

# GLI INDISPENSABILI

PRODOTTI | UTILIZZI | RICETTE



*dolci da forno*  
—  
*pasticceria*  
*panetteria*

  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

# GLI INDISPENSABILI

*dolci da forno  
pasticceria panetteria*

  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



*dolci da forno*  
—  
*pasticceria*  
*panetteria*

# Editoriale



## CARI PARTNER, QUESTO RICETTARIO È INDISPENSABILE PER VOI!

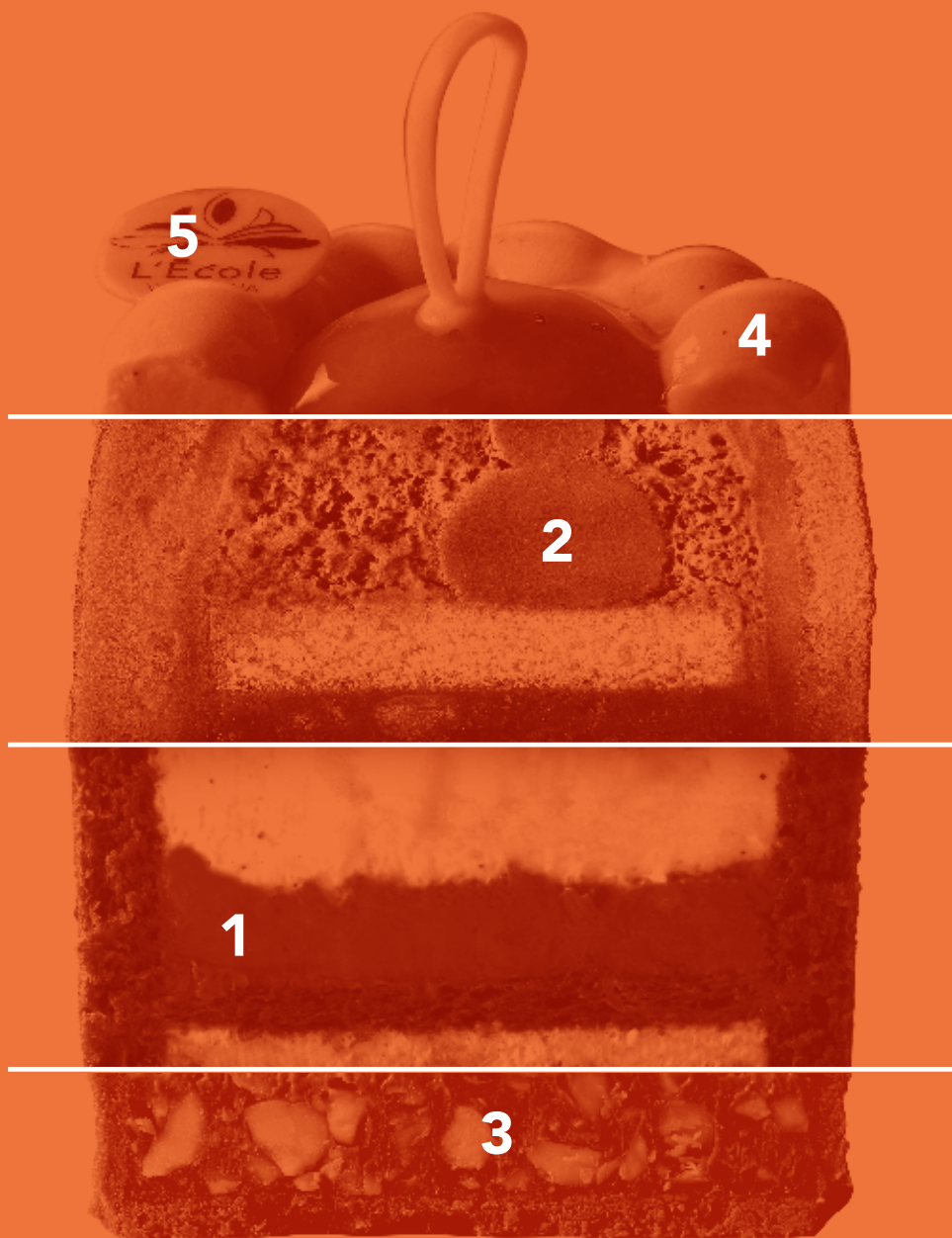
Ogni ricetta presente in questo libretto è stata rigorosamente selezionata all'interno delle Maison Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance, Pariani) per proporvi i prodotti più interessanti e garantirvi dolci da forno e prodotti di pasticceria-panetteria di successo.

Ci auguriamo che questo ricettario diventi indispensabile nel vostro laboratorio e che possa affiancarvi al meglio nelle vostre creazioni.

Troverete una prima parte tecnica con una selezione di prodotti e dei loro utilizzi, e poi alcune ricette base, dalle più semplici alle più creative, fino alle ricette finite. Scoprite con questo ricettario come utilizzare alcuni ingredienti in maniera innovativa!

Una raccolta di oltre cento ricette, consigli e la possibilità di proseguire e rafforzare le vostre conoscenze formative all'interno dell'École Valrhona.

*A presto!*



6

7

8

# Sommario

## 1 —

### **Aggiungere gusto**

P.6

Una gamma di sapori ricchi e intensi per dare vita alle vostre idee più belle.

## 2 —

### **Guarnire**

P.24

Pepite, bastoncini o perle: resistono tutti perfettamente alla cottura!

## 3 —

### **Texturizzare**

P.30

In fogli o in polvere, scoprite la nostra gamma di agenti gelificanti e come usarli!

## 4 —

### **Glassare**

P. 38

Le vostre glasse meritano la perfezione assoluta.

## 5 —

### **Decorare**

P. 42

Aggiungete quel piccolo tocco in più. Decorazioni da applicare, da cospargere, sublimare le vostre creazioni!

## 6 —

### **Ricette di base**

P. 52

(Ri)scoprite le basi e date libero sfogo alla vostra immaginazione!

## 7 —

### **Ricette di merende e viennoiserie**

P.74

Ricette golose per colazione e merenda.

## 8 —

### **Ricette per pasticceria e panetteria**

P.116

I grandi classici della pasticceria che si trovano in tutti i dolci da forno e da panetteria!

01 —

## AGGIUNGERE GUSTO

Una gamma di sapori ricchi  
e intensi per dare vita  
alle vostre idee più belle.

P.8



COPERTURE

P.12



PRALINATI

P.16



PASTE PURE

P.18



VANIGLIA

P.20

ACQUA  
DI FIORI  
D'ARANCIO

P.20

PASTA  
DI CHICCHI  
DI CAFFÈ

P.22

FRUTTA  
IN PUREA

*Date personalità  
alle vostre creazioni*

# Coperture



VALRHONA

*Molto versatile negli  
aspetti tecnici!*



**La potenza di un cioccolato  
fondente al 70% dal profilo  
aromatico equilibrato,  
tostato e amaro**

*che piacerà a tutti.*

## **GUANAJA 70%**

Il cioccolato più iconico di Valrhona che potete valorizzare con i vostri clienti.

Tutto il savoir-faire di Valrhona nell'arte dell'assemblaggio! Dalla fermentazione fino al concaggio, ogni tappa è un esercizio di precisione per raggiungere il gusto costante e singolare di Guanaja: l'amarezza e l'eleganza.

## **CON COSA ABBINARLO?**

FRUTTA SECCA

FRUTTI ROSSI

FAVA TONKA

CARAMELLO AL BURRO SALATO

ZENZERO

*Indispensabile nella  
vostra gamma!*



**L'ultra golosità del latte  
al gusto di caramello salato!**

## **CARAMÉLIA 36%**

Cioccolato a base di latte scremato caramellato che offre **una cremosità eccezionale!**

## **CON COSA ABBINARLO?**

AGRUMI

SPEZIE

*Un cioccolato che si rivelerà pienamente con  
l'acidità degli agrumi o l'esotismo delle spezie.*

# Ciocolati senza burro di cacao aggiunto



**GHANA** (Grigliato e Speziato)  
**ECUADOR** (Amaro e Vegetale)  
**REPUBBLICA DOMINICANA** (Frutti Maturi)  
**MADAGASCAR** (Acido e Fruttato)

## CONFECTION 80%

**4 Ciocolati di Pura Origine con profili aromatici tipici.**

Solo 2 ingredienti:

80% di fave di cacao di pura origine e 20% di zucchero.

Ideali per ganache, creme pasticcere, mousse, biscotti, soufflé, gelati.



Per saperne di più sui nostri partner e sulle azioni sociali e ambientali, date un'occhiata al sito [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)



**EXTRA AMER 67%**

**EXTRA NOIR 53%**

## EXTRA AMER

**Ciocolati fondenti dal gusto intenso di cacao.**

Un profilo aromatico rotondo e di frutta secca tostata.

Ideale per ripieni ricchi di gusto di cioccolato.

## CON COSA ABBINARLI?

FRUTTA SECCA

SPEZIE

*Ottima resistenza alla cottura*

P125 CŒUR DE GUANAJA

*Il primo concentrato di cioccolato  
fondente al mondo!*



**Il cioccolato ideale per  
la realizzazione delle vostre  
creme pasticcere al cioccolato**

**Una percentuale  
eccezionalmente bassa  
di burro di cacao**

Questo basso contenuto di burro di cacao vi  
permetterà di ottenere consistenze più morbide!

#### CON COSA ABBINARLO?

MENTA FRESCA

FICO

CASTAGNA

FRUTTI ROSSI

PEPE FRUTTATO

ZENZERO

MIELE DI CASTAGNO

PERA

NOCCIOLA

FAVA TONKA

**Un gusto intenso di cioccolato**

Proveniente dallo stesso assemblaggio  
di cacao fini di Guanaja, P125 ha una **potenza  
aromatica rafforzata da una maggiore quantità  
di materia secca di cacao.**



FRÉDÉRIC BAU

*Maestro pasticcere  
esploratore della  
Maison Valrhona*

“ P125 Cœur de Guanaja è stato  
e resterà una rivoluzione tecnica  
nel nostro mestiere! ”

Scoprite l'intera **gamma di coperture** insieme al  
vostro rappresentante commerciale o accedete  
al sito [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



**Grazie al suo basso contenuto  
di burro di cacao e zucchero  
e al suo alto contenuto di fibre,**  
sarà il vostro miglior alleato per  
realizzare ricette responsabili.



*Lo  
sapevate?*

Perché Cœur de Guanaja si chiama  
anche P125?

Quando è stato commercializzato in Giappone,  
è stato percepito più potente di Guanaja  
del 25% ed è stato ribattezzato P125.

P = Potenza

100 = L'intensità aromatica di Guanaja

25 = 25% più intenso di Guanaja



**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



*Hukambi 53%*

GAMMA OMBRÉE, SFIDATE L'IGNOTO

Il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata che unisce la golosità del latte alla potenza del cacao del Brasile. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.

PER SCOPRIRE HUKAMBI, VISITATE IL SITO VALRHONA.COM  
O CONTATTATECI AL +39 02317336

Certificazione



Corporation

# Come vengono prodotti i pralinati?

## FRUTTATO

Fin dall'inizio della cottura, la frutta secca e lo zucchero vengono versati nel calderone per essere cucinati insieme. Questa cottura artigianale, chiamata "sablage" (sabbiatura), **conferisce alla gamma dei pralinati fruttati Valrhona tutta l'intensità e l'eleganza delle note calde e piene della frutta secca.**

## CARAMELLATO

Un caramello autentico è realizzato in un calderone di rame. Dopo un'accurata torrefazione viene incorporata la frutta secca. La miscela viene raffreddata su un tavolo per essere poi tritata e raffinata. **Questo processo è la firma dei pralinati Valrhona da 90 anni e permette di ottenere pralinati perfettamente caramellati.**

## GREZZO

Il pralinato grezzo è un pralinato fruttato. Viene realizzato senza alcuna fase di cottura dello zucchero. Una miscela di frutta secca tostata e zucchero a velo macinato grossolanamente, dalla **consistenza granulosa e dal sapore delizioso.**

## PRALINATO

## FRUTTATO



## FRUTTA SECCA VERDE

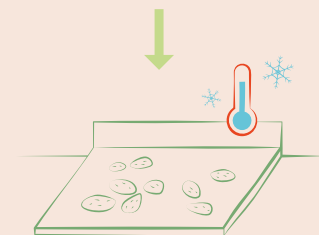
+

ACQUA + ZUCCHERO



## SABLAGE

## DELLA FRUTTA SECCA



## RAFFREDDAMENTO

## SU UN TAVOLO

PRALINATO

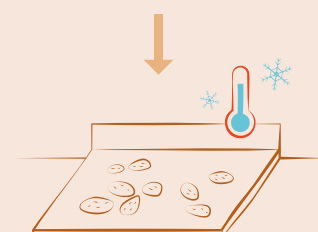
CAMELLATO

PRALINATO

GREZZO

CAMELLIZZAZIONE  
DELLO ZUCCHERO

FRUTTA SECCA TOSTATA

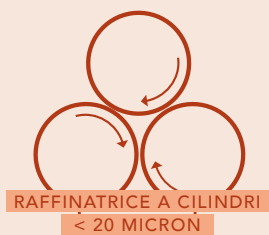
RAFFREDDAMENTO  
SU UN TAVOLO

FRANTUMAZIONE



PRE-MACINAZIONE

PRE-MACINAZIONE



MACINAZIONE LISCIA

AGGIUNTA DI  
ZUCCHERO A VELOOMOGENEIZZAZIONE  
DEL PRALINATO

# I pralinati



VALRHONA

## Pralinati il più possibile vicini al gusto del frutto



*Una cottura croccante!*

### I PRALINATI FRUTTATI

#### GLI INEDITI:

1. PASTA DI ARACHIDI 70%
2. MANDORLA 55% COCCO 12,5%
3. PECAN 50%
4. PISTACCHIO 42%

#### I CLASSICI:

5. MANDORLA NOCCIOLA 50%
6. MANDORLA NOCCIOLA 50% CROCCANTE

### I PRALINATI CAMELLATI

7. NOCCIOLA 50%
8. MANDORLA NOCCIOLA 50%

### IL PRALINATO GREZZO

9. MANDORLA NOCCIOLA 50% GREZZO

## Pralinati al gusto intenso di caramello



*Lo stesso processo di fabbricazione da oltre 90 anni!*

## Un pralinato puro dal gusto autentico



### Il "tipo Gianduja"

Il Gianduja è una miscela di **nocciole tostate, fave di cacao e zucchero** concata per diverse ore e poi finemente macinata.

**NOCCIOLA LATTE 35%**  
**NOCCIOLA FONDENTE 34%**



Consultate il nostro catalogo per scoprire l'intensità (tostato o cottura al caramello) dei vostri pralinati preferiti!



CONFEZIONAMENTO  
SECCHIO DA 5 KG



Ritrovate l'intera gamma di pralinati presso il vostro rappresentante commerciale o su [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



# Le paste pure

Sosa

SOSA

PARIANI

## Aggiungete alle vostre ricette il gusto intenso della frutta secca grezza!

Un profilo aromatico ottimale e un gusto più pronunciato grazie a una tostatura controllata!

Frutta secca trasformata in una pasta fine da utilizzare direttamente nelle vostre preparazioni!

*Intensifica il gusto e il colore!*



*Il gusto dell'impegno*

- 100% naturali e golose
- Senza zuccheri aggiunti
- Consistenza liscia e facile da lavorare
- Senza conservanti, senza emulsionanti, senza stabilizzanti e senza aromi

## Le migliori varietà di frutta secca per paste pure eccezionali!



PARIANI

*Frutta secca italiana di origine certificata*

1. PASTA DI PISTACCHI ALTRE ORIGINI
2. PASTA DI PISTACCHIO DI ORIGINE SICILIA
3. PASTA DI NOCCIOLA IGP PIEMONTE
4. PASTA DI MANDORLE ORIGINE SICILIA

Sosa

SOSA

5. PASTA PURA DI NOCI PECAN
6. PASTA PURA DI SESAMO NERO
7. PASTA PURA DI NOCI
8. PASTA PURA DI NOCI DI MACADAMIA
9. PASTA PURA DI ARACHIDI

*Gusti originali per distinguervi*



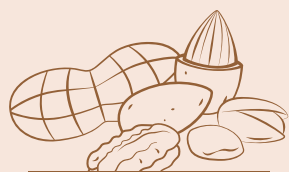
Consultate il nostro catalogo per scoprire l'intensità della tostatura (leggera, media)



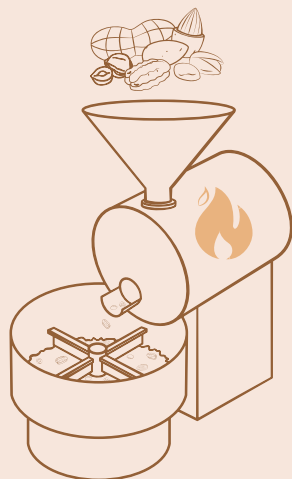
CONFEZIONAMENTO  
SECCHIO 1 KG, 3 KG O 5 KG



Scoprite l'intera gamma di frutta secca, insieme al vostro rappresentante commerciale o accedete al sito [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



FRUTTA SECCA



RAFFREDDAMENTO  
A TEMPERATURA  
AMBIENTE



MACINAZIONE

*Come vengono  
prodotte  
le paste pure?*

#### UNA TOSTATURA CONTROLLATA

- Un processo di tostatura adattato al frutto e alle sue dimensioni
- Tostatura uniforme grazie al tamburo riscaldante in costante rotazione
- Consente di sviluppare un profilo aromatico ottimale e di ottenere un gusto più pronunciato
- Apporta diverse sfumature di colore

Realizziamo una macinatura **inferiore a 20 micron** per ottenere una consistenza liscia e fluida.

# Vaniglia

N

NOROHY

## 1 I BACCELLI

### 3 origini di baccelli 3 profili aromatici eccezionali

- Vaniglia bio del Madagascar
- Vaniglia di Tahiti
- Vaniglia del Messico

*Una vaniglia  
responsabile e  
di alta qualità*



  
*Il gusto  
dell'impegno*

PRODOTTI TRACCIATI

DAL PRODUTTORE FINO A VOI!

## 2 TADOKA

### In un solo gesto, aggiungete la giusta dose di vaniglia dalle note boisé, floreali e di anice.

La combinazione perfetta di 2 origini  
(Madagascar e Papua Nuova Guinea)  
per il giusto equilibrio aromatico.



## 4 LA POLVERE

### Baccelli di vaniglia finemente macinati non esausti



## 3 L'ESTRATTO

### In un unico gesto, tutta la complessità aromatica dei baccelli di vaniglia

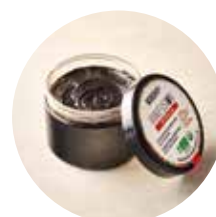
- Una composizione naturale al 100%
- Un contenuto di vanillina garantito
- Un food cost controllato



## 5 LA PASTA E LA PERLA

### Non grattate più, dosate!

- Il profilo aromatico di un baccello
- La fusione di tutti i componenti  
del baccello di vaniglia
- 2 origini: Madagascar e  
Tahitensis Papua,  
Nuova Guinea



## 5 prodotti dedicati alla vaniglia per tutti gli utilizzi



**NOROHY**



## PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO

**Il carattere fruttato e tostato del caffè 100% arabica Moka Guji con un solo gesto!**

- Veri chicchi di caffè macinati
- La complessità aromatica di un'infusione di chicchi di caffè
- Senza aromi, additivi né esaltatori di sapidità
- Certificazione biologica e commercio equo e solidale



RITROVATE QUESTO PRODOTTO

NELLA RICETTA A

P.125

## ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO

**Fiori d'arancio amaro bio meticolosamente distillati, per note di agrumi e fiori bianchi**

- Fiori d'arancio Bio, selezionati nella regione di Cap Bon in Tunisia
- Una percentuale di essenza elevata garantita all'imbottigliamento
- Un gusto intenso in applicazione



RITROVATE QUESTO PRODOTTO

NELLA RICETTA A

P.82



Ritrovate l'intera gamma di prodotti Norohy presso il vostro rappresentante commerciale o su [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)

NOROHY

COLEZIONE  
**SAPORI  
DAL MONDO**



# Frutta in purea

ADAMANCE

## Scoprite un nuovo utilizzo della frutta in purea in panetteria e pasticceria!

**Libri di ricette per ispirarvi.** Un'intensità fruttata che vi sorprenderà, bei colori e consistenze, nuove tecniche da combinare.

### I Fondamentali

E SE RENDESSIMO PIÙ INTENSO IL GUSTO DELLA FRUTTA NELLE VOSTRE APPLICAZIONI?



Ricette di base innovative, per ottenere un'intensità della frutta sorprendente e conquistare i vostri clienti. Un ricettario con applicazioni meno zuccherate e perfettamente bilanciate per ogni frutto.

### I dolci da viaggio alla frutta

E SE FACESSIMO QUALCOSA DI DIVERSO DAI CAKE AL LIMONE?



Cake tutta frutta, cake con inserto, cake a strati, tigré alla frutta o dolce basco. Esplorate nuove tecniche e ricette e rivoluzionate i vostri dolci da viaggio alla frutta.



Scarica i nostri libretti di ricette!

# Frutta in purea

senza zuccheri aggiunti e senza additivi,  
per artigiani impegnati.



**RISPETTO PER LE PERSONE  
E PER LA TERRA**  
Frutta in purea da  
lavorare con orgoglio



**FRUTTA 100% TRACCIATA  
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



1KG : 42893



1KG : 43759



1KG : 41186  
5KG : 32368  
10KG : 50088



1KG : 41194  
5KG : 48593



1KG : 41196  
5KG : 36790



1KG : 41197



1KG : 43005



1KG : 41185  
5KG : 32367



1KG : 43473  
5KG : 43474  
10KG : 43475



1KG : 41187  
5KG : 32365



1KG : 41188  
5KG : 32366  
10KG : 50090



1KG : 43758



1KG : 41195  
5KG : 48594



1KG : 41184  
5KG : 32361



1KG : 41190  
5KG : 32362



1KG : 41191  
5KG : 32363



1KG : 36789  
5KG : 36791



1KG : 43351  
5KG : 43476  
10KG : 44973



1KG : 41189  
5KG : 32371  
10KG : 50098



1KG : 41183  
5KG : 32369



1KG : 45616



*Il gusto  
dell'impegno*

PRODOTTI TRACCIATI

DAL PRODUTTORE FINO A VOI!

**CONFEZIONAMENTO:** CARTONE DA 4 VASCHETTE DA 1 KG /  
CARTONE DA 2 SECCHII DA 5 KG / CARTONE DI 1 SECCHIO DA 10 KG

# 02— GUARNIRE

Pepite, bastoncini o perle:  
resistono tutti perfettamente  
alla cottura!

P.26



**BASTONCINI  
PETITS PAINS**

P.28



**PEPITE E  
PERLE**

*La soluzione  
ideale per i vostri  
pain au chocolat*

# Bastoncini petits pains



VALRHONA

BASTONCINI PETITS PAINS

*8 cm*

**Il bastoncino ideale per il pain au chocolat!**

5,5 g



BASTONCINI PETITS  
PAINS FONDENTI 55%

- Un'alta percentuale di cacao (55%) con un potente gusto di cacao e note rotonde e golose di cioccolato
- Un cioccolato che resiste perfettamente alla cottura e si scioglie in bocca

3,2 g



BASTONCINI PETITS PAINS  
FONDENTI 48%

- Una percentuale di cacao equilibrata (48%) con potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia
- 2 formati diversi per rispondere alle vostre esigenze
- Un cioccolato che resiste perfettamente alla cottura

5,3 g



BASTONCINI PETITS PAINS FONDENTI 48%

*36 cm*

**Il formato ideale per realizzare maxi o mini viennoiserie!**



- Una percentuale di cacao equilibrata (48%) per conquistare il maggior numero di persone possibile con potenti note di cacao ed estratto naturale di vaniglia
- Formato ideale per mini o maxi viennoiserie
- Un cioccolato che resiste perfettamente alla cottura

## Una gamma di bastoncini petits pains per i vostri pain au chocolat!

1

12062

**BASTONCINI PETITS  
PAINS FONDENTI 48%**

 Bastoncino estruso  
3,2 g - 8 cm

3

12789

**BASTONCINI PETITS  
PAINS FONDENTI 55%**

 Bastoncino modellato  
5,5 g - 8 cm

2

12061

**BASTONCINI PETITS  
PAINS FONDENTI 48%**

 Bastoncino estruso  
5,3 g - 8 cm

4

12087

**BASTONCINI PETITS  
PAINS FONDENTI 48%**

 Bastoncino estruso  
15,4 g - 36 cm


# Pepite e perle



VALRHONA

**3 forme e 3 colori  
per le vostre inclusioni di cioccolato.**



PERLE RIPIENE



CHIPS



PEPITE



PERLE RIPIENE

CIOCCOLATO

FONDENTE 55%

**Stabili in cottura,  
con un sapore audace  
di cioccolato e una  
consistenza fondente.**

Conserva una bella  
forma rotonda  
durante la cottura.



CHIPS

FONDENTI 60%

**Un'alta percentuale  
di cacao (60%) con  
potenti note di cacao  
e vaniglia.**



PEPITE

FONDENTI 52%

**Una percentuale  
di cacao equilibrata  
con potenti note  
di cacao ed estratto  
naturale di vaniglia.**



PEPITE

AL LATTE 32%

**Un profilo aromatico  
equilibrato  
punteggiato da  
leggere note  
caramellate.**



PEPITE

BIANCHE 24%

**Una ricetta di pepite  
bianche create con  
cioccolato bianco con  
dolci note di vaniglia.**





## *Avete pensato alle inclusioni Inspiration?*

**Una consistenza unica  
dal gusto e dal colore  
intenso di frutta**

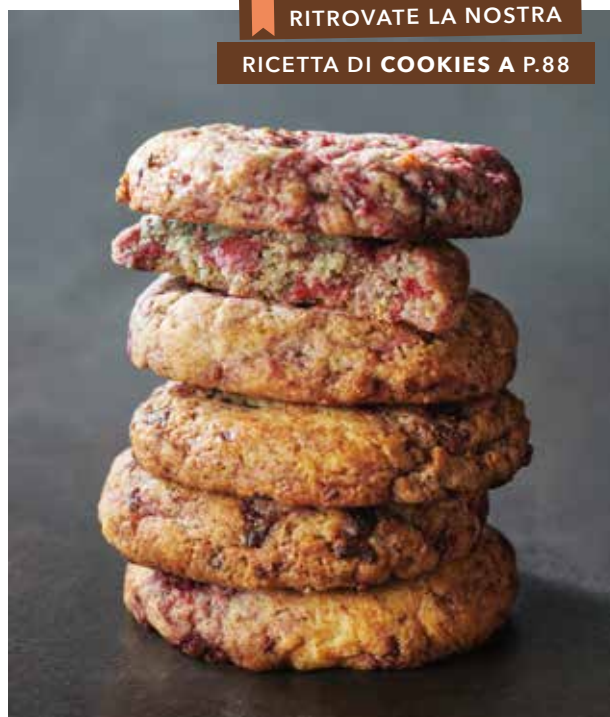
“

Nella mia ricetta di cookies al lampone ho sostituito le petite di cioccolato con dei pezzetti di Inspiration Lampone.

Durante la cottura, la caramellizzazione della frutta in polvere apporta molta golosità!

”

RITROVATE LA NOSTRA  
RICETTA DI COOKIES A P.88



*Una gamma  
di 5 coperture  
di frutta!*

INSPIRATION MANDORLA - 14029  
INSPIRATION FRAGOLA - 1123231  
INSPIRATION PASSIONE - 15390  
INSPIRATION LAMPONE - 1123234  
INSPIRATION YUZU - 19998

  
*Il gusto dell'impegno*

SENZA CONSERVANTI,  
SENZA AGGIUNTA DI COLORANTI  
O DI AROMI ARTIFICIALI

La prima copertura di frutta  
dal gusto e dal colore 100% naturali

# 03— TEXTURIZZARE

In fogli o in polvere, scoprite  
la nostra gamma di agenti  
gelificanti e come usarli!

P.32

**GELATINA**

P.34

**GELCREM**

P.36

**ALTRI  
GELIFICANTI**

*Gelificare,  
aggiungere pectina,  
fissare, stabilizzare...  
A voi la scelta!*

# Le gelatine

Sosa

SOSA

## Le nostre gelatine in polvere e in fogli

Per preparare mousse, cremosi, marshmallow...



### Le polveri

Consentono gelificazione e congelamento ottimi.  
Più igieniche ed economiche rispetto alla gelatina in fogli.



48655-45482

**GELATINA BOVINA  
220 BLOOM**

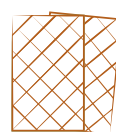
750 g - 3,5 Kg



37859

**GELATINA SUINA  
220 BLOOM**

(gelatina calda in  
polvere)  
500 g



### I fogli

Consentono gelificazione e congelamento ottimi.



41441

**FOGLI DI GELATINA  
ARGENTO  
180 BLOOM**

2 kg

48646

**FOGLI DI GELATINA  
DORATA  
230 BLOOM**

2 kg



*Lo sapevate?*

Il grado Bloom o indice Bloom è un numero che esprime la forza o resistenza di una gelatina, di un gel o di una massa di gelatina. Maggiore è il grado Bloom, maggiore è il potere gelificante della gelatina.



Tutte le ricette dell'École Valrhona che trovate in tutti i nostri ricettari sono realizzate con **gelatina bovina in polvere 220 Bloom**, idratata con cinque volte il suo peso in acqua.



Scoprite tutta la **gamma dei texturizzanti** presso il vostro rappresentante commerciale o su [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)

# Come sostituire facilmente la gelatina?

2.  
La mia nuova  
gelatina

1.  
La mia gelatina  
attuale

|                                     | 160 Bloom | 170 Bloom | 180 Bloom     | 190 Bloom | 200 Bloom | 210 Bloom | 220 Bloom     | 230 Bloom     | 240 Bloom | 250 Bloom |
|-------------------------------------|-----------|-----------|---------------|-----------|-----------|-----------|---------------|---------------|-----------|-----------|
| Gelatina bovina 220 Bloom           | 0,73      | 0,77      | 0,82          | 0,86      | 0,91      | 0,95      | Peso identico | 1,05          | 1,09      | 1,14      |
| Gelatina suina 220 Bloom            | 0,73      | 0,77      | 0,82          | 0,86      | 0,91      | 0,95      | Peso identico | 1,05          | 1,09      | 1,14      |
| Fogli di gelatina argento 180 Bloom | 0,89      | 0,94      | Peso identico | 1,06      | 1,11      | 1,17      | 1,22          | 1,28          | 1,33      | 1,39      |
| Fogli di gelatina dorata 230 Bloom  | 0,70      | 0,74      | 0,78          | 0,83      | 0,87      | 0,91      | 0,96          | Peso identico | 1,04      | 1,09      |

**Esempio:** Se sto lavorando con gelatina in fogli 180 Bloom e voglio sostituirla con una gelatina bovina 220 Bloom, allora dovrò moltiplicare il peso della gelatina della mia ricetta per 0,82.

**Formula di calcolo della tabella di equivalenza:**

$$\frac{\text{Bloom di gelatina attuale}}{\text{Bloom di gelatina sostitutiva}}$$

# Come idratare la gelatina in polvere?



×

5

=



PESO DI GELATINA  
IN POLVERE

(COEFFICIENTE  
D'IDRATAZIONE  
INVARIABILE)

QUANTITÀ D'ACQUA  
O LIQUIDO  
DI IDRATAZIONE  
NECESSARIA



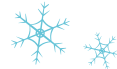
+



=



→



PESO DI GELATINA  
IN POLVERE

ACQUA O LIQUIDO  
DI IDRATAZIONE  
(FREDDO)

MASSA DI GELATINA

LASCIAR REIDRATARE  
A FREDDO ALMENO  
30 MINUTI PRIMA  
DELL'USO



“

Potete sostituire l'acqua con un succo di frutta o una purea di frutta ricca di acqua (limone, frutto della passione, ecc.)

”

# *Gelcrem*

Sosa

SOSA

## IL GELCREM CALDO

**Il prodotto ideale per congelare le vostre creme pasticcere!**

- Permette di congelare le creme pasticcere o le salse come la besciamella, riducendo visibilmente il problema della sineresi al momento dello scongelamento
- Permette inoltre di realizzare dei ripieni che supportano il congelamento e la cottura
- Sostituisce completamente o parzialmente la panna, l'amido o la farina



48640 - 44602  
500 g - 12,5 Kg



RITROVATE

LE RICETTE DELLE CREME

PASTICCERE

P.62

*Il Gelcrem Caldo è un amido di mais modificato a pressione*

## IL GELCREM FREDDO

**Il prodotto ideale per addensare rapidamente le vostre preparazioni!**

- Il Gelcrem freddo permette di addensare i liquidi (latte, purea di frutta, succo, ecc.) a freddo
- L'assenza di cottura consente di mantenere sapori e colori
- Il preparato sarà congelabile e resistente alla cottura
- Apporta una consistenza liscia e brillante



48652 - 44603  
500 g - 12,5 Kg

*Il Gelcrem Freddo è un amido di patate modificato*



Maggiori informazioni sull'utilizzo del Gelcrem su [www.indispensable-sosa.com](http://www.indispensable-sosa.com)



# Gli altri gelificanti

Sosa

SOSA

## PECTINA GIALLA

**Per preparare gelatine di frutta, marmellate...**

**Dosaggio 1-4%**

- Ottimale in preparazioni molto dolci e acide



48654

**PECTINA GIALLA**  
pH di utilizzo 3,2 - 3,8  
irreversibile\*  
800 g

## PECTINA X58

**Ideale per glassature**

**Dosaggio 0,8-1%**

- Ideale per preparazioni non acide, che reagiscono con il calcio
- Ideale per le vostre ricette a base di cioccolato, latticini o frutta secca



48675

**PECTINA X58**  
pH di utilizzo > 4  
termoreversibile\*\*  
500 g

## PECTINA NH

**Per realizzare i vostri inserti, composte, cremosi...**

**Dosaggio: 0,1 - 4%**

- Ottimale in un ambiente fruttato e/o acido
- Conferisce una consistenza cremosa a glasse di frutta, gelatine, marmellate...



48667

**PECTINA NH**  
pH di utilizzo 2,8 - 3,5  
termoreversibile\*\*  
500 g

## CARRAGENINA IOTA (PRO-PANNACOTTA)

**Ideale per gel alla frutta, gel a base di latticini, nappage...**

**Dosaggio: 0,2 - 1,5%**

- Gelificante 100% di origine naturale (alghe)
- Possibilità di realizzare gel caldi (fino a 60°C) senza che si sciolgano



48650

**CARRAGENINA IOTA**  
Termoreversibile\*\*  
800 g



*Lo sapevate?*

\* **Irreversibile:** si scioglie quando viene riscaldato ma non gelifica quando viene raffreddato.

\*\* **Termoreversibile:** si scioglie quando riscaldato e riacquista il suo aspetto gelatinoso a freddo.

**Esempio:** La glassatura è un prodotto termoreversibile, mentre le gelatine di frutta sono irreversibili.



48690 - 49563  
500 g - 10 Kg

## GOMMA GELLAN

**Il prodotto ideale per realizzare inserti alla frutta resistenti alla cottura!**

### Dosaggio 1-2%

- **Gelificante vegetale di origine naturale** ottenuto dalla fermentazione batterica.
- **Termoresistente:** permette di realizzare inserti resistenti alla cottura. Può essere sottoposta a variazioni di temperatura senza perdere la sua forma.
- **Elevata resistenza al congelamento e allo scongelamento**, che riduce l'effetto della sineresi (l'acqua rilasciata durante lo scongelamento). Ideale per realizzare in anticipo i vostri inserti.
- **Termoreversibile.**



“

*Uso la gomma Gellan per realizzare dei ripieni alla frutta nei miei dolci da viaggio o in altri impasti da cuocere.*

*Questo mi permette di mantenere una bella forma dopo la cottura.*

”



Scoprite altri testurizzanti su  
[www.indispensables-sosa.com](http://www.indispensables-sosa.com)

# 04— GLASSARE

Le vostre glasse meritano  
la perfezione assoluta.

P.40

**ABSOLU  
CRISTAL**

P.41

**ABSOLU  
FONDENTE**

*Fate brillare  
le vostre idee!*

# Absolu cristal



VALRHONA

## ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRO

### L'ingrediente di base per tutte le vostre glasse

*Una brillantezza impareggiabile!*



5010  
5 Kg

- Pronto all'uso
- Trasparente
- Uso a caldo e a freddo
- Neutro al gusto
- Un risultato molto brillante
- Possibilità di congelamento



È possibile realizzare un coulis di frutta senza cottura per decorare le vostre creazioni:

Mescolare l'Absolu Cristal direttamente con la purea di frutta e lasciar riposare per 5 minuti per addensare questo coulis.

## Come usarlo?

### A FREDDO

METTERE NEL MICROONDE L'ABSOLU  
ADDIZIONATO AL 10% DI ACQUA  
(non riscaldare troppo: 30-35 °C)

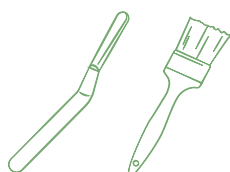


L'acqua può essere sostituita  
con succo o purea di frutta



MESCOLARE VIGOROSAMENTE  
IL NAPPAGE

2 TECNICHE DI APPLICAZIONE  
Spatola o pennello

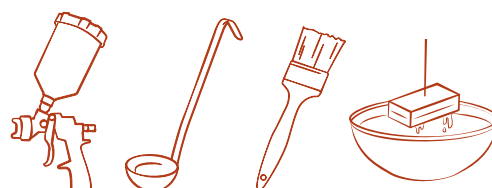


### A CALDO

AGGIUNGERE IL 10% DI ACQUA  
E PORTARE AD EBOLLIZIONE



4 TECNICHE DI APPLICAZIONE  
Pistola, mestolo, pennello o  
immersione



Ritrovate tutte le nostre ricette di glasse nel capitolo FINITURE degli ESSENZIALI.

# Absolu fondente



VALRHONA

## ABSOLU NAPPAGE MORBIDO

### Una deliziosa glassa al cioccolato pronta all'uso



2051  
1 Kg

Un prodotto unico che conferisce gusto e brillantezza alla finitura dei vostri entremet e dessert!

- Nappage pronto all'uso
- Nappage al cioccolato fondente 39%
- Garantisce una consistenza eccezionale



Con 1 vasetto di Absolu, è possibile glassare 9 entremet di 16 cm di diametro.

## Come usarlo?

### CON PISTOLA



500 g Absolu nappage morbido fondente 39%  
500 g Absolu Cristal nappage neutro  
50 g Acqua

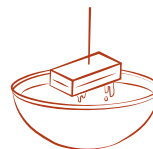
Portare a ebollizione l'Absolu Cristal con l'acqua, quindi mescolare immediatamente con l'Absolu morbido. Mescolare e spruzzare immediatamente con la pistola.

### CON MESTOLO



- Riscaldare l'Absolu nel microonde fino a raggiungere una temperatura compresa tra 40 e 60°C (indipendentemente dalle applicazioni e dalla temperatura dei prodotti da rivestire).
- Utilizzate l'Absolu come una glassa fatta in casa, avendo cura di mixarlo prima dell'uso.
- A seconda del grado di fluidità desiderato, è possibile diluire il prodotto con acqua (tra il 2 e il 10%).
- Per evitare che il prodotto secchi durante il riscaldamento, aggiungete un po' d'acqua in superficie (1 cucchiaino) prima di metterlo nel microonde.

### IMMERSIONE



## LE PASTE PER GLASSARE



11820  
PASTA PER  
GLASSARE  
FONDENTE



11821  
PASTA PER  
GLASSARE  
AL LATTE

- Sciogliere la pasta per glassare a bagnomaria o nel microonde a potenza media (circa 55°C per la pasta fondente e 45°C per quella al latte).
- Lasciare che la temperatura scenda a 35°C-38°C a seconda delle applicazioni.
- Utilizzare e lisciare con una spatola.

# 05— **DECORARE**

Aggiungete quel piccolo  
tocco in più.

Decorazioni da applicare,  
da cospargere, sublimare  
le vostre creazioni!

P. 44



**PERLE  
CROCCANTI**

P.46



**FRUTTA SECCA  
GOLOSA**

P.47



**CRISPIES**

P.48



**DA COSPARGERE**

P.50



**DECORAZIONI  
DA APPLICARE**

*Tantissime soluzioni  
per valorizzare  
le vostre creazioni*

# Perle croccanti



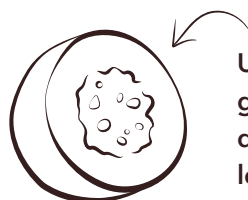
VALRHONA



## Le perle croccanti in 5 colori!

Il prodotto ideale per decorare  
e dare un tocco croccante alle  
vostre creazioni (gelati, torte...)

*Rimane sempre  
croccante!*



Un rivestimento  
generoso e un cuore  
di cereali soffiati  
leggermente tostati.



FONDENTI



CARAMÉLIA



DULCEY



OPALYS



INSPIRATION  
LAMPONE

**Ampliate la vostra offerta  
con una confezione adatta  
per spuntini o da regalare!**



*Provate anche la nostra gamma  
Croustibilles!*

*Comprate e rivendete*

Ritrovate anche questi prodotti  
in formato cooking, pronti  
per la rivendita in negozio!



*Perle croccanti,  
cacao in polvere...*



# Frutta secca golosa

Sesa

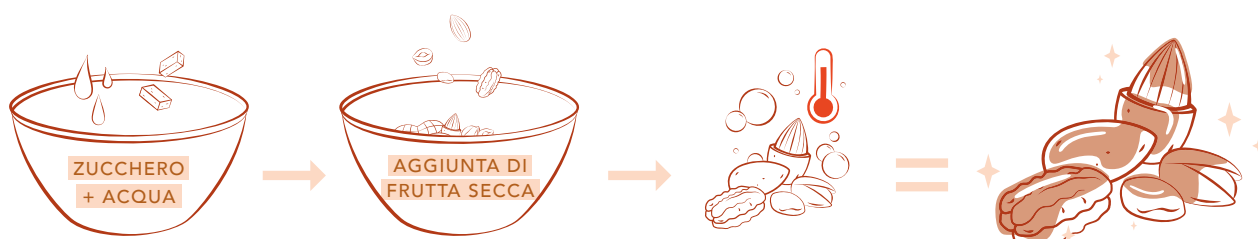
SOSA

## FRUTTA SECCA CANTONESE

**Ideale per dare consistenza e golosità alle decorazioni o ai ripieni**

Una tecnica di caramellizzazione che consente di avere frutta secca meno dolce, resistente all'umidità e dagli aromi intensi.

*Un savoir-faire  
ancestrale e unico  
sul mercato!*



La frutta secca viene messa a bagno per 24 ore in uno sciroppo di zucchero e poi fritta in olio di riso. Lo zucchero in eccesso viene eliminato all'istante, lasciando la frutta secca resistente all'umidità e di aspetto laccata lucida.



41533  
**MANDORLE CANTONESI**  
CAMELLATE



41511  
**NOCCIOLE CANTONESI**  
CAMELLATE



38952  
**PISTACCHI CANTONESI**  
CAMELLATI



39478  
**ARACHIDI CANTONESI**  
CAMELLATE



50061  
**NOCI PECAN**  
CANTONESI  
CAMELLATE



39477  
**NOCI DI MACADAMIA**  
CANTONESI  
CAMELLATE



41456  
**MANDORLE CANTONESI**  
CAMELLATE  
A BASTONCINI



41451  
**NOCCIOLE TRITATE**  
CANTONESI  
CAMELLATE

## FRUTTA SECCA CAMELLATA



38483  
**NOCCIOLE**  
CAMELLATE



38949  
**SEMI DI ZUCCA**  
CAMELLATI

*Tradizionalmente caramellati  
con zucchero e miele*

# Crispies wetproof

Sosa

SOSA

**Per decorare, apportare consistenza  
e un tocco originale, naturalmente fruttato!**

*Pepite di frutta liofilizzata ricoperte di burro di cacao*

*A partire da:*



FRUTTA IN PUREA  
CONCENTRATO  
DI FRUTTA DOLCE



LIOFILIZZAZIONE  
(SUBLIMAZIONE)



CRISPIES

(pepites di frutta  
liofilizzata non  
ricoperte)



RIVESTIMENTO

dei crispies con un sottile  
strato di burro di cacao  
e frutta liofilizzata in polvere  
per alcune ricette come  
il frutto della passione



40369  
**MANGO**  
WETPROOF



48664  
**LAMPONE**  
WETPROOF



48666  
**FRAGOLA**  
WETPROOF



48677  
**FRUTTO DELLA PASSIONE**  
WETPROOF

*I crispies wetproof rimangono  
croccanti per  
48 ore nella vostra vetrina!*

“

Queste pepite di frutta dal gusto  
intenso conferiscono consistenza e un  
pizzico di follia alle vostre creazioni!

”

# Da cospargere

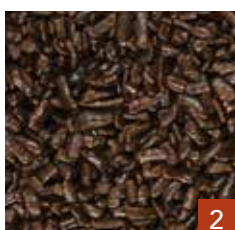


CHOCOLATREE

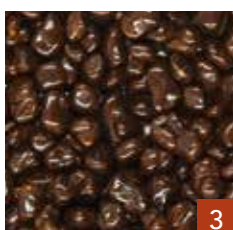
**Decorate con rapidità e facilità grazie alle decorazioni da cospargere di cioccolato!**



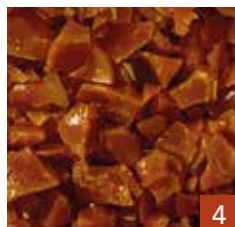
1



2



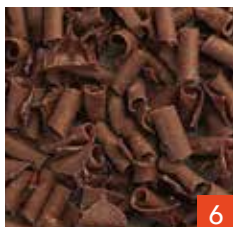
3



4



5



6



7



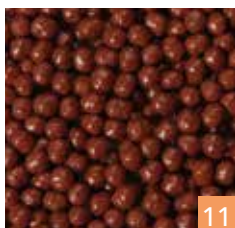
8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

## CODETTE,

## PAILLETES, PEPITE...

1. **CODETTE 32%**  
70822CCX - 1 Kg
2. **PAILLETES 32%**  
70823CCX - 1 Kg
3. **PERLINE 52%**  
70824CCX - 1 Kg
4. **PEPITE CARAMELLO D'ISIGNY**  
70035CCX - 120 g

## LE MICRO SCAGLIE

## DI CIOCCOLATO

5. **MICRO SCAGLIE FONDENTI 49%**  
70804CCX - 2 Kg
6. **MICRO SCAGLIE AL LATTE 29%**  
70802CCX - 2 Kg
7. **MICRO SCAGLIE BIANCHE 25%**  
70803CCX - 2 Kg

## LE SCAGLIE DI CIOCCOLATO

8. **SCAGLIE FONDENTI 49%**  
70807CCX - 2 Kg
9. **SCAGLIE AL LATTE 29%**  
70805CCX - 2 Kg
10. **SCAGLIE BIANCHE 25%**  
70806CCX - 2 Kg

## LE PERLE DI CEREALI

## CROCCANTI *Ø 4 mm*

11. **PERLINE CEREALI CIOCCOLATO FONDENTE**  
70218CCX - 1 Kg
12. **PERLINE CEREALI CIOCCOLATO AL LATTE**  
70217CCX - 1 Kg
13. **PERLINE CEREALI CIOCCOLATO BIANCO**  
70216CCX - 1 Kg

## LE PERLE CROCCANTI

## COLORATE *Ø 8 mm*

14. **VERDE**  
70781VCX - 200 g | 70786VCX - 1 Kg
15. **FUCSIA**  
70783VCX - 200 g | 70778VCX - 1 Kg
16. **ROSSO**  
70784VCX - 200 g | 70789VCX - 1 Kg
17. **GIALLO**  
70780VCX - 200 g | 70785VCX - 1 Kg



# Decorazioni da applicare



CHOCOLATREE

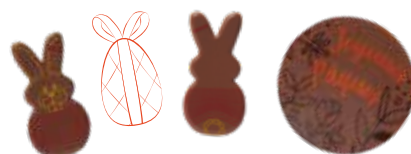
*Animate i vostri momenti  
importanti tutto l'anno!*



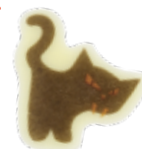
Amore



Compleanno



Pasqua



Halloween



Natale



*Un tocco d'oro a Natale?  
Provate i nostri carnet d'oro!*



EXTRA BITTER 61%

BITTER LACTÉE 39%

DULCEY 35%

IVOIRE 35%



*Le vostre  
decorazioni  
su misura!*

**Selezionate la vostra forma,  
il vostro cioccolato e lo stile  
della decorazione.**

**Chocolatree applica il vostro logo  
o un'altra delle vostre creazioni sulla  
forma selezionata.**

Potrete selezionare i colori attraverso una palette  
di colori naturali di origine naturale al 100%.

**Una volta ricevuto il vostro  
ordine dovete solo aggiungere  
la decorazione sulle  
vostre creazioni!**



# 06—

## RICETTE DI BASE

(Ri)scoprite le basi e  
date libero sfogo alla  
vostra immaginazione!

P.54



**PASTE E  
PREPARATI**

P.60



**LE CREME**

P.64



**RIPIENI  
PRIMA DELLA  
COTTURA**

P.68



**RIPIENI  
DOPO  
LA COTTURA**

*Per essere imbattibili  
sulle vostre ricette  
di base e non essere mai  
a corto di idee!*

*Paste e  
preparazioni  
di base*

---



## 1 PASTA SFOGLIA LIEVITATA

- 500 g Fior di farina  
 12 g Sale fino  
 60 g Zucchero semolato  
 15 g Zucchero invertito\*  
 20 g Lievito biologico  
 100 g Burro disidratato 84%  
 240 g Latte intero UHT  
 250 g Burro disidratato 84% (burro piatto)  
 1197 g **Peso totale**
- Temperatura di base: 52°C.  
 Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro per ottenere un impasto sodo.  
 Impastare per 8-10 minuti a velocità 2 nello sbattitore fino alla formazione della maglia glutinica per ottenere un impasto a 24°C.  
 Conservare e ricoprire a contatto.  
 Lasciar lievitare a 2 °C fino al giorno successivo.  
 Imburrare l'impasto con 250 g di burro.  
 Fare una piega doppia e una piega semplice, lasciando riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero tra una piega e l'altra.  
 Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero per poter passare alla laminazione e al modellamento.

SCOPRITE LA NOSTRA RICETTA

DI **CROISSANT** P.77

*Consigli*

Provate la **polvere di frutta e la vaniglia in polvere** per aggiungere gusto e colore!

\* = cremasucce SOSA

## 2 IMPASTO PER PANE AL LATTE

- 500 g Farina 00  
 10 g Sale fino  
 15 g Lievito biologico  
 65 g Zucchero semolato  
 300 g Latte intero UHT  
 125 g Burro disidratato 84%  
 1015 g **Peso totale**
- Nel recipiente della planetaria munita di gancio, mescolare la farina, il sale, il lievito, lo zucchero e il latte. Una volta che l'impasto si stacca dalla ciotola, aggiungere il burro.  
 Impastare per circa 12 minuti, fino a quando l'impasto si stacca dal recipiente e presenta una buona maglia.  
 Lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente.  
 Conservare in frigorifero fino al giorno successivo.  
 Ritagliare e modellare l'impasto. Dorare e incidere i pani al latte.  
 Lasciar lievitare a 27°C, quindi infornare a 170°C.

SCOPRI LA NOSTRA RICETTA

DI **PANE AL LATTE** P.93

## 3 IMPASTO PER BRIOCHE

- 230 g Fior di farina  
 230 g Farina di frumento tradizionale francese  
 185 g Uova intere  
 100 g Latte intero UHT  
 70 g Zucchero semolato  
 10 g Sale fino  
 15 g Lievito biologico  
 160 g Burro disidratato 84%  
 1000 g **Peso totale**
- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice, tranne il burro.  
 Impastare per 5 minuti alla prima velocità.  
 Impastare per 7 minuti alla seconda velocità, quindi incorporare il burro alla prima velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
 La temperatura finale dell'impasto deve essere di 25°C.  
 Lasciar lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente, quindi per almeno 12 ore in frigorifero a 3°C.

SCOPRITE LA NOSTRA RICETTA

DI **BRIOCHE AI FIORI**

**D'ARANCIO** P.82



#### 4 PASTA SFOGLIA PER BRIOCHE

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 635 g   | Farina 00             |
| 380 g   | Farina 0              |
| 20 g    | Sale fino             |
| 110 g   | Zucchero semolato     |
| 95 g    | Burro disidratato 84% |
| 45 g    | Lievito biologico     |
| 350 g   | Latte intero UHT      |
| 190 g   | Uova intere           |
| 570 g   | Burro disidratato 84% |
| 2 395 g | Peso totale           |

Versare nell'impastatrice le farine, il sale, lo zucchero, la piccola quantità di burro a pezzetti e il lievito precedentemente diluito nel latte freddo. Impastare alla prima velocità aggiungendo le uova poco alla volta per circa 3 minuti, quindi impastare alla seconda velocità per circa 7 minuti. L'impasto deve essere liscio. Lasciar riposare per almeno 2 ore a 4°C, se possibile tutta la notte. Stendere l'impasto a uno spessore di 10 mm nella sfogliatrice. Disporre il burro piatto sui 2/3 dell'impasto. Piegare in tre, quindi fare una piega semplice. Fare un'altra piega semplice e mettere da parte a 4°C per circa 1 ora. Fare una terza piega semplice, quindi stendere a 8 mm. Ritagliare in una teglia di 60 cm × 40 cm. Lasciar raffreddare.

SCOPRITE LA NOSTRA RICETTA  
DI BRIOCHE SFOGLIATA P. 84

#### 5 PASTA SFOGLIA COMPLETA

##### Burro manipolato con farina integrale

|        |                               |                                                                     |
|--------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | Burro disidratato 84%         | In una planetaria munita di foglia, mescolare il burro e la farina. |
| 380 g  | Farina di grano tenero tipo 2 | Stendere su una teglia.                                             |
| 1380 g | Peso totale                   | Lasciar raffreddare in frigorifero.                                 |

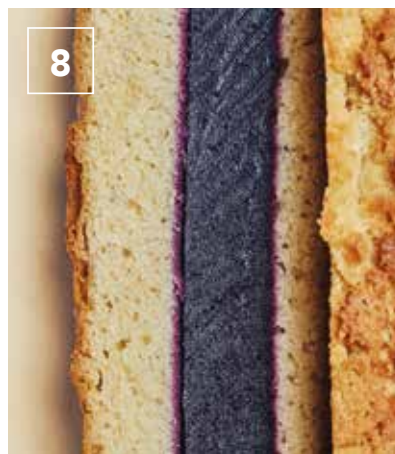
##### Pasta sfoglia con farina integrale

|         |                                       |                                                                                                                       |
|---------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 g    | Sale fino                             | Far sciogliere il sale nell'acqua fredda.                                                                             |
| 450 g   | Acqua                                 | Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro piatto con la farina.                                           |
| 300 g   | Burro disidratato 84%                 | Quando gli elementi sono ben lavorati, aggiungere il preparato di acqua e sale.                                       |
| 1000 g  | Farina di grano tenero tipo 2         | Mescolare rapidamente.                                                                                                |
| 1380 g  | Burro manipolato con farina integrale | È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di indurirlo.                                        |
| 7 g     | Aceto di vino bianco*                 | Togliere l'impasto e dare una forma rettangolare.                                                                     |
| 3 167 g | Peso totale                           | Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.                                                            |
|         |                                       | Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire tre doppi giri con 12 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro. |

\*Opzionale: l'aceto è necessario in caso di conservazione prolungata in frigorifero o nel congelatore.

*Consigli*

Abbiamo scelto di lavorare con farina integrale perché più ricca di fibre e più interessante dal punto di vista nutrizionale.



## 6 IMPASTO PER COOKIES

|        |                       |                                                                                                                               |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 190 g  | Burro disidratato 84% | Con uno sbattitore a frusta piatta mescolare il burro, lo zucchero semolato, lo zucchero di canna, quindi aggiungere le uova. |
| 140 g  | Zucchero semolato     | Aggiungere la farina, il sale e il bicarbonato.                                                                               |
| 190 g  | Zucchero di canna     | Terminare con le pepite di cioccolato.                                                                                        |
| 95 g   | Uova intere           | Formare delle sfere da 70 g ed estenderle su una teglia in teflon.                                                            |
| 370 g  | Farina 0              | Cuocere in forno a 170°C per 12 minuti.                                                                                       |
| 5 g    | Sale fino             |                                                                                                                               |
| 10 g   | Bicarbonato di sodio  |                                                                                                                               |
| 1045 g | Peso totale           |                                                                                                                               |

SCOPRITE LA NOSTRA RICETTA

DI COOKIES P.88

### Consigli

Raccomandiamo di aggiungere tra il 10 e il 15% di inclusioni per le proporzioni di questa ricetta.

Per preparare un cookie alla frutta, provate la nostra frutta liofilizzata in polvere (lampone, fragola, mango...).

Per un cookie alla frutta secca, provate a sostituire parte del burro con paste pure di frutta secca (vedere capitolo p. 17).

## 7 IMPASTO PER BROWNIE

|         |                       |                                                                                                            |
|---------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 g   | Pistacchio            | Tritare le mandorle, i pistacchi e le noci pecan e tostarli a 160°C.                                       |
| 120 g   | Mandorla              | Mescolare brevemente lo zucchero di canna con le uova (questo farà sciogliere i cristalli dello zucchero). |
| 120 g   | Noci pecan            | Sciogliere il burro con il cioccolato, verificare la temperatura (45-50°C).                                |
| 410 g   | Zucchero di canna     | Incorporare al primo preparato.                                                                            |
| 290 g   | Uova intere           | Aggiungere la farina setacciata, la frutta secca tritata tostata e alla fine le pepite.                    |
| 360 g   | Burro disidratato 84% | Cuocere a 170°C in una cornice di 30 cm x 40 cm.                                                           |
| 200 g   | EXTRA AMER 67%        |                                                                                                            |
| 170 g   | Farina 0              |                                                                                                            |
| 360 g   | Pepite fondenti 52%   |                                                                                                            |
| 2 150 g | Peso totale           |                                                                                                            |

SCOPRITE LA NOSTRA RICETTA

DI BROWNIES P.115

### Consigli

Provate altri tipi di frutta secca per reinterpretare questa ricetta su [www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)

## 8 PREPARATO PER CAKE

|        |                       |                                                    |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------|
| 230 g  | Zucchero semolato     | Mescolare tutti gli ingredienti secchi.            |
| 240 g  | Farina 0              | Aggiungere le uova, i tuorli e il burro fuso.      |
| 5 g    | Lievito chimico       | Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore. |
| 3 g    | Sale                  | Cottura a 160°C.                                   |
| 100 g  | Farina di mandorle    |                                                    |
| 210 g  | Uova intere           |                                                    |
| 50 g   | Tuorli                |                                                    |
| 160 g  | Burro disidratato 84% |                                                    |
| 1000 g | Peso totale           |                                                    |



## 9 PREPARATO PER CAKE AL CIOCCOLATO

Mescolare le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato.

Aggiungere la farina di mandorle, la farina setacciata con il cacao in polvere e il lievito chimico.

Versare la panna, aggiungere il liquore e terminare con il cioccolato e il burro fuso a 50°C.

Cuocere a 160°C per 45 minuti in uno stampo.

Cuocere a 180°C per 15 minuti circa in quadro di 40 cm × 60 cm.

Una volta fuori dal forno, è possibile inzuppare il cake con un po' di liquore di cioccolato, quindi lasciarlo raffreddare sul lato per mantenere la forma.

|                          | Peso totale | Uova intere | Zucchero invertito* | Zucchero semolato | Farina di mandorle | Farina 0 | Cacao in polvere | Lievito chimico | Panna UHT 35% | Liquore di cioccolato | Burro liquido chiarificato |
|--------------------------|-------------|-------------|---------------------|-------------------|--------------------|----------|------------------|-----------------|---------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>EXTRA AMER</b>        | 60 g        | 245 g       | 75 g                | 125 g             | 75 g               | 120 g    | 25 g             | 7,5 g           | 120 g         | 50 g                  | 105 g                      |
| <b>CONFECTION 80% **</b> | 74 g        | 265 g       | 79 g                | 132 g             | 79 g               | 106 g    | 26 g             | 8 g             | 127 g         | -                     | 111 g                      |

\* = cremesucre SOSA

\*\* = Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

## 10 PREPARATO PER MADELEINE

|       |                       |                                                                                                                            |
|-------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 g | Burro disidratato 84% | Preparare un burro nocciola, aggiungere il miele e lasciar raffreddare.                                                    |
| 40 g  | Miele                 | Mescolare le uova e il latte temperati, aggiungere lo zucchero, la farina e il lievito chimico precedentemente setacciati. |
| 180 g | Uova intere           | Incorporare il burro tiepido.                                                                                              |
| 75 g  | Latte intero UHT      | Distribuire 27 g di preparato per ogni cavità dello stampo per madeleine.                                                  |
| 160 g | Zucchero semolato     | Cuocere in forno ventilato per 4 minuti a 210°C, poi forno spento per 5 minuti.                                            |
| 250 g | Farina 0              |                                                                                                                            |
| 12 g  | Lievito chimico       |                                                                                                                            |
| 967 g | Peso totale           |                                                                                                                            |

### Consigli

Aromatizzate le vostre madeleine con **pasta di baccelli di vaniglia, pasta di chicchi di caffè, acqua di fiori d'arancio...**

Per guarnire dopo la cottura, provate il gianduja, creme spalmabili, paste concentrate di frutta... (vedere capitolo p. 64)



## 11 PREPARATO PER MUFFIN

- 160 g Latte intero UHT  
 165 g Uova intere  
 125 g Zucchero semolato  
 30 g Zucchero invertito\*  
 4 g Sale fino  
 290 g Farina 0  
 18 g Lievito chimico  
 30 g Fecola di patate  
**90 g Burro liquido chiarificato**  
 85 g Olio di girasole  
**997 g Peso totale**
- Mescolare il latte con le uova intere, lo zucchero semolato, lo zucchero invertito e il sale.  
 Setacciare la farina con il lievito chimico e la fecola, quindi incorporare il composto di latte, uova e zucchero.  
 Terminare aggiungendo il burro chiarificato liquido sciolto a 35°C e l'olio.  
 Mescolare.  
 Informare a 170°C per 12 minuti per muffin da 70 g.  
 \*= cremesucrose SOSA

SCOPRITE TUTTI I NOSTRI

RIPIENI PER I VOSTRI

MUFFIN P.69

## 12 PREPARATO PER FINANCIER

Preparare il burro nocciola, filtrarlo e lasciarlo raffreddare.  
 Mescolare tutte le polveri, gli zuccheri (e la vaniglia) nella ciotola dello sbattitore.  
 Versare gli albumi temperati e incorporare il burro nocciola (e il cioccolato) fusi (60°C).  
 Conservare in frigorifero.  
 Cuocere a 165°C.

|             | Burro disidratato 84% | Sale fino | Zucchero invertito* | Zucchero semolato | Farina 0 | Farina di mandorle | Albumi | Pasta di baccelli di vaniglia | Cacao in polvere | Guanaja 70% |
|-------------|-----------------------|-----------|---------------------|-------------------|----------|--------------------|--------|-------------------------------|------------------|-------------|
| Mandorle    | 260 g                 | 2 g       | 40 g                | 280 g             | 90 g     | 150 g              | 280 g  | -                             | -                | -           |
| Vaniglia    | 260 g                 | 2 g       | 40 g                | 280 g             | 90 g     | 150 g              | 280 g  | 5 g                           | -                | -           |
| Guanaja 70% | 170 g                 | 1 g       | 15 g                | 250 g             | 70 g     | 115 g              | 295 g  | -                             | 25 g             | 50 g        |

\*= cremesucrose SOSA

*Creme  
di base*

---



## 1 LE CREME DI MANDORLE E NOCCIOLE

- 500 g Burro disidratato 84%  
 500 g Zucchero a velo  
 50 g Fecola di patate  
**500 g Farina di mandorle o Farina di nocciole del Piemonte IGP**  
 275 g Uova intere  
**1825 g Peso totale**

Ammorbidire il burro, poi unire lo zucchero a velo, la fecola e la farina di frutta secca. Incorporare gradualmente le uova. Conservare il composto in frigorifero o usarlo immediatamente.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



30395  
**FARINA DI MANDORLE DELLA CALIFORNIA**  
 5 kg



20011  
**FARINA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP**  
 5 Kg

## 2 LA CREMA DI MANDORLE A BASE DI PASTA DI MANDORLE

- 220 g Burro disidratato 84%  
**450 g Pasta di mandorle di Provenza 50%**  
 55 g Farina di mandorle  
 25 g Amido  
 220 g Uova intere  
 220 g Crema pasticcera (ricetta a pag. 62)  
**1190 g Peso totale**

Stemperare la pasta di mandorle con le uova, incorporandole una ad una. Aggiungere la farina di mandorle, la vaniglia e il burro ammorbidito. Montare leggermente il preparato quindi aggiungere l'amido di mais. Terminare incorporando la crema pasticcera temperata. Conservare al freddo o utilizzare immediatamente.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

3211  
**PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 50%**  
 4 Kg



## 3 CREMA DI MANDORLE E CIOCCOLATO

- 220 g Burro disidratato 84%  
**450 g Pasta di mandorle di provenza 50%**  
 55 g Farina di mandorle  
 25 g Amido  
 222 g Uova intere  
 222 g Crema pasticcera  
**1190 g Peso totale**

Stemperare la pasta di mandorle con le uova, incorporandole una ad una. Aggiungere la farina di mandorle e il burro ammorbidito. Montare leggermente il preparato quindi aggiungere l'amido di mais. Terminare incorporando la crema pasticcera temperata. Una volta realizzata la crema di mandorle, unire il cioccolato fuso a 35-40°C. Mescolare. Conservare al freddo o utilizzare immediatamente.

| EXTRA NOIR | EXTRA AMER |
|------------|------------|
| 270 g      | 250 g      |

## 4 LE CREME PASTICCERE

Portare il latte a ebollizione. Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e (il gelcrem caldo). Versare il latte sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far bollire per 2 minuti.

**Cioccolato:** Versare la crema pasticcera calda sul cioccolato. Realizzare un'emulsione.

**Vaniglia:** Per i baccelli, mettere in infusione a caldo per 20 minuti. Per l'estratto, la pasta di baccelli e Tadoka, non sarà necessario fare un'infusione.

**Caffè:** Aggiungere la pasta di chicchi di caffè dopo la cottura della crema pasticcera.

**Frutta secca:** Versare a poco a poco la crema pasticcera calda sulla pasta pura di frutta secca, quindi unire il burro. Fare un'emulsione.

*\*= per congelamento*

*Tutte le nostre ricette sono state calcolate per 1 litro di latte*

|                           | PRODOTTI                                        | Peso        | Latte intero UHT | Zucchero semolato | Uova intere | Amido di mais | Gelcrem caldo | Burro disidratato 84% |
|---------------------------|-------------------------------------------------|-------------|------------------|-------------------|-------------|---------------|---------------|-----------------------|
| CIOCCOLATO                |                                                 |             |                  |                   |             |               |               |                       |
|                           | EXTRA NOIR 55%                                  | 300 g       | 1000 g           | 110 g             | 120 g       | 70 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 300 g       | 1000 g           | 110 g             | 120 g       | 25 g          | 45 g          | -                     |
|                           | EXTRA AMER 67%                                  | 300 g       | 1000 g           | 130 g             | 120 g       | 70 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 300 g       | 1000 g           | 130 g             | 120 g       | 25 g          | 45 g          | -                     |
|                           | P125 CŒUR DE GUANAJA                            | 250 g       | 1000 g           | 150 g             | 120 g       | 70 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 250 g       | 1000 g           | 150 g             | 120 g       | 25 g          | 45 g          | -                     |
|                           | CONFECTION 80%                                  | 280 g       | 1000 g           | 100 g             | 180 g       | 70 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 280 g       | 1000 g           | 130 g             | 180 g       | 25 g          | 45 g          | -                     |
| VANIGLIA                  |                                                 |             |                  |                   |             |               |               |                       |
|                           | BACCELLI DI VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR         | da 3 a 6 g  | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | da 3 a 6 g  | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
|                           | PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA                   | da 5 a 10 g | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | da 5 a 10 g | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
|                           | ESTRATTO DI VANIGLIA BOURBON BIO DEL MADAGASCAR | 20 g        | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 20 g        | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
|                           | TADOKA                                          | 8 g         | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 8 g         | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
|                           | VAKANA PERLES DE VANILLE                        | 3 à 5 g     | 1 000 g          | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | -                     |
| ❄️                        |                                                 | 3 à 5 g     | 1 000 g          | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
| PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ |                                                 |             |                  |                   |             |               |               |                       |
|                           | PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO                   | 30 g        | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | 130 g                 |
| ❄️                        |                                                 | 20 g        | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 130 g                 |
| PASTA DI FRUTTA SECCA     |                                                 |             |                  |                   |             |               |               |                       |
|                           | PASTA DI PISTACCHI                              | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | 90 g                  |
| ❄️                        |                                                 | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 90 g                  |
|                           | PASTA DI NOCCIOLE                               | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | 90 g                  |
| ❄️                        |                                                 | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 90 g                  |
|                           | PASTA DI ARACHIDI                               | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | 90 g                  |
| ❄️                        |                                                 | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 90 g                  |
|                           | PASTA DI NOCI PECAN                             | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 90 g          | -             | 90 g                  |
| ❄️                        |                                                 | 140 g       | 1000 g           | 140 g             | 120 g       | 30 g          | 50 g          | 90 g                  |



“

*Abbiamo rielaborato la ricetta della  
crema pasticcera sostituendo i tuorli  
con uova intere in modo da rendere  
il dessert più responsabile.*

”



Ripieni prima  
della cottura

## 1 GANACHE GUANAJA DA CUOCERE

|               |                    |                                                        |
|---------------|--------------------|--------------------------------------------------------|
| 840 g         | Panna UHT 35%      | Portare a inizio ebollizione la panna con lo zucchero. |
| 180 g         | Zucchero semolato  | Emulsionare versando gradualmente sul cioccolato.      |
| <b>600 g</b>  | <b>GUANAJA 70%</b> | Mescolare non appena possibile.                        |
| 3 g           | Sale fino          | Aggiungere il latte, le uova e il sale fino.           |
| 150 g         | Latte intero UHT   | Utilizzare.                                            |
| 150 g         | Uova intere        |                                                        |
| <b>1923 g</b> | <b>Peso totale</b> |                                                        |

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



4653  
**GUANAJA 70%**  
3 Kg

## 2 GANACHE MANJARI DA CUOCERE

|               |                    |                                                        |
|---------------|--------------------|--------------------------------------------------------|
| 560 g         | Panna UHT 35%      | Portare a inizio ebollizione la panna con lo zucchero. |
| 120 g         | Zucchero semolato  | Emulsionare versando gradualmente sul cioccolato.      |
| <b>435 g</b>  | <b>MANJARI 64%</b> | Mescolare non appena possibile.                        |
| 100 g         | Latte intero UHT   | Aggiungere il latte, le uova e il sale fino.           |
| 100 g         | Uova intere        | Utilizzare.                                            |
| 2 g           | Sale fino          |                                                        |
| <b>1317 g</b> | <b>Peso totale</b> |                                                        |

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



4655  
**MANJARI 64%**  
3 Kg

## 3 INSERTO CIOCCOLATO FONDENTE FORMAGGIO SPALMABILE

|               |                       |                                                          |
|---------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| 600 g         | <b>EXTRA NOIR 53%</b> | Tritare il cioccolato.                                   |
| 400 g         | Formaggio spalmabile  | Aggiungere il formaggio spalmabile e mescolare di nuovo. |
| <b>1000 g</b> | <b>Peso totale</b>    | Formare immediatamente e portare a 4°C.                  |

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



4664  
**EXTRA NOIR 53%**  
3 Kg

## 4 INSERTO PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA

Far sciogliere la copertura al latte e il burro di cacao a 45-50°C e mescolare con il pralinato.  
Scaldare il composto a 45°C.  
Avviare la cristallizzazione a 25-26°C, quindi versare in uno stampo per inserto o in una cornice.

|                        | <b>MANDORLA E NOCCIOLA<br/>50% FRUTTATO</b> | <b>NOCCIOLA 60%<br/>CAREMELLATO</b> | <b>NOCCIOLA 50%<br/>CAREMELLATO</b> |
|------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Pralinato              | 1000 g                                      | 1000 g                              | 1000 g                              |
| Équatoriale Lactée 35% | 250 g                                       | 250 g                               | 250 g                               |
| Burro di cacao         | 70 g                                        | 100 g                               | 70 g                                |

## 5 INSERTO MANDORLA NOCCIOLA

|              |                                                        |                                                         |
|--------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 670 g        | <b>Pasta di mandorle 33%</b>                           | Mescolare tutti gli ingredienti senza scaldarli troppo. |
| 260 g        | Pasta di nocciole del Piemonte IGP (tostatura leggera) | Modellarli subito.                                      |
| 65 g         | Albumi                                                 |                                                         |
| <b>995 g</b> | <b>Peso totale</b>                                     |                                                         |

## 6 INSERTO MANDORLA PISTACCHIO

|       |                    |                                                         |
|-------|--------------------|---------------------------------------------------------|
| 670 g | Pasta di mandorle  | Mescolare tutti gli ingredienti senza scaldarli troppo. |
|       | 33%                | Modellarli subito.                                      |
| 260 g | Pasta di pistacchi |                                                         |
|       | 100%               |                                                         |
| 65 g  | Albumi             |                                                         |
| 995 g | Peso totale        |                                                         |

## 7 INSERTO ALLA FRUTTA PER DOLCE DA VIAGGIO/PEPITE DI FRUTTA *Ricetta Adamance*

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, poi versare a pioggia sulla purea di [frutto] a 4°C.  
 Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente.  
 Versare e conservare a 4°C.

|                                | Fragola       | Fragola Mara  | Lamponi       | Ribes nero    | Albicocca     | Pera          | Mango         | Mirtillo      | Mandarino     |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Zucchero semolato              | 155 g         | 155 g         | 155 g         | 285 g         | 155 g         | 155 g         | 160 g         | 155 g         | 155 g         |
| Gomma Gellan                   | 15 g          | 15 g          | 20 g          | 35 g          | 20 g          | 10 g          | 10 g          | 20 g          | 10 g          |
| Frutta in purea                | 830 g         | 830 g         | 825 g         | 340 g         | 825 g         | 835 g         | 630 g         | 825 g         | 835 g         |
| Acqua                          | -             | -             | -             | 340 g         | -             | -             | -             | -             | -             |
| Frutto della passione in purea | -             | -             | -             | -             | -             | -             | 200 g         | -             | -             |
| <b>Peso totale</b>             | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> |

*Le pepite di frutta Adamance!*



Ideale per realizzare dolci da viaggio con inserti al buon gusto di frutta fresca.



Ideale per realizzare pepite fruttate in alternativa alle pepite classiche. Ritagliate e scegliete la dimensione delle vostre pepite secondo le vostre creazioni.

## 8 INSERTO MANDORLA LAMPONE

|        |                       |                                                                          |
|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 815 g  | Pasta di mandorle 33% | Mixare tutti gli ingredienti insieme e modellare nella forma desiderata. |
| 140 g  | Lampone in polvere    |                                                                          |
| 50 g   | Albumi                |                                                                          |
| 1005 g | Peso totale           |                                                                          |

*Consigli*

Provate l'intera gamma di  
polveri di frutta SOSA

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



40459 - 41224  
**LAMPONE  
IN POLVERE**  
300 g - 10 kg

## 9 INSERTO MANDORLA FIORI D'ARANCIO

|        |                                   |                                                                                                                                             |
|--------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 850 g  | Pasta di mandorle di Provenza 70% | Nello sbattitore, con una frusta piatta, allungare la pasta di mandorle incorporando a mano a mano gli albumi e l'acqua di fiori d'arancio. |
| 45 g   | Albumi                            | Mettere in uno stampo o modellare immediatamente.                                                                                           |
| 105 g  | Acqua di fiori d'arancio          |                                                                                                                                             |
| 1000 g | Peso totale                       |                                                                                                                                             |

Ripieni dopo  
la cottura

## 1 GANACHE INTENSA AL CIOCCOLATO FONDENTE Ricetta Ragionata

|       |                           |                                                                                                                            |
|-------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Latte intero UHT          | Scaldare il latte, la panna e il glucosio DE60 a 40-45°C.                                                                  |
| 200 g | Panna UHT 35%             | Incorporare il composto di zucchero e pectina e portare il tutto a ebollizione per alcuni secondi per attivare la pectina. |
| 90 g  | Sciroppo di glucosio DE60 | Quando la base di pectina è calda, emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.      |
| 16 g  | Zucchero semolato         | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.                                                                |
| 4 g   | Pectina X58               | Versare a 40-45°C.                                                                                                         |
| 610 g | Peso totale               | Per le torte e gli entremet: lasciar cristallizzare per almeno 2 ore in frigorifero a 4°C.                                 |
|       |                           | Per i macaron: lasciar cristallizzare per almeno 12 ore in luogo preposto a 16°C.                                          |
|       |                           | NB: La piccola quantità di zucchero è necessaria per distribuire la pectina.                                               |

| CARAÏBE | ÉQUATORIALE NOIRE | EXTRA AMER | EXTRA BITTER | EXTRA NOIR | GUANAJA | MANJARI | SATILIA NOIRE 62% | SATILIA NOIRE 70% |
|---------|-------------------|------------|--------------|------------|---------|---------|-------------------|-------------------|
| 410 g   | 440 g             | 420 g      | 430 g        | 510 g      | 370 g   | 420 g   | 430 g             | 370 g             |

## 2 GANACHE INTENSA AL CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO Ricetta Ragionata

|       |                   |                                                                                                                                            |
|-------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Latte intero UHT  | Scaldare il latte e la panna a 40-45°C.                                                                                                    |
| 200 g | Panna UHT 35%     | Incorporare il composto di zucchero e pectina e portare il tutto a ebollizione per alcuni secondi per attivare la pectina.                 |
| 16 g  | Zucchero semolato | Quando la base di pectina è calda, emulsionare con la spatola versando gradualmente sul burro di cacao e sul cioccolato parzialmente fuso. |
| 4 g   | Pectina X58       | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.                                                                                |
| 520 g | Peso totale       | Versare a 40-45°C.                                                                                                                         |
|       | + Burro di cacao  | Per le torte e gli entremet: lasciar cristallizzare per almeno 2 ore in frigorifero a 4°C.                                                 |
|       |                   | Per i macaron: lasciar cristallizzare per almeno 12 ore in luogo preposto a 16°C.                                                          |
|       |                   | NB: La piccola quantità di zucchero è necessaria per distribuire la pectina.                                                               |

| AZÉLIA | CARAMÉLIA | ÉQUATORIALE LACTÉE | JIVARA | SATILIA LACTÉE | TANARIVA | BITTER LACTÉE |
|--------|-----------|--------------------|--------|----------------|----------|---------------|
| 630 g  | 640 g     | 630 g              | 600 g  | 660 g          | 680 g    | 610 g         |
| + 70 g | + 100g    | + 70 g             | + 70 g | + 100g         | + 100g   | + 70 g        |

| SATILIA BLANCHE | IVOIRE | OPALYS |
|-----------------|--------|--------|
| 700 g           | 670 g  | 680 g  |
| + 100g          | + 90 g | + 90 g |



### 3 CREME DA SPALMARE

Sciogliere la copertura al latte a 45-50°C e mescolare con il pralinato e il burro liquido chiarificato o la pasta pura o il cacao in polvere.

Scaldare il tutto a 45°C quindi avviare una cristallizzazione a 25-26°C.

*Utilizzate le vostre creme da spalmare  
per guarnire le vostre viennoiseries!*

|                                                            | NOCCIOLA<br>55% | NOCCIOLA<br>66%<br>(L'originale) | NOCCIOLA<br>INTENSA | MANDORLA<br>NOCCIOLA<br>50% | MANDORLE 55%<br>E COCCO 12,5% | PISTACCHIO<br>42% | PISTACCHIO<br>INTENSO | ARACHIDI<br>70% | PECAN<br>50% |
|------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------|--------------|
| Pralinato nocciola<br>55%                                  | 785 g           | -                                | -                   | -                           | -                             | -                 | -                     | -               | -            |
| Pralinato nocciola<br>66%                                  | -               | 785 g                            | 720 g               | -                           | -                             | -                 | -                     | -               | -            |
| Pralinato mandorla<br>nocciola 50%<br>fruttato             | -               | -                                | -                   | 785 g                       | -                             | -                 | -                     | -               | -            |
| Pralinato pistacchio<br>42%                                | -               | -                                | -                   | -                           | -                             | 785 g             | 680 g                 | -               | -            |
| Pasta di arachidi<br>70%                                   | -               | -                                | -                   | -                           | -                             | -                 | -                     | 785 g           | -            |
| Pralinato pecan 50%                                        | -               | -                                | -                   | -                           | -                             | -                 | -                     | -               | 785 g        |
| Pralinato<br>mandorle 55%<br>cocco 12,5%                   | -               | -                                | -                   | -                           | 850 g                         | -                 | -                     | -               | -            |
| Pasta di nocciole<br>del Piemonte IGP<br>(tostatura media) | -               | -                                | 175 g               | -                           | -                             | -                 | -                     | -               | -            |
| Pasta di pistacchi<br>altre origini                        | -               | -                                | -                   | -                           | -                             | -                 | 190 g                 | -               | -            |
| <b>BAHIBÉ 46%</b>                                          | 175 g           | 175 g                            | -                   | 175 g                       | 150 g                         | 175 g             | -                     | 175 g           | 175 g        |
| <b>ÉQUATORIALE<br/>LACTÉE 35%</b>                          | -               | -                                | 190 g               | -                           | -                             | -                 | 135 g                 | -               | -            |
| Burro liquido<br>chiarificato                              | 45 g            | 45 g                             | -                   | 45 g                        | -                             | 44 g              | -                     | 45 g            | 45 g         |
| Cacao in polvere                                           | -               | -                                | 10 g                | -                           | -                             | -                 | -                     | -               | -            |



#### 4 CAMELLO AL BURRO SALATO E ALLA VANIGLIA

|        |                               |                                                                                |
|--------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 750 g  | Panna UHT 35%                 | Scaldare la panna e il glucosio con la pasta di baccelli di vaniglia.          |
| 80 g   | Glucosio DE35/40              | Cuocere lo zucchero semolato in più volte fino a ottenere un caramello chiaro. |
| 12 g   | Pasta di baccelli di vaniglia | Stemperare il caramello con il burro salato.                                   |
| 750 g  | Zucchero semolato             | Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 100°C.                          |
| 200 g  | Burro salato                  | Mixare e versare.                                                              |
| 1400 g | Peso totale                   |                                                                                |

#### 5 CAMELLO AL BURRO SALATO AL TREALOSIO

|       |                       |                                                                                                |
|-------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 375 g | Panna UHT 35%         | Scaldare la panna e il glucosio.                                                               |
| 40 g  | Glucosio DE35/40      | Cuocere lo zucchero semolato con il trealosio in più volte fino a ottenere un caramello scuro. |
| 250 g | Zucchero semolato     | Stemperare il caramello con il burro salato.                                                   |
| 125 g | Trealosio in polvere* | Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.                                          |
| 100 g | Burro salato          | Mixare e versare.                                                                              |
| 890 g | Peso totale           |                                                                                                |

\*Il trealosio è uno zucchero derivato dall'amido di tapioca, possiede un debole potere dolcificante.

#### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



48687  
TREALOSIO IN  
POLVERE  
700 g

*Una ricetta di caramello dalla percezione meno dolce*





## 6 GANACHE FRUTTATE

### Soluzioni fruttate per ganache al cioccolato e frutta

Scaldare la purea di [frutto] a circa 25-30°C, aggiungere il destrosio e il konjac precedentemente mescolati, mescolando con una frusta per distribuire bene gli ingredienti.

Aggiungere lo zucchero invertito e il glucosio e riscaldare ad almeno 85°C.

Coprire il pentolino per evitare l'evaporazione e lasciare raffreddare a 60-65°C.

|                                | Lampone      | Ribes nero   | Mango        | Albicocca    | Frutto della passione | Limone       | Lime         |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|
| Frutta in purea                | 344 g        | 334 g        | 350 g        | 344 g        | 348 g                 | 330 g        | 272 g        |
| Glucosio DE60                  | 42 g         | 45 g         | 40 g         | 41 g         | 42 g                  | 57 g         | 55 g         |
| Destrosio                      | 32 g         | 32 g         | 31 g         | 32 g         | 32 g                  | 30 g         | 30 g         |
| Konjac                         | 1 g          | 1 g          | 1 g          | 2 g          | 2 g                   | 2 g          | 2 g          |
| Zucchero invertito*            | 38 g         | 45 g         | 40 g         | 38 g         | 42 g                  | 55 g         | 52 g         |
| Acqua                          | -            | 32 g         | -            | -            | -                     | -            | -            |
| Purea di frutto della passione | -            | -            | 24 g         | -            | -                     | -            | -            |
| Scorza di limone               | -            | -            | -            | -            | -                     | 4 g          | -            |
| Scorza di lime                 | -            | -            | -            | -            | -                     | -            | 5 g          |
| Purea di pera                  | -            | -            | -            | -            | -                     | -            | 61 g         |
| <b>Peso totale</b>             | <b>457 g</b> | <b>489 g</b> | <b>486 g</b> | <b>457 g</b> | <b>466 g</b>          | <b>478 g</b> | <b>477 g</b> |

\*= cremsucre SOSA

### Ganache al cioccolato - frutta

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 della soluzione sui cioccolati e sul burro di cacao parzialmente sciolti, 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).

Controllare la temperatura.

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

|                              | Lampone       | Ribes nero    | Mango         | Albicocca     | Frutto della passione | Limone        | Lime          |
|------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------------|---------------|---------------|
| Soluzione di frutta          | 457 g         | 489 g         | 486 g         | 457 g         | 466 g                 | 478 g         | 477 g         |
| <b>EQUATORIALE NOIRE 55%</b> | 455 g         | 492 g         | 495 g         | 515 g         | 466 g                 | 503 g         | 505 g         |
| Burro di cacao               | 18 g          | 19 g          | 19 g          | 19 g          | 19 g                  | 19 g          | 18 g          |
| Inspiration lampone          | 61 g          | -             | -             | -             | -                     | -             | -             |
| Succo di limone              | 9 g           | -             | -             | -             | -                     | -             | -             |
| Concentrato di albicocca     | -             | -             | -             | 9 g           | -                     | -             | -             |
| Inspiration passione         | -             | -             | -             | -             | 49 g                  | -             | -             |
| <b>Peso totale</b>           | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b>         | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> |



## 7 GEL IOTA ALLA FRUTTA *Ricetta Adamance*

Mescolare lo zucchero, il glucosio in polvere e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sul [frutto] in purea a 4°C.

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

Conservare in frigorifero o versare immediatamente.

|                                | Fragola       | Fragola Mara  | Lampone       | Ribes nero    | Albicocca     | Pera          | Mango         | Mirtillo      | Mandarino     |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Frutta in purea                | 595 g         | 595 g         | 595 g         | 595 g         | 595 g         | 595 g         | 400 g         | 595 g         | 595 g         |
| Glucosio in polvere DE33       | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | 100 g         |
| Zucchero semolato              | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 400 g         | 300 g         |
| Carragenina iota*              | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           | 5 g           |
| Frutto della passione in purea | -             | -             | -             | -             | -             | -             | 195 g         | -             | -             |
| <b>Peso totale</b>             | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> | <b>1000 g</b> |

\*= Propannacotta (Iota) SOSA

07—

## **RICETTE MERENDA E VIENNOISERIE**

Ricette golose  
per colazione e merenda.

*Sfoglie, brioche,  
croccanti...  
Ce n'è per tutti i gusti!*



# CROISSANT E PAIN *au chocolat*

UNA RICETTA CALCOLATA  
PER CIRCA 14 PEZZI

## Pasta sfoglia lievitata

500 g Fior di farina  
12 g Sale fino  
60 g Zucchero semolato  
15 g Zucchero invertito\*  
20 g Lievito biologico  
100 g Burro disidratato 84%  
240 g Latte intero UHT  
250 g Burro disidratato 84%  
(burro piatto)  
1197 g **Peso totale**

Temperatura di base: 52°C.

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro piatto per ottenere un impasto sodo.

Impastare per 8-10 minuti a velocità 2 nello sbattitore fino alla formazione della maglia glutinica per ottenere una pasta a 24°C.

Dare una forma sferica e coprire con plastica.

Lievitazione a 2°C fino al giorno successivo.

Inserire il burro piatto nell'impasto.

Fare una piega doppia e una piega semplice, lasciando riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero tra una piega e l'altra.

Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero per poter passare alla laminazione e al modellamento.

\*= cremesucré SOSA

## Doratura alla panna

120 g Tuorli  
30 g Panna UHT 35%  
150 g **Peso totale**

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

## MONTAGGIO E FINITURA

### PER I CROISSANT

Stendere l'impasto a uno spessore di 3,5 mm per ottenere un rettangolo di circa 60 cm × 30 cm.

Ritagliare dei triangoli di 28 cm × 8 cm e modellare i croissant facendo attenzione a non schiacciare la pasta sfoglia. Adagiare su una teglia e lasciar lievitare per 2 ore a 27-28°C.

Dorare e infornare a 170°C per circa 18 minuti in forno ventilato o a 220°C in forno statico.

### PER I PAIN AU CHOCOLAT

28 Bastoncini petits pains fondenti 55%

Stendere la pasta a uno spessore di 3,5 mm per ottenere un rettangolo di circa 60 cm × 34 cm.

Ritagliare dei rettangoli di 16 cm × 8 cm e modellare i pain au chocolat con i bastoncini di cioccolato facendo attenzione a non schiacciare la pasta sfoglia.

Adagiare su una teglia e lasciar lievitare per 2 ore a 27-28°C.

Dorare e infornare a 170°C per circa 18 minuti in forno ventilato o a 220°C in forno statico.



SCOPRITE

L'INTERA GAMMA DI

BASTONCINI PETITS PAINS

P.27



# CORNETTO *all'italiana*



## Cornetto all'italiana

|        |                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------|
| 1000 g | Farina 360/380 W                                        |
| 45 g   | Lievito biologico                                       |
| 200 g  | Acqua                                                   |
| 220 g  | Uova intere                                             |
| 60 g   | Tuorli                                                  |
| 160 g  | Latte intero UHT                                        |
| 150 g  | Zucchero semolato                                       |
| 150 g  | Burro                                                   |
| 12 g   | Sale fino                                               |
| 3 g    | <b>Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar</b> |
| 600 g  | Burro disidratato 84% (burro piatto)                    |
| 2600 g | <b>Peso totale</b>                                      |

Mescolare la farina, il lievito, l'acqua, le uova, i tuorli e il latte per ottenere un impasto sodo.

Aggiungere lo zucchero e impastare fino ad ottenere la maglia glutinica.

Aggiungere il burro, il sale e la pasta di baccelli di vaniglia.

Impastare fino a ottenere un impasto liscio a 25°C.

Conservare e ricoprire a contatto.

Lasciar lievitare a 2°C fino al giorno successivo.

Inserire il burro piatto nell'impasto.

Fare una piega doppia e una semplice, lasciando riposare

30 minuti in frigorifero tra una piega e l'altra.

Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero per poter passare alla laminazione e al modellamento.

## MONTAGGIO E FINITURA

Trascorso questo tempo, stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm.

Ritagliare dei triangoli di 28 cm x 8 cm e modellare facendo attenzione a non schiacciare la pasta sfoglia.

Disporre su una placca e lasciar lievitare per 3 ore a 27°C.

Cuocere a 175°C in forno ventilato per 18 minuti.

## LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



**N<sup>o</sup> NOROHY**

34283  
**PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR**  
500 g

### Consigli

La presenza di una maggiore quantità di uova e tuorli d'uovo nell'impasto del cornetto e della brioche veneziana permette di ottenere una pasta meno croccante ma più fondente e dai sapori più complessi.





# PANE *alle uvette*

UNA RICETTA CALCOLATA  
PER CIRCA 14 PEZZI

## Crema pasticcera alla pasta di vaniglia del Madagascar Bio

245 g Latte intero UHT  
5 g Pasta di baccelli di vaniglia  
bio del Madagascar  
35 g Zucchero semolato  
30 g Uova intere  
7 g Amido di mais  
13 g Gelcrem caldo  
35 g Burro disidratato 84%

370 g **Peso totale**

Portare a ebollizione il latte e la pasta di vaniglia.

Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il gelcrem.

Versare il liquido bollente sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far cuocere per 2 minuti a bollore.

Togliere dal fuoco e incorporare il burro a cubetti emulsionando con un mixer ad immersione.

Raffreddare rapidamente.

## Uvetta al rum

200 g Uvetta bianca  
200 g Rum  
400 g **Peso totale**

Pesare la quantità di uvetta e coprirla con acqua.

Portare il tutto a ebollizione, sciacquare sotto acqua fredda, quindi scolare.

Coprire l'uvetta con il rum e lasciar macerare per almeno 48 ore.

## Pasta sfoglia lievitata

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 500 g  | Fior di farina                          |
| 12 g   | Sale fino                               |
| 60 g   | Zucchero semolato                       |
| 15 g   | Zucchero invertito*                     |
| 20 g   | Lievito biologico                       |
| 100 g  | Burro disidratato 84%                   |
| 240 g  | Latte intero UHT                        |
| 250 g  | Burro disidratato 84%<br>(burro piatto) |
| 1200 g | Peso totale                             |

Temperatura di base: 52°C.

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro piatto per ottenere un impasto sodo.

Impastare per 8-10 minuti a velocità 2 nello sbattitore fino alla formazione della maglia glutinica per ottenere un impasto a 24°C.

Dare una forma sferica e coprire con plastica.

Lievitazione a 2°C fino al giorno successivo.

Inserire il burro piatto nell'impasto.

Fare una piega doppia e una piega semplice, lasciando riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero tra una piega e l'altra.

Lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero per poter passare alla laminazione e al modellamento.

\* = cremesucce SOSA

## Doratura con panna

|       |               |
|-------|---------------|
| 120 g | Tuorli        |
| 30 g  | Panna UHT 35% |
| 150 g | Peso totale   |

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

## Sciroppo a 30°B

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 135 g | Acqua             |
| 170 g | Zucchero semolato |
| 305 g | Peso totale       |

Scaldare insieme tutti gli ingredienti e mettere da parte.

## MONTAGGIO E FINITURA

Stendere l'impasto a uno spessore di 4 mm per ottenere un quadrato di circa 45 cm × 45 cm.

Stendere 320 g di crema pasticcera alla vaniglia e cospargere con 230 g di uvetta al rum.

Arrotolare facendo attenzione a non schiacciare la sfogliatura, disporre nello stampo U grande (ref. 33978) per mantenere una forma rotonda, e mettete nel congelatore.

Tagliare dei tronchetti larghi 3 cm, adagiarli su una teglia in cerchi di 10 cm di diametro e lasciar lievitare per 2 ore a 25°C. Dorare e infornare a 170°C in forno ventilato o a 220°C in forno statico.

Togliere dal forno e spennellare per conferire un aspetto lucido.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

Sosa

SOSA



37770  
UVA BIANCA SECCA  
2,5 Kg

*Per un'alternativa  
al cioccolato*

RITROVATE

TUTTE LE NOSTRE

FORME E COLORI

DI PEPITE

P.28





# BRIOCHE *ai fiori d'arancio*

RICETTA PER  
50 BRIOCHE

## Impasto per brioche all'acqua di fiori d'arancio

|        |                              |                                                                                                                            |
|--------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 640 g  | Farina 00                    | Impastare le farine, il sale, lo zucchero, il lievito, le uova, l'acqua, la scorza d'arancia e l'acqua di fiori d'arancio. |
| 640 g  | Farina 0                     |                                                                                                                            |
| 30 g   | Sale fino                    | Quando l'impasto si stacca dai bordi, aggiungere il burro tagliato a pezzi.                                                |
| 120 g  | Zucchero semolato            | Una volta che il burro sarà ben incorporato, lasciar lievitare per 20 minuti nel recipiente.                               |
| 30 g   | Lievito biologico            | Versare e conservare in frigorifero.                                                                                       |
| 640 g  | Uova intere                  |                                                                                                                            |
| 110 g  | Acqua minerale               |                                                                                                                            |
| 10 g   | Scorza di arancia            |                                                                                                                            |
| 65 g   | Acqua di fiori d'arancio bio |                                                                                                                            |
| 770 g  | Burro disidratato 84%        |                                                                                                                            |
| 3050 g | Peso totale                  |                                                                                                                            |

## Doratura alla panna

|       |               |                                          |
|-------|---------------|------------------------------------------|
| 400 g | Tuorli        | Mescolare insieme tutti gli ingredienti. |
| 100 g | Panna UHT 35% |                                          |
| 500 g | Peso totale   |                                          |

## MONTAGGIO E FINITURA

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 250 g | Arance a cubetti     |
| 500 g | Granella di zucchero |

Realizzare l'impasto per brioche.

Dividere l'impasto per brioche in pezzi da 60 g e creare delle sfere.

Riporre le sfere di brioche in frigorifero.

Stendere la brioche e aggiungere 5 g di arance a cubetti (réf. 37482)

Formare un panetto e lasciar lievitare per 1 ora e 30 minuti a 27°C.

Dorare la brioche e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Con le forbici, ricavare delle piccole punte e cospargerle di zucchero semolato su entrambi i lati.

Cuocere a 165°C per 10 minuti.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

Sesa

SOSA



41532  
PEZZETTI D' ARANCIA  
1,25 Kg



41531  
PEZZETTI DI LIMONE  
1,25 Kg



43202  
ARANCIA A DADINI  
8 x 8 MM  
2 Kg



44581  
LIMONE CANDITO A CUBETTI  
7 x 7 MM  
2 Kg





# BRIOCHE *sfogliata*

UNA RICETTA CALCOLATA  
PER 10 PEZZI

## Brioche sfogliata alla vaniglia

|        |                                                  |
|--------|--------------------------------------------------|
| 635 g  | Farina 00                                        |
| 380 g  | Farina 0                                         |
| 20 g   | Sale fino                                        |
| 110 g  | Zucchero semolato                                |
| 95 g   | Burro disidratato 84%                            |
| 8 g    | Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar |
| 45 g   | Lievito biologico                                |
| 350 g  | Latte intero UHT                                 |
| 190 g  | Uova intere                                      |
| 570 g  | Burro disidratato 84%                            |
| 2403 g | Peso totale                                      |

Versare nell'impastatrice le farine, il sale, lo zucchero, la piccola quantità di burro a pezzetti, la vaniglia e il lievito precedentemente sciolto nel latte freddo.

Impastare alla prima velocità aggiungendo le uova poco alla volta per circa 3 minuti, quindi impastare alla seconda velocità per circa 7 minuti.

Far riposare per almeno 2 ore a 4°C, possibilmente tutta la notte.

Stendere l'impasto nella sfogliatrice a uno spessore di 10 mm.

Mettere il burro piatto su 2/3 della superficie dell'impasto.

Piegare in tre, quindi fare una piega semplice.

Fare un'altra piega semplice e mettere da parte a 4°C per circa 1 ora.

Fare una terza piega semplice, quindi stendere a 8 mm.

Ritagliare in una teglia di 60 × 40 cm.

Lasciar raffreddare.

## Sciropo 30°B alla vaniglia

|       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| 90 g  | Acqua                                            |
| 110 g | Zucchero semolato                                |
| 2 g   | Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar |
| 202 g | Peso totale                                      |

Scaldare tutti gli ingredienti e mettere da parte.

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la brioche sfogliata e stenderla a 6 mm.

**Forma a fisarmonica:** ritagliare una striscia e posizionarla a fisarmonica nello stampo precedentemente imburrito (adattare le dimensioni in base allo stampo).

**Forma a strisce:** ritagliare delle strisce di 16,5 cm × 3 cm, quindi incollare 5 strisce tra di loro.

Disporre le 5 strisce di brioche sfogliata in uno stampo per cake (17 × 8 cm) precedentemente imburrito.

Disporli in modo da avere i fogli verso l'alto. Lasciar lievitare il preparato a 27-28°C e cuocere a 170°C.

Preparare lo sciropo alla vaniglia poi, con un pennello, glassare la parte superiore della brioche all'uscita dal forno.



*Declinate  
questa ricetta  
in diverse forme*

RITROVATE

TUTTE LE NOSTRE RICETTE

DI RIPIENI DOPO LA COTTURA

P.68



# PALMIER *al grué di cacao*

## Burro manipolato con farina integrale

1000 g Burro disidratato 84%  
380 g Farina di grano  
tenero tipo 2  
1380 g **Peso totale**

Mescolare il burro e la farina nello sbattitore con frusta piatta.  
Stendere su una teglia.  
Lasciar raffreddare in frigorifero.

## Pasta sfoglia con farina integrale

30 g Sale  
450 g Acqua  
300 g Burro disidratato 84%  
1000 g Farina di grano  
tenero tipo 2  
1380 g Burro manipolato  
con farina integrale  
7 g Aceto di vino bianco\*  
3 167 g **Peso totale**

Far sciogliere il sale nell'acqua fredda.  
Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro piatto con la farina.  
Quando gli elementi sono ben lavorati, aggiungere il preparato di acqua e sale.  
Mescolare rapidamente. (È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di indurirlo).  
Togliere l'impasto e dare una forma rettangolare.  
Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.  
Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire tre doppi giri con 12 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro.

\*Opzionale: l'aceto è un'opzione necessaria in caso di conservazione prolungata in frigorifero o nel congelatore.

## Opaline gru  di cacao

200 g Zucchero semolato  
200 g Glucosio DE35/40  
200 g Fondente  
**60 g Gru  di cacao**  
**660 g Peso totale**

Cuocere lo zucchero con il glucosio e il fondente a 165 C.  
Aggiungere il gru  di cacao.  
Versare su un foglio di silicone.  
Una volta fredda, macinare in polvere e conservare al riparo dall'umidit .

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la sfogliatura e l'opaline.

Stendere la sfoglia a 4 mm e ritagliare due rettangoli di 40 cm x 60 cm.

Cospargere generosamente i rettangoli di opaline e piegare le due estremit  nel senso della lunghezza per 6 cm.

Spolverare ancora con opaline e ripetere l'operazione.

Terminare sovrapponendo le due pieghe.

Mettere le strisce di palmier nel congelatore per alcuni minuti, quindi tagliare delle sezioni di 1 cm.

Disporre i palmier in cerchi o stampi in silicone da 7 cm e cuocere per circa 45 minuti a 165 C.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



VALRHONA



3285  
GRU  DI CACAO  
PURO GHANA



NORO 



BACCELLI DI VANIGLIA  
BOURBON BIO  
IN POLVERE  
29626 - 500 g  
25637 - 15 Kg

*Per una variante  
alla vaniglia,  
provate i baccelli  
di vaniglia bourbon  
bio Noro  in polvere!*

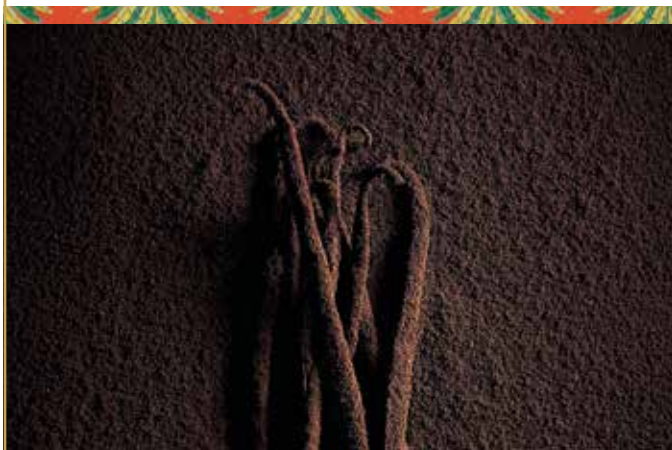


“



Abbiamo scelto di lavorare con  
farina integrale perch  pi  ricca  
di fibre e pi  interessante dal  
punto di vista nutrizionale.

”





# COOKIES *ai cioccolati e ai frutti rossi*

## Cookies ai tre cioccolati

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 190 g  | Burro disidratato 84% |
| 140 g  | Zucchero semolato     |
| 190 g  | Zucchero di canna     |
| 95 g   | Uova intere           |
| 370 g  | Farina 0              |
| 5 g    | Sale                  |
| 10 g   | Bicarbonato di sodio  |
| 160 g  | Pepite fondenti 52%   |
| 75 g   | Pepite al latte 32%   |
| 75 g   | Pepite bianche 24%    |
| 1310 g | Peso totale           |

Usando una planetaria munita di frusta piatta, lavorare il burro con lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, quindi aggiungere le uova. Aggiungere la farina, il sale e il bicarbonato. Terminare con le pepite di cioccolato.

LA NOSTRA  
SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA

12060  
PEPITE FONDENTI 52%12139  
PEPITE AL LATTE 32%15073  
PEPITE BIANCHE 24%4341  
PERLE RIPIENE  
CIOCCOLATO  
FONDATE 55%

*Provate le perle ripiene  
per una finitura perfettamente  
rotonda dopo la cottura!*

## Cookies ai frutti rossi

- 190 g Burro disidratato 84%  
140 g Zucchero semolato  
190 g Zucchero di canna  
95 g Uova intere  
370 g Farina 0  
5 g Sale  
10 g Bicarbonato di sodio  
**160 g INSPIRATION LAMPONE**  
75 g Lamponi interi congelati  
75 g Amarene congelate  
1310 g **Peso totale**

Usando una planetaria munita di frusta piatta, lavorare il burro con lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, quindi aggiungere le uova. Aggiungere la farina, il sale e il bicarbonato. Aggiungere le fave di Inspiration lampone precedentemente tritate e i frutti surgelati tagliati a metà.

## MONTAGGIO E FINITURA

Formare delle sfere da 70 g ed pressarle leggermente su una teglia in teflon.  
Cuocere in forno a 170 C per 12 minuti.

LA NOSTRA  
SELEZIONE PRODOTTI

VALRHONA

1123234  
INSPIRATION  
LAMPONE1123231  
INSPIRATION  
FRAGOLA

*Disponibile in 5 gusti!  
Guava, Mandorla, Fragola,  
Passione e Lampone*

- Un gusto intenso e goloso di frutta
- Ingredienti 100% naturali e senza conservanti, senza aggiunta di coloranti o di aromi artificiali
- Un prodotto che si lavora come un cioccolato di copertura



# COOKIES *alle nocciole*

## Cookies alle nocciole

|        |                                           |
|--------|-------------------------------------------|
| 160 g  | Burro disidratato 84%                     |
| 80 g   | Zucchero semolato                         |
| 200 g  | Zucchero di canna                         |
| 15 g   | <b>Pasta di nocciole del Piemonte IGP</b> |
| 75 g   | Uova intere                               |
| 320 g  | Farina 0                                  |
| 10 g   | Sale fino                                 |
| 5 g    | Bicarbonato di sodio                      |
| 100 g  | <b>Nocciole del Piemonte IGP tostate</b>  |
| 100 g  | <b>Pralinato nocciola 66% fruttato</b>    |
| 50 g   | <b>Nocciole del Piemonte IGP tostate</b>  |
| 1110 g | Peso totale                               |

Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro con lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e la pasta di nocciole, quindi unire le uova.

Aggiungere la farina, il sale e il bicarbonato.

Aggiungere le nocciole precedentemente tritate.

## MONTAGGIO E FINITURA

Formare delle sfere da 70 g ed pressarle leggermente su una teglia in teflon.

Cuocere in forno a 170°C per 12 minuti.

Terminare aggiungendo tre puntini di pralinato alla nocciola sui biscotti e qualche scaglia di nocciole.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

#### PARIANI



23444 - 20003  
**NOCCIOLE  
DEL PIEMONTE IGP  
TOSTATE**  
1 Kg - 5 Kg



20008  
**NOCCIOLE  
DEL PIEMONTE IGP**  
5 kg



60128  
**PISTACCHI  
DELLA CALIFORNIA  
PELATI**  
5 kg



60005  
**PISTACCHI  
DI SICILIA PELATI**  
1 Kg



#### VALRHONA



7531  
**PRALINATO NOCCIOLA  
66% FRUTTATO**  
5 Kg



11936  
**PRALINATO  
PISTACCHIO 42%**  
5 Kg



#### SOSA



41512 - 45465  
**PASTA  
DI ARACHIDI**  
1 Kg - 5 Kg



37548  
**PASTA  
DI COCCO**  
1 Kg

#### RITROVATE

TUTTI I NOSTRI TOPPING DA  
AGGIUNGERE DOPO LA COTTURA

P.42

#### LEVA DI VENDITA

*Promuovete gli acquisti impulsivi proponendo  
sacchetti di cookies pronti per la vendita  
ed elaborate un'OFFERTA MERENDA CON  
COOKIES e una bevanda calda o fredda!*





# PANE *al latte*

## Impasto per pane al latte

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 500 g  | Farina 00             |
| 10 g   | Sale fino             |
| 15 g   | Lievito biologico     |
| 65 g   | Zucchero semolato     |
| 300 g  | Latte intero UHT      |
| 125 g  | Burro disidratato 84% |
| 1010 g | Peso totale           |

Nel recipiente della planetaria munita di gancio, mescolare la farina, il sale, il lievito, lo zucchero e il latte.

Una volta che l'impasto si stacca dalla ciotola, aggiungere il burro. Impastare per circa 12 minuti, fino a quando l'impasto si stacca dal recipiente e presenta una buona maglia.

Lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Conservare in frigorifero fino al giorno successivo.

Ritagliare e modellare l'impasto.

Dorare e incidere i pani al latte.

Lasciar lievitare a 27°C, quindi infornare a 170°C.

## LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



12338 **GUANAJA 70%**  
12339 **CARAÏBE 66%**  
12334 **JIVARA 40%**  
12337 **TANARIVA 33%**

*Provate i nostri bastoncini da 20 g!  
Il formato ideale per accompagnare  
un pane al latte per la merenda*



## ANIMAZIONE IN NEGOZIO



### FORMULA COLAZIONE

Pane al latte, bastoncino di cioccolato  
+ Celaya



### FORMULA MERENDA

Pane al latte, bastoncino di cioccolato  
+ succhi Adamance





# BRIOCHE *ripiene*

CALCOLATA PER 50 PEZZI

## Impasto per brioche

|        |                                             |
|--------|---------------------------------------------|
| 590 g  | Fior di farina                              |
| 590 g  | Farina di frumento<br>tradizionale francese |
| 10 g   | Baccelli di vaniglia Bio<br>del Madagascar  |
| 470 g  | Uova intere                                 |
| 260 g  | Latte intero UHT                            |
| 165 g  | Zucchero semolato                           |
| 25 g   | Sale fino                                   |
| 40 g   | Lievito biologico                           |
| 410 g  | Burro disidratato 84%                       |
| 2560 g | Peso totale                                 |

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola dello sbattitore, tranne il burro.  
Impastare per 5 minuti alla prima velocità.  
Impastare per 7 minuti alla seconda velocità, quindi incorporare il burro alla prima velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
La temperatura finale dell'impasto deve essere di 25°C.  
Lasciar lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente, quindi lasciar lievitare per almeno 12 ore in frigorifero a 3°C.

## Doratura alla panna

|       |               |
|-------|---------------|
| 320 g | Tuorli        |
| 80 g  | Panna UHT 35% |
| 400 g | Peso totale   |

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Granella di zucchero

Realizzare l'impasto per brioche.

Formare delle brioche da 50 g, conferire una forma sferica, lasciar lievitare per 1 ora e mezza a 27°C, dorare e ricoprire di granella di zucchero.

Cuocere in forno a 165°C per circa 10 minuti.

Lasciar raffreddare, quindi guarnire.



3 ricette di farciture  
nella pagina  
successiva!



1 NOCCIOLA



2 PISTACCHIO



3 CARAMELLO



## 1 Ripieno - Crema da spalmare Nocciola e cacao 18%

Per questa ricetta abbiamo utilizzato la crema spalmabile nocciola e cacao 18%.  
Potete declinare questa ricetta con la crema spalmabile al pistacchio 18%.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

PARIANI



55522  
CREMA DA SPALMARE  
NOCCIOLE E CACAO 18%  
5 kg



55521  
CREMA DA SPALMARE  
AL PISTACCHIO 18%  
5 kg

RITROVATE LE NOSTRE RICETTE  
PER I RIPIENI DOPO LA COTTURA  
(CREME SPALMABILI, CAMELLE, ECC.)

P.68

## 2 Ripieno - Crema da spalmare al pistacchio intenso

140 g ÉQUATORIALE  
LACTÉE 35%  
720 g Pralinato pistacchio 42%  
fruttato  
200 g Pasta di pistacchio  
1060 g **Peso totale**

Sciogliere la copertura al latte a 45-50°C e mescolare con il pralinato e la pasta di pistacchio.  
Scaldare il composto a 45°C.  
Avviare una cristallizzazione a 25-26°C e versare.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



VALRHONA

PARIANI



SOSA



4662  
ÉQUATORIALE  
LACTÉE 35%  
3 Kg



11936  
PRALINATO  
PISTACCHIO 42%  
5 Kg



40586  
PASTA DI PISTACCHI  
ALTRE ORIGINI  
3 Kg



48687  
TREALOSIO  
IN POLVERE  
700 g

## 3 Ripieno - Caramello al burro salato al trealosio

375 g Panna UHT 35%  
40 g Glucosio DE35/40  
250 g Zucchero semolato  
125 g **Trealosio in polvere**  
100 g Burro salato  
890 g **Peso totale**

Scaldare la panna e il glucosio.  
Realizzare un caramello a secco con zucchero semolato e trealosio, fino a ottenere un caramello scuro.  
Decuocere il caramello con il burro salato.  
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.  
Mixare e versare.



# BRIOCHE VENEZIANA

## *alla crema*



CALCOLATA  
PER 40 BRIOCHE

### Impasto per brioche veneziana

|         |                                                  |
|---------|--------------------------------------------------|
| 860 g   | Farina W 360/380                                 |
| 43 g    | Lievito biologico                                |
| 130 g   | Zucchero semolato                                |
| 45 g    | Miele                                            |
| 45 g    | Pasta di arance candite                          |
| 3 g     | Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar |
| 20 g    | Sale fino                                        |
| 170 g   | Latte intero UHT                                 |
| 170 g   | Uova intere                                      |
| 170 g   | Tuorli                                           |
| 345 g   | Burro disidratato 84%                            |
| 2 001 g | Peso totale                                      |

Mescolare la farina, il lievito, il latte, le uova e i tuorli per ottenere un impasto sodo.

Aggiungere lo zucchero, il miele, la pasta di arance candite, la pasta di baccelli di vaniglia e il sale.

Impastare fino a ottenere una maglia glutinica.

Aggiungere il burro e impastare di nuovo.

La temperatura finale deve essere di 25°C.

Conservare e ricoprire a contatto.

Lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Lasciar lievitare a 2°C fino al giorno successivo.

Il giorno dopo, creare delle palline di impasto da 50 g.

Lasciar lievitare a 27°C per 2 ore e 30 minuti.

## Crema alla vaniglia

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 805 g  | Latte intero UHT  |
| 200 g  | Panna UHT 35%     |
| 5 g    | Tadoka            |
| 300 g  | Zucchero semolato |
| 405 g  | Tuorli            |
| 75 g   | Gelcrem caldo     |
| 2 g    | Sale fino         |
| 5 g    | Scorza di limone  |
| 1797 g | Peso totale       |

Pesare il latte, la panna, il Tadoka e metà dello zucchero e portare a ebollizione.  
Mescolare i tuorli con lo zucchero rimanente, il gelcrem caldo, il sale e le scorze di limone.  
Versare i liquidi caldi sul composto di tuorli/zucchero/gelcrem e cuocere a 82°C.  
Mixare e raffreddare rapidamente a 4°C.

## Glassa all'albume d'uovo

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 80 g  | Mandorle grezze intere |
| 245 g | Zucchero semolato      |
| 80 g  | Farina 0               |
| 80 g  | Albumi                 |
| 19 g  | Acqua                  |
| 504 g | Peso totale            |

Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria e conservare in frigorifero.  
Se necessario, aggiungere acqua a seconda dell'umidità delle mandorle.

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Granella di zucchero

Una volta che le veneziane saranno lievitate, glassarle.

Infornare a 175°C per 15 minuti.

Lasciar raffreddare e guarnire con la panna alla vaniglia.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

Sosa

SOSA



48640 - 44602  
**GELCREM CALDO**  
500 g

N

NOROHY



41835  
**TADOKA**  
250 g

### Consigli

Negli impasti dolci contenenti oltre il 10% di zucchero è consigliabile utilizzare un lievito di birra osmotollerante, che resiste meglio alla pressione osmotica esercitata dagli zuccheri e garantisce una lievitazione più omogenea, senza ritardo.





# MATTONE DI BERLINO *ripieno*



CALCOLATA PER  
60 BOMBOLONI

## Impasto per bomboloni

|         |                                                     |
|---------|-----------------------------------------------------|
| 1180 g  | Farina 0                                            |
| 23 g    | Sale fino                                           |
| 85 g    | Zucchero semolato                                   |
| 40 g    | Lievito biologico                                   |
| 570 g   | Latte intero UHT                                    |
| 1 g     | Scorza di limone                                    |
| 10 g    | Pasta di baccelli di vaniglia<br>bio del Madagascar |
| 170 g   | Burro disidratato 84%                               |
| 330 g   | Tuorli                                              |
| 2 408 g | Peso totale                                         |

Impastare per 15 minuti la farina, il sale, lo zucchero, il lievito, i tuorli, il latte, la scorza di limone e la pasta di vaniglia.

Quando l'impasto si stacca dai bordi, aggiungere il burro freddo tagliato a pezzi e impastare per altri 10 minuti.

Una volta che il burro sarà ben incorporato, lasciar lievitare per 30 minuti nel recipiente.

Togliere dal recipiente, rimuovere il gas dell'impasto una o due volte e conservare in frigorifero durante la notte.

## Crema pasticcera alla vaniglia

|       |                                                         |                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Latte intero UHT                                        | Portare a ebollizione il latte e la pasta di baccelli di vaniglia.  |
| 5 g   | <b>Pasta di baccelli di vaniglia bio del Madagascar</b> | Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido e il Gelcrem.   |
| 40 g  | Zucchero semolato                                       | Versare il liquido bollente sul composto e rimettere il tutto nella |
| 35 g  | Uova intere                                             | casseruola, far cuocere per 2 minuti a bollore.                     |
| 10 g  | Amido di mais                                           | Togliere dal fuoco e incorporare il burro a cubetti senza mixare.   |
| 15 g  | Gelcrem caldo                                           | Raffreddare rapidamente.                                            |
| 40 g  | Burro disidratato 84%                                   |                                                                     |
| 445 g | <b>Peso totale</b>                                      |                                                                     |

## Confit di mirtillo

|       |                                         |                                                                                                                                        |
|-------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 295 g | <b>Mirtillo selvatico in purea 100%</b> | Scaldare la purea di mirtilli con il glucosio a 40°C, quindi aggiungere lo zucchero semolato precedentemente miscelato con la pectina. |
| 50 g  | Glucosio DE35/40                        | Portare a ebollizione e aggiungere il succo di limone.                                                                                 |
| 50 g  | Zucchero semolato                       |                                                                                                                                        |
| 7 g   | Pectina NH                              |                                                                                                                                        |
| 10 g  | Succo di limone                         |                                                                                                                                        |
| 412 g | <b>Peso totale</b>                      |                                                                                                                                        |

## Ganache intensa Équatoriale Noire 55% Ricetta Ragionata

|       |                              |                                                                        |
|-------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 115 g | Latte intero UHT             | Scaldare il latte, la panna e il glucosio DE60 a 40-45°C.              |
| 80 g  | Panna UHT 35%                | Incorporare il composto di zucchero e pectina e portare il tutto a     |
| 35 g  | Glucosio DE60                | ebollizione per alcuni secondi per attivare la pectina.                |
| 2 g   | Pectina X58                  | Quando la base di pectina è calda, emulsionare con la spatola versando |
| 6 g   | Zucchero semolato            | gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.                         |
| 170 g | <b>ÉQUATORIALE NOIRE 55%</b> | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.            |
| 408 g | <b>Peso totale</b>           | Versare a 40-45°C.                                                     |

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Olio di girasole  
QB Zucchero semolato

Il giorno prima, preparare l'impasto, il confit di mirtilli, la crema pasticcera, la ganache intensa e mettere da parte in frigorifero. Stendere l'impasto per bomboloni a uno spessore di 1 cm e metterlo nel congelatore. Una volta leggermente congelato, utilizzando una fustella quadrata di 5,5 cm, ritagliare dei bomboloni di circa 40 g. Conservare i bomboloni su una teglia tra 2 canovacci. Lasciar lievitare in camera di fermentazione a 26-28°C per circa 1 ora. Scaldare l'olio a 180°C e friggere i bomboloni. Lasciar raffreddare. Una volta ben freddi, guarnirli con la ganache (circa 20 g per bombolone), e ripassarli nello zucchero semolato.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



34283  
**PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR**  
500 g



**NOROHY**

### ADAMANCE



41195 - 48594  
**MIRTILLO SELVATICO IN PUREA 100%**  
1 Kg - 5 Kg



# CORONA CIOCCOLATO



CALCOLATA  
PER 40 BRIOCHE

*arancia, vaniglia e fiori d'arancio*

## Brioche cioccolato e arancia

60 g Cacao in polvere  
800 g Farina 6388 "Nova"  
350 g Farina "Frolla"  
200 g Lievito  
20 g Sale fino  
100 g Zucchero semolato  
75 g Latte UHT  
85 g Lievito  
80 g Trealosio  
500 g Uova fresche  
300 g Burro disidratato 84%  
100 g ÉQUATORIALE  
NOIRE 55%  
10 g Scorza di arancia  
grattugiata  
10 g Estratto di vaniglia  
Bourbon bio  
2 690 g **Peso totale**

Setacciare il cacao e le farine.

Versare nell'impastatrice con il lievito madre, il sale, il trealosio e lo zucchero. Sciogliere il lievito nel latte.

Mescolare le uova e aggiungerle alla farina. Impastare. Aggiungere il lievito. Quando l'impasto si stacca dalla ciotola, aggiungere il burro a pezzetti e infine il cioccolato tritato.

Impastare fino a quando il cioccolato non si sarà amalgamato all'impasto.

Dividere l'impasto in più pezzi.

Lasciar riposare gli impasti per 1 ora.

Rimuovere il gas e conservare in frigorifero per circa 6 ore.

Ritagliare l'impasto in piccole sfere da 30 g.

Posizionare le sfere lungo un cerchio imburato o antiaderente per formare la corona. Lasciar lievitare a 26°C.

Cuocere a 190°C per 18-20 minuti.

### Ganache montata vaniglia - fiori d'arancio

|        |                                |                                                                                                  |
|--------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 70 g   | Panna (1) UHT 35%              | Portare a ebollizione la panna (1) con lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. |
| 40 g   | Zucchero                       |                                                                                                  |
| 8 g    | Baccello di vaniglia di Tahiti | Aggiungere la gelatina ed emulsionare con il cioccolato sciolto.                                 |
| 70 g   | OPALYS 33%                     | Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio e poi la panna (2) fredda.                                 |
| 750 g  | Panna (2) UHT 35%              | Lasciar riposare per 24 ore in frigorifero e montare per guarnire la corona.                     |
| 50 g   | Acqua di fiori d'arancio       |                                                                                                  |
| 7 g    | Gelatina 220 Bloom in polvere  |                                                                                                  |
| 42 g   | Acqua d'idratazione            |                                                                                                  |
| 1037 g | Peso totale                    |                                                                                                  |

### Ganache montata al cioccolato

|        |                               |                                                                                       |
|--------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 280 g  | ÉQUATORIALE NOIRE 55%         | Far fondere il cioccolato di copertura.                                               |
| 500 g  | Panna (1) UHT 35%             | Portare a ebollizione la panna (1) e far sciogliere la gelatina reidratata.           |
| 2 g    | Gelatina 220 Bloom in polvere | Emulsionare con il cioccolato di copertura e aggiungere la panna (2).                 |
| 12 g   | Acqua d'idratazione           | Lasciar riposare al freddo per tutta la notte, quindi montare per guarnire la corona. |
| 500 g  | Panna (2) UHT 35%             |                                                                                       |
| 1294 g | Peso totale                   |                                                                                       |

### Croccante ai semi

|         |                                          |                                                                                                       |
|---------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 150 g   | Zucchero                                 | Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.                                              |
| 50 g    | Glucosio liquido DE40                    | Versare tra due teli Silpat e stendere per ottenere uno spessore di 2 mm.                             |
| 125 g   | Burro disidratato 84%                    | Mettere in frigorifero o congelare.                                                                   |
| 50 g    | Latte intero UHT                         | Ritagliare dei dischi di dimensioni appropriate e posizionare sulla corona prima di cuocere in forno. |
| 2,5 g   | Pectina Acid Free                        |                                                                                                       |
| 10 g    | Farina                                   |                                                                                                       |
| 70 g    | Semi vari (chia, sesamo, lino, zucca...) |                                                                                                       |
| 457,5 g | Peso totale                              |                                                                                                       |

## MONTAGGIO E FINITURA

Una volta che la corona è cotta e raffreddata, aprirla con cura a metà e guarnire con le ganache montate. Per esaltarne i sapori e la morbidezza, è possibile spalmare uno strato sottile di crema pasticcera all'arancia. Una volta riempite, chiudere la corona. Aggiungere qualche punto di ganache e decorare.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



VALRHONA

4661 - 19836  
ÉQUATORIALE  
NOIRE 55%  
3 kg - 12 kg



N°

NOROHY

01234  
ACQUA DI FIORI  
D'ARANCIO BIO  
750 g





# DOLCE BASCO

## *al mirtillo selvatico*

DOSE PER 6 Ø 12CM

### Gel gellan per dolce basco

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 121 g   | Zucchero semolato                   |
| 11,7 g  | Gomma Gellan                        |
| 647 g   | Mirtillo selvatico<br>in purea 100% |
| 779,7 g | Peso totale                         |

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan, quindi versare a pioggia sulla purea di mirtillo 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.

### Impasto per dolce basco

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 167 g    | Burro disidratato 84% |
| 279 g    | Zucchero semolato     |
| 98 g     | Uova intere           |
| 41 g     | Tuorli                |
| 425 g    | Farina 0              |
| 7,6 g    | Lievito chimico       |
| 0,5 g    | Sale fino             |
| 1018,1 g | Peso totale           |

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.

### MONTAGGIO E FINITURA

QB Tuorli

Preparare il gel al mirtillo e l'impasto per dolce basco.

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.

Mixare 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.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



48690  
GOMMA GELLAN  
500 g

Sosa SOSA

### ADAMANCE



41195 - 48594  
MIRTILLO SELVATICO  
IN PUREA 100%  
1 Kg - 5 Kg



Questa ricetta è tratta dal ricettario  
Dolci da viaggio alla frutta  
Adamance. Trovate altre ricette  
scansionando il codice QR!



# TORTA DI MELOGRANO

## *all' albicocca*



CALCOLATA PER  
6 DOLCI DA 500 G

### Pasta per dolci

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 1750 g  | Farina di forza        |
| 150 g   | Zuccheri semolato      |
| 185 g   | Trealosio in polvere   |
| 350 g   | Tuorli                 |
| 300 g   | Uova intere            |
| 250 g   | Latte intero UHT       |
| 900 g   | Burro disidratato 84%  |
| 35 g    | Lievito Oro in polvere |
| 25 g    | Sale fino              |
| 3 945 g | Peso totale            |

Mescolare tutti gli ingredienti secchi nella planetaria.

Aggiungere i liquidi e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere il burro ben freddo tagliato a cubetti e continuare a impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

Conservare in frigorifero per almeno due giorni prima dell'uso.

### Pasta di albicocca

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 10 g         | Pectina gialla                 |
| 50 g         | Zucchero semolato              |
| <b>500 g</b> | <b>Albicocca in purea 100%</b> |
| 377 g        | Zucchero semolato              |
| 50 g         | Glucosio liquido DE40          |
| 6 g          | Acido citrico                  |
| <b>993 g</b> | <b>Peso totale</b>             |

Mescolare la pectina con la quantità più piccola di zucchero.  
 Scaldare la purea di albicocca a 40°C e aggiungere il composto.  
 Portare a ebollizione e aggiungere la seconda quantità di zucchero e glucosio.  
 Cuocere a 105°C e aggiungere l'acido citrico.  
 Lasciar cristallizzare, quindi ritagliare a cubetti di 2 cm × 2 cm.  
 Mettere da parte.

### Croccante Kalingo

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| 470 g         | Farina debole         |
| 120 g         | Zucchero a velo       |
| 4 g           | Sale fino             |
| 60 g          | Farina di mandorle    |
| 240 g         | Burro disidratato 84% |
| 100 g         | Uova intere           |
| <b>160 g</b>  | <b>KALINGO 65%</b>    |
| <b>1154 g</b> | <b>Peso totale</b>    |

Mescolare la farina, lo zucchero a velo, il sale, la farina di mandorle e il burro ben freddo tagliato a cubetti.  
 Aggiungere le uova.  
 Una volta amalgamati tutti gli ingredienti, non lavorare l'impasto troppo a lungo. Sbriciolare la pasta con un setaccio e cuocere in forno.  
 Dopo la cottura, lasciar raffreddare e ricoprire con il cioccolato.  
 Mettere da parte.

### Crema di albicocca

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 50 g         | Acqua                          |
| 50 g         | Zucchero semolato              |
| <b>400 g</b> | <b>Albicocca in purea 100%</b> |
| 28 g         | Gelcrem freddo                 |
| <b>528 g</b> | <b>Peso totale</b>             |

Realizzare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero.  
 Aggiungere la purea di albicocca a freddo, poi il Gelcrem freddo.  
 Mixare.  
 Lasciar riposare per 30 minuti e mescolare di nuovo.  
 Mettere in una tasca con bocchetta.

## MONTAGGIO E FINITURA

- QB Absolu Cristal  
 QB Strisce di arance candite

Dopo la fermentazione dell'impasto e la cottura della torta, glassare, aiutandosi con un pennello, con l'Absolu Cristal caldo, quindi disporre il croccante Kalingo, la crema di albicocca e qualche cubetto di pasta di albicocca.  
 Terminare con delle strisce di arancia candita.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

*Sosa*

SOSA

ADAMANCE



48687  
**TREALOSIO  
 IN POLVERE**  
 700 g



37487  
**LISTARELLE DI ARANCIA  
 CANDITA 80 x 6 MM**  
 3,5 Kg



32350 - 32361  
**ALBICOCCA  
 IN PUREA 100%**  
 1 Kg - 5 Kg





# TIGRÉ

RICETTA CALCOLATA  
PER 90 PEZZI

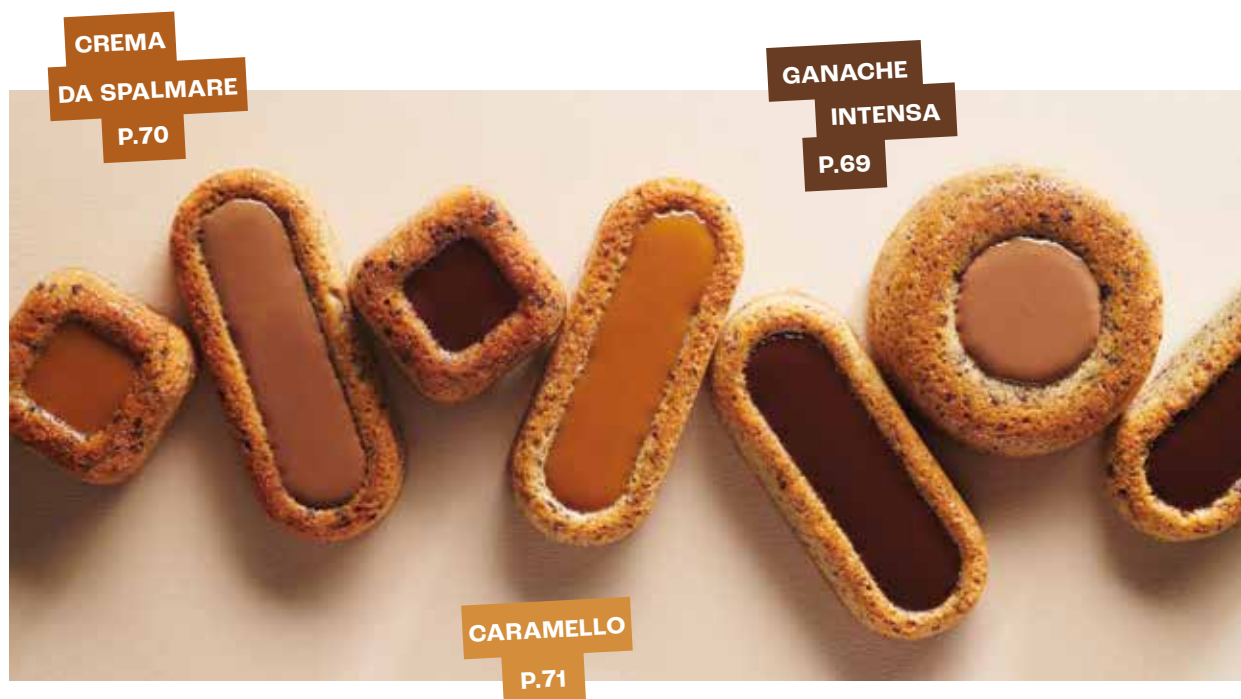
## Preparato per tigré

|        |                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------|
| 380 g  | Farina di mandorle                                     |
| 380 g  | Zucchero semolato                                      |
| 380 g  | Uova intere                                            |
| 200 g  | Burro disidratato 84%                                  |
| 50 g   | Farina 1                                               |
| 15 g   | Pasta di baccelli<br>di vaniglia bio del<br>Madagascar |
| 140 g  | Ground Chocolate                                       |
| 1550 g | Peso totale                                            |

Mescolare la farina di mandorle e lo zucchero.  
Aggiungere gradualmente le uova.  
Aggiungere il burro fuso tiepido e la farina setacciata.  
Finire con la pasta di vaniglia e il Ground Chocolate.

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare l'impasto per tigré e versare con la tasca in degli stampi in silicone precedentemente unti.  
Mettere sugli stampi un foglio e una teglia prima della cottura.  
Cuocere a 170°C per circa 20/25 minuti.  
Togliere dallo stampo, e lasciar raffreddare per diverse ore.  
Preparare la crema da spalmare e guarnire al centro del tigré senza andare fino in cima allo stampo.



TROVATE  
LA VERSIONE ALLA FRUTTA  
NELLA PAGINA SUCCESSIVA



# TIGRÉ *fruttati*

*I tigré di frutta al 100%.*

UNA RICETTA CALCOLATA  
PER 24 PEZZI DI 7 CM

## Preparato per tigré

195 g Farina di mandorle  
195 g Zucchero semolato  
195 g Uova intere  
100 g Burro  
25 g Farina 0  
710 g **Peso totale**

Mescolare la farina di mandorle e lo zucchero.  
Aggiungere gradualmente le uova.  
Aggiungere il burro fuso tiepido e la farina setacciata.  
Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

### Pepite di frutta (Gel Gellan) *Ricetta Adamance*

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan Sosa, poi versare a pioggia sulla purea di [frutto] 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.

|                                | Fragola      | Fragola Mara | Lampone      | Ribes nero   | Albicocca    | Pera         | Mango        | Mirtillo     | Mandarino    |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Zucchero semolato              | 37,2 g       | 37,2 g       | 37,2 g       | 68,4 g       | 37,2 g       | 37,2 g       | 38,4 g       | 37,2 g       | 37,2 g       |
| Gomma Gellan                   | 3,6 g        | 3,6 g        | 4,8 g        | 8,4 g        | 4,8 g        | 2,4 g        | 2,4 g        | 4,8 g        | 2,4 g        |
| Frutta in purea                | 199,2 g      | 199,2 g      | 198 g        | 81,6 g       | 198 g        | 200,4 g      | 151,2 g      | 198 g        | 200,4 g      |
| Acqua                          | -            | -            | -            | 81,6 g       | -            | -            | -            | -            | -            |
| Frutto della passione in purea | -            | -            | -            | -            | -            | -            | 48 g         | -            | -            |
| <b>Peso totale</b>             | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> | <b>240 g</b> |



### Gel Iota alla frutta *Ricetta Adamance*

Mescolare lo zucchero, il glucosio in polvere (solo per il mandarino), la carragenina iota, quindi versare a pioggia sul [frutto] in purea a 4°C.  
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.  
Conservare in frigorifero o versare immediatamente.

|                                | Fragola      | Fragola Mara | Lampone      | Ribes nero   | Albicocca    | Pera         | Mango        | Mirtillo     | Mandarino    |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Frutta in purea                | 297,5 g      | 297,5 g      | 297,5 g      | 297,5 g      | 297,5 g      | 297,5 g      | 200 g        | 297,5 g      | 297,5 g      |
| Glucosio in polvere DE33       | -            | -            | -            | -            | -            | -            | -            | -            | 50 g         |
| Zucchero semolato              | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 200 g        | 150 g        |
| Carragenina iota*              | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        | 2,5 g        |
| Frutto della passione in purea | -            | -            | -            | -            | -            | -            | 97,5 g       | -            | -            |
| <b>Peso totale</b>             | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> | <b>500 g</b> |

\*= Propannacotta (Iota) SOSA



## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il gel gellan (pepite di frutta), il preparato per tigré e il [gel iota] o la [ganache di frutta].

Tagliare il gel gellan in cubetti di circa 1 cm ciascuno.

Con una spatola, aggiungere i cubetti di gel gellan al preparato per tigré (circa 10 g di gel e 30 g di preparato per ogni pezzo), poi riempire gli stampi con una tasca.

Posizionare un foglio di carta forno e una teglia sopra lo stampo durante la cottura.

Cuocere a 170°C per circa 25 minuti.

Dopo il raffreddamento, aggiungere circa 15 g di gel iota o ganache per tigré.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



41550 - 38691  
**GOMMA DI KONJAC**  
600 g



**SOSA**

### ADAMANCE



32355 - 32366 - 50090  
**LAMPONE  
IN PUREA 100%**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



32350 - 32361  
**ALBICOCCA  
IN PUREA 100%**  
1 Kg - 5 Kg



32350 - 32361 - 50088  
**LIMONE  
IN PUREA 100%**  
1 kg - 5 kg - 10 kg



Questa ricetta è tratta dal ricettario  
**Dolci da viaggio alla frutta**  
**Adamance**. Trovate altre ricette  
scansionando il codice QR!



# BROWNIES

## Impasto per brownie

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 120 g  | Pistacchi di Sicilia  |
| 120 g  | Noci pecan            |
| 120 g  | Mandorle intere       |
| 410 g  | Zucchero di canna     |
| 290 g  | Uova intere           |
| 360 g  | Burro disidratato 84% |
| 200 g  | EXTRA AMER 67%        |
| 170 g  | Farina 0              |
| 360 g  | Pepite fondenti 52%   |
| 2150 g | Peso totale           |

Tritare e tostare la frutta secca a 160°C.

Mescolare brevemente lo zucchero di canna con le uova, semplicemente per sciogliere i cristalli di zucchero di canna.

Sciogliere il burro con il cioccolato, verificare la temperatura (45-50°C).

Incorporare al primo preparato.

Aggiungere la farina setacciata, la frutta secca tritata tostata e alla fine le pepite.

Cuocere a 170°C per 25 minuti in una cornice di 30 cm x 40 cm.

## LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

PARIANI



60005  
PISTACCHI DI SICILIA  
PELATI  
1 Kg



60047  
PISTACCHI DI SICILIA  
SGUSCIATI  
1 Kg



23444 - 20003  
NOCCIOLE DEL  
PIEMONTE IGP TOSTATE  
1 Kg - 5 Kg



20008  
NOCCIOLE DEL PIEMONTE  
IGP SGUSCIATE  
5 Kg



30203 - 30161  
MANDORLA DI SICILIA  
"TUONO"  
1 Kg - 5 Kg

## LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

Sosa SOSA



41414  
NOCI DI MACADAMIA  
CRUDE  
1 Kg



41433  
NOCI PECAN  
CRUDE  
1 Kg



41439  
GHERIGLI DI NOCI  
CRUDE  
1 Kg

*Adattate questa ricetta  
secondo i vostri gusti  
grazie alla nostra gamma  
di frutta secca*



08—

# RICETTE PASTICCERIA PANETTERIA

I grandi classici della pasticceria  
che si trovano in tutti i dolci  
da forno e da pasticceria!

*Grandi classici  
disponibili!*



# PARIS-BREST

## Impasto per bigné

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 200 g  | Acqua                 |
| 200 g  | Latte intero UHT      |
| 6 g    | Sale                  |
| 10 g   | Zucchero semolato     |
| 160 g  | Burro disidratato 84% |
| 225 g  | Farina di frumento    |
| 400 g  | Uova intere           |
| 1201 g | Peso totale           |

Portare a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro.  
 Aggiungere la farina e far asciugare.  
 Spegner il fuoco, quindi incorporare gradualmente le uova.  
 Dressare con un sac-a-poche.

# PARIS-BREST *al pralinato*

## Ganache montata intensa pralinato Ricetta Ragionata

### Amido di base

|       |                  |
|-------|------------------|
| 650 g | Latte intero UHT |
| 20 g  | Fecola di patate |
| 670 g | Peso totale      |

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate.  
 Mettere da parte.  
 Scaldare il resto del latte a 85-90°C.  
 Versare una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola.  
 Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

### Ganache montata pralinato

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 600 g | Amido di base       |
| 400 g | Panna UHT 35%       |
| 10 g  | Gelatina in polvere |

+ Burro di cacao

Pesare la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
 Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul pralinato e il burro di cacao sciolto.  
 Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
 Aggiungere la panna fredda.  
 Mixare nuovamente.  
 Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare, idealmente per 12 ore.  
 Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

| MANDORLA 55%<br>COCCO 12,5% | PASTA<br>DI ARACHIDI 70% | PECAN 50% | PISTACCHIO 42% | NOCCIOLA 50%<br>CAREMELLATO | MANDORLA E<br>NOCCIOLA 50%<br>FRUTTATO | MANDORLA E<br>NOCCIOLA 50%<br>CAREMELLATO |
|-----------------------------|--------------------------|-----------|----------------|-----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| 540 g                       | 500 g                    | 540 g     | 560 g          | 540 g                       | 580 g                                  | 560 g                                     |
| + 160g                      | + 100g                   | + 180 g   | + 180 g        | + 180 g                     | + 160g                                 | + 180 g                                   |

Ritrovate la ricetta della ganache montata al pralinato bilanciata con tutti i pralinati della gamma negli **ESSENZIALI**.

# PARIS-BREST

## alla pasta di frutta secca

### Ganache montata intensa pasta di frutta secca Ricetta Ragionata

#### Amido di base dolce

555 g Latte intero UHT  
20 g Fecola di patate  
85 g Zucchero semolato  
660 g **Peso totale**

#### Ganache Montata intensa pasta pura di nocciole

595 g Amido di base dolce  
8 g Gelatina in polvere  
220 Bloom  
40 g Acqua d'idratazione  
320 g **Pasta di nocciole IGP del Piemonte**  
135 g Burro di cacao  
340 g Panna UHT 35%  
1438 g **Peso totale**

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.  
Scaldare il resto del latte con lo zucchero a 85-90°C.  
Versare una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola.  
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.  
Pesare la quantità di amido di base dolce caldo necessaria per la ricetta e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sulla pasta di nocciole e il burro di cacao sciolto.  
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Aggiungere la panna fredda.  
Mixare nuovamente.  
Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare, idealmente per 12 ore.  
Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

#### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

#### PARIANI



40454 - 40471  
**PASTA DI NOCCIOLE  
IGP DEL PIEMONTE  
TOSTATURA MEDIA**  
1 Kg - 5 Kg



40470  
**PASTA DI NOCCIOLE  
IGP DEL PIEMONTE  
TOSTATURA LEGGERA**  
5 Kg

RITROVATE

LA GAMMA

DELLE PASTE DI FRUTTA SECCA

P.16

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Mandorle sfilettate  
QB Fiocchi di avena

Preparare la ganache montata (vedere ricette sottostanti) e lasciar cristallizzare a 4°C per almeno 6 ore.

Preparare l'impasto per bigné.

Usando una tasca con bocchetta scanalata, dressare la pasta bigne a forma di anello su una teglia traforata.

Cospargere con mandorle a filetti e fiocchi d'avena.

Cuocere la pasta per bigné a seconda del tipo di forno:

- Forno statico: Infornare per 40-50 minuti a 180°C in forno statico con valvola aperta.

- Forno ventilato: Infornare gli éclair a 230°C, spegnere il forno e tenere la valvola chiusa.

Non appena la pasta per bigné si gonfia e si colora, accendere il forno a 180°C e aprire la valvola per terminare la cottura.

Con un coltello seghettato, tagliare la corona a metà.

Montare la ganache.

Con una tasca munita di bocchetta scanalata, guarnire i Paris-Brest e aggiungere qualche scaglia di frutta secca.

Posizionare la parte superiore, precedentemente cosparsa di zucchero a velo.

Consiglio: Per più golosità, aggiungere con la tasca qualche striscia di pralinato tra gli strati di ganache montata.





# I FLAN

## Pasta sablé alle mandorle

|        |                       |                                                                                                         |
|--------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 495 g  | Farina 0              | Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.         |
| 190 g  | Zucchero a velo       |                                                                                                         |
| 4 g    | Sale                  | Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. |
| 65 g   | Farina di mandorle    |                                                                                                         |
| 255 g  | Burro disidratato 84% | Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.                                                    |
| 105 g  | Uova intere           |                                                                                                         |
| 1114 g | Peso totale           |                                                                                                         |

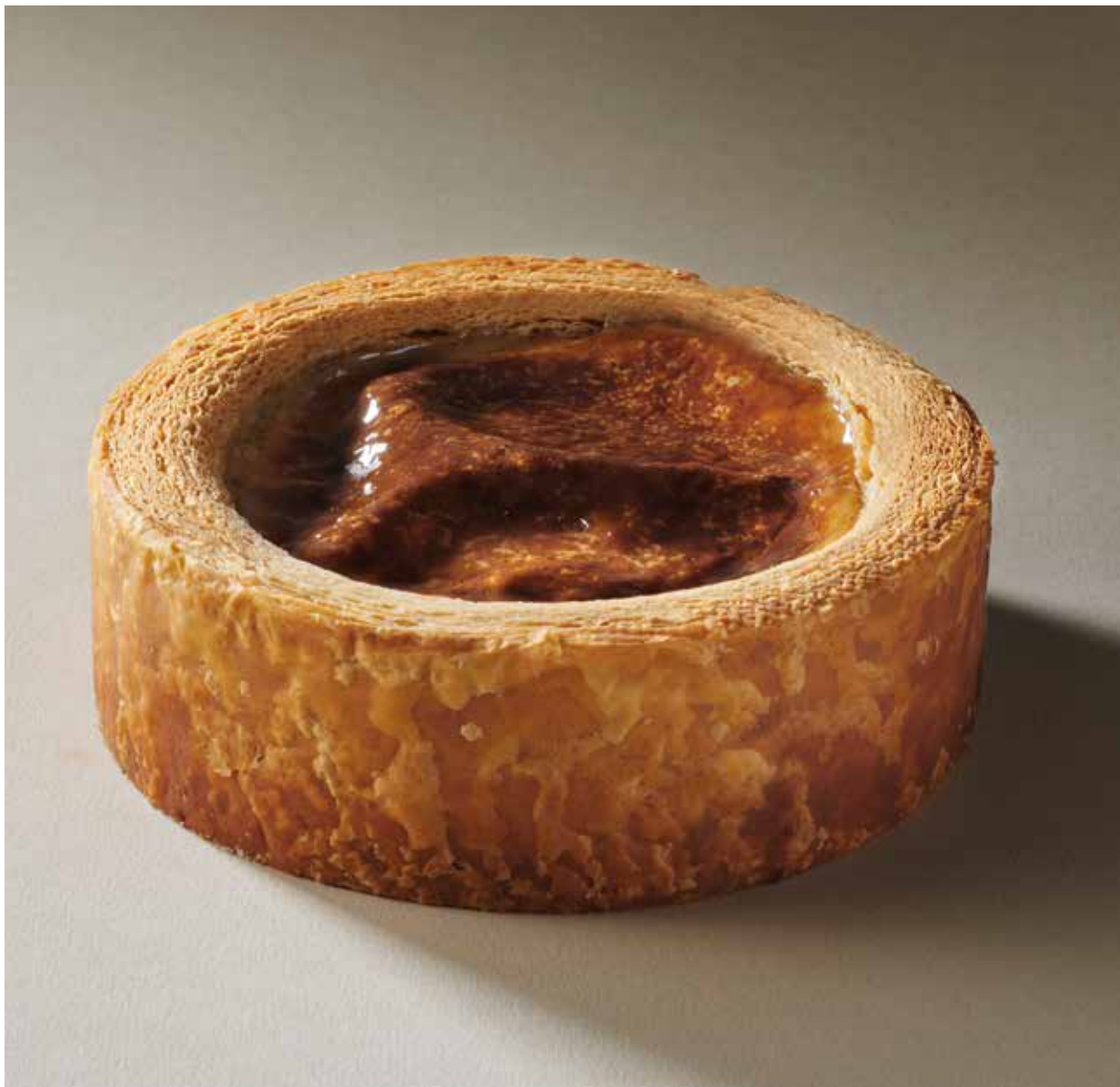
## Pasta sablé P125 Cœur de Guanaja

|        |                             |                                                                                                                        |
|--------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 225 g  | Burro disidratato 84%       | Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere un burro ammorbidito. |
| 125 g  | <b>P125 CŒUR DE GUANAJA</b> |                                                                                                                        |
| 170 g  | Zucchero a velo             | Aggiungere il cioccolato P125 Cœur de Guanaja fuso a 35°C.                                                             |
| 55 g   | Farina di mandorle          |                                                                                                                        |
| 4 g    | Sale fino                   | Aggiungere lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.                                                        |
| 95 g   | Uova intere                 |                                                                                                                        |
| 440 g  | Farina 0                    | Aggiungere le uova. Mescolare.                                                                                         |
| 1114 g | Peso totale                 |                                                                                                                        |
|        |                             | Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.                                                  |
|        |                             | Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.                                                                   |

## Pasta sfoglia

|                         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Burro manipolato</b> |                       | Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro e la farina. Stendere su una teglia. Lasciar raffreddare in frigorifero.                                                                                                                                    |
| 1000 g                  | Burro disidratato 84% |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 380 g                   | Farina 0              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1380 g                  | Peso totale           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Sfogliatura</b>      |                       | Far sciogliere il sale nell'acqua fredda.                                                                                                                                                                                                                          |
| 30 g                    | Sale fino             | Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro piatto con la farina. Quando gli elementi sono ben lavorati, aggiungere il preparato di acqua e sale. Mescolare rapidamente (È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di indurirlo). |
| 450 g                   | Acqua                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 300 g                   | Burro disidratato 84% | Togliere l'impasto e dare una forma rettangolare.                                                                                                                                                                                                                  |
| 1000 g                  | Farina 0              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1380 g                  | Burro manipolato      | Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.                                                                                                                                                                                                         |
| 3 160 g                 | Peso totale           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                         |                       | Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire tre doppi giri con 12 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro.                                                                                                                                              |





### Preparato per Flan alle uova e alla vaniglia

1540 g Latte intero  
310 g Zucchero semolato  
185 g Tuorli  
60 g Amido di mais  
60 g Farina 0

2 155 g **Peso totale**

Scaldare il latte e la pasta di baccelli di vaniglia.

Versare sopra lo zucchero semolato, i tuorli, l'amido e la farina, quindi rimettere il tutto nello strumento di cottura.

Portare a ebollizione e versare nel fondo di impasto precotto.

|                                                                                                          |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>TADOKA</b></p> |  <p><b>BACCELLI DI VANIGLIA BIO<br/>DEL MADAGASCAR</b></p> |  <p><b>PASTA DI BACCELLI<br/>DI VANIGLIA BIO DEL<br/>MADAGASCAR</b></p> |  <p><b>PASTA DI BACCELLI DI<br/>VANIGLIA TAHITENSIS</b></p> |  <p><b>ESTRATTO DI VANIGLIA BIO<br/>DEL MADAGASCAR</b></p> |
| 12 g                                                                                                     | 15 g                                                                                                                                          | 25 g                                                                                                                                                       | 25 g                                                                                                                                            | 50 g                                                                                                                                            |

## Preparato per Flan al cioccolato

|        |                    |                                                                          |
|--------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 740 g  | Latte intero UHT   | Intiepidire il latte e la panna.                                         |
| 740 g  | Panna UHT 35%      | Versare sull'amido precedentemente mescolato con lo zucchero             |
| 60 g   | Amido di mais      | semolato, quindi rimettere il tutto nello strumento di cottura.          |
| 160 g  | Zucchero semolato  | Portare a ebollizione, quindi mescolare con il cioccolato senza mixare e |
| 2000 g | <b>Peso totale</b> | versare nel fondo di impasto precotto.                                   |

| EXTRA AMER | P125 CŒUR DE GUANAJA | CONFECTION 80%* |
|------------|----------------------|-----------------|
| 300 g      | 275 g                | 280 g           |

\*Stesso peso per Équateur 80%, Ghana 80%, Madagascar 80%, République Dominicaine 80%

## Preparato per Flan al pralinato

|        |                    |                                                                         |
|--------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 800 g  | Latte intero UHT   | Intiepidire il latte e la panna.                                        |
| 800 g  | Panna UHT 35%      | Versare sull'amido precedentemente mescolato con lo zucchero            |
| 105 g  | Amido di mais      | semolato, quindi rimettere il tutto nello strumento di cottura.         |
| 200 g  | Zucchero semolato  | Portare a ebollizione, quindi mescolare con il pralinato senza mixare e |
| 1905 g | <b>Peso totale</b> | versare sul fondo di impasto precotto.                                  |

| PRALINATO MANDORLE E NOCCIOLE FRUTTATO 50% | PRALINATO NOCCIOLA FRUTTATO 55% | PRALINATO NOCCIOLA CAMELLATO 50% |
|--------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 300 g                                      | 300 g                           | 300 g                            |

## Preparato per Flan al caffè

|         |                    |                                                                         |
|---------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1540 g  | Latte intero UHT   | Intiepidire il latte e la pasta di chicchi di caffè.                    |
| 310 g   | Zucchero semolato  | Versare sopra il composto di zucchero semolato, tuorli, amido e farina, |
| 185 g   | Tuorli             | quindi rimettere il tutto nello strumento di cottura.                   |
| 60 g    | Amido di mais      | Portare a ebollizione e mescolare nel fondo di impasto precotto.        |
| 60 g    | Farina 0           |                                                                         |
| 2 155 g | <b>Peso totale</b> |                                                                         |



## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé, stenderla a 3 mm di spessore e foderare dei cerchi di 14 cm precedentemente unti. Cuocere a 165°C per circa 20 minuti con dei ceci per non fare gonfiare la pasta. Togliere i ceci e cuocere per altri 10 minuti. Realizzare il preparato per flan e pesarne 500 g in ogni base. Mettere da parte in frigorifero per almeno 3 ore. Cuocere a 180°C per circa 30 minuti.



# TORTA *meringata al limone*

DOSE PER 16  
Ø 6,5 CM

## Pasta sablé alle mandorle

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 180 g | Farina 0              |
| 25 g  | Farina di mandorle    |
| 70 g  | Zucchero a velo       |
| 2 g   | Sale fino             |
| 90 g  | Burro disidratato 84% |
| 40 g  | Uova intere           |
| 407 g | Peso totale           |

Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

## Crema di mandorle

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 70 g  | Burro disidratato 84% |
| 70 g  | Zucchero a velo       |
| 10 g  | Fecola di patate      |
| 70 g  | Farina di mandorle    |
| 40 g  | Uova intere           |
| 250 g | Peso totale           |

Ammorbidire il burro, poi unire lo zucchero a velo, la fecola e la farina di mandorle.

Incorporare gradualmente le uova.

Conservare il composto in frigorifero o usarlo immediatamente.

## Crema Ivoire limone

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1 g   | Scorza di limone     |
| 105 g | Limone in purea 100% |
| 35 g  | Zucchero semolato    |
| 115 g | Uova intere          |
| 85 g  | IVOIRE 35%           |
| 5 g   | Burro di cacao       |
| 346 g | Peso totale          |

Mescolare la frutta in purea, lo zucchero semolato, le scorze e le uova.

Cuocere lentamente a fuoco basso finché la consistenza non inizia ad addensarsi. Spegnerne il fuoco quando il composto inizia a bollire.

Versare gradualmente sulla copertura Ivoire e il burro di cacao sciolti, facendo attenzione a creare un'emulsione.

Conservare in frigorifero fino al completo raffreddamento.

## Meringa svizzera

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 115 g | Albumi            |
| 235 g | Zucchero semolato |
| 350 g | Peso totale       |

In una ciotola dello sbattitore a bagnomaria, mescolare gli albumi e lo zucchero fino a 55-60°C.

Togliere la ciotola dal bagnomaria e montare con lo sbattitore.

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Zucchero a velo

Preparare la pasta sablé e stenderla a 2 mm. Foderare dei cerchi di 6,5 cm di diametro precedentemente imburattati. Cuocere per circa 10-15 minuti a 150°C. Preparare la crema di mandorle e la crema al limone.

Guarnire le basi per torta con 15 g di crema di mandorle e terminare la cottura (circa 5 minuti a 150°C).

Mettere da parte. Guarnire con crema al limone e livellare. Conservare in frigorifero. Preparare la meringa svizzera. Con la tasca, disporre una sfera da 20 g sulla tartelletta, spolverare con lo zucchero a velo e infornare per 3 minuti a 180°C.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI

### ADAMANCE



36788 - 36790  
MANDARINO  
IN PUREA 100%  
1 Kg - 5 Kg



41197  
PUREA DI ARANCIA  
ROSSA 100%  
1 Kg



42893  
BERGAMOTTO  
IN PUREA 100%  
1 Kg



43005  
YUZU  
IN PUREA 100%  
1 Kg

*Provate gli agrumi  
della gamma  
Adamance per variare  
questa ricetta!*



# TORTA AL *Cioccolato*

CALCOLATA  
PER 15 DOLCI

## Pasta sablé P125 Cœur de Guanaja

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 180 g | Burro disidratato 84%           |
| 100 g | <b>P125 CŒUR<br/>DE GUANAJA</b> |
| 135 g | Zucchero a velo                 |
| 45 g  | Farina di mandorle              |
| 3 g   | Sale fino                       |
| 75 g  | Uova intere                     |
| 350 g | Farina 0                        |
| 888 g | Peso totale                     |

Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere un burro ammorbidito.  
Aggiungere il cioccolato P125 Cœur de Guanaja fuso a 35°C.  
Aggiungere lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale, poi le uova.  
Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo  
Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

### Ganache intensa al cioccolato Ricetta Ragionata

|       |                      |                                                                        |
|-------|----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Latte intero UHT     | Scaldare il latte, la panna e il glucosio DE60 a 40-45°C.              |
| 200 g | Panna UHT 35%        | Incorporare il composto di zucchero e pectina e portare il tutto a     |
| 90 g  | Sciroppo di glucosio | ebollizione per alcuni secondi per attivare la pectina.                |
| 16 g  | DE60                 | Quando la base di pectina è calda, emulsionare con la spatola versando |
| 4 g   | Zucchero semolato    | gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.                         |
| 610 g | Pectina X58          | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.            |
|       | Peso totale          | Versare a 40-45°C.                                                     |
|       |                      | Lasciar cristallizzare per almeno 2 ore in frigorifero a 4°C.          |

| CARAÏBE | ÉQUATORIALE NOIRE | EXTRA AMER | EXTRA BITTER | EXTRA NOIRE | GUANAJA | MANJARI | SATILIA NOIRE 62% | SATILIA NOIRE 70% |
|---------|-------------------|------------|--------------|-------------|---------|---------|-------------------|-------------------|
| 410 g   | 440 g             | 420 g      | 430 g        | 510 g       | 370 g   | 420 g   | 430 g             | 370 g             |

O

*Una ricetta di ganache ragionata, rielaborata per evitare l'asciugamento e mantenere una consistenza più elastica*

### Ganache CONFECTION 80% Ricetta ragionata

|       |                    |                                                                  |
|-------|--------------------|------------------------------------------------------------------|
| 150 g | Latte intero UHT   | Scaldare il latte con la panna e lo zucchero invertito a 80 °C.  |
| 110 g | Panna UHT 35%      | Emulsionare con una spatola versando gradualmente sul cioccolato |
| 90 g  | Zucchero invertito | parzialmente fuso. Mescolare intensamente il prima possibile per |
| 250 g | CONFECTION 80%*    | perfezionare l'emulsione.                                        |
| 600 g | Peso totale        |                                                                  |

### Absolu nappage morbido al cioccolato (pronto all'uso)

|        |                             |                                                                             |
|--------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | Absolu nappage fondente 39% | Rimuovere il coperchio.                                                     |
| 1000 g | Peso totale                 | A seconda dell'uso, aggiungere tra 20 e 60 g di acqua.                      |
|        |                             | Riposizionare il coperchio e scaldare tra 35 e 55°C, preferibilmente nel    |
|        |                             | microonde a potenza moderata.                                               |
|        |                             | Mescolare al centro prima dell'uso o mixare con il frullatore a immersione. |

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé P125 e stenderla a 2,5 mm.  
Foderare dei cerchi di 7,5 cm di diametro precedentemente imburati. Cuocere a 150°C per circa 20-22 minuti.  
Preparare la ganache e versarla a 40-45°C nelle basi per torta, lasciando 5 mm per la glassa.  
Lasciar cristallizzare in frigorifero e glassare le torte.

### Decorazione

Posizionare la copertura Guanaja precristallizzata su un foglio di trasferibile "specchio rotto" CHOCOLATREE (Ref. 12466CCZ).  
Ricoprire subito con un secondo foglio, quindi con l'aiuto di un mattarello stendere e lisciare la copertura.  
Lasciar cristallizzare a 17°C. Spezzare e posizionare delle scaglie su ogni torta (vedere foto).



# CHOUQUETTES *vaniglia*

CALCOLATA  
PER 60 PEZZI

## Impasto per bigné

150 g Acqua  
150 g Latte intero UHT  
5 g Sale fino  
7 g Zucchero semolato  
120 g Burro disidratato 84%  
170 g Farina di frumento  
300 g Uova intere  
902 g **Peso totale**

Portare a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro.  
Aggiungere la farina e far asciugare.  
Spegnerne il fuoco, quindi incorporare gradualmente le uova.  
Dressare con una sac-a-poche.

## Crema pasticcera alla vaniglia

1610 g Latte intero UHT  
225 g Zucchero semolato  
195 g Uova intere  
500 g Amido di mais  
80 g Gelcrem caldo  
210 g Burro disidratato 84%  
2 212 g **Peso totale**

Portare a ebollizione il latte e la vaniglia.  
Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il Gelcrem.  
Versare il liquido bollente sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far cuocere per 2 minuti a bollire.  
Togliere i baccelli di vaniglia dal fuoco, incorporare il burro a cubetti senza mixare.  
Raffreddare rapidamente.

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| <b>TADOKA</b>                                                                      | <b>BACCELLI DI VANIGLIA<br/>BIO DEL MADAGASCAR</b>                                 | <b>PASTA DI BACCELLI<br/>DI VANIGLIA BIO<br/>DEL MADAGASCAR</b>                    | <b>VAKANA<br/>PERLES DE VANILLE</b>                                                 | <b>ESTRATTO DI VANIGLIA<br/>BIO DEL MADAGASCAR</b>                                   |
| 12 g                                                                               | 15 g                                                                               | 25 g                                                                               | 10 g                                                                                | 50 g                                                                                 |

## MONTAGGIO E FINITURA

QB Granella di zucchero  
QB Nocciola del Piemonte IGP tritata 2-4 mm

Realizzare la pasta per bigné.

Disporre i bigné su una teglia su un foglio di silicone perforato e cospargerli con granelli di zucchero e nocciole tritate.  
Infornare a 250°C. Spegnerne il forno e tenere la valvola chiusa.

Non appena la pasta per bigné si gonfia e si colora, riaccendere il forno a 180°C e aprire la valvola.

(Seconda opzione: infornare a 165°C in forno ventilato e con valvola aperta).

Preparare la crema pasticcera alla vaniglia e guarnire i bigné.

Mettere da parte.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



40461 - 40474  
**NOCCIOLA DEL  
PIEMONTE TRITATA  
IGP (2-4 MM)**  
1 Kg - 5 Kg

PARIANI

N

NOROHY



31356 - 26521  
**BACCELLO DI VANIGLIA  
BIO DEL MADAGASCAR**  
125 g - 250 g

PROVATE

QUESTA RICETTA CON  
TUTTE LE NOSTRE CREME

PASTICCERE P.62



# MILLEFOGLIE

## Cioccolato

CALCOLATA  
PER 36 PEZZI

### Burro manipolato con farina integrale

1000 g Burro disidratato 84%  
380 g Farina di grano  
tenero tipo 2  
1380 g **Peso totale**

Mescolare il burro e la farina nello sbattitore con frusta piatta.  
Stendere su una teglia.  
Lasciar raffreddare in frigorifero.

### Pasta sfoglia con farina integrale

30 g Sale  
450 g Acqua  
300 g Burro disidratato 84%  
1000 g Farina di grano  
tenero tipo 2  
1380 g Burro manipolato con  
farina integrale  
7 g Aceto di vino bianco\*  
3 167 g **Peso totale**

Far sciogliere il sale nell'acqua fredda.  
Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro con la farina.  
Quando gli elementi sono ben lavorati, aggiungere il preparato di  
acqua e sale.  
Mescolare rapidamente (è fondamentale non lavorare eccessivamente  
l'impasto per evitare di indurirlo).  
Togliere l'impasto e dare una forma rettangolare.  
Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.  
Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire tre doppi giri con  
12 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro.

\*L'aceto è necessario in caso di conservazione prolungata in frigorifero  
o nel congelatore.

### Opaline gru  di cacao

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 200 g | Zucchero semolato |
| 200 g | Glucosio DE35/40  |
| 200 g | Fondente          |
| 60 g  | Gru  di cacao     |
| 660 g | Peso totale       |

Cuocere lo zucchero con il glucosio e il fondente a 165 C.  
 Aggiungere il gru  di cacao.  
 Versare su un foglio di silicone.  
 Una volta fredda, macinare in polvere e conservare al riparo dall'umidit .

### Crema pasticcera Guanaja

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 945 g  | Latte intero UHT  |
| 125 g  | Zucchero semolato |
| 115 g  | Uova intere       |
| 25 g   | Amido di mais     |
| 40 g   | Gelcrem caldo     |
| 280 g  | GUANAJA 70%       |
| 1530 g | Peso totale       |

Portare a ebollizione il latte, mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il Gelcrem.  
 Versare il liquido bollente sul composto e cuocere per 2 minuti fino a ebollizione.  
 Fuori dal fuoco, emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato, quindi mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Raffreddare rapidamente.

### Crema diplomatica Guanaja

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 1400 g | Crema pasticcera Guanaja |
| 300 g  | Panna UHT 35%            |
| 1700 g | Peso totale              |

Ammorbidire la crema pasticcera fredda con uno sbattitore a foglia e aggiungere la panna montata morbida.  
 Utilizzare immediatamente.

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sfoglia e l'opaline e mettere da parte.

Preparare la crema pasticcera Guanaja per la crema diplomatica e conservare a 4 C.

Laminare la pasta sfoglia a 3 mm e posizionarla su due teglie munite di un foglio di silicone perforato di 40 cm x 60 cm.

Lasciar riposare per almeno 2 ore a temperatura ambiente.

Posizionare un Silpain sulla sfoglia e su una griglia e infornare per circa 45 minuti a 160 C.

Cospargere abbondantemente la pasta sfoglia di opaline gru  e rimettere in forno per 3 minuti a 160 C.

Quando la sfoglia   fredda, ritagliare delle strisce di 3 cm per 36 cm. Mettere da parte.

Ammorbidire la crema pasticcera con uno sbattitore a foglia e mescolare delicatamente con la panna montata morbida. Disporre su una striscia di sfoglia due tubi di crema diplomatica con una tasca dotata di bocchetta da 14 mm, quindi adagiare un'altra striscia e ripetere l'operazione.

Terminare aggiungendo una terza striscia di sfoglia.

Ritagliare delle millefoglie singole lunghe 12 cm.





# ÉCLAIR *cioccolato e caffè*

CALCOLATA  
PER 40 ÉCLAIR

## Impasto per bigné

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 240 g  | Acqua                 |
| 240 g  | Latte intero UHT      |
| 10 g   | Sale fino             |
| 10 g   | Zucchero semolato     |
| 190 g  | Burro disidratato 84% |
| 285 g  | Farina 00             |
| 480 g  | Uova intere           |
| 1450 g | Peso totale           |

Portare a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro.  
Aggiungere la farina e far asciugare.  
Spegner il fornello e incorporare progressivamente le uova.  
Dressare la pasta per bigné a forma di éclair.

## Crema pasticcera P125 Cœur de Guanaja

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 2 340 g | Latte intero UHT        |
| 350 g   | Zucchero semolato       |
| 280 g   | Uova intere             |
| 60 g    | Amido di mais           |
| 100 g   | Gelcrem caldo           |
| 585 g   | P125 CŒUR<br>DE GUANAJA |
| 3 400 g | Peso totale             |

Portare il latte a ebollizione.  
Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il Gelcrem.  
Versare il latte sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far bollire per 2 minuti.  
Versare la crema pasticcera calda sul cioccolato.  
Realizzare un'emulsione. Raffreddare rapidamente.  
Questa ricetta può essere realizzata con i cioccolati della gamma Confection 80%. Trova altre ricette a **pagina 62**.

## Glassa morbida P125 Cœur De Guanaja

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 170 g | Panna UHT 35%           |
| 180 g | P125 CŒUR<br>DE GUANAJA |
| 450 g | Absolu Cristal          |
| 800 g | Peso totale             |

Scaldare la panna, quindi versare progressivamente sul cioccolato.  
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Terminare aggiungendo l'Absolu Cristal precedentemente scaldato con l'acqua fino a inizio ebollizione. Mixare nuovamente. Utilizzare a 30-40°C.

### Crema pasticcera Pasta di chicchi di caffè

|         |                               |                                                                                                |
|---------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 480 g | Latte intero UHT              | Portare il latte a ebollizione.                                                                |
| 345 g   | Zucchero semolato             | Mescolare lo zucchero e le uova, aggiungere l'amido di mais e il Gelcrem.                      |
| 295 g   | Uova intere                   |                                                                                                |
| 75 g    | Amido di mais                 | Versare il latte sul composto e rimettere il tutto nella casseruola, far bollire per 2 minuti. |
| 125 g   | Gelcrem caldo                 | Aggiungere la pasta di caffè e mescolare.                                                      |
| 75 g    | Pasta di chicchi di caffè Bio | Togliere dal fuoco e incorporare il burro a cubetti senza mixare.                              |
| 320 g   | Burro disidratato 84%         | Raffreddare rapidamente.                                                                       |
| 3 400 g | Peso totale                   |                                                                                                |

### Glassa morbida Jivara al caffè

|       |                               |                                                                                                                                       |
|-------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 152 g | Panna UHT 35%                 | Scaldare la panna, quindi versare progressivamente sul cioccolato.                                                                    |
| 230 g | JIVARA 40%                    | Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.                                                                           |
| 405 g | Absolu Cristal                | Terminare aggiungendo l'Absolu Cristal precedentemente scaldato con l'acqua fino a inizio ebollizione e la pasta di chicchi di caffè. |
| 14 g  | Pasta di chicchi di caffè Bio | Mixare nuovamente.                                                                                                                    |
| 800 g | Peso totale                   |                                                                                                                                       |

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare e posizionare l'impasto per bigné su un piatto con un tappetino in silicone traforato.

Per la cottura in forno ventilato:

Infornare gli éclair a 250°C, spegnere il forno e tenere la valvola chiusa.

Non appena la pasta per bigné si gonfia e si colora, accendere il forno a 180°C e aprire la valvola.

O infornare a 165°C in un forno ventilato e con valvola aperta per circa 30 minuti.

Guarnire gli éclair con una tasca dotata di una piccola bocchetta liscia.

Sciogliere la glassa al cioccolato a 28-30°C e glassare gli éclair (parte bombata).

Conservare in frigorifero.

### LA NOSTRA SELEZIONE PRODOTTI



6360 - 8234  
**P125 CŒUR DE  
GUANAJA**  
3 kg - 12 kg



**VALRHONA**



**SOSA**



48640 - 44602  
**GELCREM CALDO**  
500 g - 12,5 kg



**NOROHY**



41822  
**PASTA DI CHICCHI  
DI CAFFÈ BIO**  
500 g



PER SAPERNE

DI PIÙ SUL GELCREM CALDO

ANDATE A PAGINA 34

# Alcuni consigli e idee per animare il negozio e incrementare le vendite

## Spingere i prodotti più redditizi

*Calcolando il margine e organizzando  
il vostro punto vendita*

COSTO DI PRODUZIONE

MIGLIORI REFERENZE

SUPERFICIE DI ESPOSIZIONE

- Calcolare il **costo di produzione** per ogni parte della propria offerta (per ogni referenza o famiglia di prodotti)
- Selezionare le **referenze principali con il margine lordo più elevato**
- Dedicare un'**area espositiva** più ampia a queste referenze nel punto vendita

COPPIE PRODOTTI

ARGOMENTO DI VENDITA

ARROTONDARE ALL'EURO SUPERIORE

- Identificare le **coppie di prodotti** acquistate più di frequente insieme
- Giocare sull'**arrotondamento all'euro superiore** per integrare un prodotto aggiuntivo (esempio: formula a 4,30 € che sale a 5 € se si aggiunge un pasticcino o un dolce da viaggio)
- Formare i vostri venditori e integrare sistematicamente queste offerte nell'**argomento di vendita**

## Creare proposte incrociate

*Tramite meccanismi promozionali  
e offerte "pacchetti"*

## Aumentare la frequenza di acquisto e il valore dell'acquisto medio

*Facilitando l'accesso all'offerta e  
stimolando l'interesse dei vostri clienti*

PROGRAMMA DI FEDELITÀ

SELF SERVICE

EDIZIONI LIMITATE/STAGIONALI

- Giocare sulle **edizioni limitate/stagionali** e informare i vostri clienti tramite SMS, e-mail, social network...
- Implementare un **programma di fedeltà**.
- Sviluppare una gamma di **prodotti self-service** (bevande, panini, snack, ecc.)

ESPORRE I PREZZI IN MODO CHIARO

VALORIZZARE L'AREA CASSA E LA VETRINA

4 MOMENTI IMPORTANTI

- **4 momenti chiave:** colazione/pranzo/merenda/fine giornata
- **Valorizzare, nell'area cassa e in vetrina,** i prodotti corrispondenti al momento del consumo
- **Esporre i prezzi in modo chiaro** sui prodotti in evidenza

## Giocare su un merchandising dinamico

*Adattando le aree di acquisto d'impulso  
ai vari momenti della giornata*



## *Le formazioni di panetteria all'École Valrhona*

L'École Valrhona si impegna quotidianamente per accompagnarvi nella ricerca della vostra unicità con formazioni adeguate alle vostre esigenze. Insieme, oltrepassiamo i limiti della creatività in un approccio innovativo orientato verso la gastronomia dolce di domani.

**Per migliorare le vostre capacità, l'École Valrhona vi offre i suoi esclusivi corsi di formazione di panetteria nei suoi campus.**

*Viennoiserie, panettoni,  
pasticceria da forno*



SCOPRITE

I NOSTRI CORSI

SUL SITO VALRHONA.COM

Per qualsiasi informazione o richiesta di iscrizione, contattate il nostro servizio clienti:

via e-mail a [ecole@valrhona.fr](mailto:ecole@valrhona.fr)



# *E in Italia?*

Dal 2022 Valrhona partecipa a Credito al Futuro, il programma di formazione - lavoro della fondazione Don Gino Rigoldi per dare opportunità ai giovani esclusi delle periferie milanesi.

Franco Ascari, il pasticcere dell'ecole Valrhona per l'Italia, si impegna ogni anno a garantire un corso di iniziazione alle basi dell'arte bianca per giovani dai 18 ai 25 anni, dove cerca di trasmettere loro, oltre alle basi del mestiere, anche la forte passione che anima tutti noi, amanti della buona gastronomia dolce.

Perché in Valrhona, fare del bene con del buono, è il nostro leitmotiv.

Se siete interessati a conoscere di più il progetto, contattateci allo: 02317336 o via email all'indirizzo: **[eventi.italia@valrhona-selection.com](mailto:eventi.italia@valrhona-selection.com)**

Saremo lieti di darvi ulteriori informazioni sulle prossime attività, raccolte fondi per Fondazione Don Gino Rigoldi e per creare connessioni in caso siate alla ricerca di un apprendista da inserire in organico per uno stage.

Noi ci crediamo, perché come recita il loro motto: "non si diventa grandi da soli"!



Per saperne di più su Fondazione Don Gino Rigoldi:  
[fondazione donginorigoldi.it](http://fondazione donginorigoldi.it)

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



  
*Insieme*  
**FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO**

---

Da 100 anni, insieme ai suoi produttori, collaboratori e tutti gli artigiani del gusto, Valrhona immagina il meglio del cioccolato. La sua missione? Creare una filiera del cacao equa e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile. Il 100% del nostro cacao è tracciato fino a uno dei nostri 17.215 produttori. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Grazie a questo impegno, Valrhona è orgogliosa di essere certificata B-Corp da gennaio 2020. Scegliere Valrhona significa scegliere un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

PER SAPERNE DI PIÙ SUI NOSTRI IMPEGNI,  
VISITATE IL SITO VALRHONA.COM

Certificazione





## 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 offrirvi 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.



C'è il gusto, l'aspetto visivo... e la consistenza! I crispies, peta crispies e i cantonesi Sosa renderanno unica ogni degustazione. Anche la natura è protagonista con la gamma "Transparence", con il 100% di ingredienti di origine naturale.



Perché prima si mangia con gli occhi... quindi, fatevi notare! 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%. È un vero orgoglio aiutarvi ad aggiungere un tocco finale personalizzato alle vostre creazioni!



[www.valrhona-selection.it](http://www.valrhona-selection.it)



Tra "Noro" e "Rohy" ("Luce" e "legame" in malgascio) ecco una perfetta illustrazione della nostra missione: dare risalto alle donne e agli uomini che lavorano la vaniglia e creare un legame tra produttori e maestri pasticciieri per valorizzare questa materia prima eccezionale. Per la nostra gamma originaria del Madagascar, l'intera catena del valore del prodotto è certificata biologica.



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.



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. Con il suo slogan "Ricerca ed Eccellenza", l'azienda attesta la sua missione: creare ingredienti e prodotti eccezionali, di origine naturale al 100%, soddisfare i palati più esigenti e ispirare ricette creative.



## NOTE

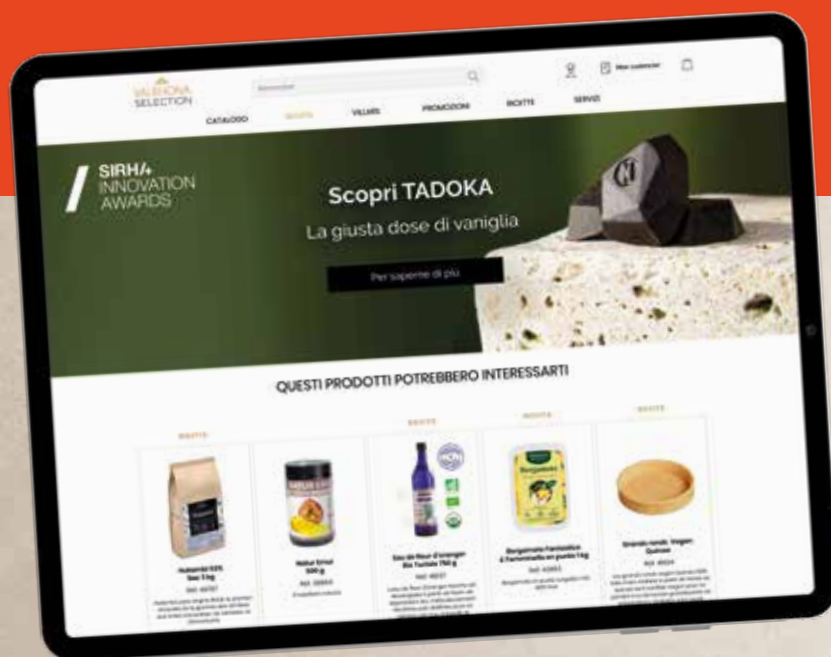
## NOTE

# VALRHONA SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Trovate il meglio del cioccolato e della gastronomie dolce su

**VALRHONA-SELECTION.IT**

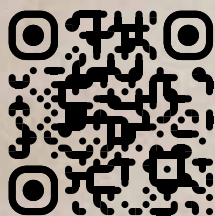


Ordine rapido h24 7 giorni su 7

Prodotti apprezzati dai più grandi Chef

Novità e promozioni esclusive

Servizio clienti dedicato disponibile via chat o telefono



Valrhona Selection, un gruppo di marchi impegnati  
a costruire insieme una gastronomia più responsabile

