

Pasticceria SOTTOZERO

Semifreddi, gelati & parfait al cioccolato



Puratos
Reliable partners in innovation

Indice

1. RICETTE BASE

Fondi croccanti	3
Biscuits	3
Creme e meringhe di base	4
Bagne	4
Decorazioni	5

2. RICETTE

Mousse Ghiacciata Costa Rica e Lampone	6
Snack Cocco Passion	7
Nocciola Golosa	8
Tiramisù a modo mio	9
Estate	10
Sicilia in un Morso	11
Tre Cioccolati Frozen	12
Gelato Papua Nuova Guinea	13
Gelato Amber e Arachidi Salate	14
Gelato Vietnam 45 e Caramello	15

Fondi croccanti

FONDO CROCCANTE AL RISO SOFFIATO

PatisFrance Pralinè Amande 50% 200 g

Riso soffiato 140 g

Belcolade Selection Amber CT 200 g

Olio di semi di girasole 45 g

Fior di sale 1 g

Mescolare il riso soffiato con l'olio; a parte, mescolare il pralinè con la copertura scioltà a 45°C ed il fior di sale, poi unire i due composti.

FONDO RICOMPOSTO

Frolla o crumble cotto sbriciolato 450 g

Belcolade Selection a piacere 100 g

Olio di semi di girasole 35 g

Fior di sale 1 g

Sciogliere la copertura a 45°C, mescolarla con l'olio, poi aggiungere la frolla sbriciolata ed il fior di sale.

CRUMBLE ALLE MANDORLE O NOCCIOLA

Burro freddo 270 g

Zucchero 300 g

Polvere di mandorle o nocciole 300 g

Farina debole 360 g

Sale 2 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto quasi omogeneo. Dopo una notte di riposo in frigorifero, passare la pasta al setaccio con maglia grossa, stendere su placche e abattere. Cospargere di farina, mescolare, setacciare e stendere nuovamente in placca. Ricoprire e cuocere a 170°C per 30-35 minuti.

Biscuits

BISCOTTO MORBIDO NOCCIOLE E CACAO

Polvere di nocciole 255 g

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

Albumi 88 g

Zucchero 54 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.

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

Polvere di mandorla 280 g

Uova 410 g

Zucchero a velo 225 g

Olio di semi di girasole 115 g

Baking 15 g

Albumi 90 g

Zucchero 55 g

Mixare la polvere di mandorla 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.

Creme e meringhe di base

BASE SEMIFREDDO

Latte fresco	322 g
Destrosio	119 g
Zucchero semolato	280 g
Tuorli	280 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.

CREMA PASTICCERA

Latte fresco	322 g
Panna 35% m.g.	250 g
Zucchero semolato	300 g
Tuorli	250 g
Amido di mais	100 g
Baccello di vaniglia	1 pz

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.

MERINGA ALL'ITALIANA

Albumi pastorizzati	200 g
Zucchero	70 g
Zucchero	330 g
Acqua	90 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

MERINGA A FREDDO

Albumi pastorizzati	50 g
Zucchero invertito	35 g
Sciropoto di glucosio 60de	65 g

Mescolare gli ingredienti e montare in planetaria. Conservare in congelatore in un contenitore con coperchio.

Bagne

BAGNA AL GRAND MARNIER

Acqua	500 g
Zucchero	150 g
Destrosio	50 g
Liquore Grand Marnier	50 g

Preparare uno sciropoto con l'acqua e gli zuccheri, farlo raffreddare ed aggiungere il liquore.

BAGNA AL RHUM

Acqua	500 g
Zucchero	150 g
Destrosio	50 g
Rhum 40% Vol.	50 g

Preparare uno sciropoto con l'acqua e gli zuccheri, farlo raffreddare ed aggiungere il liquore.

Decorazioni

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.

GLASSA BELCOLADE SELECTION

Latte intero	300 g
Sciroppo di glucosio	500 g
Cioccolato Belcolade Selection	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 ed il colorante (se previsto dalla ricetta). Lasciare cristallizzare per almeno 24 ore prima di utilizzarla. Scaldata la glassa a 35-38°C e utilizzarla su prodotti congelati.

FRUTTA SECCA SABBIATA (ARACHIDI, PISTACCHI, NOCCIOLE ETC.)

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 10g di burro di cacao Belcolade in gocce

Mousse ghiacciata Costa Rica e lampone

COMPOSIZIONE

Mousse ghiacciata Costa Rica 64

Gelée di lampone

Biscotto alla mandorla

DECORAZIONE

Anello in cioccolato Belcolade Noir Selection

Glassa Belcolade Noir Selection

1. MOUSSE GHIACCIATA COSTA RICA 64

Meringa a freddo 320 g

Belcolade Origins Costa Rica 64 160 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 AL 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 di idratazione per la gelatina 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 mono porzione 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.

Snack cocco passion

COMPOSIZIONE

Semifreddo al cocco	
Caramello al passion fruit	
Copertura croccante bianca	

DECORAZIONE

Cocco rapè

1. SEMIFREDDO AL COCCO

Purea di cocco	345 g
Belcolade Blanc Selection	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. CARAMELLO 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.

2. COPERTURA CROCCANTE

Belcolade Blanc Selection	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 golosa al cocco. Decorare con cocco tostato prima che solidifichi.

Nocciole golosa

COMPOSIZIONE

Fondo croccante ricomposto
Biscotto morbido nocciole e cacao
Cremoso alla nocciole pralinata
Semifreddo al Gianduia
Miroir Glassage Neutre

DECORAZIONE

Placchette di cioccolato Amber
Glassa neutra
Nocciole sabbiate

1. CREMOSO ALLA NOCCIOLA PRALINATA

Latte intero	50 g
PatisFrance Pralinè Noisette 50% 350 g	
Panna 35% m.g.	175 g
Gelatina animale	2 g
Acqua di idratazione	10 g

Idratare la gelatina nell'acqua. Scaldate 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.

2. SEMIFREDDO AL GIANDUIA

Meringa all'italiana	150 g
Crema pasticcera	250 g
PatisFrance Gianduia 200 g	
Panna 35% m.g.	400 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.

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 nocciole e cacao e colare 120 g di cremoso alla nocciole 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, sformare e gelatinare con Miroir Glassage Neutre scaldato a 38-40°C. Decorare con nocciole sabbiate, placchette di cioccolato e spuntoni di cremoso alla nocciole.

Conservare la torta a -16°C.

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

Tiramisù a modo mio

COMPOSIZIONE

Fondo croccante al riso soffiato
Biscotto morbido alla mandorla
Cremoso al caffè
Semifreddo al marsala
Cioccolato effetto velluto

DECORAZIONE

Placchette di cioccolato Belcolade Noir Selection

1. CREMOSO AL CAFFÈ

Caffè espresso	100 g
Destrosio	50 g
Belcolade Lait Selection	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	50 g
Panna 35% m.g.	250 g
Mascarpone	250 g
Gelatina animale	5 g
Acqua di idratazione	25 g
Zucchero invertito	39 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 cucchiaino 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 200 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. Decorare con frutta secca sabbidata e placchette di cioccolato.

Conservare la torta a -16°C.

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

Estate

COMPOSIZIONE

Fondo croccante al riso soffiato
Biscotto morbido alla mandorla
Caramello limone e mango
Semifreddo alla mandorla
Cioccolato effetto velluto

DECORAZIONE

Placchette di cioccolato Belcolade
Caramello al limone e mango

1. CARAMELLO LIMONE E MANGO

Zucchero semolato	160 g
Succo di limone	100 g
Purea di mango	60 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Burro	120 g
Fior di sale	1 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

2. SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

Meringa all'italiana	200 g
Crema pasticcera	150 g
PatisFrance Pralinè Amande 50% 150 g	
Panna 35% m.g.	500 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.

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 (vedi ricetta base). Decorare con spuntoni di caramello al limone e placchette di cioccolato.

Conservare la torta a -16°C.

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

Sicilia in un morso

COMPOSIZIONE

Parfait al pistacchio
Semifreddo alla ricotta
Pistacchi sabbati
Biscotto morbido alle mandorle
Bagna al Grand Marnier

DECORAZIONE

Arancia candita
Pistacchi sabbati

1. PARFAIT AL PISTACCHIO

Base semifreddo	363 g
Panna 35% m.g.	413 g
Belcolade Blanc Selection	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	320 g
Panna 35% m.g.	420 g
Ricotta vaccina	250 g
Gelatina animale	5 g
Acqua	25 g
Belcolade Origins Vietnam 73	70 g

Preparare la meringa all'italiana e conservarla a temperatura ambiente. Lisciare la ricotta in planetaria con la frusta. Idratate 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.

3 Cioccolati frozen

COMPOSIZIONE

Parfait Belcolade Noir Supreme
Parfait Belcolade Lait Selection
Parfait Belcolade Blanc Selection
Crumble alle nocciole
Biscotto mandorle e cacao

1. PARFAIT NOIR SUPREME

Base semifreddo	392 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.
Panna 35% m.g.	392 g	
Belcolade Noir Supreme	176 g	
Zucchero invertito	39 g	

2. PARFAIT LAIT SELECTION

Base semifreddo	406 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.
Panna 35% m.g.	406 g	
Belcolade Lait Selection	183 g	
Gelatina animale	5 g	

3. PARFAIT BLANC SELECTION

Base semifreddo	406 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.
Panna 35% m.g.	406 g	
Belcolade Blanc Selection	183 g	
Gelatina animale	5 g	

MONTAGGIO

Montare le tre preparazioni in planetaria e dressarle all'interno di barattoli alimentari, partendo dal fondente, per finire con il bianco, alternando con un disco di biscotto morbido alla mandorla e cacao bagnato alla vaniglia. Decorare con crumble alle nocciole e cioccolato Belcolade noir supreme a scaglie.

Gelato Papua Nuova Guinea

1. PARFAIT

Latte intero	662 g
Zucchero	57 g
Zucchero invertito	43 g
Destrosio	36 g
Stabilizzante emulsionante	10 g
Latte in polvere magro	28 g
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 171 g	

Scaldare il latte con lo zucchero invertito a 40°C, mescolare tutti gli ingredienti secchi con una frusta, aggiungerli al latte e portare a 84°C continuando a mescolare; versare sul cioccolato e mixare con il frullatore ad immersione. Abbattere la miscela in positivo e far maturare per 6/12 ore in frigo prima di mantecare.

T° di vetrina: -13/-14°C

Potere dolcificante: 19

Gelato Amber e arachidi salate

1. GELATO BELCOLADE AMBER

Latte intero	679 g
Sciroppto di glucosio 38/40 De	29 g
Zucchero	51 g
Zucchero invertito	22 g
Destrosio	22 g
Stabilizzante emulsionante	11 g
Latte in polvere magro	18 g
Belcolade Selection Amber CT	175 g

Scaldare il latte con lo zucchero invertito a 40°C; mescolare tutti gli ingredienti secchi con una frusta, aggiungerli al latte e portare a 84°C continuando a mescolare. Versare sul cioccolato e mixare con il frullatore ad immersione. Abbattere la miscela in positivo e far maturare per 6/12 ore in frigo prima di mantecare.

T° di vetrina: -13/-14°C

Potere dolcificante: 20

2. ARACHIDI CARAMELLATE

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 sciroppto e portare ad ebollizione; aggiungere la frutta secca calda, mescolare con un cucchiaino per alcuni secondi fino a farla sabbiare e stenderla su foglio di silicone a raffreddare. È possibile isolare la frutta ancora calda aggiungendo 10g di burro di cacao Belcolade in gocce.

Gelato Vietnam 45 e caramello

1. GELATO BELCOLADE VIETNAM 45

Latte intero	555 g
Acqua	111 g
Zucchero	67 g
Zucchero invertito	33 g
Destrosio	37 g
Stabilizzante emulsionante	4 g
Latte in polvere magro	26 g
Belcolade Origins Vietnam 45	167 g

Scaldare i liquidi con lo zucchero invertito a 40°C, mescolare tutti gli ingredienti secchi con una frusta, aggiungerli al latte e portare a 84°C continuando a mescolare, poi versare sul cioccolato e mixare con il frullatore ad immersione. Abbattere la miscela in positivo e far maturare per 6/12 ore in frigo prima di mantecare.

T° di vetrina: -13/-14°C

Potere dolcificante: 20

2. CARAMELLO

Panna	160 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 la panna precedentemente scaldata 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 stoccare in frigo. Mantecare il gelato e variegare con il caramello scaldato a 40°C.



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

