

ricettario
Vetrina Verticale
La Pasticceria Fredda

LE CATEGORIE DELLA VETRINA VERTICALE

Mousse

La mousse è un dolce di consistenza cremosa e leggera.

La parola, di origine francese, assume il significato di "schiuma" o "spuma".

La mousse è apparsa per la prima volta nel 1755 all'interno del ricettario "Les soupers de la cour" del cuoco francese Menon. Il cuoco descrisse quattro differenti mousse: alla crema, al caffè, al cioccolato e allo zafferano. Prima di servirle raccomandava di tenerle due ore in ghiaccio.

Bavarese

La crema bavarese, o più semplicemente bavarese, è un dessert che viene preparato a partire da una crema inglese cui si amalgama gelatina o colla di pesce e si aggiunge panna, che viene incorporata alla fine.

Il dessert prende il nome dalla regione tedesca della Baviera. Il termine deriva dal francese "bavarois" e potrebbe essere sottintesa la parola budino (budino bavarese). La bavarese vera e propria, però, non è un dolce, ma una bevanda di origine tedesca composta da tè, latte e liquore, importata in Italia come bevanda all'inizio del 1700 dai cuochi francesi al servizio dei Wittelsbach, casa regnante di Baviera. Nel secolo successivo, in Francia, nacque il dolce bavarese, ispirato appunto alla bevanda bavarese.

Semifreddo

Il semifreddo è un dolce al cucchiaio servito ben freddo a $-14/-16^{\circ}\text{C}$, tipicamente composto dalla meringa italiana, dalla panna semimontata e da un gusto a piacere.

Il parfait si differenzia in quanto la meringa italiana viene sostituita dalla pâte à bombe.

Il biscotto ghiacciato invece contiene meringa italiana, panna semimontata e purea di frutta.

Il semifreddo, con l'aggiunta di crema pasticcera, prende il nome di semifreddo all'italiana.

LE BASI:

PASTA FROLLA CON MURBELLA

1000 g **Murbella**
300 g burro
50 g uova
50 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Stendere e formare nello stampo. Cuocere a 180°C per circa 10-15 min.



CRUMBLE DI FROLLA CON MURBELLA

1000 g **Murbella**
500 g burro

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cospargere sulla teglia e cuocere a 180°C per 10-15 min.



PAN DI SPAGNA CON BISQUISIT

1000 g **Bisquisit**
600 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min. a forte velocità. Cuocere a 180°C per ca. 25 min.



TAPPETINO CON BISCAO

1000 g **Biscao**
800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.



TAPPETINO CON AFRICANO MIX

1000 g **Africano mix**
1200 g uova
200 g zucchero a velo

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 4-5 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia a circa 1 cm di altezza. Cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.



JAVANAIS CON OVOSIL

200 g **Ovosil**
1300 g acqua
1100 g zucchero
1100 g farina di mandorle
300 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti e amalgamare. Stendere il composto a circa 1 cm di altezza e cuocere a 200°C per 15 min. ca. e abbattere.



MERINGA DA CUOCERE CON OVOSIL

50 g **Ovosil**
500 g zucchero
250 g acqua

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto fermo aggiungendo lo zucchero in tre tempi. Dressare le meringhe e cuocere a 110°C per 1-2 ore a valvola aperta. Lasciare in forno fino a completa asciugatura.



FRANGIPANE CON MARGHERITA E BASE MARZAPANE

750 g **Margherita**
600 g uova
375 g burro
375 g **Base Marzapane Italia**

Montare il burro e la Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. alla massima velocità. Stendere il composto in una teglia 60x40. Cuocere a 170°C per 30 min. ca.



FONDO CROCCANTE CON BIENEX

1000 g Crumble di frolla
200 g **Bienex**

Miscelare il crumble a secco con il Bienex, mettere nello stampo desiderato. Cuocere a ca. 180°C per 5 min.



GLI INSERTI:

GELÉE DI FRUTTA	-18°C	300/400 g Alaska Ex. Neutro 1000 g Confrutti Natur	Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur riscaldati a circa 40°C, versare nello stampo desiderato e abbattere.
	+4°C	150/200 g Alaska Ex. Neutro 1000 g Confrutti Natur	
	+4°C	100/125 g Kobi 1000 g Confrutti Natur 200/300 g zucchero	Miscelare il Kobi nello zucchero ed aggiungere alla purea. Emulsionare con minipimer.



Confrutti Natur

Purea in confezione asettica da 1 kg, per la preparazione di gelée, gelati, sorbetti, ghiaccioli, ecc.

- Amarena
- Ananas
- Fragola
- Lampone
- Mandarino
- Mango
- Maracuja-Passion Fruit
- Limone
- Frutti Rossi

CREMOSO	250 g panna 250 g latte 100 g Preparato per Pannacotta 50 g Pasta Aromatica (gusto a scelta)	Portare ad ebollizione i primi tre ingredienti. Unire la pasta aromatica a scelta. Versare nello stampo desiderato e abbattere.
---------	---	---



STRATO DI KRANFIL'S	q.b. Kranfil's	Scaldare il Kranfil's e versare nello stampo desiderato. Abbattere.
------------------------	-----------------------	---



Kranfil's

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, ecc. Ideale come fondo o inserto per mousse, bavaresi e semifreddi.

- Pistacchio
- Caramel
- Cioccolato Bianco
- Cioccolato
- Red Fruits
- Passion Fruit Mango
- Caramel Cookie & Almond
- Dark Chocolate
- Mocca
- Coconut & Almond



GANACHE MONTÉE	150 g panna fresca 100°C 200 g Schokobella/Schokobella Latte/Schokobella Bianco/Schokobella Extra Fondente/Schokobella Ruby/Schokobella Peanut & Caramel 200 g panna fresca 4°C 40 g Alaska Ex. Neutro 40 g acqua 37°C	Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua. Portare a bollore la prima parte di panna. In una caraffa porre la Schokobella Bianco e il composto di Alaska, versare la panna bollente ed emulsionare. Unire poi l'altra parte di panna fredda e lasciar riposare per 4-5 ore in frigorifero a +4°C. Montare poi in planetaria fino ad ottenere un composto montato fermo.
-------------------	--	---



LE GLASSE:


MIRUAR	<p>Glassa lucida coprente per mousse, bavaresi e semifreddi, in mastello da 3 kg. Da +4°C a -18°C. Copre anche i bordi.</p>	<p>Scaldare a microonde ad una temperatura tra 34°C e 37°C, mescolare delicatamente facendo attenzione a non incamerare troppa aria e glassare il dolce congelato. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4°C e -18°C. N.B. Se la glassatura risulta densa, aggiungere 30-40 g di acqua per Kg di prodotto.</p>	
	<p>GUSTI DISPONIBILI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cioccolato • Pistacchio 		
SPIEGEL	<p>Glassa lucida brillante coprente per mousse, bavaresi e semifreddi, in mastello da 3kg. Da +4°C a -18°C. Copre anche i bordi.</p>	<p>Scaldare a microonde ad una temperatura tra 34°C e 37°C, mescolare delicatamente facendo attenzione a non incamerare troppa aria e glassare il dolce congelato. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4°C e -18°C.</p>	
	<p>GUSTI DISPONIBILI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutro (da aromatizzare a piacere con gli aromi in pasta Cresco) • Amarena • Fragola • Limone • Cioccolato • Rouge • Purple • Caramel • Milk Chocolate • Ivory 		
CRISTALINE	<p>Glassa trasparente con pezzi di frutta per guarnizioni a specchio in mastello da 3kg. Da +4°C a -18°C. Per il glassaggio della parte superiore del dolce.</p>	<p>Pronto all'uso, da applicare direttamente a freddo sul dolce con l'utilizzo di una spatola. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4°C e -20°C.</p>	
	<p>GUSTI DISPONIBILI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutro (da aromatizzare a piacere con gli aromi in pasta Cresco) • Limone • Mirtillo • Maracuja con semi • Fragola 		

**TRY
OUT**

Glassa con Cristaline e Confrutti Natur

4000 g **Cristaline**
1000 g **Confrutti Natur**

Riscaldare il Cristaline per renderlo fluido, aggiungere il Confrutti Natur e glassare ad una temperatura di ca. 34-37°C.

DECOR	<p>Glassa per decorare e glassare in barattolo da 1,5 kg.</p>	<p>Per glassare: 20-100 g di prodotto da mescolare alle glasse Spiegel, Miruar e Cristaline. Per decorare: uso diretto.</p>	
	<p>GUSTI DISPONIBILI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gold 		

Mousse

CONSUMO +4°C

Prodotta con l'uso di:

ALASKA EXPRESS NEUTRO

Preparato in polvere neutro per stabilizzare mousse, in sacchetti da 1kg x 5. Con questo preparato si possono ottenere mousse di diversi gusti aromatizzandolo con Paste Crema, Paste Frutta e Confrutti Natur.

ALASKA EX. NEUTRO CON PASTA AROMATICA

RICETTA 1:
150/200 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g latte/acqua (37°C)
1000 g panna fresca
semimontata
130 g **Pasta Crema o Frutta**
(il dosaggio cambia in base alla
pasta aromatica scelta)

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua/latte, unire la Pasta aromatica, e incorporare alla panna semimontata.

ALASKA EX. NEUTRO CON CONFRUTTI NATUR

RICETTA 2:
400/500 g **Alaska Ex. Neutro**
1200 g panna fresca
semimontata
1000 g **Confrutti Natur**

Scaldare Confrutti Natur a 37°C, sciogliervi l'Alaska Ex. Neutro e amalgamare con la panna semimontata.



ALASKA ROYAL

Preparato in polvere aromatizzato per stabilizzare mousse, in sacchetti da 1kg x 5. Con la mousse ottenuta si possono realizzare torte, farcire bignè, preparare monoporzioni, etc.

ALASKA ROYAL LIMONE

ALASKA ROYAL CIOCCOLATO

ALASKA ROYAL SOTTOBOSCO

400 g **Alaska Royal**
400 g acqua (37°C)
1000 g panna fresca
semimontata

Sciogliere l'Alaska Royal nell'acqua e incorporare la panna semimontata.



Mousse Vaniglia & Frutti Rossi



Base di pasta frolla:

1000 g **Murbella**
 400/500 g burro freddo
 100 g uova intere
 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca.

Base frangipane (dose per teglia 60x40):

750 g **Margherita**
 600 g uova
 375 g burro
 375 g **Base Marzapane Italia**
 Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

Interno croccante:

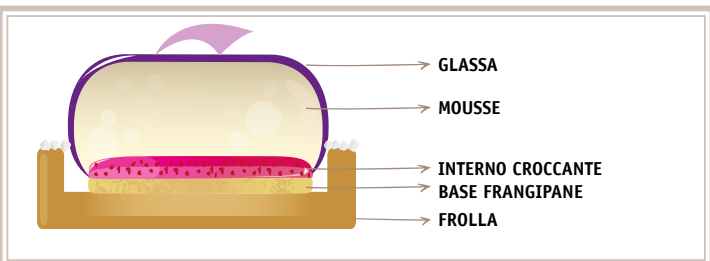
q.b. **Kranfil's Red Fruits**
 Scaldare a microonde e stendere sulla base di frangipane.

Mousse alla Vaniglia Bourbon:

150 g **Alaska Ex. Neutro**
 200 g acqua
 70 g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar**
 1000 g panna semimontata
 Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo, chiudere con la base di frangipane e Kranfil's Red Fruits e abbattere.

Glassatura:

q.b. **Spiegel Purple**
 Scaldare a microonde lo Spiegel fino a 37°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo. Glassare la mousse, appoggiarla sulla base di frolla e decorare a piacere.



Mousse Passion & Cocco



Base Javanaise al cocco (dose per teglia 60x40):

100 g **Ovosil**
 650 g acqua
 550 g zucchero
 250 g farina di mandorle
 300 g farina di cocco
 150 g farina debole
 Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25 min. ca.

Interno croccante:

q.b. **Kranfil's Cocunut & Almond**
 Scaldare a microonde e stendere sulla base javanaise.

Top di gelée:

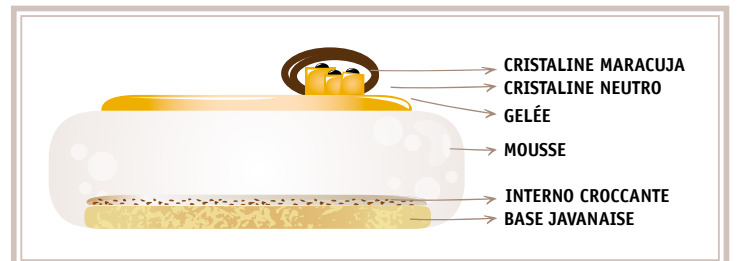
150 g **Alaska Ex. Neutro**
 250 g **Confrutti Natur Passion Fruit**
 250 g **Confrutti Natur Mango**
 Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo e abbattere.

Mousse Mango-Passion:

200/250 g **Alaska Ex. Neutro**
 250 g **Confrutti Natur Passion Fruit**
 250 g **Confrutti Natur Mango**
 600 g panna semimontata
 Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C) ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo sopra la gelée e chiudere con una base di javanaise al cocco.

Glassatura:

q.b. **Cristaline Neutro**
 q.b. **Cristaline Maracuja con semi**
 Sformare e lucidare con Cristaline. Decorare con Cristaline Maracuja con Semi.



Bavaresi

CONSUMO +4°C

Prodotte con l'uso di:

BAVARESE (MIX)

Preparato in polvere per la realizzazione di bavaresi, in sacchetti da 1kg x 10. Preparazione istantanea a freddo. Il dolce ottenuto può essere congelato.

300 g **Bavarese**
500 g acqua
1000 g panna liquida fredda
100 g **Pasta Crema o Frutta**

Sciogliere la Bavarese in acqua, incorporare la pasta aromatica e unire alla panna. Montare il tutto in planetaria alla massima velocità per 3-4 min.



ALASKA EX. NEUTRO

Preparato in polvere neutro per la stabilizzazione di mousse in sacchetti da 1kg x 5. Con questo preparato si possono ottenere mousse o bavaresi di diversi gusti aromatizzandolo con Paste Crema e Paste Frutta.

300 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
600 g crema pasticcera con **KLK**
160 g **Pasta Crema o Frutta**
1000 g panna fresca semimontata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua. Incorporare la pasta aromatica alla crema pasticcera realizzata con KLK. Mescolare i due composti e unire la panna semimontata.

VERSIONE ALCOLICA:
500 g bollicine Franciacorta Brut
200 g crema pasticcera con **KLK**
75 g **Alaska Ex. Neutro**
800 g panna semimontata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel Bollicine Franciacorta, incorporare la crema pasticcera realizzata con KLK. Unire la panna semimontata.



TIP

Per fare la Crema Pasticcera con KLK:

350/400 g KLK

1l latte

Miscelare i due ingredienti fino ad ottenere un composto liscio.

Bavarese Caffè & Caramello Salato



Base di pasta frolla:

1000 g **Murbella**
400/500 g burro freddo
100 g uova intere

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca.

Interno croccante:

q.b. **Kranfil's Caramel**

Scaldare a microonde e stendere sulla base di frolla.

Pan di Spagna al cacao

1000 g **Biscoao**
800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 min. alla massima velocità. Stendere su teglia con carta da forno e cuocere a 200°C per 8-10 min ca.

Bavarese al caffè:

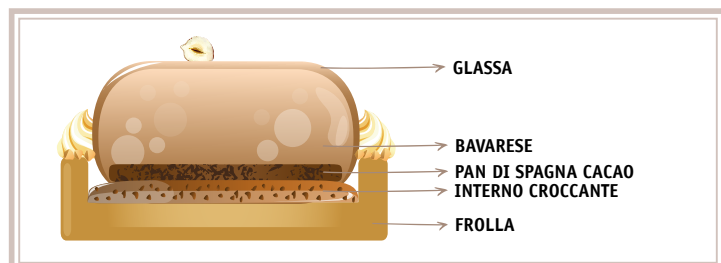
150 g **Bavarese**
250 g acqua (35/40°C)
70 g **Pasta Caffè Arabica Colombia**
500 g panna fredda (4°C)

Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Caffè Arabica Colombia. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70% della sua montata. Colare sopra la base di frangipane. Abbatte.

Glassatura:

q.b. **Spiegel Caramel** + q.b. **Decor Gold**

Stendere a freddo sulla bavarese abbattuta e poi togliere dall'anello. Decorare a piacere con Decor Gold.



Trancetto Lotus & Crema Croccante



Base frangipane (dose per teglia 60x40):

750 g **Margherita**
600 g uova
375 g burro
375 g **Base Marzapane Italia**

Montare il burro e Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

Strato croccante:

q.b. **Kranfil's Caramel Cookie & Almond** (farcitura croccante al Lotus)

Scaldare a microonde e stendere sulla base di frangipane.

Bavarese alla Crema Pasticcera

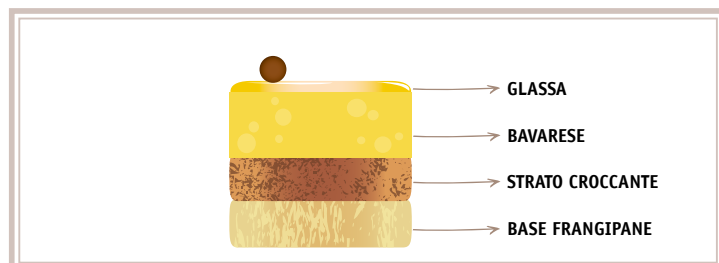
150 g **Bavarese**
250 g acqua (35/40°C)
70 g **Pasta Crema Pasticcera**
500 g panna fredda (4°C)

Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Crema Pasticcera. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70% della sua montata. Colare sopra la base di frangipane e Kranfil's Caramel Cookie & Almond. Abbatte.

Glassatura:

q.b. **Cristaline Neutro**

Lucidare la superficie e tagliare della misura desiderata. Decorare a piacere.



Semifreddi

CONSUMO -14/-16°C

Prodotti con l'uso di:

SOFFICEPANNA	Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi, in sacchetti da 1kg x 10. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero.		
	SOFFICEPANNA CON PASTA CREMA O FRUTTA	500 g Sofficepanna 600 g latte intero freddo 600 g panna liquida fredda 130 g Pasta Crema o Frutta	Sciogliere il Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta aromatica e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4-5 min.
	SOFFICEPANNA CON CONFRUTTI NATUR	500 g Sofficepanna 600 g Confrutti Natur 200 g latte intero freddo 500 g panna liquida fredda 50 g Pasta Crema o Frutta (facoltativo)	Sciogliere il Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta aromatica e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4-5 min.
	SOFFICEPANNA CON GELATO (ANCHE PER PEZZI DURI)	250 g Sofficepanna 500 g panna fredda 300 g gelato 50 g Pasta Crema o Frutta (facoltativo)	Sciogliere il Sofficepanna nella panna, aggiungere la pasta aromatica e il gelato. Montare in planetaria alla massima velocità per 4-5 min.



ALASKA EX. NEUTRO	Preparato in polvere neutro per la stabilizzazione di mousse e semifreddi in sacchetti da 1kg x 5. Con questo preparato si possono ottenere mousse e semifreddi di diversi gusti aromatizzandolo con Paste Crema e Paste Frutta.	
	CON PASTA CREMA O FRUTTA: 25 g Ovosil 150 g acqua (20-25°C) 125 g zucchero 75 g Alaska Ex. Neutro 100 g acqua 150 g Pasta Crema o Frutta 1000 g panna fresca semimontata	<ul style="list-style-type: none">• Meringa Italiana: miscelare l'Ovosil con lo zucchero e montare in planetaria con l'acqua fino ad ottenere un composto fermo.• Massa di gelatina: sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua e unirvi la pasta aromatica. Incorporare poco alla volta la meringa alla massa di gelatina. Aggiungervi la panna semimontata.
	CON CONFRUTTI NATUR: 25 g Ovosil 250 g Confrutti Natur 125 g zucchero 75 g Alaska Ex. Neutro 1000 g panna fresca semimontata	<ul style="list-style-type: none">• Meringa Italiana: scaldare 150 g di Confrutti Natur a ca. 40°C, aggiungere l'Ovosil e lo zucchero, montare a neve.• Massa di gelatina: sciogliere l'Alaska in 100 g di Confrutti Natur a ca. 35°C. Incorporare poco alla volta la meringa alla massa di gelatina. Aggiungervi la panna semimontata.



TIP Per fare la Meringa all'Italiana con Ovosil:

25 g Ovosil
125 g zucchero
150 g acqua

Scaldare gli ingredienti a 37°C, montare in planetaria fino ad ottenere un composto fermo.

Semifreddo Limone & Yogurt



Tappetino (dose per teglia 60x40):

250 g **Bisquit**

250 g uova intere

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 min. alla massima velocità. Stendere su teglia con carta da forno e cuocere a 200°C per 8-10 min. ca.

Semifreddo allo yogurt:

300 g **Sofficepanna**

100 g **Yogurt Greco Tipo 100**

600 g latte

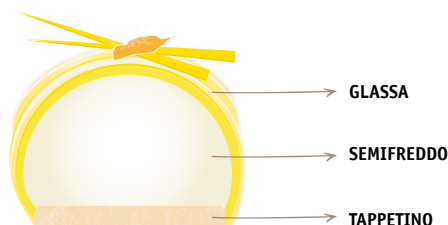
600 g panna fresca

Sciogliere il Sofficepanna nel latte e aggiungere lo Yogurt Greco Tipo 100. Montare in planetaria con la panna fino al 60-70% della sua montata. Versare nello stampo e chiudere con la base di pan di spagna.

Glassaggio:

q.b. **Spiegel Limone**

Scaldare a microonde lo Spiegel Limone fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo. Glassare e decorare a piacere.



Semifreddo Caramello Salato



Tappetino (dose per teglia 60x40):

250 g **Bisquit**

250 g uova intere

50 g **Morbit**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 min. alla massima velocità.

Stendere su teglia con carta da forno e cuocere a 200°C per 8-10 min ca.

Interno croccante:

q.b. **Variegò Milleveli**

Colare nello stampo da inserto.

Semifreddo al Caramello Salato:

300 g **Sofficepanna**

100 g **Pasta Nocciola Piemonte IGP**

600 g latte

600 g panna fresca

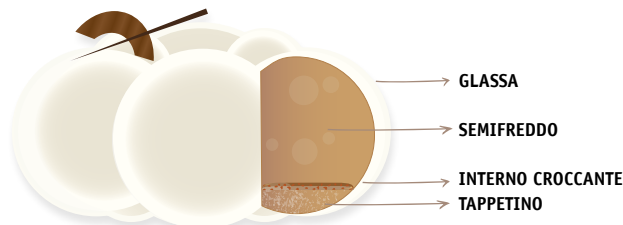
Sciogliere il Sofficepanna nel latte e aggiungere la pasta.

Montare in planetaria con la panna fino al 60-70% della sua montata. Versare nello stampo inserendo a metà l'inserto di variegato, ricoprire e poi chiudere con il pan di spagna.

Glassaggio:

200 g **Spiegel Ivory** + 10 g **Pasta Caramello**

Scaldare gli Spiegel a 37°C. Emulsionare con minipimer. Glassare e decorare a piacere.



Mousse Nocciola & Dark Chocolate



Base Croccante:

q.b. **Kranfil's Dark Chocolate**

Scaldare a microonde e colare su teglia con carta da forno. Raffreddare e tagliare della forma desiderata.

Base Frangipane:

750 g **Margherita**

600 g uova

375 g burro

375 g **Base Marzapane Italia**

100 g **Cacao Noblesse**

Montare burro e Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità. Aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

Mousse al cioccolato:

400 g **Alaska Royal Cioccolato**

400 g acqua (20-25°C)

1000 g panna montata

Disperdere l'Alaska Royal Cioccolato nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo, chiudere con una base di frangipane e abbattere.

Mousse nocciola:

150 g **Alaska Ex. Neutro**

200 g acqua

100 g **Pasta Nocciola Italiana**

1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Nocciola Italiana ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo plissé e abbattere.

Glassatura:

q.b. **Spiegel Ivory**

Scaldare a microonde lo Spiegel fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo. Glassare la mousse al cioccolato, posizionarla sul disco di Kranfil's Dark Chocolate e applicare la mousse alla nocciola al centro. Decorare a piacere.

Cuore al Cioccolato Bianco



Base di frolla:

1000 g **Murbella**

300 g burro

100 g uova

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Formare e cuocere a 180°C per 15 min. c.a.

Ganache montée:

150 g panna fresca 100°C

200 g **Schokobella Bianco**

200 g panna fresca 4°C

40 g **Alaska Ex. Neutro**

40 g acqua 37°C

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua. Portare a bollore la prima parte di panna. In una caraffa porre la Schokobella Bianco e il composto di Alaska, versare la panna ed emulsionare. Unire poi l'altra parte di panna fredda e lasciar riposare per 4-5 ore in frigorifero. Montare in planetaria fino ad ottenere un composto montato fermo. Comporre il dolce e decorare con Macarons a piacere.

Macarons:

1000 g **Macarons**

160 g acqua

20 g **Colorante rosso idrosolubile**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 minuti a media velocità. Colare con sac à poche attrezzata con bocchetta liscia N.10 su teglie. Lasciar riposare all'aria per minimo 1 ora. Cuocere a 138°C per 10 min c.a. N.B. nel caso si vogliono fare Macarons senza colore utilizzare 180 g di acqua in ricetta.

Ripieno Macarons: 120 g **Kobi** + 1000 g **Confrutti Natur Lampone** + 200 g zucchero.

Mescolare il Kobi con lo zucchero, quindi mescolare al Confrutti Natur Lampone.