

CONCEPT BY
GLI INDISPENSABILI

#1

SkandiTime

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Lisa

chocolatrie

NOROHY

adamance

PARIANI

CONCEPT BY
GLI INDISPENSABILI

#1

SkandiTime



Skandi Time

un nuovo concept, vettore di differenziazione

Tra tradizione e innovazione, la panetteria continua a reinventarsi per affrontare le sfide della salute collettiva e le mutevoli aspettative dei consumatori. Oggi, i vostri clienti cercano:

- **Una viennoiserie creativa e golosa che rinnovi e arricchisca la classica offerta croissant/pain au chocolat.**
- **Una viennoiserie realizzata con prodotti di alta qualità.**
- **Una viennoiserie più sana, meno dolce e meno grassa, ma altrettanto deliziosa.**

La viennoiserie 2.0

Colori, forme, sapori: il mercato dei dolci da forno ha preso una nuova direzione e molti professionisti hanno aggiunto il loro tocco personale, sfruttando i social network per moltiplicare i post. Da tradizionale, la viennoiserie è diventata di tendenza, spinta dai media e trasformata in un importante veicolo d'immagine per i panettieri-pasticcieri. Un tempo riservata alla colazione, ha superato i suoi confini tradizionali per diventare una soluzione di snack artigianale, creativa... e redditizia.

Nascita di un concept

Questa nuova popolarità della viennoiserie ci ha spinto a riflettere sulla nostra visione della golosità e della panificazione, a esplorare nuovi utilizzi e a individuare nuove opportunità.

Come dimostra il successo attuale delle babka e dei cinnamon roll, la viennoiserie non si limita alla pasta sfoglia lievitata, ma abbraccia anche l'universo della brioche, dei ripieni, delle forme e delle decorazioni!

In Svezia, la degustazione dei cinnamon roll è un rito conviviale, un'occasione per gustare un dolce da forno insieme a un caffè o a un tè. Questo incarna i valori di condivisione, piacere e relax che ci hanno ispirato.

Nasce così SkandiTime, un concept di viennoiserie sana ed equilibrata, pensato per semplificarvi la vita e soddisfare le aspettative dei vostri clienti con creatività e qualità.

Scoprite nuove possibilità
creative grazie al nostro
lavoro di ricerca su impasti
e ripieni di viennoiserie

Ricette rappresentative dei nostri marchi

Ogni prodotto presente in questo ricettario è stato accuratamente selezionato dalle **Maison Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani)** per proporvi i prodotti di qualità più interessanti e garantirvi un risultato ottimale sia a livello tecnico che creativo.

SkandiTime vi propone ricette originali, pensate su misura per le vostre esigenze, e vi supporta nella realizzazione di creazioni uniche per contraddistinguervi. Scoprite in questo ricettario la nostra visione golosa della viennoiserie e tutte le possibilità che vi offre questo nuovo momento Skandi!

LA VIENNOISERIE: UN MERCATO GLOBALE IN CRESCITA*

40

MILIARDI DI DOLLARI

QUESTO È IL VALORE DEL MERCATO
DELLA VIENNOISERIE A LIVELLO GLOBALE,
CHE REGISTRA UNA CRESCITA
ANNUA DEL 5%.

USA

+ 18%

DI VENDITE AGGIUNTIVE

PER LE VIENNOISERIE
CHE UTILIZZANO INGREDIENTI
PERCEPITI COME PIÙ SANI.

EUROPA

4

**MILIONI DI TONNELLATE
DI PRODOTTI
DI VIENNOISERIE
VENDUTI**

CINA

+ 25%

È IL TASSO DI CRESCITA DELLE
VENDITE DI VIENNOISERIE A
BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
E CON INGREDIENTI NATURALI.

FRANCIA

9%

È L'INCREMENTO DELLE
VENDITE DI VIENNOISERIE
A RIDOTTO CONTENUTO
DI ZUCCHERI E GRASSI.

80%

PERCENTUALE DI CONSUMATORI
CHE ACQUISTA REGOLARMENTE
VIENNOISERIE.

3-4

È IL NUMERO MEDIO
DI VIENNOISERIE CONSUMATE
IN MEDIA A SETTIMANA
DAI FRANCESI.

**UNA LEVA PER
INCREMENTARE IL
VOSTRO FATTURATO**

TRA
X3 E X5

È IL COEFFICIENTE MOLTIPLICATORE
TRA COSTO DI PRODUZIONE E
PREZZO DI VENDITA PER I PRODOTTI
DI VIENNOISERIE (IN PASTICCERIA
VARIA TRA 2 E 3,5).

OGGI, CIRCA
IL 70%

DEI CONSUMATORI CERCA
PRODOTTI PIÙ NATURALI,
MENO ZUCCHERATI E
MENO GRASSI.

**LA VIENNOISERIE
DI ALTA GAMMA:
UN MERCATO
IN ESPANSIONE**

+15%

DI CRESCITA PER
LE VIENNOISERIE CHE
UTILIZZANO INGREDIENTI
DI ALTA QUALITÀ COME IL
BURRO DOP E LA FARINA BIO.

**UN VETTORE DI IMMAGINE
MOLTO POTENTE**

PIÙ DI
100 MILIONI
DI FOLLOWER

SU INSTAGRAM SEGUONO LA PROMOZIONE
DELLE VIENNOISERIE DA PARTE
DI PROFESSIONISTI E INFLUENCER.
IL SAVOIR-FAIRE E L'AUTENTICITÀ SONO
SEMPRE PIÙ APPREZZATI E SUSCITANO
GRANDE INTERESSE.

**È il
momento
ideale
per proporre
SkandiTime!**

SkandiTime

La nascita di un concept

Skandi, una pausa golosa

Skandi si ispira alla pasticceria danese e in particolare al cinnamon roll (girella alla cannella), una specialità della Scandinavia, e più in particolare della Svezia. Viene tradizionalmente consumato durante la pausa caffè, accompagnato da uno spuntino dolce. In Svezia, questo momento goloso si chiama... Fika!

Si tratta di più di una semplice pausa: è un momento all'insegna del relax e della compagnia, un'occasione per condividere un istante di convivialità tra amici, colleghi o familiari, rafforzando i legami sociali. Si tratta di un momento molto apprezzato, così profondamente radicato nella quotidianità che in Svezia è considerato un autentico stile di vita.



Una nuova visione della viennoiserie

La viennoiserie è spesso associata alla pasta sfoglia, ma offre anche tanti prodotti a base di pasta brioche, come le babka o i cinnamon roll, ideali per una pausa golosa. SkandiTime ha saputo cogliere tutte le sfumature di questi gustosi momenti e riunisce, in una selezione di ricette, tutti gli ingredienti per un'esperienza che coniuga allegria e convivialità.

Nel solco del movimento “Golosità ragionata” lanciato da Frédéric Bau e Valrhona, abbiamo applicato questi principi al mondo della viennoiserie, con un particolare focus sul concetto di Skandi.

Ogni ricetta di questo ricettario è stata ideata seguendo il seguente principio: **una viennoiserie più sana ma altrettanto golosa.**

SkandiTime è più di un semplice
momento goloso da condividere:
è uno stile di vita conviviale
e generoso

Una ventata di novità nel vostro punto vendita

Skandi è anche l'occasione per farsi strada accanto ai grandi classici della pasticceria da forno, proponendo una brioche golosa in formato snack.

Introducendo Skandi nel vostro punto vendita, porterete un universo inedito di forme e sapori: Skanditina al lampone, Skandiflow al cioccolato, Skandibun al pistacchio... e tutte le varianti sono possibili per arricchire l'esperienza dei vostri clienti, conquistandoli!

Skandi: un nome
semplice per
un nuovo
modo di vivere
la viennoiserie





SkandiTime

Un'offerta in 3 fasi

SkandiTime vi
propone una gamma
pensata per ogni
momento di consumo.

Dalla panetteria di
quartiere al castello,
ce n'è per tutti i gusti!

①

L'offerta quotidiana

IMPASTO BIANCO

+

INCLUSIONI
O RIPIENI

+

FORME SEMPLICI

Semplificatevi la vita e
mantenete alta l'efficienza!

La gamma di prodotti
è molto semplice e il prezzo
di vendita è contenuto.



2

L'offerta week-end

IMPASTO AROMATIZZATO

+

RIPIENO

+

FORME ORIGINALI
E DA CONDIVIDERE

**Divertitevi,
siate creativi!**

La produzione in grande quantità
è possibile e consente di aumentare
il prezzo di vendita.



3

L'offerta Firma

IMPASTO AROMATIZZATO

+

RIPIENO

+

INCLUSIONI

+

FORME INNOVATIVE

**Distinguetevi
dalla massa e diffondete
la voce!**

Ogni prodotto è un'esclusiva di cui voi
controllate il margine.



4

Le ricette
di base

Dalla brioche al burro alla brioche aromatizzata

Per arricchire la vostra offerta di viennoiserie e snack, abbiamo sviluppato nuovi metodi per preparare impasti per brioche aromatizzati.

L'idea

Elemento centrale della brioche, il burro svolge un ruolo tecnico (nella plasticità dell'impasto, nella morbidezza e nella conservazione), ma anche organolettico¹, arricchendo il prodotto con note calde e golose molto apprezzate.

Per le brioche aromatizzate con inclusioni o ripieni, l'ingrediente aromatico potrebbe mascherare il sapore del burro; perciò, in questo caso, abbiamo scelto di utilizzare una brioche con una quantità di burro ridotta. **Sfruttiamo le proprietà funzionali del burro, lasciando però ampio spazio al sapore dell'ingrediente aromatico.**

La novità

È piuttosto raro trovare ricette di impasti brioche al cioccolato o alla frutta secca che siano aromatizzati direttamente nell'impasto.

Le elevate quantità di materia grassa presenti in questi ingredienti, sommate ai grassi del burro, non permettono di incorporare una quantità sufficiente di materia aromatica per ottenere un risultato organolettico ottimale. **Per questo motivo, abbiamo scelto di non aggiungere burro negli impasti al cioccolato e alla frutta secca, ma di sfruttare i grassi naturalmente presenti in questi ingredienti** (per la brioche al cioccolato, l'aggiunta di olio facilita l'incorporazione). In questo modo, si esalta notevolmente l'intensità del gusto e del colore, senza aggiungere calorie superflue e preservando una consistenza ottimale.



Il valore aggiunto

Per ottimizzare le produzioni, abbiamo formulato le ricette a partire da un impasto base. Questa base comune consente di realizzare impasti al burro, naturali neutri, al cioccolato e alla frutta secca.

I vantaggi

- **Un processo semplice per una produzione ottimizzata, conveniente e per creare facilmente delle varianti.**
- **Brioche dal gusto intenso e con un apporto calorico controllato.**

UN NUOVO PROCEDIMENTO PER AROMATIZZARE I VOSTRI IMPASTI PER BRIOCHE

UNA BASE NEUTRA + UN GUSTO A SCELTA



1. Il termine "organolettico" si riferisce alle proprietà di un prodotto percepibili dai sensi (gusto, olfatto, ecc.), e comprende aspetti quali sapore, aroma, colore, consistenza e suono.



SkandiTime

Impasto per brioche

Partendo dalla nostra ricetta di impasto base, scoprite numerose possibilità di aromatizzazione!

Impasto base brioche

488 g	Uova intere	26,2%
188 g	Latte intero UHT	10%
1000 g	Fior di farina	53,7%
62 g	Zucchero semolato	3,4%
62 g	Zucchero invertito	3,4%
25 g	Sale fino	1,3%
38 g	Lievito biologico	2%
1863 g	Peso totale	

Mixare le uova, il latte e la farina per circa 5 minuti a bassa velocità.

Aggiungere gli zuccheri, quindi continuare a impastare aumentando la velocità.

Quando l'impasto inizia a staccarsi, aggiungere il sale e il lievito, quindi continuare a impastare fino al completo distacco dell'impasto, in modo da ottenere una bella rete glutinosa.

La temperatura di fine impasto deve essere intorno ai 24°C.

Prelevare la quantità necessaria per aromatizzare.

NB:

L'aggiunta scaglionata di sale e lievito consente, da un lato, di favorire la formazione della rete glutinosa e, dall'altro, di ritardare l'inizio della fermentazione.

Brioche naturale neutra

1860 g	Impasto base brioche	81,5%
366 g	Burro disidratato 84%	16%
57 g	Zucchero invertito	2,5%
2290 g	Peso totale	

Impastare il composto base.

Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, affinché si stacchi facilmente dal recipiente.

Temperatura di fine impasto tra i 24 e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

Brioche puro burro

1860 g	Impasto base brioche	78%
525 g	Burro disidratato 84%	22%
2385 g	Peso totale	

Impastare il composto base.

Incorporare lentamente il burro ammorbidito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, affinché si stacchi facilmente dal recipiente.

Temperatura di fine impasto tra i 24 e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.



Brioche al cioccolato

230 g	Olio di nocciole bio	8,4%
76 g	Cacao in polvere	2,8%
383 g	SATILIA NOIRE 62%	14%
1860 g	Impasto base brioche	68%
186 g	Acqua	6,8%

2735 g Peso totale

IL GIORNO PRIMA

Mescolare l'olio di nocciole, il cacao in polvere e il cioccolato fuso.

Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente per ottenere una consistenza "pomata".

IL GIORNO STESSO

Impastare il composto base.

Aggiungere poco a poco l'acqua.

Incorporare a bassa velocità e in due riprese il composto preparato il giorno prima.

Aumentare la velocità e impastare fino

a quando l'impasto si sarà allentato, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

Temperatura di fine impasto tra i 24 e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

Brioche alla nocciola

1860 g	Impasto base brioche	75,5%
87 g	Acqua	3,5%
50 g	Zucchero invertito	2%
470 g	Pasta di nocciole Napoli tostatura forte	19%

2467 g Peso totale

Impastare il composto base.

Aggiungere poco a poco l'acqua.

Incorporare a bassa velocità e in due riprese il composto di zucchero invertito e pasta pura di nocciole.

Aumentare la velocità e impastare fino a quando l'impasto si sarà parzialmente allentato.

Temperatura di fine impasto tra i 24 e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

Brioche al pistacchio

1860 g	Impasto base brioche	75,5%
87 g	Acqua	3,5%
50 g	Zucchero invertito	2,0%
470 g	Pasta pura di pistacchio di Sicilia	19,0%

2467 g Peso totale

Impastare il composto base.

Aggiungere poco a poco l'acqua.

Incorporare a bassa velocità e in due riprese il composto di zucchero invertito e pasta pura di pistacchio.

Aumentare la velocità e impastare fino a quando l'impasto si sarà parzialmente allentato.

Temperatura di fine impasto tra i

24 e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.



Per tutte le preparazioni con impasto per brioche naturale neutro, potete utilizzare la vostra ricetta personale!



Se congelate gli impasti per brioche, evitate di conservarli per più di dieci giorni, in modo da preservare la qualità del prodotto finale.

Ripieni innovativi ed equilibrati

Per conquistare i clienti, le nostre nuove ricette di brioche sono accompagnate da ripieni la cui preparazione “prima della cottura” è del tutto innovativa: GELANIKA!

L'idea

I ripieni conferiscono golosità e un'intensità aromatica che può essere complementare all'aromatizzazione degli impasti, creando anche un “effetto di gamma”. Anche se possibile dopo la cottura, spesso è molto più semplice eseguire la fase di farcitura prima della cottura. Tuttavia, formulare correttamente una farcitura prima della cottura è più complesso, poiché deve adattarsi alle forme dei prodotti e resistere alla cottura delle brioche.

Abbiamo scelto di utilizzare la gomma Gellan, un agente texturizzante definito “termoresistente”. Ciò significa che, una volta formata la rete, potrà sopportare una fase di cottura.

La novità

Grazie a un'analisi del comportamento della gomma Gellan, siamo riusciti a determinare le condizioni ideali per la gelificazione.

Il pH, in particolare, ha un ruolo fondamentale sulla consistenza e le proprietà del gel: per questo motivo utilizziamo dei correttori di acidità.

A seconda delle ricette, l'acido tartarico permette di acidificare gli ingredienti troppo basici, mentre il citrato di sodio consente di basificare gli ingredienti troppo acidi.

Regolando il pH, è possibile ridurre le proporzioni di agenti texturizzanti, ottenendo così sapori distinti e consistenze piacevoli, pur rispettando i vincoli di una farcitura prima della cottura.

Il valore aggiunto

I ripieni GELANIKA possono essere utilizzati in due modi!

❶ Non amalgamato

Dopo averlo versato, si ottiene una consistenza gelificata e fondente, simile a quella di un flan. In questo modo, è possibile realizzare degli inserti o posizionarli direttamente sulle brioche (come nel caso dei Skandifinger), le cui forme rimangono intatte dopo la cottura.

❷ Amalgamato

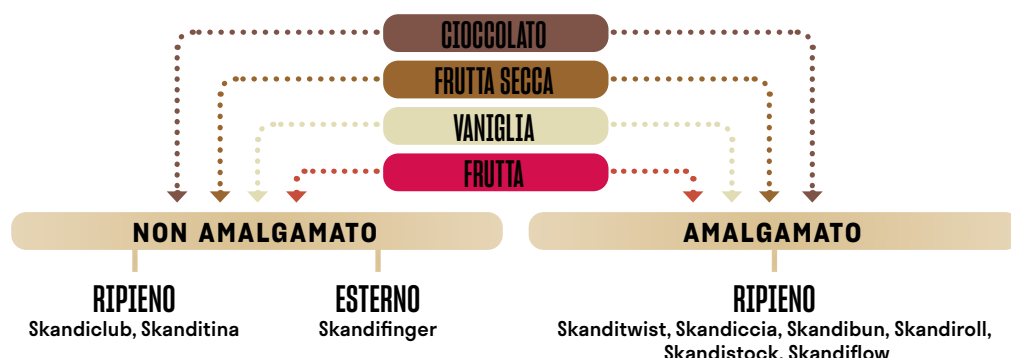
Se il gel viene versato e poi amalgamato (ad es. con una frusta), si ottiene una consistenza cremosa, fondente e facilmente dosabile con la tasca. Questo ripieno amalgamato sarà particolarmente adatto per essere utilizzato come farcitura interna.

NB: Le ricette dei ripieni GELANIKA contengono molta acqua. Questo consente, da un lato, di ottenere valori calorici contenuti, e dall'altro di preservare un'intensità aromatica elevata, mantenendo intatto il profilo dell'ingrediente aromatico da esaltare! Per i ripieni al cioccolato e alla frutta secca, questa ricetta permette anche di contenere i costi delle materie prime.

I vantaggi

- Ripieni congelabili, dal sapore intenso e resistenti alla cottura.
- Ricette ad apporto calorico ridotto e dal *food cost* contenuto.

GELANIKA, IL NOSTRO NUOVO CONCEPT DI RIPIENO PRIMA DELLA COTTURA!





SkandiTime

Ripieni termostabili

Ripieni al cioccolato

[Mescolare l'acqua e l'acido tartarico (secondo la ricetta)]

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia nell'acqua, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso.

Mixare intensamente, quindi aggiungere il cioccolato.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente senza attendere dato che il gel si solidifica rapidamente.

	CONFECTION 80%		GUANAJA 70%		JIVARA 40%		BLOND DULCEY 35%		AMATIKA BLANCHE 35%	
Acqua	574,5 g	57,45%	576 g	57,55%	574 g	57,35%	574 g	57,35%	574 g	57,35%
Acido tartarico	1 g	0,1%	-	-	1 g	0,1%	1 g	0,1%	1 g	0,1%
Gomma Gellan	1,5 g	0,15%	1,5 g	0,15%	2,5 g	0,25%	2,5 g	0,25%	2,5 g	0,25%
Amido di mais	28 g	2,8%	20 g	2%	40 g	4%	40 g	4%	40 g	4%
Zucchero semolato	150 g	15%	120 g	12%	80 g	8%	80 g	8%	80 g	8%
Olio di cocco deodorato	75 g	7,5%	53 g	5,3%	53 g	5,3%	53 g	5,3%	53 g	5,3%
Cioccolato	170 g	17%	230 g	23%	250 g	25%	250 g	25%	250 g	25%
PESO TOTALE	1000 g									

Ripieni di frutta secca

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene [con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente] (secondo la ricetta). Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e il [pralinato] o la [pasta pura].

Mixare intensamente.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente senza attendere dato che il gel si solidifica rapidamente.

	PRALINATO NOCCIOLA 55% FRUTTATO		PASTA DI NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE TOSTATURA MEDIA		PASTA DI PISTACCHIO DI SICILIA	
Acqua	561 g	56%	562 g	56,2%	583 g	58,2%
Acido tartarico	1 g	0,1%	1 g	0,1%	1 g	0,1%
Gomma Gellan	4 g	0,4%	2 g	0,2%	2 g	0,2%
Amido di mais	38 g	3,8%	38 g	3,8%	38 g	3,8%
Zucchero semolato	-	-	120 g	12%	150 g	15%
Olio di cocco deodorato	26,5 g	2,7%	27 g	2,7%	26,5 g	2,7%
Pralinato e pasta di frutta secca	370 g	37%	250 g	25%	200 g	20%
PESO TOTALE	1000 g					

Ripieni di frutta

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea di frutta a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente senza attendere dato che il gel si solidifica rapidamente.

	ALBICOCCA FLAVOR COT E LIDO		FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		LAMPONE MEEKER		MANGO/FRUTTO DELLA PASSIONE*	
Citrato di sodio	4 g	0,4%	6 g	0,6%	8 g	0,80%	10 g	1%
Gomma Gellan	4 g	0,4%	4 g	0,4%	4 g	0,40%	3 g	0,30%
Amido di mais	30 g	3%	30 g	3%	30 g	3%	30 g	3%
Zucchero semolato	155 g	15,5%	155 g	15,5%	155 g	15,5%	155 g	15,5%
Frutta in purea 100%	807 g	80,7%	805 g	80,5%	803 g	80,3%	541 g/261 g	54,1%/26,1%
PESO TOTALE	1000 g							

*MANGO KESAR E ALPHONSO E FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA

Ripieni alla vaniglia

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta di baccelli di vaniglia.

Mixare intensamente, quindi aggiungere il cioccolato Ivoire/Opalys.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente senza attendere dato che il gel si solidifica rapidamente.

	OPALYS 33%		IVOIRE 35%	
Acqua	564 g	56,4%	584 g	58,4%
Acido tartarico	1 g	0,1 g	1 g	0,1%
Gomma Gellan	2,5 g	0,25%	2,5 g	0,25%
Amido di mais	40 g	4%	40 g	4%
Zucchero semolato	80 g	8%	60 g	6%
Olio di cocco deodorato	53 g	5,3%	53 g	5,3%
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar	10 g	1%	10 g	1%
Cioccolato	250 g	25%	250 g	25%
PESO TOTALE	1000 g			

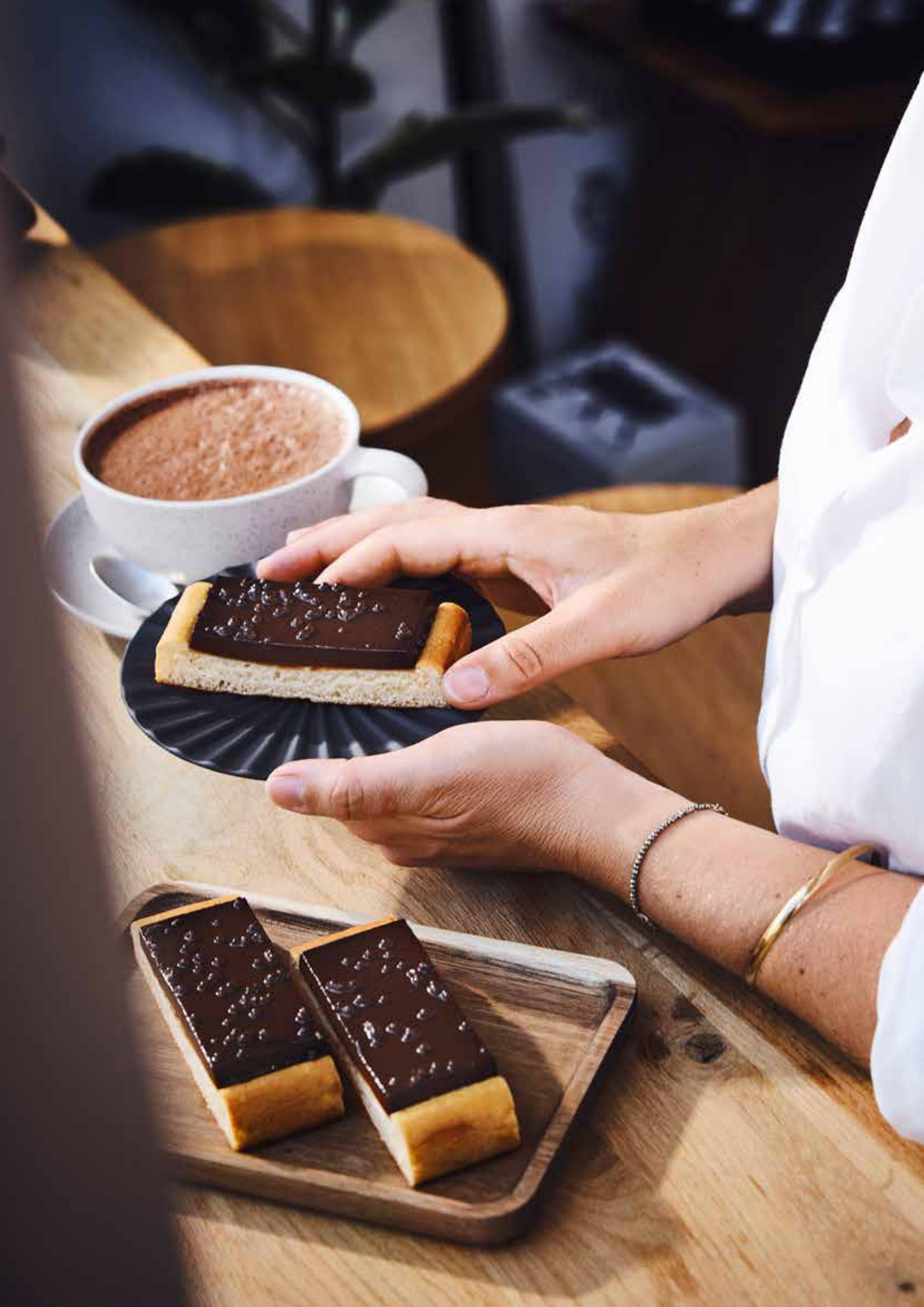
NB:

L'ACIDO TARTARICO

L'acido tartarico svolge un ruolo simile all'acido citrico, comunemente usato nei laboratori di tutto il mondo. Viene inoltre estratto da diversi frutti ed è completamente neutro a livello organolettico (non apporta acidità), rispetto all'acido citrico.

IL CITRATO DI SODIO

Il principio di utilizzo del citrato di sodio è simile a quello dell'acido citrico: si tratta di un regolatore di pH di origine naturale, presente nella maggior parte dei frutti, che ha la funzione di aumentare il pH.



1

Le ricette

Quotidiane

Ricette semplici,
prodotti invitanti
e convenienti



Skandifinger

① Brioche naturale neutra

256 g	Uova intere
99 g	Latte intero UHT
525 g	Fior di farina
33 g	Zucchero semolato
33 g	Zucchero invertito
13 g	Sale fino
20 g	Lievito biologico
192 g	Burro disidratato 84%
30 g	Zucchero invertito

1201 g Peso totale

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieni termostabili

Una ricetta calcolata per uno stampo da 57 x 37 cm (4 strisce da 9 x 56 cm).

RIPIENO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia nell'acqua, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso. Mixare intensamente, quindi aggiungere la copertura Guanaja.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente, dato che il gel si solidifica rapidamente.

RIPIENO ALLA VANIGLIA

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta di baccelli di vaniglia.

Mixare intensamente, quindi aggiungere il cioccolato Opalys.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente, dato che il gel si solidifica rapidamente.

RIPIENO ALL'ALBICOCCA

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente, il gel si solidifica rapidamente.

RIPIENO ALLA NOCCIOLA

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta pura di nocciole. Mixare intensamente.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e utilizzare immediatamente, dato che il gel si solidifica rapidamente.

CONSIGLI Dopo la gelificazione, consigliamo di tagliare le strisce prima di congelarle.

	RIPIENO AL CIOCCOLATO FONDENTE	RIPIENO ALLA VANIGLIA	RIPIENO ALL'ALBICOCCA	RIPIENO ALLA NOCCIOLA
Acqua	1611 g	1580 g	-	1580 g
Acido tartarico	-	2,8 g	-	2,8 g
Citrato di sodio	-	-	11,2 g	-
Gomma Gellan	4,2 g	7 g	11,2 g	5,6 g
Amido di mais	56 g	112 g	84 g	106 g
Zucchero semolato	336 g	224 g	434 g	336 g
Olio di cocco deodorato	148 g	148 g	-	74,2 g
Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar	-	28 g	-	-
Albicocche Flavor cot e Lido in purea 100%	-	-	2260 g	-
Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP medie	-	-	-	700 g
GUANAJA 70%	644 g	-	-	-
OPALYS 33%	-	700 g	-	-
PESO TOTALE	2800 g			

Quattro gusti che
racchiudono
un sapore intenso





③ Montaggio e finitura

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto per brioche neutro e il ripieno (strisce da 9 × 56 cm).

IL GIORNO STESSO

Stendere l'impasto per brioche allo spessore di 4 mm, quindi bucherellarlo abbondantemente per favorire una lievitazione uniforme.

Tagliare 4 rettangoli di 11 × 57 cm.

Disporre i rettangoli di pasta all'interno di stampi in acciaio inox della stessa dimensione precedentemente imburattati o rivestiti con carta forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza a 28°C.

Dopo la lievitazione, adagiare le strisce di ripieno da 9 × 56 cm congelate sui rettangoli di pasta, premendo per distribuirlo in modo uniforme.

Cospargere con (QB decorazione secondo la ricetta)

Cuocere a 145°C per 20 minuti circa.

Dopo il completo raffreddamento, tagliare delle porzioni larghe 4 cm.

QB DECORAZIONE

Ricetta Guanaja 70%

Perline 52% CHOCOLATREE

Ricetta Opalys 33%

Mandorla "Tuono" di Sicilia (precedentemente tostata)

Ricetta nocciola

Granella di nocciole Piemonte IGP (precedentemente tostate)

Ricetta albicocca

Streusel nocciola





Skanditina fruttata

① Brioches naturale neutra

426 g	Uova intere
164 g	Latte intero UHT
875 g	Fior di farina
55 g	Zucchero semolato
55 g	Zucchero invertito
22 g	Sale fino
33 g	Lievito biologico
320 g	Burro disidratato 84%
50 g	Zucchero invertito

2000 g Peso totale

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno termostabile al lampone

11,2 g	Citrato di sodio
5,6 g	Gomma Gellan
42 g	Amido di mais
217 g	Zucchero semolato
1120 g	Lamponi Meeker in purea 100%

1400 g Peso totale

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Preparare in anticipo gli stampi da 37,5 x 28,5 cm.

Scaldare a 90°C, mescolando continuamente.

Versare rapidamente il ripieno negli stampi, dato che la gelificazione avviene molto velocemente.

Scuotere delicatamente la teglia per favorire una distribuzione uniforme del ripieno, quindi conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Dopo la completa gelificazione tagliare dei bastoncini di 1,5 x 12,5 cm.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Montaggio e finitura

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto per brioches neutro e il ripieno al lampone.

IL GIORNO STESSO

Stendere due sfoglie di impasto di circa 57 x 37 cm e 3 mm di spessore, quindi surgelare.

Tirare fuori le sfoglie di impasto dal congelatore, attendere qualche istante per ottenere la consistenza ideale per poterle incidere.

Praticare delle incisioni orizzontali con un cutter, facendo attenzione a non attraversare completamente l'impasto.

Capovolgere le sfoglie in modo che le incisioni siano rivolte verso il basso, quindi ritagliare dei rettangoli di 11 x 10 cm.

Arrotolare come un pain au chocolat, posizionando due bastoncini di ripieno al lampone.

Disporre su una teglia con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza a 28°C.

Dopo la lievitazione, dorare e cuocere a 145°C per circa 16 minuti.

CONSIGLI

Dopo il modellamento, le Skanditine possono essere congelate per un utilizzo successivo.





Skandiccia

① Brioches fiori d'arancio

369 g	Uova intere
142 g	Latte intero UHT
755 g	Fior di farina
47 g	Zucchero semolato
47 g	Zucchero invertito
19 g	Sale fino
29 g	Lievito biologico
276 g	Burro disidratato 84%
43 g	Zucchero invertito
173 g	Acqua di fiori d'arancio bio
1900 g	Peso totale

Impastare la brioche naturale neutra (ricetta p.14).

Aggiungere gradualmente l'acqua di fiori d'arancio.

L'impasto deve ottenere una consistenza morbida e liscia.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Pesare delle porzioni di impasto da 315 g, formare delle palline utilizzando un triangolo, quindi disporle in uno stampo da panettone di 19 cm di diametro e 5,5 cm di altezza, distribuendo uniformemente l'impasto nello stampo.

Lasciar riposare per 12 ore a 4°C.

CONSIGLI

Dopo il bassinage, l'impasto diventa molto morbido; questa consistenza gli conferisce una mollica umida e gradevole al palato.

② Ripieno termostabile al lampone

5,8 g	Citrato di sodio
2,9 g	Gomma Gellan
21,6 g	Amido di mais
112 g	Zucchero semolato
578 g	Lamponi Meeker in purea 100%
720 g	Peso totale

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un contenitore e conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno al lampone a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Sciroppo

220 g	Acqua
280 g	Zucchero semolato
500 g	Peso totale

Portare l'acqua e lo zucchero a ebollizione, quindi conservare a 4°C.

④ Montaggio e finitura

QB Sciroppo
QB Olio di nocciole bio

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto per brioches ai fiori d'arancio, il ripieno al lampone e lo sciroppo.

IL GIORNO STESSO

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza a 28°C.

Dopo la lievitazione, versare un filo d'olio sulle Skandiccia e formare delle cavità con le dita.

Utilizzando una tasca senza bocchetta, farcire ogni Skandiccia con circa 120g di ripieno, distribuendolo in modo irregolare e lasciandolo leggermente fuoriuscire.

Cospargere con pistacchi crudi tritati.

Cuocere a 140°C per 35 minuti circa. Una volta sfornate, spennellare con lo sciroppo.





2

Le ricette

Week-end

Regalate una coccola e offrite
a tutti un momento unico e avvolgente



Skandistock fruttato

① Brioche naturale neutra

255 g	Uova intere
99 g	Latte intero UHT
525 g	Fior di farina
33 g	Zucchero semolato
33 g	Zucchero invertito
13 g	Sale fino
20 g	Lievito biologico
192 g	Burro disidratato 84%
30 g	Zucchero invertito

1200 g Peso totale

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno all'albicocca termostabile

4,8 g	Citrato di sodio
4,8 g	Gomma Gellan
36 g	Amido di mais
186 g	Zucchero semolato
968 g	Albicocche Flavor cot e Lido in purea 100%

1200 g Peso totale

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un contenitore e conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno all'albicocca a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Sciropo [albicocca] fruttato

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e [la frutta in purea 100%], quindi conservare a 4°C.

	ALBICOCCA FLAVOR COT E LIDO		FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		LAMPONE MEEKER		MANGO/FRUTTO DELLA PASSIONE*	
Frutta in purea 100%	485 g	48,5%	485 g	48,5%	485 g	48,5%	321 g/161 g	32,1%/16,1%
Acqua	310 g	31%	310 g	31%	310 g	31%	313 g	31,3%
Zucchero semolato	205 g	20,5%	205 g	20,5%	205 g	20,5%	205 g	20,5%
PESO TOTALE	1000 g							

*MANGO KESAR E ALPHONSO E FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA





④ Montaggio e finitura

QB Sciroppo [albicocca...]
QB Mandorle pelate tritate

3 GIORNI PRIMA

Preparare la brioche naturale neutra.

2 GIORNI PRIMA

Dividere l'impasto in porzioni da 80 g e formare delle palline.

Disporre 5 palline in stampi da 8 × 24 × 7 cm, formando una brioche Nanterre.

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza a 28°C.

Dorare e cuocere a 145°C per circa 40 minuti.

IL GIORNO PRIMA

Preparare il ripieno all'albicocca e lo sciroppo di frutta.

IL GIORNO STESSO

Tagliare delle fette di brioche spesse 2 cm.

Immergere la brioche nello sciroppo tiepido per inzupparla.

Utilizzando una tasca, disporre su ogni fetta circa 50 g di ripieno.

Cospargere con le mandorle tritate precedentemente tostate.

Cuocere a 180°C per circa 15 minuti a valvola aperta.

CONSIGLI

Potete riutilizzare le brioche invendute oppure una brioche fresca, che impiegherà alcuni giorni per essiccarsi.



Skandiroll alla nocciola



① Brioche alla nocciola

198 g	Uova intere
76 g	Latte intero UHT
405 g	Fior di farina
25 g	Zucchero semolato
25 g	Zucchero invertito
10 g	Sale fino
15 g	Lievito biologico
36 g	Acqua
20 g	Zucchero invertito
190 g	Pasta di nocciole Napoli tostatura forte
1000 g	Peso totale

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Aggiungere poco a poco l'acqua.

Incorporare a bassa velocità e in due volte il composto di zucchero invertito e pasta di nocciole.

Aumentare la velocità e impastare fino a quando l'impasto si stacca dai bordi della macchina.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno alla pasta di nocciole termostabile

422 g	Acqua
0,8 g	Acido tartarico
1,5 g	Gomma Gellan
28,5 g	Amido di mais
90 g	Zucchero semolato
20 g	Olio di cocco deodorato
188 g	Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP tostatura media
750 g	Peso totale

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta pura di nocciole.

Mixare intensamente.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un contenitore e conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno alla nocciola a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Montaggio e finitura

QB Nocciole del Piemonte IGP tritate

IL GIORNO PRIMA

Preparare la brioche alla nocciola e il ripieno alla nocciola.

IL GIORNO STESSO

Stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia di circa 60 x 40 cm e 3 mm di spessore.

Distribuire il ripieno alla nocciola sulla sfoglia, quindi arrotolare per ottenere un salsicciotto lungo 60 cm.

Congelare, poi tagliare in sezioni di 3 cm.

Disporre su una teglia rivestita con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore a 28°C.

Una volta lievitato, dorare e cospargere di nocciole tritate.

Cuocere a 145°C per 20 minuti circa.



Skandibun al pistacchio



① Briocche naturale neutra

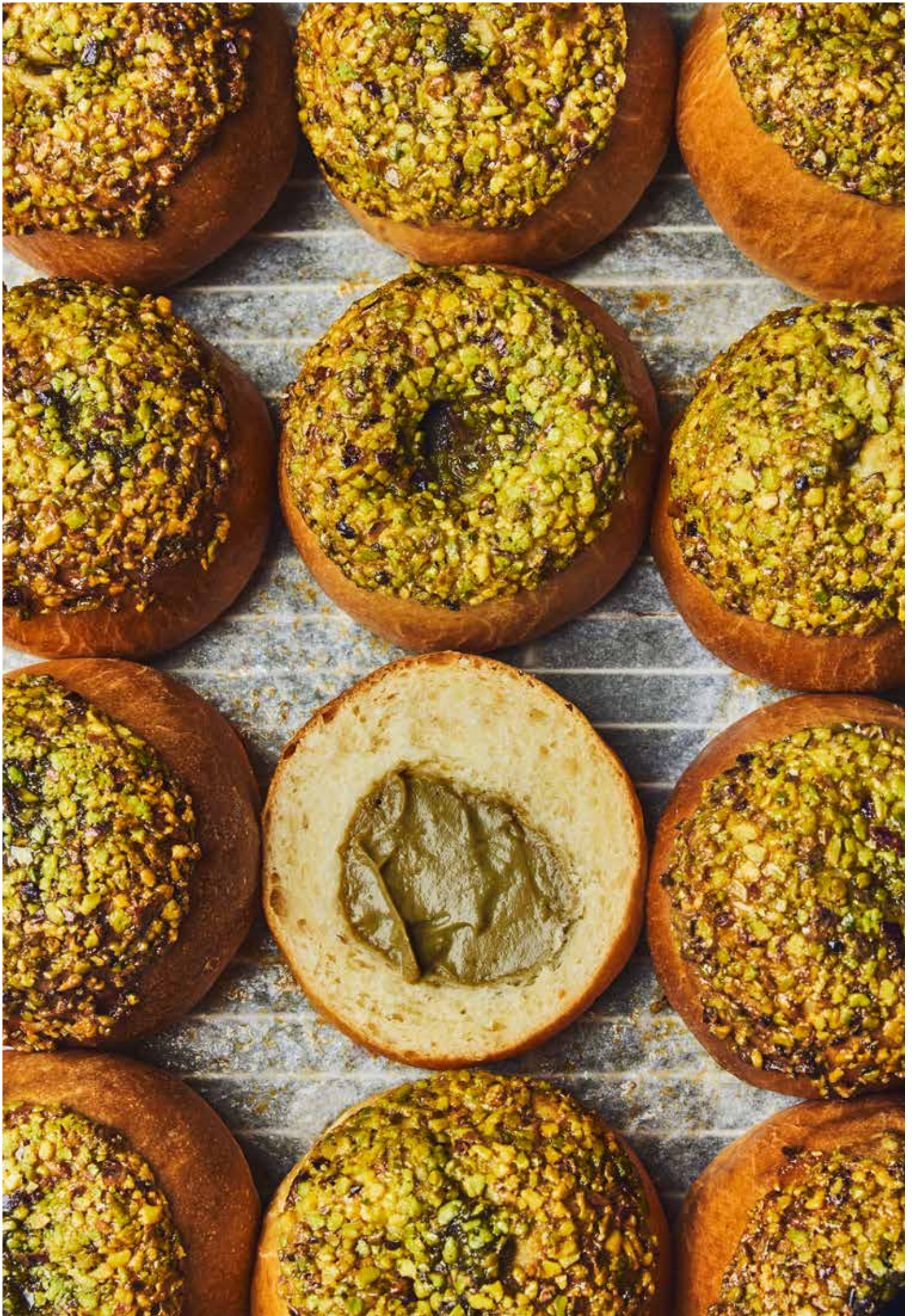
307 g	Uova intere	Impastare il composto base (ricetta p.14).	Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.
118 g	Latte intero UHT		
630 g	Fior di farina	Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.	Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.
39 g	Zucchero semolato		
39 g	Zucchero invertito	Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, affinché si stacchi facilmente dal recipiente.	
16 g	Sale fino		
24 g	Lievito biologico		
231 g	Burro disidratato 84%	La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.	
36 g	Zucchero invertito		
1440 g	Peso totale		

② Ripieno termostabile di pasta pura di pistacchio

419 g	Acqua	Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.	Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un contenitore e conservare a 4°C.
0,7 g	Acido tartarico	Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.	Lasciar gelificare per almeno 2 ore.
1,4 g	Gomma Gellan		
27,4 g	Amido di mais		
108 g	Zucchero semolato	Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta pura di pistacchio.	Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno di pistacchio a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.
19 g	Olio di cocco deodorato		
144 g	Pasta pura di pistacchio di Sicilia	Mixare intensamente.	Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.
720 g	Peso totale		

③ Torrone al pistacchio

18 g	Acqua	In una pentola, scaldare l'acqua, il burro e il glucosio insieme.	Quando il torrone sarà freddo, ritagiarlo nella forma desiderata utilizzando delle fustelle.
89 g	Burro disidratato 84%		
53 g	Glucosio DE35/40	A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina.	
89 g	Zucchero semolato		
1,8 g	Pectina NH	Portare a ebollizione, quindi aggiungere i pistacchi tritati.	
250 g	Pistacchi di Sicilia tritati		
500 g	Peso totale	Distribuire subito questa massa, il più finemente possibile, tra due fogli.	





④ Montaggio e finitura

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto per brioche neutro, il ripieno al pistacchio e il torrone al pistacchio.

IL GIORNO STESSO

Dividere l'impasto in porzioni da 60 g e formare delle palline.

Disporre ogni pallina su una teglia rivestita con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore a 28°C.

Dopo la lievitazione, utilizzando una tasca con bocchetta, farcire ogni pallina con circa 30 g di ripieno al pistacchio.

Dorare, poi adagiare sulle brioche i dischi di torrone del diametro di 9 cm.

Cuocere a 145°C per 16 minuti circa.





3

Le ricette **Firma**

Prodotti d'eccezione
con un margine controllato
che vi distinguono



Skanditwist lampone

① Brioche naturale neutra

255 g Uova intere
99 g Latte intero UHT
525 g Fior di farina
33 g Zucchero semolato
33 g Zucchero invertito
13 g Sale fino
20 g Lievito biologico
192 g Burro disidratato 84%
30 g Zucchero invertito

1200 g Peso totale

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Incorporare lentamente il burro ammorbidito e lo zucchero invertito.

Una volta che l'impasto è omogeneo, aumentare la velocità e impastare fino a renderlo non appiccicoso, affinché si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno termostabile al lampone

7,2 g Citrato di sodio
3,6 g Gomma Gellan
27 g Amido di mais
140 g Zucchero semolato
723 g Lamponi Meeker in purea 100%

900 g Peso totale

Unire il citrato di sodio, la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi mixare per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un contenitore e conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno al lampone a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Sciropo

220 g Acqua
280 g Zucchero semolato

500 g Peso totale

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, quindi mettere da parte a 4°C.

La Babka fruttata,
una versione intensa
e leggera per
un piacere unico





④ Montaggio e finitura

QB Mandorle pelate intere
"Tuono" di Sicilia
QB Sciroppo

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto per brioche neutro, il ripieno al lampone e lo sciroppo.

IL GIORNO STESSO

Stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia di circa 90 x 36 cm e 3 mm di spessore.

CONSIGLI

Per agevolare la lavorazione, è possibile utilizzare una teglia da 60 x 36 cm e una seconda da 30 x 36 cm.

Distribuire il ripieno al lampone sui due terzi della lunghezza, ripiegare il terzo di pasta vuoto e chiudere con l'ultimo terzo ricoperto di ripieno (piegando a portafoglio).

Congelare per poi tagliare 6 strisce da 6 x 30 cm.

Da ogni striscia tagliare delle striscioline di 2 cm, avendo cura di lasciare 1 cm non tagliato, in modo da tenere unite le strisce.

Formare una treccia a 3 capi, quindi formare una pallina.

Disporre in un cerchio di 14 cm di diametro precedentemente rivestito con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza/3 ore a 28°C.

Dopo la lievitazione, dorare e cospargere di mandorle pelate grossolanamente tritate e precedentemente tostate.

Cuocere a 140°C per circa 40 minuti con valvola aperta.

Una volta sfornate, spennellare con lo sciroppo.





Skandiclub

① Brioche al cioccolato

167 g Olio di nocciole bio
56 g Cacao in polvere
280 g SATILIA NOIRE 62%
356 g Uova intere
137 g Latte intero UHT
730 g Fior di farina
46 g Zucchero semolato
46 g Zucchero invertito
18 g Sale fino
28 g Lievito biologico
136 g Acqua

2000 g Peso totale

IL GIORNO PRIMA

Mescolare l'olio di nocciole, il cacao in polvere e il cioccolato fuso. Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente per ottenere una consistenza "pomata".

IL GIORNO STESSO

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Aggiungere poco a poco l'acqua. Incorporare a bassa velocità e in due riprese il composto preparato il giorno prima.

Aumentare la velocità e impastare fino a quando l'impasto si sarà allentato, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno alla nocciola termostabile

1580 g Acqua
2,8 g Acido tartarico
5,6 g Gomma Gellan
106 g Amido di mais
336 g Zucchero semolato
74,2 g Olio di cocco deodorato
700 g Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP tostatura media

2800 g Peso totale

Mescolare l'acqua e l'acido tartarico.

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia sul primo composto, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso e la pasta pura di nocciole.

Mixare intensamente.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) il ripieno in uno stampo di 57 × 37 cm.

Scuotere delicatamente la teglia per favorire una distribuzione uniforme del ripieno, quindi conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Dopo la completa gelificazione, tagliare dei quadrati di 15 × 15 cm.

Congelare i quadrati di ripieno.

CONSIGLI

Riutilizzare gli scarti di ripieno in prodotti che contengono ripieni misti (tipo Skandiroll). È inoltre possibile adattare le quantità utilizzando uno stampo o dei righelli regolabili.

④ Montaggio e finitura

Preparare lo sciroppo a 30°C (ricetta p. 44)

IL GIORNO PRIMA

Preparare l'impasto al cioccolato e il ripieno alla nocciola.

IL GIORNO STESSO

Stendere l'impasto fino a ottenere due sfoglie di circa 60 × 40 cm e 3 mm di spessore.

Lasciar riposare le sfoglie a 4°C, in modo da ottenere una consistenza dell'impasto adatta al taglio.

Su una teglia, tagliare dei quadrati di pasta di 16 × 16 cm e, sull'altra teglia, dei quadrati di 18 × 18 cm.

Al centro dei quadrati più piccoli, disporre il ripieno alle nocciole congelato.

Spennellare il bordo della pasta con albume d'uovo, quindi richiudere con il grande quadrato di pasta, avendo cura di eliminare l'aria all'interno.

Unire le due sfoglie di pasta e rifinire con una fustella quadrata di 16 × 16 cm.

Disporre su una teglia, in stampi da 16 × 16 cm precedentemente imburattati o rivestiti con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezza a 28°C.

Dopo la lievitazione, dorare e cuocere a 140°C per circa 40 minuti.

Una volta sfornate, spennellare con lo sciroppo.









Skandiflow

① Brioche al cioccolato

121 g	Olio di nocciole bio
40,2 g	Cacao in polvere
201 g	SATILIA NOIRE 62%
257 g	Uova intere
98,8 g	Latte intero UHT
526 g	Fior di farina
32,9 g	Zucchero semolato
32,9 g	Zucchero invertito
13,1 g	Sale fino
19,7 g	Lievito biologico
97,8 g	Acqua

1440 g Peso totale

IL GIORNO PRIMA

Mescolare l'olio di nocciole, il cacao in polvere e il cioccolato fuso.

Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente per ottenere una consistenza "pomata".

IL GIORNO STESSO

Impastare il composto base (ricetta p.14).

Aggiungere poco a poco l'acqua.

Incorporare a bassa velocità e in due riprese il composto preparato il giorno prima.

Aumentare la velocità e impastare fino a quando l'impasto si sarà allentato, in modo che si stacchi facilmente dal recipiente.

La temperatura di fine impasto deve essere compresa tra i 24°C e i 26°C.

Lasciar lievitare per 45 minuti in un contenitore, sgonfiare l'impasto e poi conservarlo a 4°C per circa 12 ore, preferibilmente.

Dopo la lievitazione, in base alla consistenza dell'impasto, è possibile eseguire dei giri di pieghe per rafforzarlo.

② Ripieno Guanaja termostabile

0,7 g	Gomma Gellan
22 g	Amido di mais
86 g	Zucchero semolato
38 g	Olio di cocco deodorato
393 g	Acqua
180 g	GUANAJA 70%

720 g Peso totale

Unire la gomma Gellan e l'amido, quindi mescolare bene con lo zucchero semolato per distribuirli uniformemente.

Versare a pioggia nell'acqua, quindi aggiungere l'olio di cocco fuso.

Mixare intensamente, quindi aggiungere la copertura Guanaja.

Scaldare a 90°C mescolando senza fermarsi e versare immediatamente (il gel si solidifica rapidamente) in un

contenitore e conservare a 4°C.

Lasciar gelificare per almeno 2 ore.

Utilizzando un mixer dotato di foglia, mescolare il ripieno di Guanaja a bassa velocità, fino a ottenere una consistenza liscia.

Utilizzare immediatamente o conservare a 4°C.

③ Montaggio e finitura

QB Ground chocolate fondente Ghana
pura origine

IL GIORNO PRIMA

Preparare la brioche al cioccolato e il ripieno di Guanaja.

IL GIORNO STESSO

Dividere l'impasto in porzioni da 60 g e formare delle palline.

Disporre ciascuna pallina in cerchi di 8 cm di diametro e 3,5 cm di altezza, precedentemente imburattati o rivestiti con carta da forno.

Lasciar lievitare per circa 2 ore a 28°C.

Dopo la lievitazione, utilizzando una tasca senza bocchetta, farcire ogni pallina al cioccolato con circa 30 g di ripieno di Guanaja.

Cuocere a 145°C per 16 minuti circa.

Sfornare le brioche, attendere che si intiepidiscano, quindi capovolgerle. Cospargere di ground chocolate in modo che si sciolga delicatamente.

CONSIGLI

Vi consigliamo di lasciare le brioche nei cerchi dopo averle capovolte, in modo che conservino la loro forma.





**Un prodotto
grezzo, dal
gusto intenso
e facile da
utilizzare**



Ground chocolate Ghana

...dalla brioche golosa alla
cioccolata calda pura origine!

Fatevi notare con un Grand cru pura origine Ghana 68%,
finemente grattugiato e pronto all'uso. Aromi intensi e una
consistenza cremosa conferita dal burro di cacao.
Un invito alla creatività!



Gli Indispensabili

dei ricettari d'ispirazione

Gelato

Ciocolateria

Viennoiserie, pasticceria
e panetteria

#1 SkandiTime



Scoprite la collezione
GLI INDISPENSABILI,
una serie di ricettari tematici pensati
per il vostro mestiere.



Il mio
stock

Skandi Time



VALRHONA



- Confection 80%
- Guanaja 70%
- Satilia noire 62%
- Opalys 33%
- Cacao in polvere
- Ground chocolate Ghana 68%



- Gomma Gellan
- Zucchero invertito (Cremesucro)
- Glucosio DE35/40
- Pectina NH
- Olio di cocco deodorato (grasso di cocco)
- Citrato di sodio
- Acido tartarico



NOROHY

- Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar
- Acqua di fiori d'arancio bio



adamance

**Refrigerato o surgelato
- Senza zucchero -**

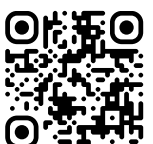
- Lamponi Meeker in purea
- Albicocche Flavor cot e Lido in purea
- Fragola Cléry e Charlotte in purea
- Mango Kesar e Alphonso in purea
- Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea



- Pasta pura di pistacchio di Sicilia
- Pasta pura di nocciola Piemonte IGP
- Pasta pura di nocciole Napoli
- Nocciole del Piemonte IGP
- Granella di nocciole del Piemonte IGP
- Mandorla "Tuono" di Sicilia 34/36
- Olio di nocciole bio

chocolatree

Ordini:
www.valrhona-selection.it





VALRHONA SELECTION

UN GRUPPO DI MARCHI IMPEGNATI



Noi di Valrhona Selection, riuniamo i marchi leader impegnati in un approccio responsabile come **Valrhona, Sosa, Chocolatree, Norohy, Adamance e Pariani** al fine di proporvi un'offerta diversificata che soddisfi le vostre esigenze. Questi marchi sono tutti spinti dallo stesso desiderio di rendere il loro sviluppo parte di un progetto comune e sostenibile. Per questo, si impegnano in modo concreto attraverso azioni volte a preparare un futuro migliore rispettando la natura e le persone.



La forza di Valrhona sta nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. Questo legame che forgiamo ogni giorno consente ai coltivatori di cacao di vivere meglio con la loro professione, e ai nostri clienti di muoversi verso una creatività più impegnata, grazie ai prodotti e ai servizi che vi offriamo.



Noi di Sosa ingredients reinventiamo la gastronomia per adattarla ai tempi. Accompagnati dai più grandi chef, sviluppiamo ingredienti: texturizzanti, liofilizzati, croccanti, frutta secca e candida... Prodotti sempre più innovativi e d'ispirazione, affinché le vostre creazioni siano un delizioso connubio di modernità ed emozione.



Perché prima si mangia con gli occhi... quindi, fatevi notare! Aggiungete un tocco festoso e originale alle vostre creazioni culinarie con gli stampi e le decorazioni in cioccolato Valrhona, e con colori naturali al 100%. Aggiungete un tocco festoso e originale alle ricette di fine anno con gli stampi e le decorazioni in cioccolato Valrhona, e con colori naturali al 100%. Il nostro obiettivo? Essere i vostri alleati per un tocco finale su misura!



www.valrhona-selection.it



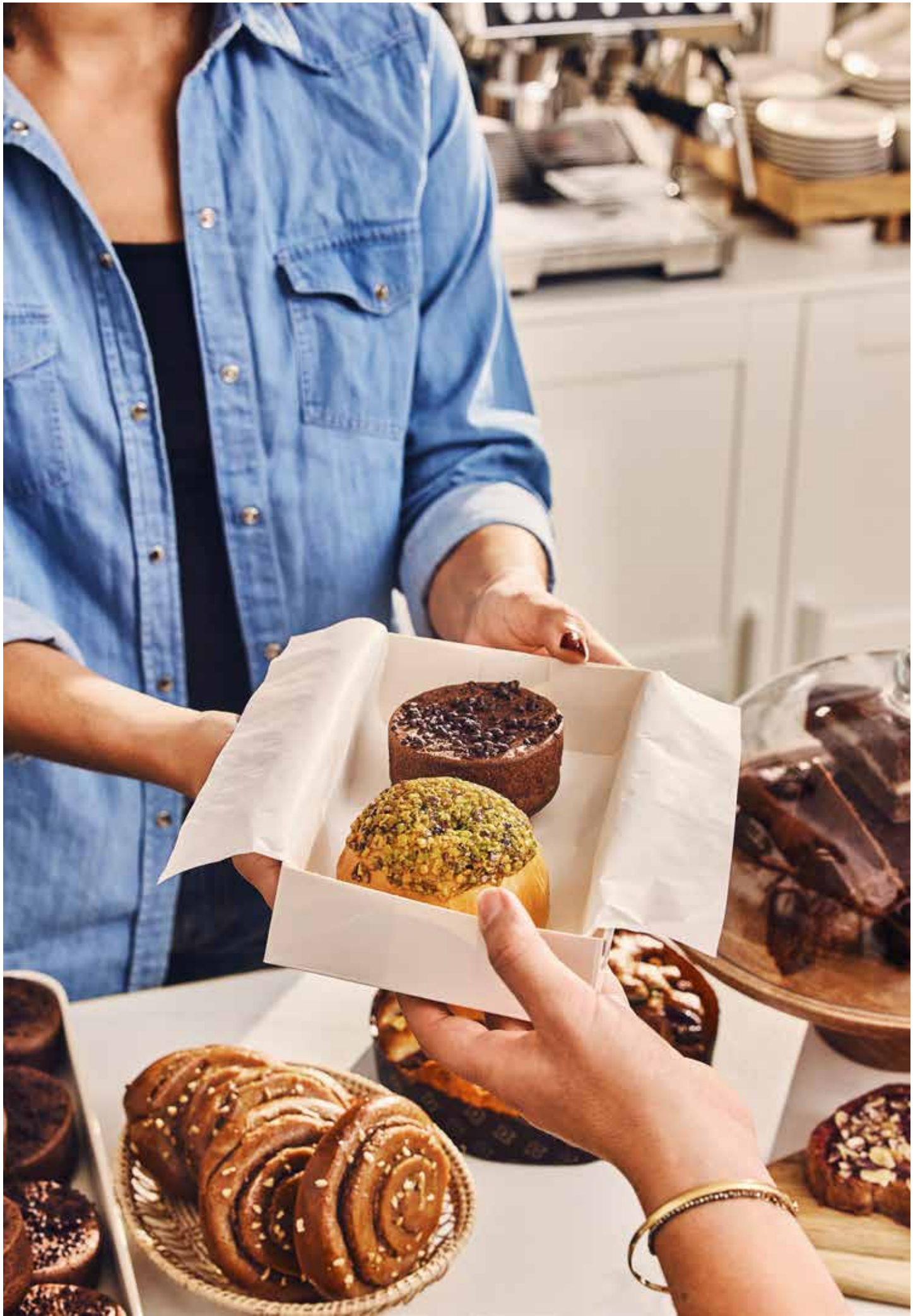
La missione di Norohy è quella di dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano con la vaniglia, lungo l'intera catena del valore. Lavoriamo quotidianamente per difendere usi della vaniglia più equi e responsabili e per una filiera più trasparente. Garantiamo così una tracciabilità ottimale del prodotto per soluzioni aromatiche naturali, deliziose e responsabili.

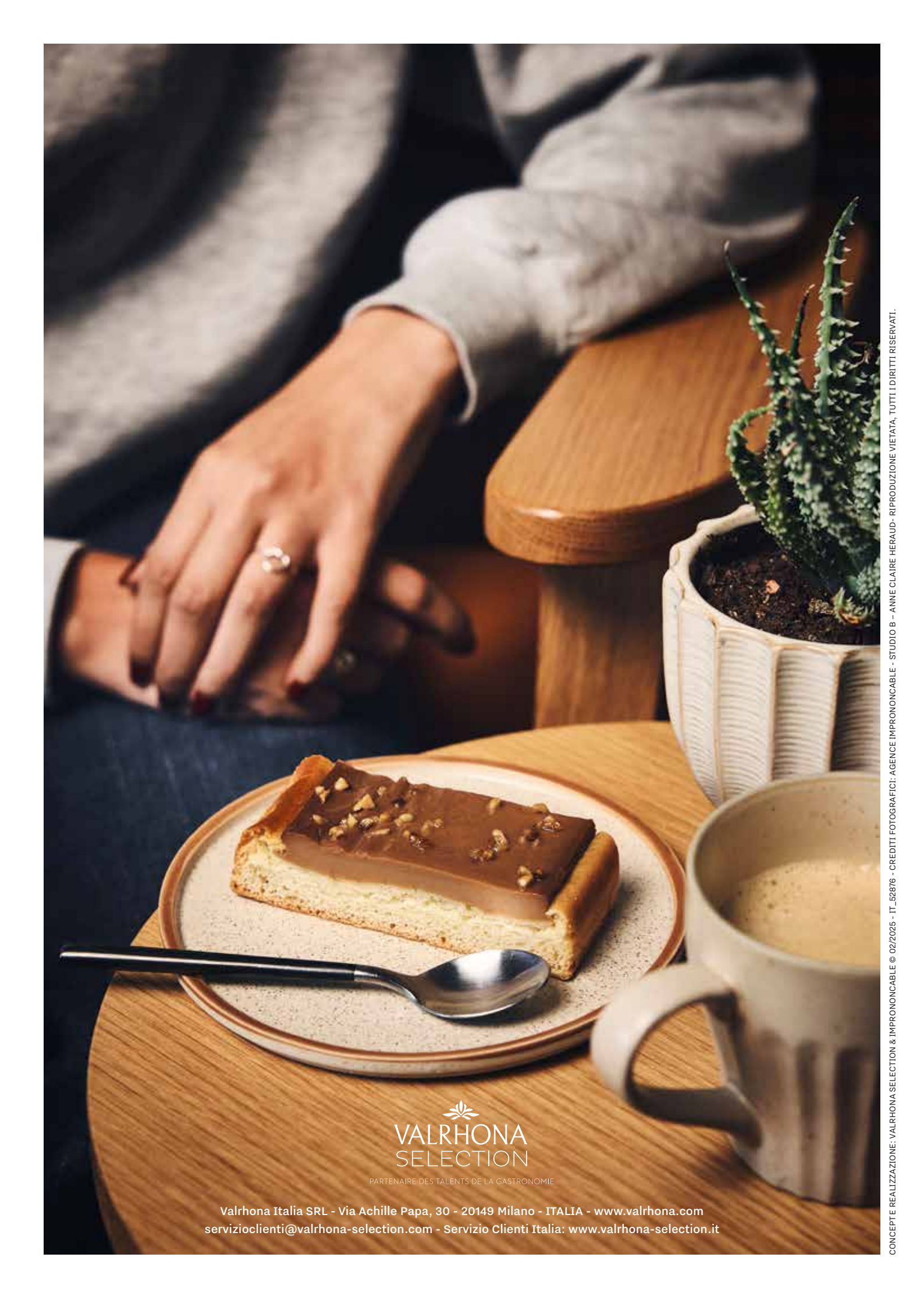


La nostra frutta in purea, senza zuccheri aggiunti e senza additivi, 100% tracciata, rispetta il gusto della frutta matura tanto quanto la natura e le persone che ci lavorano in agroecologia. In modo che gli artigiani impegnati possano parlare ai loro clienti della frutta che utilizzano.



È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni! L'azienda, fondata nel 2010, propone frutta secca selezionata tra le migliori varietà del territorio italiano, come la Nocciola Piemonte I.G.P. e il pistacchio verde di Bronte D.O.P., e declinata in tutte le sue forme: intera, in polvere, tritata, olio biologico, pasta pura, crema, ecc. Tutti i produttori operano nel rispetto dell'esigente carta "Filiera PARIANI", ancora più restrittiva rispetto al disciplinare dell'I.G.P., che garantisce la più alta qualità delle materie prime.





VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Valrhona Italia SRL - Via Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA - www.valrhona.com
servizioclienti@valrhona-selection.com - Servizio Clienti Italia: www.valrhona-selection.it