

Pasticceria SOTTOZERO




Puratos
Reliable partners in innovation

Questo ricettario vuole offrirvi validi spunti per realizzare preparazioni di pasticceria da conservare e degustare a temperatura negativa.

*Come parte introduttiva trovate le ricette per le applicazioni di base, distinte per categorie:
fondi croccanti, bagne, biscuits, creme e decorazioni.*

A seguire, la sezione dedicata alla pasticceria gelata; parfait e semifreddi sono proposti come prodotti alternativi rispetto al classico gelato, interessanti soluzioni soprattutto per chi non possiede un mantecatore.

Le ricette proposte sono realizzate con una selezione di cioccolati delle linee Belcolade Origins e Belcolade Selection, e con i Pralinè e il Gianduja della gamma PatisFrance.



Cerca il logo e scopri le ricette CACAO-TRACE

AMIAMO IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ E CI PREOCCUPIAMO PER IL SUO FUTURO.

Con il progetto **Cacao-Trace** vogliamo garantire un beneficio a tutti, dal contadino al consumatore.

La chiave per ottenere un gusto eccezionale è la corretta **fermentazione**.
Nei nostri **centri post-raccolta** gli esperti della fermentazione monitorano e migliorano costantemente questo delicato processo.

Grazie al **Chocolate Bonus**, per ogni kg di cioccolato Cacao-Trace acquistato, 0,10 €/cent tornano direttamente ai contadini.

Scopri di più su: www.cacaotrace.com/it

Indice

1. BASI

Fondi croccanti	6
Bagne	6
Biscuits	7
Creme & meringhe di base	8
Decorazioni	9

2. RICETTE DI PASTICCERIA SOTTOZERO

Mousse ghiacciata fondente e lampone	12
Snack cocco passion	14
Nocciola golosa	16
Tiramisù a modo mio	18
Estate	20
Sicilia in un morso	22
Tre cioccolati frozen	24
Stecco al caramello & arachidi salate	26

Basi



Fondi croccanti

1. FONDO CROCCANTE AL RISO SOFFIATO

PatisFrance Pralinè Amande 50% 200 g		Mescolare il riso soffiato con l'olio; a parte, mescolare il pralinè con la copertura sciolta a 45°C ed il fior di sale, poi unire i due composti.
Riso soffiato	140 g	
Belcolade Selection Amber CT 200 g		
Olio di semi di girasole	45 g	
Fior di sale	1 g	

2. FONDO RICOMPOSTO

Frolla o crumble cotto sbriciolato	450 g	Sciogliere la copertura a 45°C, mescolarla con l'olio, poi aggiungere la frolla sbriciolata ed il fior di sale.
Belcolade Selection a piacere 100 g		
Olio di semi di girasole	35 g	
Fior di sale	1 g	

3. BACIO DI DAMA

Polvere di frutta secca	300 g	Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto semi-omogeneo. Dopo una notte di riposo in frigorifero, passare la pasta al setaccio con maglia grossa, stendere su placche e abbattere. Cospargere di farina, mescolare, setacciare e stendere nuovamente in placca. Ricoprire e cuocere a 170°C per 30-35 minuti.
Saccarosio	300 g	
Burro freddo 83% m.g.	270 g	
Farina debole	360 g	
Fior di sale di Trapani	2 g	

Bagne

1. BAGNA AL GRAND MARNIER

Acqua	500 g	Preparare uno sciroppo con l'acqua e gli zuccheri, farlo raffreddare ed aggiungere il liquore.
Zucchero	150 g	
Destrosio	50 g	
Liquore Grand Marnier	50 g	

2. BAGNA AL RHUM

Acqua	500 g	Preparare uno sciroppo con l'acqua e gli zuccheri, farlo raffreddare ed aggiungere il liquore.
Zucchero	150 g	
Destrosio	50 g	
Rhum 40% Vol.	50 g	

Biscuits

1. BISCOTTO MORBIDO NOCCIOLE E CACAO

Polvere di nocciole	255 g	Mixare polvere di nocciole, uova e zucchero a velo. Unire l'olio di semi. Montare gli albumi con lo zucchero ed alleggerire il composto precedente. Aggiungere il cacao e il lievito setacciati insieme. Versare 1200 g di composto per teglia. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
Uova	400 g	
Zucchero a velo	220 g	
Olio di semi di girasole	80 g	
Baking	15 g	
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	45 g	
Albume	88 g	
Zucchero	54 g	
.....		
.....		

2. BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

Polvere di mandorle	280 g	Mixare la polvere di mandorle con il baking, le uova e lo zucchero a velo. Unire l'olio di semi. Montare gli albumi con lo zucchero ed alleggerire il composto precedente. Versare 1200 g di composto per teglia. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
Uova	410 g	
Zucchero a velo	225 g	
Olio di semi di girasole	115 g	
Baking	15 g	
Albume	90 g	
Zucchero	55 g	
.....		

Creme & meringhe

1. BASE SEMIFREDDO

Latte fresco	322 g	Procedere come per una crema inglese: portare il latte ad ebollizione, versare sui tuorli sbianchiti con gli zuccheri e portare a 82°C. Raffreddare a +4°C. Si conserva per 3-4 giorni in frigorifero.
Destrosio	119 g	
Zucchero semolato	280 g	
Tuorli	280 g	

2. CREMA PASTICCERA

Latte fresco	750 g	Unire latte, panna, baccello di vaniglia e metà dello zucchero. Nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero, il sale, i tuorli e girare fino ad ottenere un composto liscio.
Panna 35% m.g.	250 g	
Zucchero semolato	300 g	Quando il latte arriva a bollore, stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco. Versare su una teglia con carta da forno, coprire e far freddare in abbattitore.
Tuorli	250 g	
Amido di mais	100 g	
Baccello di vaniglia	1 pz	

3. MERINGA ALL'ITALIANA

Albumi pastorizzati	200 g	Mescolare la prima parte di zucchero con gli albumi. In un pentolino mescolare l'acqua e la seconda parte di zucchero e portare a 121°C. Versare sulla prima parte di albumi e zucchero mescolando con una frusta a mano e montare in planetaria.
Zucchero	70 g	
Zucchero	330 g	
Acqua	90 g	

4. MERINGA A FREDDO

Albumi pastorizzati	50 g	Mescolare gli ingredienti e montare in planetaria. Conservare in congelatore in un contenitore con coperchio.
Zucchero invertito	35 g	
Sciroppo di glucosio 60de	65 g	

Decorazioni

1. CIOCCOLATO EFFETTO VELLUTO

Belcolade Puro Burro di Cacao 400 g

Belcolade Selection a piacere 600 g

Sciogliere entrambi gli ingredienti separatamente ed unirli mescolando con un cucchiaino. Utilizzare a 45°C su prodotto congelato.

2. GLASSA BELCOLADE SELECTION

Latte intero 300 g

Sciroppo di glucosio 500 g

Belcolade Selection a piacere 800 g

Miroir glassage neutre 1000 g

Gelatina animale 30 g

Bollire il latte con lo sciroppo di glucosio, versare sul cioccolato unito alla gelatina e mixare con un frullatore ad immersione. Aggiungere il Miroir (e il colorante se previsto dalla ricetta). Lasciare cristallizzare per almeno 24 ore prima di utilizzare. Scaldare la glassa a 35-38°C e utilizzare su prodotti congelati.

3. FRUTTA SECCA SABBIATA

Acqua 15 g

Zucchero 100 g

Frutta secca tostata e calda 200 g

Fior di sale 1 g

In un pentolino mettere acqua e zucchero, creare uno sciroppo, far bollire e aggiungere la frutta secca calda, mescolando con un cucchiaino per alcuni secondi fino a farla sabbiare. Stendere su foglio di silicone a raffreddare. È possibile isolare la frutta ancora calda aggiungendo 10 g di burro di cacao Belcolade in gocce.

*Ricette di
Pasticceria
Sottozero*





Mousse ghiacciata cioccolato & lampone

COMPOSIZIONE

Biscotto alla mandorla (rif. pag. 7)

Mousse fondente ghiacciata

Gelée di lampone

Glassa Belcolade Selection (rif. pag. 9)

1. MOUSSE FONDENTE GHIACCIATA

Meringa a freddo 320 g

Belcolade Noir Selection 65% CT 160 g

Panna 35% m.g. 520 g

Sciogliere la copertura a 50/55°C, mescolare con la meringa e alleggerire il tutto con la panna semi montata.

T° di vetrina: -16/-18°C

Degustazione a -14°C

2. GELÉE DI LAMPONE

Purea di lamponi surgelata 10% zuccheri 430 g

Succo di limone 30 g

Zucchero semolato 90 g

Destrosio 30 g

Sciroppo di glucosio 38/40 de 20 g

Gelatina animale 6 g

Acqua 30 g

Scaldare una parte della purea di lamponi, sciogliervi la gelatina precedentemente idratata e gli zuccheri, aggiungere la restante purea ed il succo di limone, poi versare in stampi a semisfera più piccoli di quella che sarà la monoporzione finale e abbattere in negativo.

MONTAGGIO

Dressare la mousse ghiacciata nello stampo a semisfera, inserire la gelée di lampone ghiacciata, versare altra mousse ed infine chiudere con un disco di biscotto alla mandorla e cacao.

È possibile sostituire la tipologia di frutta in ricetta. Se volessimo utilizzare la frutta fresca anziché la purea surgelata, dovremmo tener conto del 10% di zuccheri solitamente contenuti nelle puree surgelate.





Snack cocco passion

COMPOSIZIONE

Semifreddo al cocco

Caramello al passion fruit

Copertura croccante

1. SEMIFREDDO AL COCCO

Purea di cocco 345 g

Belcolade Blanc Selection 30% CT 276 g

Rhum scuro 20 g

Panna 35% m.g. 345 g

Portare ad ebollizione la purea di cocco e versarla sul cioccolato; mixare. Quando raggiunge i 29°C, aggiungere il liquore e alleggerire con la panna semi montata.

2. CARMELLO AL PASSION FRUIT

Polpa di passion fruit 100 g

Polpa di mango 60 g

Zucchero semolato 160 g

Burro 120 g

Baccello di vaniglia 1 pz

Fior di sale 1 g

Creare un caramello a secco con lo zucchero, poi versarvi le puree scaldate al microonde. Portare il tutto a 108°C, aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il fior di sale ed il burro freddo. Mixare e conservare in frigorifero.

3. COPERTURA CROCCANTE

Belcolade Blanc Selection 30% CT 750 g

Olio di semi 180 g

Cocco rapè tostato 150 g

Fondere la copertura al microonde, aggiungere l'olio e mixare con un frullatore ad immersione. Aggiungere il cocco e mixare nuovamente. Utilizzare a 40°C sul dolce congelato.

MONTAGGIO

Dressare il semifreddo per metà degli stampi, poi abbattere per alcuni minuti in modo da farne indurire leggermente la superficie. Dressare il caramello e completare con il restante semifreddo. Abbattere in negativo, sformare ed immergere nella glassa al cocco. Decorare con cocco tostato prima che solidifichi.

Sostituendo le puree di frutta con panna fresca 35% M.G. nel caramello, possiamo ottenere un ottimo caramello non dall'intenso sapore di latte.





Nocciola golosa

COMPOSIZIONE

Fondo croccante ricomposto (rif. pag. 6)
Biscotto morbido nocciole e cacao (rif. pag. 7)
Cre moso alla nocciola pralinata
Semifreddo al Gianduia
Miroir Glassage Neutre

1. CREMOSO ALLA NOCCIOLA PRALINATA

Latte intero	50 g	Idratare la gelatina nell'acqua. Scaldare il latte ed aggiungervi la gelatina, versarlo sul pralinato in tre tempi e mescolare con una frusta a mano. Aggiungere la panna liquida e colare subito o lasciare cristallizzare per almeno 6 ore prima di poterlo dressare.
PatisFrance Pralinè Noisette 50%	350 g	
Panna 35% m.g.	175 g	
Gelatina animale	2 g	
Acqua di idratazione	10 g	

2. SEMIFREDDO AL GIANDUIA

Meringa all'italiana	150 g	Sciogliere il gianduia a 45°C e con una frusta a mano mescolarlo con la crema pasticcera. Aggiungere la meringa all'italiana a temperatura ambiente ed alleggerire il composto con la panna semimontata. Utilizzare subito.
Crema pasticcera (Rif. pag.7)	250 g	
PatisFrance Gianduia CT	200 g	
Panna 35% m.g.	400 g	

MONTAGGIO

In un anello di acciaio con diametro 14 cm inserire 70 g di fondo croccante ricomposto, livellare con un cucchiaio senza pressare, attaccare subito un disco di biscotto nocciola e cacao e colare 120 g di cremoso alla nocciola pralinata. Abbattere in negativo. In un anello con diametro 16 cm, versare 200 g di semifreddo al gianduia ed inserire l'inserto congelato. Abbattere il tutto, sfornare e gelatinare con Miroir Glassage Neutre scaldato a 38-40°C.

Conservare la torta a -16°C.

Si consiglia di degustarla dopo circa 10/15 minuti di rinvenimento a temperatura ambiente.

Il cremoso alla nocciola pralinata supporta molto bene la surgelazione e si presta ad essere utilizzato anche a sacchetto.

La meringa in questa ricetta ha la funzione di dare corpo alla preparazione e abbassare la temperatura di congelamento. Se volessimo modificarne la consistenza basterà aumentarla o diminuirla in proporzione alla crema pasticcera.





Tiramisù a modo mio

COMPOSIZIONE

Fondo croccante al riso soffiato (rif. pag. 6)

Biscotto morbido alla mandorla (rif. pag. 7)

Cre moso al caffè

Semifreddo al marsala

Cioccolato effetto velluto (rif. pag. 9)

1. CREMOSO AL CAFFÈ

Caffè espresso 100 g

Destrosio 50 g

Belcolade Lait Selection 35% CT 100 g

Gelatina animale 6 g

Acqua di idratazione 30 g

Sciogliere il destrosio nel caffè bollente, poi versarlo sul cioccolato unito alla gelatina precedentemente idratata. Mixare e colare immediatamente.

2. SEMIFREDDO AL MARSALA

Meringa all'italiana 200 g

Crema pasticcera 200 g

Marsala secco 100 g

Panna 35% m.g. 250 g

Mascarpone 250 g

Gelatina animale 5 g

Acqua di idratazione 25 g

Semi-montare la panna con il mascarpone e mettere in frigorifero. Con una frusta a mano mescolare il Marsala secco con la crema pasticcera. Aggiungere la gelatina idratata, poi la meringa all'italiana a temperatura ambiente ed alleggerire il composto con la panna e il mascarpone semi-montati. Utilizzare subito.

MONTAGGIO

Nello stampo, inserire 140 g di fondo croccante al riso soffiato, livellare con un cucchiaio senza pressare e conservare in congelatore. In un anello con diametro 16 cm inserire un disco di biscotto alla mandorla, poi colare 120 g di cremoso al caffè ed abbattere in negativo. Versare 250 g di semifreddo al Marsala sul cremoso al caffè, livellare ed abbattere il tutto. Sformare e spruzzare con la massa al cioccolato al latte (vedi ricetta base), poi adagiarlo sulla base di riso soffiato.

Conservare la torta a -16°C.

Si consiglia di degustarla dopo circa 10/15 minuti di rinvenimento a temperatura ambiente.

Questa ricetta propone una rivisitazione del dolce italiano più imitato nel mondo. È possibile personalizzare ulteriormente la preparazione sostituendo il Marsala con 40g di un qualsiasi liquore a 40%Vol.



Estate

COMPOSIZIONE

Fondo croccante ricomposto (rif. pag. 6)

Biscotto morbido alla mandorla (rif. pag. 7)

Caramello limone e mango

Semifreddo alla mandorla

Cioccolato effetto velluto (rif. pag. 9)

1. CARMELLO LIMONE E MANGO

Zucchero semolato	160 g	Creare un caramello a secco con lo zucchero, versarvi le puree precedentemente scaldate al microonde e portare il tutto a 108°C. Aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il fior di sale ed il burro freddo. Mixare e conservare in frigorifero
Succo di limone	100 g	
Purea di mango	60 g	
Baccello di vaniglia	1 pz	
Burro	120 g	
Fior di sale	1 g	

2. SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

Meringa all'italiana	200 g	Con una frusta a mano mescolare il pralinè con la crema pasticcera, aggiungere la meringa all'italiana a temperatura ambiente ed alleggerire il composto con la panna semi montata. Utilizzare subito.
Crema pasticcera	150 g	
PatisFrance Pralinè Amande 50% 150 g		
Panna 35% m.g.	500 g	

MONTAGGIO

In un anello di acciaio con diametro 14 cm inserire 70 g di fondo croccante ricomposto, livellare con un cucchiaino senza pressare, attaccare subito un disco di biscotto alla mandorla e colare 120 g di caramello limone e mango. Abbattere in negativo. In un anello con diametro 16 cm, versare 200 g di semifreddo alla mandorla ed inserire l'inserto congelato. Abbattere il tutto, sformare e spruzzare con il cioccolato effetto velluto.

Conservare la torta a -16°C.

Si consiglia di degustarla dopo circa 10/15 minuti di rinvenimento a temperatura ambiente.

Questa è una ricetta estremamente versatile; il semifreddo, ad esempio, può essere realizzato con il Pralinè Pistache 52% o il Pralinè Noisette 50%.





Sicilia in un morso

COMPOSIZIONE

Parfait al pistacchio

Biscotto morbido alle mandorle (rif. pag. 7)

Bagna al Grand Marnier (rif. pag. 6)

Semifreddo alla ricotta

Pistacchi sabbati

1. PARFAIT AL PISTACCHIO

Base semifreddo (rif. pag. 8)	363 g
Panna 35% m.g.	413 g
Belcolade Blanc Selection 30% CT	88 g
PatisFrance Pralinè Pistache 52%108 g	
Gelatina animale	5 g
Acqua di idratazione	25 g

Preparare la base semifreddo e ancora calda versarla sul cioccolato, il pralinè e la gelatina idratata nella sua acqua. Mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda. Mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore. Si conserva in frigorifero a +4°C per 3-4 giorni. Montare all'occorrenza.

2. SEMIFREDDO ALLA RICOTTA

Meringa all'italiana (rif. pag. 8)	320 g
Panna 35% m.g.	420 g
Ricotta vaccina	250 g
Gelatina animale	5 g
Acqua	25 g
Belcolade Origins Vietnam 73% CT	70 g

Preparare la meringa all'italiana e conservarla a temperatura ambiente. Lasciare la ricotta in planetaria con la frusta. Idratare la gelatina animale con l'acqua, scaldarla a 50°C in microonde e mescolarla con la meringa all'italiana; aggiungere la ricotta, mescolare delicatamente con una frusta e alleggerire il tutto con la panna semimontata. Aggiungere il Vietnam 73 tritato in maniera grossolana.

MONTAGGIO

Montare il parfait al pistacchio. In un barattolo per alimenti, dressare il parfait, aggiungere un disco di biscotto alla mandorla, dressare il semifreddo alla ricotta alternandolo con dei pistacchi sabbati. Decorare con pistacchi sabbati e pezzetti di arancia candita.

Il parfait nasce verso la metà del secolo scorso in Francia. Il suo nome è dovuto al fatto di essere non troppo pesante né troppo leggero, né esageratamente freddo o grasso, ma appunto "parfait", perfetto! Le basi del parfait sono: la schiuma d'uovo (tuorli e zucchero), l'elemento aromatizzante e la panna. Quest'ultima, se ben montata, può aumentare il suo volume iniziale fino al 300%; l'importante è che abbia una temperatura di 4°C e che venga areata con fruste sottili all'80% della velocità massima della planetaria. Il suo aspetto deve risultare solido e lucido.





3 cioccolati frozen

COMPOSIZIONE

Parfait Noir Supreme

Parfait Lait Selection

Parfait Blanc Selection

Crumble alle nocciole (rif. pag. 6)

Biscotto mandorle e cacao (rif. pag. 7)

1. PARFAIT NOIR SUPREME

Base semifreddo (rif. pag. 8) 392 g

Panna 35% m.g. 392 g

Belcolade Noir Supreme 70% CT 176 g

Zucchero invertito 39 g

Preparare la base semifreddo; ancora calda, versarla sul cioccolato unito allo zucchero invertito, mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda, mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4°C per almeno 6 ore.

2. PARFAIT LAIT SELECTION

Base semifreddo (rif. pag. 8) 406 g

Panna 35% m.g. 406 g

Belcolade Lait Selection 35% CT 183 g

Gelatina animale 5 g

Preparare la base semifreddo; ancora calda, versarla sul cioccolato e la gelatina animale precedentemente idrata, mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda, mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4°C per almeno 6 ore.

2. PARFAIT BLANC SELECTION

Base semifreddo (rif. pag. 8) 406 g

Panna 35% m.g. 406 g

Belcolade Blanc Selection 30% CT 183 g

Gelatina animale 5 g

Preparare la base semifreddo; ancora calda, versarla sul cioccolato e la gelatina animale precedentemente idrata, mixare con un frullatore ad immersione ed aggiungere la panna fredda, mixare nuovamente e far riposare in frigorifero a +4°C per almeno 6 ore.

MONTAGGIO

Montare le tre preparazioni in planetaria e dressarle all'interno di barattoli alimentari, partendo dal latte, per finire con il bianco, alternando con un disco di biscotto morbido alla mandorla e cacao bagnato alla vaniglia.

La versione barattolo potrebbe diventare una golosa torta, semplicemente stendendo sulla base del nostro stampo del riso soffiato croccante e attaccando prima che solidifichi un disco di biscotto morbido nocciola e cacao.





Stecco al caramello & arachidi salate

COMPOSIZIONE

Semifreddo alla vaniglia

Glassa ambrata

1. SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Panna fresca 35% m.g.	160 g	Caramellare a secco lo zucchero, poi decuocere con la prima quantità di panna e la vaniglia. Montare mascarpone e panna insieme, unire i due composti delicatamente. A montatura quasi ultimata aggiungere il distillato. Dressare in uno stampo di silicone per stecco gelato. Abbatte a -30°C, sformare e glassare.
Zucchero	240 g	
Baccelli di vaniglia	1 g	
Mascarpone	200 g	
Panna fresca 35% m.g.	200 g	
Liquore vaniglia	10 g	

2. GLASSA AMBRATA

Belcolade Selection Amber CT	500 g	Sciogliere la copertura a 45°C e mescolare in modo da affinarne la struttura.
Olio di girasole	100 g	Unire olio e arachidi e glassare a 45°C.
Arachidi salate tritate	250 g	





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

