Carat

Surrogati di cioccolato & farciture

Puratos

Reliable partners in innovation

Carat

Surrogati di cioccolato & farciture

I surrogati e le farciture Carat rispondono alle esigenze quotidiane di panificatori, pasticceri e cioccolatieri in cerca di prodotti dall'utilizzo semplice e dall'alta resa. Sviluppata grazie allo storico know-how di Puratos, la gamma Carat offre prodotti di qualità in grado di migliorare significativamente il gusto, la struttura e la finitura delle tue creazioni.

Surrogati di cioccolato

- Coverlux
- Decorcrem

Farciture

- Supercrem
- Fornosoft

Surrogati di cioccolato

Carat Coverlux

Coverlux è un surrogato di altissima qualità dall'autentico gusto di cioccolato. Prodotto con grassi e polveri di cacao selezionate, garantisce un'ottima scioglievolezza e una grande lucentezza.
Disponibile nei gusti Extra Dark, Milk e White.

Carat Decorcrem

Una deliziosa morbida crema di copertura dall'utilizzo estremamente semplice, perfetta per la decorazione di cake, biscotti, mousse e prodotti di pasticceria. Dona un aspetto lucido mantenendo una consistenza cremosa ed un gusto squisito. Disponibile nel gusto gianduia (Decorcrem 520)
e nel gusto latte (Decorcrem White 520).

Come utilizzare i surrogati di cioccolato Carat?

	STAMPI	AROMATIZZAZIONE	RICOPERTURA	DECORAZIONE
CARAT COVERLUX	✓	✓	✓	✓
CARAT DECORCREM			✓	

Sciogli & utilizza!

Farciture

Carat Supercrem

Le Supercrem sono creme da farcitura e aromatizzazione che uniscono ad un eccellente gusto la massima versatilità in tutte le applicazioni di prodotti da forno e di pasticceria.
Sono disponibili in 6 varianti :

- Supercrem Nutty 303
  (delicato gusto di nocciola)
- Supercrem Pistachio 313
  (delizioso gusto di pistacchio)
- Supercrem Nutty 313
  (intenso gusto di nocciola)
- Supercrem White
  (piacevole gusto latte)
- Supercrem Cocoa 325
  (deciso gusto di cacao)
- Supercrem White Nutty 313
  (crema bianca dal goloso gusto di nocciola)

Carat Fornosoft

Fornosoft è una farcitura specifica per prodotti laminati che resiste alle alte temperature senza fuoriuscite. È disponibile nel gusto nocciola (Fornosoft Nutty 308).

Come utilizzare le farciture Carat?

	COLATURA	ESTRUSIONE	INIEZIONE
CARAT SUPERCREM	✓		✓
CARAT FORNOSOFT	✓	✓	

Pronte all'uso!

Ricette

Come fosse cioccolato

Tavolette 11
Mendicanti 13
Bolle golose 15
Cri-cri 17
Sfogliette 19

Uno tira l'altro

Cookies 21
Campanelle 23
Barrette croccanti 25
Crocchiarelli 27
Dolcetti spagnoli 29
Madeleines 31

Esplosioni di cacao

Eclair 33
Brownies 35
Tartellette 37
Muffin marmorizzati 39
Crostatina 41
Cake al cioccolato 43

Tra rotoli e mousse

Rotolo 45
Opera 47
Torta moderna 49
Mousse bianca 51

Tavolette

COMPOSIZIONE

1. Tavoletta bianca
2. Tavoletta al latte
3. Tavoletta fondente

INGREDIENTI

Tavoletta bianca

Carat Coverlux White	1000 g
Albicocche secche	100 g
Biscotti sbriciolati	80 g
Pistacchi tostati	50 g

Tavoletta al latte

Carat Coverlux Milk	1000 g
Nocciole tostate	20 g
Pistacchi tostati	40 g
Mirtilli rossi disidratati	40 g

Tavoletta fondente

Carat Coverlux Extra Dark	1000 g
Mandorle a bastoncini tostate	100 g
Noci pecan tostate	600 g
Uvetta	30 g

PROCEDIMENTO

Sciogliere il Coverlux a 45ºC, poi far scendere la temperatura a 35ºC prima dell'utilizzo. Mescolare il Coverlux con l'80% delle inclusioni e colare in stampi quadrati. Prima della totale cristallizzazione, distribuire sulla superficie il restante 20% delle inclusioni.

Suggerimenti
Usate la vostra creatività utilizzando qualsiasi tipologia di frutta secca o candita, per creare tavolette ogni volta diverse.

Mendicanti

INGREDIENTI

Carat Coverlux	q.b.
Frutta secca	q.b.
Noci tostate	q.b.

PROCEDIMENTO

Portare il Carat Coverlux a 45ºC e abbassare la temperatura a 35-40ºC prima dell'utilizzo. Dressare dei dischetti su carta forno o in appositi stampi. Aggiungere frutta secca e noci in superficie. Far cristallizzare bene prima di staccarli o smodellarli.

Bolle golose

INGREDIENTI

Carat Coverlux Extra Dark	1000 g
Arachidi tostate	q.b.
Zenzero candito	q.b.
Kamut tostato e salato	q.b.

PROCEDIMENTO

Sciogliere il Carat Coverlux a 45ºC, poi portarlo a 35-40ºC. Rivestire delle semisfere aventi 8 cm di diametro. Prima della cristallizzazione, aggiungere il mix d'ingredienti che si vuole utilizzare. Dopo la totale cristallizzazione, scaldare leggermente su una piastra calda i bordi delle semisfere e attaccarle tra loro una ad una.

Cri-Cri

INGREDIENTI

Granella di nocciola	600 g
Granella di pistacchio	200 g
Feuilletine	100 g
Carat Coverlux Milk	800 g
Acqua	100 g
Zucchero	240 g

PROCEDIMENTO

In un pentolino cuocere l'acqua e lo zucchero a 118ºC, poi aggiungere le granelle. Tirare via dal fuoco il pentolino e continuare a mescolare finché la frutta secca non sarà cristallizzata. Stendere il composto su un foglio di carta forno cercando di separare bene le granelle. Quando si saranno raffreddate, aggiungere il feuilletine. Sciogliere il Coverlux a 45ºC, portarlo a 35ºC e unirlo al resto degli ingredienti. Creare delle piccole forme su carta forno e lasciare cristallizzare.

Suggerimenti
Assicurarsi di ricoprire bene tutti ingredienti secchi con il Coverlux per ottenere una maggiore shelf-life del prodotto.

Sfogliette

INGREDIENTI

Carat Coverlux White	1000 g
Ciliegie disidratate in polvere	100 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	300 g
Carat Coverlux White	130 g

PROCEDIMENTO

Sciogliere 1000 g di Coverlux White a 40-45ºC. Aggiungere la povere di ciliegie disidratate e portare ad una temperatura di 35-40ºC. Stendere tra due fogli morbidi di acetato, tagliare dei quadrati 4x4 cm e lasciare cristallizzare.
Sciogliere 130 g di Coverlux White a 40-45ºC, unirvi il Praliné Pistache e mescolare bene.

Montaggio: Quando i quadrati di Coverlux alla ciliegia saranno cristallizzati, staccarli dai fogli di acetato e accoppiarli uno ad uno utilizzando la farcitura al pistacchio.

Suggerimenti
Per creare un vasto assortimento di Sfogliette si possono utilizzare anche Coverlux Milk e Coverlux Extra Dark combinati con diversi sapori e Praliné

Cookies

INGREDIENTI

Tegral Satin Cake	1000 g
Aristo Primeur Cake	300 g
Uova	200 g
Carat Supercrem Nutty 313	q.b.
Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolare il Tegral Satin Cake con l'Aristo Primeur Cake, poi aggiungere le uova. Lasciare raffreddare in frigo per almeno 1 ora prima dell'utilizzo. Laminare la pasta ad un'altezza di 5mm e tagliare dei dischi di 6-8 cm di diametro. Farcire metà dei dischi con 15-20 g di Carat Supercrem, poi chiudere con gli altri dischi. Attaccare sulla superficie dei biscotti della frutta secca. Cuocere a 160ºC per 15-18 minuti, poi far raffreddare a temperatura ambiente. Sciogliere il Coverlux a 45ºC, portarlo a 35-40ºC ed immergervi ogni biscotto per metà.

Suggerimenti
Personalizza di volta in volta i tuoi biscotti variando il gusto della farcitura e della copertura utilizzando le diverse tipologie di Supercrem e Coverlux.

Campanelle

INGREDIENTI

Farina	1800
Zucchero a velo	300
Mimetic Incorporation	1000
Sale	10
Tuorli	200
Zest d'arancia	1 pz
Carat Fornosoft Nutty 308	q.b.
Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Ammorbidire il Mimetic Incorporation. Miscelare la farina, lo zucchero a velo, il Mimetic Incorporation e il sale fino ad ottenere un composto morbido. Aggiungere i tuorli e lo zest d'arancia. Mescolare fino a rendere il tutto omogeneo. Lasciar raffreddare. Quando la pasta è ben fredda, laminare a 5 mm e tagliare dei dischi di 4 cm di diametro. Cuocere a 180ºC per 10-12 minuti, poi lasciar raffreddare. Farcire ogni biscotto con 15 g di Fornosoft. Scaldare il Coverlux a 45ºC, poi portarlo a 35ºC e, con l'aiuto di una forchettina, immergervi ogni campanella.

Barrette croccanti

INGREDIENTI

Feuilletine	170 g
Granella di pistacchio	180 g
Albicocche secche	100 g
Riso soffiato	110 g
Glucosio DE 60	140 g
Miele	80 g
Mirtilli secchi	60 g
Carat Coverlux White	q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare i mirtilli e le albicocche a piccoli pezzi. Portare ad ebollizione il glucosio con il miele. Aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare. Stendere uno strato di composto croccante su carta forno ad un'altezza di 1,5 cm. Lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. Ritagliare dei rettangoli regolari. Sciogliere il Carat Coverlux a 45ºC, portarlo a 40ºC ed immergervi la base dei rettangoli. Far cristallizzare in frigorifero.

Crocchiarelle

INGREDIENTI

Granella di nocciola	600 g
Granella di pistacchio	200 g
Feuilletine	100 g
Carat Coverlux Milk	800 g
Acqua	100 g
Zucchero	240 g
Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

In un pentolino cuocere l'acqua e lo zucchero a 118ºC, poi aggiungere le granelle. Togliere il pentolino dal fuoco e continuare a girare finché la frutta non sarà cristallizzata. Stendere su un foglio di carta forno cercando di separare bene le granelle. Quando si saranno raffreddate aggiungere il feuilletine e mescolare bene. Sciogliere il Carat Coverlux a 45ºC, portarlo a 35ºC e unirlo agli altri ingredienti. Stendere in un quadro ad uno spessore di 1,5 cm. Tagliare a quadrotti 2x2 cm. Immergerli nel Coverlux Extra Dark a 42ºC. Far riposare in frigorifero per 4-5 minuti prima di servire.

Suggerimenti
Assicurarsi di ricoprire bene tutti gli ingredienti secchi con il Coverlux per ottenere una maggiore shelf-life del prodotto.

Dolcetti spagnoli

INGREDIENTI

Farina	1800 g
Zucchero a velo	300 g
Mimetic Incorporation	1000 g
Sale	10 g
Tuorli	200 g
Zest d'arancia	1 pz
Deli Caramel	q.b.
Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Ammorbidire il Mimetic Incorporation. Miscelare la farina, lo zucchero a velo, il Mimetic Incorporation e il sale fino ad ottenere un composto morbido. Aggiungere i tuorli e lo zest d'arancia. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Quando la pasta è ben fredda, laminare a 5 mm e tagliare dei dischi di 4 cm di diametro. Cuocere a 180ºC per 10-12 minuti. Lasciar raffreddare. Accoppiare i biscotti e farcirli con 15 g di Deli Caramel. Scaldare Carat Coverlux a 45ºC, portarlo a 35-40ºC e - con l'aiuto di una forchettina - immergervi i biscotti.

Madeleines

INGREDIENTI

Tegral Satin Cake	1000 g
Uova	350 g
Mimetic Incorporation	300 g
Acqua	225 g
Miele	25 g
Zest d'arancia	1 pz
Carat Supercrem Cocoa 325	q.b.
Carat Coverlux	q.b.

PROCEDIMENTO

Sciogliere il Mimetic Incorporation ed il miele a 50-55ºC. Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria attrezzata con la foglia per 5 minuti a media velocità. Dressare negli appositi stampi. Cuocere a 230ºC a valvola chiusa per 8-11 minuti. Quando fredde, farcirle ognuna con 5 g di Carat Supercrem. Sciogliere il Coverlux a 45ºC e portarlo a 35-40ºC . Immergervi le maddalene, poi inserirle in uno stampo apposito e fare pressione affinchè prendano la forma. Abbattere velocemente e quando fredde smodellare.

Suggerimenti
Si possono utilizzare tutte le tipologie di Satin e tutti i gusti di Supercrem per creare maddalene sempre diverse.

Eclair

COMPOSIZIONE

1. Pasta choux
2. Crumble
3. Crema pasticcera
4. Copertura
5. Decorazione

INGREDIENTI

Pasta choux

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua	1000 g
Latte	500 g
Olio	100 g

Crumble

Farina	280 g
Mimetic 32	200 g
Zucchero di canna	200 g

Crema pasticcera

Cremyvit	375 g
Acqua	1000 g
Carat Coverlux Extra Dark	275 g

Copertura

Carat Decorcrem 520	q.b.

Decorazione

Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Pasta choux: Scaldare il latte e l'acqua a 50-60ºC. Nella planetaria attrezzata con la foglia, mescolare tutti gli ingredienti a media velocità per circa 5 minuti. Dressare le eclair su una placca.

Crumble: Utilizzare il Mimetic a temperatura ambiente; miscelare insieme tutti gli ingredienti. Quando la massa è ben fredda, stendere ad uno spessore di 2 mm e tagliare dei rettangoli della stessa lunghezza delle eclair, poi appoggiarli sulla superficie della choux.

Crema pasticcera: Mescolare il Cremyvit e l'acqua in una bacinella con la frusta. Lasciare riposare la crema per 5 minuti, prima di aggiungere il Coverlux sciolto a 45ºC. Mescolare bene fino ad ottenere una crema liscia e lucida.

Copertura: Sciogliere il Decorcrem 520 a 35ºC, poi immergervi le eclair.

Decorazione: Sciogliere il Coverlux a 45ºC, portarlo a 35-40ºC e colarlo in stampini di policarbonato. Far cristallizzare.

Montaggio: Cuocere le eclair con il crumble a 170ºC per 5 minuti a valvola chiusa, poi aprire la valvola e continuare a cuocere per altri 35-40 minuti a seconda della pezzatura delle eclair. Far raffreddare a temperatura ambiente, farcire con la crema e ricoprire con la Decorcrem. Aggiungere la decorazione di Coverlux.

Suggerimenti
É possibile personalizzare la crema pasticcera utilizzando le diverse tipologie di Carat Coverlux Extra Dark, Milk o White.

Brownies

INGREDIENTI

Mimetic Incorporation	300 g
Zucchero	525 g
Sale	3 g
Uova intere	240 g
Carat Coverlux Extra Dark	200 g
Lievito	3 g
Farina	300 g
Nocciole	125 g
Carat Decorcrem 520	q.b.

PROCEDIMENTO

Sciogliere il Coverlux Extra Dark. Setacciare la farina con il lievito. Montare leggermente il Mimetic con lo zucchero, il sale e la vaniglia, poi aggiungere le uova poco per volta e continuare a montare fino ad ottenere un composto spumoso. Completare aggiungendo le nocciole tritate, il Coverlux e le polveri e mescolare il tutto finché il composto non risulterà omogeneo. Colare in una teglia a 2 cm di altezza e cuocere in forno a 170ºC per circa 27 minuti. Scaldare il Decorcrem a 30ºC e stenderlo sulla superficie dei brownies ad uno spessore di 3 mm. Far raffreddare a temperatura ambiente.

Suggerimenti
Per ottenere dei brownies alternativi si può sostituire il Coverlux Extra Dark con il Milk o il White e la Decorcrem 520 con la Decorcrem White 520.

Tartellette

COMPOSIZIONE

1. Pasta frolla al cacao
2. Farcitura
3. Cremoso
4. Decorazione

INGREDIENTI

Pasta frolla al cacao

Farina	970 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	30 g
Mimetic Incorporation	500 g
Zucchero a velo	400 g
Uova	200 g

Farcitura

Vivafil La Tradizione Lampone 70% e Rosa	200 g

Cremoso

Panna	125 g
Latte	125 g
Tuorli	50 g
Gelatina	5 g
Carat Coverlux Extra Dark	190 g

Decorazione

Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Pasta frolla al cacao: Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria attrezzata con la foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigo almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm, foderare degli anelli per crostatine e cuocere a 170ºC per circa 15-18 minuti.

Cremoso: Portare a 80ºC la panna e il latte, aggiungere i tuorli e cuocere il tutto a 85ºC. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, versare sul cioccolato ed emulsionare.

Decorazione: Sciogliere il Coverlux Extra Dark a 45ºC, portarlo a 35-40ºC e stenderne uno strato sottile su un foglio di acetato, poi coppare dei dischi con diametro inferiore di 1 cm rispetto alla tartelletta. Far cristallizzare.

Montaggio: Farcire le basi delle tartellette con uno strato sottile di Vivafil (circa 15 g per tartelletta), poi versarvi il cremoso arrivando fino al bordo. Lasciare cristallizzare. Decorare ogni tartelletta con un disco di Coverlux.

Suggerimenti

Il cremoso può essere personalizzato utilizzando il Coverlux Milk o White al posto del Coverlux Extra Dark.

Muffin marmorizzati

INGREDIENTI

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000 g
Uova	500 g
Olio	400 g
Carat Supercrem White Nutty 313	q.b.
Carat Decorcrem 520	q.b.
Carat Decorcrem White 520	q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria attrezzata con la foglia a media velocità per 5-6 minuti. Colare il composto in stampi per muffin (circa 90-110 g per stampo) e cuocere a 180ºC per 30-35 minuti a valvola chiusa. Quando freddi, farcire i muffin con la Supercrem. Scaldare le due Decorcrem a 35ºC e mescolarle insieme in una ciotola, poi utilizzarle per rivestire la superficie dei muffin.

Suggerimenti
Si possono utilizzare tutte le tipoligie di Tegral Satin Cake e tutti i gusti di Carat Supercrem per ottenere muffin sempre diversi.

Crostatina Nocciola

INGREDIENTI

Farina	1000 g
Mimetic 32	500 g
Uova	200 g
Carat Supercrem Nutty 313	q.b.
Chantypak	1000 g
Carat Coverlux	q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolare la farina e le uova con il Mimetic a temperatura ambiente, stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm e foderare gli stampi per le tartellette. Cuocere a 170ºC per 10-12 minuti. Con la Supercrem farcire le basi di frolla fino a 2/3 e passare le tartellette in forno a 180ºC per circa 8 minuti. Montare delicatamente la Chantypak e con una bocchetta liscia media fare uno spuntone regolare al centro.

Cake al cioccolato

INGREDIENTI

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000 g
Olio	400 g
Uova	500 g
Acqua	50 g
Belcolade Grains Noir Selection	100g
Zest d'arancia	1 pz
Carat Decorcrem 520	q.b.
Carat Coverlux Extra Dark	q.b.

PROCEDIMENTO

Nella planetaria attrezzata con la foglia, miscelare tutti gli ingredienti a media velocità per 5-6 minuti. Aggiungere i grains. Versare l'impasto in stampi per cake (circa 300 g per stampo) e cuocere a 180ºC per 30-35 minuti. Per cake di pezzatura superiore a 300 g, ridurre la temperatura a 170ºC. Lasciar raffreddare i cake a temperatura ambiente. Scaldare la Decorcrem a 30-35ºC ed immergervi i cake fino a metà. Sciogliere il Coverlux a 45ºC e raffreddare a 35-40ºC prima dell'utilizzo. Stendere su fogli di acetato e - prima della totale cristallizzazione - tagliare a quadrati. Quando cristallizzati, utilizzarli per la decorazione dei cake.

Rotolo

COMPOSIZIONE

1. Biscuit
2. Ganache
3. Crema al burro
4. Copertura

INGREDIENTI

Biscuit

Tegral Biscuit	1000 g
Uova	750 g
Acqua	100 g

Ganache

Panna 35%	450 g
Carat Coverlux Extra Dark	270 g
Gelatina in fogli	6 g

Crema al burro

Acqua	140 g
Zucchero	480 g
Albumi	240 g
Burro	720 g
Baccelli di vaniglia	1 pz

Copertura

Carat Decorcrem 520	q.b.

PROCEDIMENTO

Biscuit: Nella planetaria attrezzata con la foglia montare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 6 minuti. Stendere l'impasto a 5 mm e cuocere a 200ºC per 8 minuti a valvola chiusa con un po' di vapore.

Ganache: Portare ad ebollizione la panna, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, poi versare sul Coverlux ed emulsionare. Stendere 300 g di ganache sul biscuit.

Crema al burro: Cuocere l'acqua e lo zucchero a 120ºC, versare a filo sugli albumi e montare come una meringa all'italiana. Quando la temperatura arriva a 55-60ºC, aggiungere i cubetti di burro morbido e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Dressare circa 500 g sul biscuit con la ganache.

Montaggio: Dopo aver sovrapposto le due farciture sul biscuit, con l'aiuto di un foglio di carta forno arrotolare in modo regolare il tronchetto. Far riposare in frigo. Glassare con la Decorcrem a 35-40ºC, tagliare della lunghezza desiderata e decorare.

Opera

COMPOSIZIONE

1. Biscuit caffè e mandorla
2. Bagna al caffè
3. Crema al burro al caffè
4. Ganache
5. Copertura

INGREDIENTI

Biscuit caffè e mandorla

Tegral Biscuit	675 g
Mandorla in polvere	75 g
Uova	565 g
Acqua	75 g
Estratto di caffè	4 g

Bagna al caffé

Estratto di caffè	60 g
Acqua	800 g
Zucchero	400 g

Crema al burro al caffé

Acqua	140
Zucchero	480
Albumi	240
Burro	720
Estratto di caffè	60
Baccelli di vaniglia	1 pz

Ganache

Panna 35%	450 g
Carat Coverlux Extra Dark	270 g
Gelatina in fogli	6 g

Copertura

Carat Decorcrem 520	q.b.

PROCEDIMENTO

Biscuit caffé e mandorla: Montare tutti gli ingredienti per 7 minuti ad alta velocità. Stendere tre strati 60x40 cm da 450 g ciascuno. Cuocere a 230ºC per 3-5 minuti a valvola chiusa.

Bagna al caffé: Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, poi aggiungere l'estratto di caffè.Raffreddare il tutto. Una volta ben freddo, utilizzare per bagnare leggermente la superficie del biscuit.

Crema al burro al caffé: Cuocere l'acqua e lo zucchero a 120ºC, versare a filo sugli albumi e montare come una meringa all'italiana. Quando la meringa raggiunge i 55-60ºC, aggiungere il burro a cubetti e l'estratto di caffé. Continuare a montare fino a ottenere una crema soffice e omogenea. Utilizzare circa 600 g per strato.

Ganache: Portare ad ebollizione la panna e sciogliervi la gelatina precedentemente ammorbidita. Versare sul Coverlux ed emulsionare bene. Colare sullo strato di biscuit.

Copertura: Scaldare a 40ºC il Carat Decorcrem, portarlo a 35ºC e utilizzarlo per coprire la superficie del quadro, prima del taglio.

Montaggio: Bagnare leggermente la superficie del biscuit con la bagna al caffè, stendere sul primo strato la crema al burro al caffè, sovrapporre il secondo strato di biscuit, farcire con la ganache. Finire il quadro con un ulteriore strato di crema al burro al caffè. Far raffreddare bene in frigo. Ricoprire la superficie con Carat Decorcrem, poi procedere al taglio.

Torta moderna

COMPOSIZIONE

1. Cake
2. Cremoso
3. Mousse
4. Glassa
5. Decorazione

INGREDIENTI

Cake (1 strato 40x60 cm)	
Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	500 g
Uova	250 g
Olio	200 g
Acqua	25 g
Zest d'arancia	1 pz
Cremoso	
Panna	125 g
Latte	125 g
Tuorli	50 g
Gelatina in fogli	5 g
Carat Coverlux Extra Dark	190 g
Thè Earl Grey	1 pz
Anice stellato	3 pz
Mousse	
Panna	250 g
Gelatina in fogli	7,5 g
Carat Coverlux Milk	250 g
Chantypak	375 g
Glassa	
Panna	150 g
Glucosio	250 g
Gelatina in fogli	15 g
Carat Coverlux Extra Dark	150 g
Carat Coverlux Milk	350 g
Miroir Neutre	500 g
Decorazione	
Carat Coverlux Milk	q.b.

PROCEDIMENTO

Cake (1 strato 40x60 cm): Nella planetaria attrezzata con la foglia, miscelare tutti gli ingredienti insieme per 5-6 minuti a media velocità. Stendere su tappetini in silicone. Cuocere a 180ºc per 8-10 minuti a valvola chiusa.

Cremoso: Portare ad ebollizione la panna con il latte, mettervi in infusione il thè e l'anice per 10 minuti. Filtrare, aggiungere i tuorli e cuocere la crema inglese a 85ºC. Aggiungere la gelatina in fogli precedentemente reidratata. Versare sul Coverlux ed emulsionare con un frullatore ad immersione.

Mousse: Portare ad ebollizione la panna, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita, versare sul Coverlux ed emulsionare. Quando il composto raggiunge i 35ºC, incorporare delicatamente la Chantypak semimontata.

Glassa: Portare ad ebollizione la panna con il glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e versare il tutto sui due Coverlux, poi emulsionare. Utilizzare ad una temperatura di 35-40ºC.

Decorazione: Sciogliere il Coverlux a 45ºC e portarlo a 35-40ºC prima dell'utilizzo. Stenderne uno strato molto sottile su fogli di acetato; poco prima della cristallizzazione, tagliare dei rombi molto stretti e lunghi ed arrotolare leggermente il foglio attorno ad un tubo largo. Lasciar cristallizzare.

Montaggio: Tagliare 6 dischi di cake da 14 cm di diametro. Su ogni disco dressare 160 g di cremoso e chiudere con un disco di cake. Abbattere in negativo. In anelli da 16 cm, versare 300 g di mousse per anello e chiudere con l'inserto, lasciando a filo della base il cake. Abbattere le torte in negativo. Glassare a 35-40ºC. Decorare.

Mousse bianca

COMPOSIZIONE

1. Frolla
2. Biscuit
3. Cremoso
4. Mousse
5. Glassa

INGREDIENTI

Frolla

Tegral Satin Cake	450 g
Farina	50 g
Mimetic Incorporation	200 g
Uova	100 g

Biscuit

Tegral Biscuit	250 g
Uova	175 g
Acqua	25 g
Zest d'arancia	1 pz

Cremoso

Purea di passion fruit	500 g
Tuorli	140 g
Uova	200 g
Gelatina	12 g
Burro	200 g

Mousse

Panna	250 g
Gelatina in fogli	7,5 g
Carat Coverlux White	250 g
Chantypak	375 g

Glassa

Panna	150 g
Glucosio	250 g
Gelatina in fogli	15 g
Carat Coverlux White	500 g
Miroir Neutre	500 g
Colorante bianco e giallo	q.b.

PROCEDIMENTO

Frolla: Mescolare tutti gli ingredienti insieme (usando Mimetic a temperatura ambiente ± 20ºC), stendere a 5 mm e tagliare dei dischi di 8 cm diametro. Cuocere a 170ºC su silicone microforato per 10-12 minuti. Far raffreddare.

Biscuit: Montare tutti gli ingredienti insieme ad alta velocità per circa 7 minuti. Stendere ad uno spessore di 5 mm. Cuocere a 230ºC per 3-5 minuti a valvola chiusa.

Cremoso: Cuocere la purea di frutta con le uova e i tuorli a 85ºC, poi aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita. A 40ºC aggiungere il burro morbido e mescolare bene con un frullatore ad immersione. Dressare in stampi in silicone per creare un inserto. Chiudere con un disco di biscuit.

Mousse: Portare la panna a 85ºC, aggiungere la gelatina idratata e il Coverlux. Emulsionare con un frullatore ad immersione. Raffreddare a 40ºC. Aggiungere la Chantypak semimontata, dressare la mousse a 2/3 dello stampo, inserire l'inserto al centro, chiudere con un altro disco di biscuit.

Glassa: Portare ad ebollizione la panna e il glucosio, versare sul Coverlux e sulla gelatina idratata. Mescolare. Aggiungere la gelatina neutra, poi emulsionare. Dividerlo in due parti e colorarle utilizzando i due coloranti bianco e giallo. Utilizzare le glasse a 35-40ºC.

Decorazione Sciogliere il Coverlux a 45ºC portarlo a 35-40ºC prima dell'utilizzo. Stendere uno strato sottile su fogli di acetato e tagliare dei dischi con diversi diametri. Coprire con un foglio di carta forno e arrotolare leggermente per dare del volume.

Montaggio: Togliere le mousse ben fredde dagli stampi, glassarle di bianco e fare delle striature con la glassa gialla. Decorare con il Coverlux. Posizionare le mousse sui dischi di biscotto croccante.

Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su