A volte non è necessario scegliere.



E se cambiassimo frutto?



SCAGLIE DI GELLAN: Grazie alle proprietà della gomma gellan Sosa, è possibile ottenere pepite di frutta che resistono alla cottura una volta incorporate nel preparato per tigré. In questo modo si ottengono marcatori che forniscono gusto, colore e consistenza. E si può essere innovativi circa la loro forma (dadi, palline, triangoli, stelle, ecc.).

	FRAGOLA / CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA / MARA DES BOIS		LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA / FLAVOR COT E LIDO		PERA / WILLIAMS VERDE		MANGO: KESARE ALPHONSO / FRUTTO DELLA PASSIONE: PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MIRTILLO / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
ZUCCHERO SEMOLATO	15,5%	37,2 g	15,5%	37,2 g	15,5%	37,2 g	28,5%	68,4 g	15,5%	37,2 g	15,5%	37,2 g	16%	38,4 g	15,5%	37,2 g	15,5%	37,2 g
GOMMA GELLAN	1,5%	3,6 g	1,5%	3,6 g	2%	4,8 g	3,5%	8,4 g	2%	4,8 g	1%	2,4 g	1%	2,4 g	2%	4,8 g	1%	2,4 g
FRUTTA IN PUREA	83%	199,2 g	83%	199,2 g	82,5%	198 g	34%	81,6 g	82,5%	198 g	83,5%	200,4 g	63%	151,2 g	82,5%	198 g	83,5%	200,4 g
ACQUA							34%	81,6 g										
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA													20%	48 g				

Per 24 pezzi (diametro 7 cm)

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, quindi versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C (e sull'acqua o sul frutto della passione, a seconda del frutto).

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente.

Versare in un quadro di acciaio inossidabile e mettere da parte a 4°C.



GEL IOTA: Il gel iota è una ricetta emblematica di Adamance utilizzata nella pasticceria fresca. Le carragenine iota Sosa, gelificanti naturali derivati dalle alghe marine, ci permettono di ottenere gel morbidi che conservano il profilo del frutto fresco. Qui l'abbiamo adattato alle esigenze di conservazione dei dolci da viaggio. Abbiamo rivisto la formulazione aumentando la percentuale di zucchero, sufficiente a far sì che reagisca in maniera adeguata a temperatura ambiente ma non troppo per rispettare il gusto della frutta.

	FRAGOLA / CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA / MARA DES BOIS		LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA / FLAVOR COT E LIDO		PERA / WILLIAMS VERDE		MANGO: KESAR E ALPHONSO / FRUTTO DELLA PASSIONE: PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MIRTILLO/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
ZUCCHERO SEMOLATO	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	40%	144 g	30%	108 g
GLUCOSIO IN POLVERE DE33																	10%	36 g
CARRAGENINA IOTA	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g	0,5%	1,8 g
FRUTTA IN PUREA	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g	39,5%	142,2 g	59,5%	214,2 g	59,5%	214,2 g
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA													20%	72 g				

Per 24 pezzi (diametro 7 cm)

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e le carragenine iota Sosa, quindi versare a pioggia sul mango (e sulla purea di frutto della passione per il mango) a 4°C.

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.

Versare immediatamente.

Il dolce basco

Osate cambiare la tradizione!

Descrizione

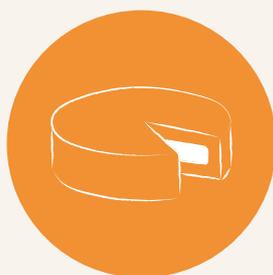
Il dolce basco è una specialità regionale tradizionalmente composta da una pasta croccante e farcita con crema pasticcera o marmellata di amarene. Ma perché limitarsi a questo frutto?

L'innovazione Adamance

Pur mantenendo i marcatori specifici di questa ricetta tradizionale, abbiamo creato un gel di frutta specifico per preparare il dolce basco con nuovi frutti.

Il risultato?

- **Un'intensità fruttata**
- **Una diversità sorprendente per questa categoria.**



Conservazione

da 3 a 6 giorni a temperatura ambiente.

Per ottimizzare la conservazione:

- **Scatola ermetica (cake non coperto con pellicola)**
- **Temperatura di frigorifero (4/6°C) per rallentare l'invecchiamento del cake**





Il dolce da viaggio

Dolce basco

Mandarino Ciaculli



Per 6 dolci di 12 cm di diametro

PASSAGGIO 1 Gel gellan per dolci baschi

125 g	Zucchero semolato	16%	Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, quindi versare sulla purea di frutta a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente. Versare in un recipiente e mettere da parte a 4°C.
3,9 g	Gomma gellan Sosa	0,5%	
650 g	Purea di mandarino	83,5%	
778,9 g	Peso totale		

PASSAGGIO 2 Impasto per dolce basco

165 g	Burro	16,4%	Ridurre in crema lo zucchero e il burro. Unire le uova intere e i tuorli e aggiungerli al primo impasto. Quindi aggiungere la farina, il lievito e il sale. Mettere da parte in frigorifero, oppure stendere direttamente e mettere da parte in frigorifero.
280 g	Zucchero semolato	27,4%	
100 g	Uova intere	9,6%	
40 g	Tuorli	4%	
425 g	Farina 0	41,8%	
7,5 g	Lievito chimico	0,75%	
0,5 g	Sale	0,05%	
1018 g	Peso totale		

PASSAGGIO 3 Montaggio



778,9 g	Gel gellan per dolci baschi
1018 g	Impasto per dolce basco
QB	Tuorli

INTERNO
DI DOLCE
BASCO

Per 6 dolci di 12 cm di diametro: Preparare il gel e l'impasto. Stendere la pasta a 4 mm di spessore, quindi ritagliare due cerchi di 12 cm e una striscia di 38×2 cm per ogni dolce basco. Disporre un primo disco di pasta in un cerchio da entremet di 12 cm di diametro. Con un pennello, inumidire i bordi per favorirne l'adesione, quindi posizionare la striscia di pasta intorno al bordo.
Mescolare il gel gellan fino a ottenere una massa omogenea, quindi riempire ogni dolce basco da 130 g.
Con un pennello, inumidire leggermente il bordo della pasta e poi coprire con il secondo disco di pasta, avendo cura di premere leggermente per saldarli bene insieme.
Dorare con il tuorlo d'uovo, rigare con una forchetta, pungere generosamente con la punta di un coltello e infornare a 175°C per circa 40 minuti.



Consiglio

Per ottenere tutte le qualità di un dolce basco appena sfornato, si consiglia di riscaldarlo (180°C per 5 minuti) circa 1 ora prima di consumarlo.





E se cambiassimo frutto?



INTERNO DI DOLCE BASCO: Molto meno dolce della marmellata, questo gel è realizzato con la gomma gellan Sosa che, grazie a un dosaggio basso e specifico a seconda del frutto, fornisce un ottimo compromesso tra una consistenza piacevole e buone proprietà di cottura. Si adatta perfettamente all'impasto croccante del dolce basco.

	FRAGOLA / CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA / MARA DES BOIS		LAMPONE / MEEKER		RIBES NERO / BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA / FLAVOR COT E LIDO		PERA / WILLIAMS VERDE		MANGO: KESAR E ALPHONSO / FRUTTO DELLA PASSIONE: PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MIRTILLO/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO / CIACULLI	
ZUCCHERO SEMOLATO	15,5%	120,9 g	15,5%	120,9 g	15,5%	120,9 g	29%	226,2 g	15,5%	120,9 g	16%	124,8 g	15%	117 g	15,5%	120,9 g	16%	124,8 g
GOMMA GELLAN	1%	7,8 g	1%	7,8 g	1,5%	11,7 g	3%	23,4 g	1,5%	11,7 g	0,5%	3,9 g	1%	7,8 g	1,5%	11,7 g	0,5%	3,9 g
FRUTTA IN PUREA	83,5%	651,3 g	83,5%	651,3 g	83%	647,4 g	34%	265,2 g	83%	647,4 g	83,5%	651,3 g	71%	553,8 g	83%	647,4 g	83,5%	651,3 g
ACQUA							34%	265,2 g										
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA													13%	101,4 g				

Per 6 dolci di 12 cm di diametro

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, quindi versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C (e sull'acqua o sul frutto della passione, a seconda del frutto).

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente.

Versare in un recipiente e conservare a 4°C.

adamance

fruits du bon sens



 **Poiché**
la ricetta giusta
è quella che vi
corrisponde.

per conoscere altre tecniche e ricette a base di frutta,
seguiteci su  **instagram @adamance_fruits**
e **adamance.it**