


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Gianduja



Cioccolato e nocciole
uniti in una perfetta combinazione!

Gianduja è una voluttuosa pasta di cioccolato belga al latte e nocciole.

Contiene il 36% di nocciole e il 64% di autentico cioccolato Belcolade, presentando un gusto eccezionale e perfettamente equilibrato.

La sua texture fondente cattura ed avvolge i sensi e si presta ad infinite interpretazioni; ideale in cioccolateria, superlativa in pasticceria.



Codice 4008664
Secchiello da 5kg
Shelf-life 12 mesi
Prodotto pronto all'uso

Lo puoi usare in cioccolateria...

Gianduja può essere utilizzato tal quale sia nella pralineria da stampo sia in quella da taglio.

È importante sapere che se durante la lavorazione il prodotto supera i 30°C occorrerà temperarlo a 25°C prima di utilizzarlo; qualora si volesse evitare il temperaggio, basterà mantenerlo entro i 30°C.

Gianduja è perfetto per realizzare giandujotti e cremini:

- per creare un giandujotto, aggiungere al Gianduja dal 5 al 10% di copertura al latte o fondente oppure di burro di cacao.
- per ottenere un cremino, aggiungere fino al 20% di copertura o burro di cacao, ma solo previo temperaggio a 23-25°C.

Prima di essere incorporato al Gianduja, il burro di cacao può essere aromatizzato per infusione. Per questo, occorrerà riscaldarlo a 40/45°C, infonderlo con spezie o aromi in una percentuale variabile dallo 0,5% all'1,5% (la variabilità dipende dall'intensità aromatica che si vuole ottenere) e quando freddo aggiungerlo al Gianduja, per poi procedere con il temperaggio a 25°C.

Suggerimenti di conservazione

La conservazione ottimale per prodotti di cioccolateria a base Gianduja (tavolette, praline) prevede lo stoccaggio in contenitori ermetici al riparo dall'umidità, in ambiente a temperatura stabile 14-16°C. La conservazione a temperatura ambiente è possibile entro i 20°C. Fortemente sconsigliata la conservazione a -18°C.

... e in pasticceria!

Gianduja può essere usato per aromatizzare e personalizzare creme e cremosi; nella crema bavarese e in quella pasticceria, ad esempio, si può aggiungere Gianduja dal 15% al 50%, mentre in un cremoso senza uova occorrerà seguire il rapporto 1:2 (1 parte di panna e 2 di Gianduja).

Se utilizzato in purezza, può essere caratterizzato con spezie e sale, aggiungendone dallo 0,5% all'1,5% sul totale del Gianduja nel caso delle spezie (vaniglia, tonka, cannella, ...) o dallo 0,2% allo 0,5% nel caso del sale.

Suggerimenti di conservazione

I prodotti di pasticceria creati con Gianduja si conservano a -18°C per 30-60 giorni, a +4°C per 2/3 giorni, in entrambi i casi a temperatura costante, ben coperti.



Ricette

Cake al Gianduja	6
Gianduja Tarte	9
Pralina Gianduja e Kalamansi	10
Pralina Gianduja e Caffé	13
Frolla Gianduja e Mascarpone	14
SnackNocciola e Mandarino	17
Sfogliato Gianduja	18
Biscotto Farcito	21
Entremets Gianduja e Ciliegie	22

Cake al Gianduja

COMPOSIZIONE

Cake al Gianduja

Ganache al Gianduja

Glassa al cioccolato e nocciole

DECORAZIONE

Placchette di cioccolato

1. CAKE AL GIANDUJA

Burro fresco	260 g
Uova intere	45 g
Zucchero invertito	25 g
PatisFrance Gianduja	240 g
Polvere di nocciole	185 g
Tuorlo	185 g
Zucchero semolato	280 g
Albume	95 g
Baking	9 g
Farina debole	175 g

Nel cutter unire il burro morbido con 200 g di zucchero, lo zucchero invertito, le uova, i tuorli e le polveri precedentemente setacciate e mescolare per due minuti. Aggiungere il Gianduja sciolto e continuare a mescolare.

Montare l'albume con i restanti 80 g di zucchero ed unire i due composti in una ciotola.

Stendere l'impasto a 3 cm di spessore in una cornice di acciaio e cuocere in forno a 170°C per 35/40 minuti.

2. GANACHE AL GIANDUJA

Panna 35% m.g.	180 g
PatisFrance Gianduja	312 g
Belcolade Lait Selection CT	180 g
Sciroppo di glucosio	20 g
Burro morbido	40 g

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio e versarla sulle coperture, mixare per affinare la struttura. A 35°C aggiungere il burro morbido continuando a mixare, poi riporre in frigorifero a cristallizzare. Con bocchetta n°20 liscia dressare delle strisce sul cake abbattuto. Abbatte di nuovo.

3. GLASSA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Belcolade Selection Amber CT	750 g
Olio di semi	180 g
Nocciole tostate	375 g

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

4. FINITURA

Belcolade Selection CT	q.b.
-------------------------------	-------------

Versare la glassa sul cake congelato. Decorare con placchette di cioccolato.





Gianduja Tarte

COMPOSIZIONE

Frolla gianduja	
Daquoise nocciola e cioccolato	
Cre moso gianduja	

DECORAZIONE

Ciocolato
Nocciole

1. FROLLA GIANDUJA

Farina Debole	400 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	18 g
Zucchero a velo	170 g
Burro	175 g
Sale	5 g
PatisFrance Gianduja	85 g
Uova intere	110 g
Polvere di nocciole	82 g

Nella planetaria attrezzata con la foglia, miscelare il burro con lo zucchero a velo, poi aggiungere il Gianduja e la polvere di nocciole fino ad ottenere una consistenza cremosa. Successivamente inserire a filo le uova e per ultimo la farina con il cacao. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere ad uno spessore di 3mm e cuocere a 170°C per circa 18 minuti.

2. DAQUOISE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Albume pastorizzato	180 g
Albume in polvere	5 g
Zucchero semolato	120 g
Polvere di nocciola	160 g
Zucchero a velo	125 g
Farina 00	20 g
Fecola di patate	20 g
Belcolade Noir Selection CT	130 g

Mixare velocemente in un cutter tutte le polveri con il cioccolato finché quest'ultimo non sarà sminuzzato. Montare gli albumi pastorizzati con gli albumi in polvere e lo zucchero, poi incorporarvi le polveri. Dressare su tappeti in silicone, spolverare di zucchero a velo e cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

3. CREMOSO GIANDUJA

Latte	500 g
Panna	500 g
Zucchero	100 g
Tuorlo	200 g
Gelatina in fogli	5 g
PatisFrance Gianduja	760 g

Portare a 82°C i primi 4 ingredienti come una crema inglese. In un altro recipiente unire il Gianduja alla gelatina precedentemente idratata. Unire e mixare i due composti fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa.

4. FINITURA

Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Nocciole in pezzi	q.b.

Ritagliare la daquoise cioccolato e nocciola. Inserire sul fondo delle frolle cotte uno strato di daquoise. Colare il cremoso gianduja ad una temperatura di 35°C e far cristallizzare il tutto a 4°C per circa 6 ore. Decorare con cioccolato e nocciole.

Pralina Gianduja e Kalamansi

COMPOSIZIONE

Belcolade Lait Selection CT

Gelatina al kalamansi

Ganache al Gianduja

DECORAZIONE

Burro di cacao temperato

Burro di cacao giallo all'8%

Burro di cacao nero

1. GELATINA AL KALAMANSI

Polpa di kalamansi 240 g

Zucchero 350 g

Acqua 180 g

Pectina gialla o NH 95 8 g

Mescolare lo zucchero con la pectina e scaldare a 103°C. Versare su una teglia rivestita con pellicola e ricoprire per evitare che si formi la pellicina. Far raffreddare. Mescolare con una spatola prima di colare nello stampo.

2. GANACHE AL GIANDUJA

PatisFrance Gianduja 200 g

Belcolade Lait Selection CT 50 g

Destrosio 15 g

Sciroppo di glucosio 15 g

Burro 82% m.g. 20 g

Panna 200 g

Portare ad ebollizione la panna con gli zuccheri. Versare sulle due coperture ed emulsionare. Quando la ganache raggiunge i 35°C, aggiungere il burro ed emulsionare in modo omogeneo senza far incorporare aria. Colare sulla gelatina a 28°C.

3. FINITURA

Belcolade Lait Selection CT 200 g

Belcolade Puro Burro di Cacao 50 g

Burro di cacao giallo 15 g

Burro di cacao nero 15 g

Spruzzare gli stampi con burro di cacao temperato. Creare un effetto puntinato con il burro di cacao nero, poi ricoprire il tutto con burro di cacao giallo. Creare le camicie con il cioccolato Belcolade Lait Selection; quando queste saranno cristallizzate, colarvi la gelatina e successivamente la ganache. Dopo circa 6 ore di cristallizzazione a 16°C, chiudere le praline.





Pralina al Gianduja e Caffè

COMPOSIZIONE

Pralinato nocchie e caffè

Gianduja crack coffee

DECORAZIONE

Gianduja

Nocchie

1. PRALINATO NOCCIOLE E CAFFÈ

Nocchie intere 250 g

Zucchero semolato 250 g

Acqua 60 g

Chicchi di caffè 10 g

Zeste di lime 2 pz

In una casseruola inserire acqua e zucchero semolato, portare a bollore, poi inserire le nocchie e i chicchi di caffè precedentemente tostati. Caramellare il tutto, poi raffinare in maniera grossolana.

2. GIANDUJA CRACK COFFEE

PatisFrance Gianduja 250 g

Pralinato nocchie e caffè 250 g

Belcolade Noir Selection CT 65 g

Miscelare il Gianduja con il pralinato e il cioccolato sciolto (45/50°C). Temperare il tutto a 26/27 °C e colare negli stampi. Far cristallizzare a 16°C per almeno 6 ore prima di servire.

Frolla Gianduja e Mascarpone

COMPOSIZIONE

Frolla alle nocciole

Cre moso al Gianduja

Chantilly mascarpone e caffè

DECORAZIONE

Nocciole

1. FROLLA ALLE NOCCIOLE

Burro 82% m.g.	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Nocciole in polvere	60 g
Uova	100 g
Farina 180W	470 g

Lavorare nella planetaria attrezzata con la foglia il burro con il sale e lo zucchero a velo. Successivamente, aggiungere la farina di nocciole e a seguire le uova in due volte. Per finire, incorporare la farina in due mandate. Far riposare la frolla in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere ad uno spessore di 2 mm, tagliare come desiderato e cuocere tra due tappetini microforati a 165°C per circa 15 minuti. Conservare le frolle in un luogo asciutto al riparo dall'umidità.

2. CREMOSO AL GIANDUJA

Panna 35% m.g.	250 g
Latte	250 g
Tuorli	100 g
Zucchero	50 g
Gelatina in fogli	8 g
PatisFrance Gianduja	450 g

Cuocere come una crema inglese la panna, il latte, i tuorli e lo zucchero, poi togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina reidratata e strizzata. Versare la crema inglese ancora calda sul Gianduja sciolto ed emulsionare come una ganache. Quando il cremoso raggiunge i 35°C, colarlo nello stampo ed abbattere in negativo.

3. CHANTILLY MASCARPONE E CAFFÉ

Panna 35% m.g.	300 g
Mascarpone	200 g
Sciroppo di glucosio 60 DE	50 g
Chicchi di caffè	5 g

Scaldare la panna e il glucosio a 60°C, togliere dal fuoco e aggiungere i chicchi di caffè; ricoprire e lasciare in infusione per almeno 6 ore in frigorifero. Filtrare, aggiungere il mascarpone e montare. Stendere in uno stampo a turbillon e abbattere

4. FINITURA

Miroir Glassage Neutre	q.b.
Nocciole in pezzi	q.b.

Scaldare il Miroir a 40°C, emulsionare senza incorporare aria, glassare il cremoso e posizionare sul disco di frolla. Posizionare sulla superficie del cremoso la chantilly al mascarpone e caffè e decorare con nocciole.





Snack nocciola e mandarino

COMPOSIZIONE

Frolla alle nocciole

Cremino Gianduja

Gel al mandarino

Glassa

DECORAZIONE

Fogli d'argento

1. FROLLA ALLE NOCCIOLE

Burro 82% m.g.	240 g
Sale	4 g
Zucchero a velo	180 g
Nocciole in polvere	60 g
Uova	100 g
Farina 180 W	470 g

Lavorare nella planetaria attrezzata con la foglia il burro con il sale e lo zucchero a velo. Successivamente, aggiungere la farina di nocciole e a seguire le uova in due volte. Per finire, incorporare la farina in due mandate. Far riposare la frolla in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere ad uno spessore di 2 mm, tagliare come desiderato e cuocere tra due tappetini microforati a 165°C per circa 15 minuti. Conservare le frolle in un luogo asciutto al riparo dall'umidità.

2. CREMINO GIANDUJA

PatisFrance Gianduja **q.b.**

Scaldare il Gianduja a 30°C, poi portarlo a 25°C e colare nello stampo a 1 cm di spessore. Far cristallizzare a 16°C.

4. GEL AL MANDARINO

Succo di mandarino	240 g
Olio essenziale di mandarino (facoltativo)	4 gocce
Pectina gialla	8 g
Zucchero	350 g
Acqua	150 g

Scaldare il succo di mandarino e l'acqua, aggiungere lo zucchero con la pectina e cuocere fino a 105°C. Togliere dal fuoco, aggiungere l'olio essenziale di mandarino. Raffreddare e colare nei decori della frolla fino a riempire.

3. GLASSA

Belcolade Lait Selection CT **450 g**
Belcolade Puro Burro di Cacao **20 g**

Sciogliere il cioccolato insieme al burro di cacao. Utilizzare ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 30°C.

5. MONTAGGIO

Glassare il cremino Gianduja, attaccare sulla superficie la frolla già cotta, farcire i fori con il gel di mandarino e stoccare a 16°C. Decorare con scagliette d'argento alimentare.

Sfogliato Gianduja

COMPOSIZIONE

Impasto

Cre moso Gianduja

1. IMPASTO

Farina 00 220 W	1000g
Acqua	400 g
Uova	100 g
Zucchero	120 g
Latte in polvere	30 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
S500 CL	10 g
Sale	15 g
Mimetic Incorporation	50 g
Mimetic Lamination	450 g
Colorante rosso idrosolubile	q.b.

Impastare insieme tutti gli ingredienti, tenendo da parte il Mimetic Incorporation, fino a che non risulti un impasto omogeneo, facendo attenzione a non superare i 20°C. Prelevare 1/4 dell'impasto e colorare di rosso. Lasciare riposare le due masse a temperatura ambiente per 5 minuti. Abbassare a 7 mm e passare a -18°C per 30 minuti. Successivamente, dare 2 pieghe da 3 consecutive e conservare a 4°C per 30 minuti, poi dare la terza piega da 3. Stendere sopra il panetto il rettangolo rosso. Abbassare la pasta a 2,5 cm e tagliare a ovali di 14x3,5 cm; formare. Far lievitare per 90 minuti a 28°C con 80% U.R. Cuocere in forno statico a 200°C per 16 minuti.

2. CREMOSO GIANDUJA

Latte intero	150 g
Panna fresca	150 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
Gelatina in fogli	7,5 g
PatisFrance Gianduja	150 g

Portare ad ebollizione latte e panna. In una ciotola a parte, mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire i due composti e portare la crema a 80°C, poi togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e versare sul Gianduja, creando un'emulsione perfetta.

Raffreddare e stoccare in positivo fino all'utilizzo. Farcire lo sfogliato quando ben freddo.





Biscotto Farcito

COMPOSIZIONE

Frollino gianduja

PatisFrance Gianduja

Gelatina al limone

DECORAZIONE

Cioccolato

1. FROLLINO GIANDUJA

Farina Debole	400 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	18 g
Zucchero a velo	170 g
Burro	175 g
Sale	5 g
PatisFrance Gianduja	85 g
Uova intere	110 g
Polvere di nocciole	82 g

Nella planetaria attrezzata con la foglia, miscelare il burro e lo zucchero a velo, poi aggiungere il Gianduja e la polvere di nocciole e mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Successivamente inserire a filo le uova e infine la farina con il cacao. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere ad uno spessore di 3mm, tagliare come desiderato e cuocere a 170°C per circa 18 minuti.

2. GELATINA AL LIMONE

Succo di limone	130 g
Acqua	70 g
Pectina	8 g
Zucchero semolato	260 g
Sciroppo di glucosio	20 g
Zeste di lime	2 pz

Miscelare 40 gr di zucchero semolato con la pectina. In una casseruola scaldare il succo, l'acqua e gli zuccheri; quando il composto arriva a bollore inserire la pectina e portare a 108°C. Raffreddare e dressare al centro del frollino.

3. GIANDUJA

PatisFrance Gianduja q.b.

Scaldare il Gianduja a 35°C, temperare a 24°C e con l'aiuto di un sac a poche farcire i frollini su tutta la circonferenza della frolla. Accoppiare i frollini e con l'aiuto di una spatolina, lasciare l'esterno dal gianduja in eccesso.

4. FINITURA

Belcolade Noir Selection CT q.b.

Decorare la parte del frontale del frollino, con un logo di cioccolato fondente.

Entremets Gianduja e Ciliegie

COMPOSIZIONE

Cake Gianduja e ciliegie

Composta di ciliegie e yuzu

Chantilly al Gianduja

Glassa lucida

1. CAKE GIANDUJA E CILIEGIE

Burro fresco	260 g
Uova intere	45 g
Zucchero invertito	25 g
PatisFrance Gianduja	240 g
Polvere di nocciole	185 g
Tuorlo	185 g
Uova intere	45 g
Zucchero semolato	280 g
Albumi	95 g
Baking	9 g
Farina debole	175 g
Ciliegie semicandite	330 g

Nel cutter, unire il burro morbido con 200g di zucchero, lo zucchero invertito, le uova, i tuorli e le polveri precedentemente setacciate; mescolare per 2 minuti. Aggiungere il gianduja sciolto e le ciliegie, mescolando per alcuni secondi in modo da smiuzzare leggermente queste ultime. Amalgamare poi il Gianduja al composto. Montare l'albume con i restanti 80g di zucchero ed unire i due composti in una ciotola. Stendere l'impasto a 3 cm di spessore in una cornice di acciaio e cuocere in forno a 170°C per 35/40 minuti.

2. CHANTILLY AL GIANDUJA

Panna 35% m.g.	140 g
Gelatina animale in polvere	3 g
Acqua	18 g
PatisFrance Gianduja	110 g
Belcolade Lait Selection CT	40 g
Panna 35% m.g.	300 g

Portare la panna ad ebollizione, togliere dal calore, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e versarla sul cioccolato unito al Gianduja in tre tempi, per mantenere l'emulsione dei grassi. Mixare col frullatore ad immersione ed aggiungere la restante panna fredda a filo. Emulsionare nuovamente prima di stoccare in frigo a +4°C per almeno 12 h.

3. COMPOSTA DI CILIEGIE E YUZU

Polpa di ciliegia 10%	235 g
Polpa di yuzu	60 g
Saccarosio	50 g
Amido di mais	15 g
Gelatina animale	7 g
Acqua	42 g

Portare le polpe a bollire con lo zucchero miscelato all'amido di mais ed aggiungere la gelatina. Stoccare in frigo a +4°C.

4. GLASSA LUCIDA

Latte	300 g
Glucosio	500 g
Belcolade Lait Selection CT	1000 g
Mirroiir Glassage Neutre	1000 g
Gelatina in fogli	30 g

Portare ad ebollizione latte e glucosio, versare sul cioccolato, aggiungere la gelatina reidratata e il Mirroiir ed emulsionare bene servendosi di un frullatore a immersione. Lasciare riposare per almeno 24 h prima dell'utilizzo. Utilizzare a 35°C.

5. FINITURA

Nocciole	a.b.
Belcolade Lait Selection CT	a.b.

Sformare il cake e tagliare come desiderato. Montare la chantilly e dressare nello stampo; con la sac a poche inserirvi all'interno la composta di ciliegie e yuzu, poi chiudere il tutto con un disco di cake ed abbattere in negativo. Ricoprire i cake, da congelati, con la glassa lucida. Decorare con nocciole e Lait Selection.





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    

