

# Pasticceria SOTTOZERO

Semifreddi, gelati & parfait al cioccolato



# 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 sciolta 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 1g

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 abbattere. 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

Albume 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

Albume 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 |
| Sciroppo 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 sciroppo 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 sciroppo 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 utilizzare. Scaldare la glassa a 35-38°C e utilizzarla su prodotti congelati.

## FRUTTA SECCA SABBIAIA (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 sabbaiare. 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. CAMELLO AL PASSION FRUIT

Polpa di passion fruit 100 g

Polpa di mango 60 g

Zucchero semolato 160 g

Burro 120 g

Bacello di vaniglia 1 pz

Fior di sale 1 g

Creare un caramello a secco con lo zucchero, poi versarvi le puree scaldiate 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.

# Nocciola golosa

## COMPOSIZIONE

Fondo croccante ricomposto

Biscotto morbido nocciole e cacao

Cremoso alla nocciola pralinata

Semifreddo al Gianduja

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. 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.

## 2. SEMIFREDDO AL GIANDUIA

Meringa all'italiana 150 g

Crema pasticcera 250 g

**PatisFrance Gianduja 200 g**

Panna 35% m.g. 400 g

Sciogliere il gianduja 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 nocciola e cacao e colare 120 g di cremoso alla nocciola pralinata. Abbatte in negativo. In un anello con diametro 16 cm, versare 200 g di semifreddo al gianduia ed inserire l'inserito congelato. Abbatte il tutto, sfornare e gelatinare con Miroir Glassage Neutre scaldato a 38-40°C. Decorare con nocciole sabbiate, placchette di cioccolato e spuntoni di cremoso alla nocciola.

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 sabbia e placchette di cioccolato.

Conservare la torta a -16°C.

Si consiglia di degustarla dopo circa 10/15 minuti di rinvenimento 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. CAMELLO LIMONE E MANGO

Zucchero semolato 160 g

Succo di limone 100 g

Purea di mango 60 g

Bacello 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

**PatisFrancePralinèAmande50% 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'inserito 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 rinvenimento a temperatura ambiente.

# Sicilia in un morso

## COMPOSIZIONE

Parfait al pistacchio

Semifreddo alla ricotta

Pistacchi sabbiati

Biscotto morbido alle mandorle

Bagna al Grand Marnier

## DECORAZIONE

Arancia candita

Pistacchi sabbiati

### 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. 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 sabbiati. Decorare con pistacchi sabbiati 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

Panna 35% m.g. 392 g

**Belcolade Noir Supreme 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 406 g

Panna 35% m.g. 406 g

**Belcolade Lait Selection 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.

### 3. PARFAIT BLANC SELECTION

Base semifreddo 406 g

Panna 35% m.g. 406 g

**Belcolade Blanc Selection 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 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         |
| <b>Belcolade Origins Papua Nuova Guinea</b> | <b>171 g</b> |

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        |
| Sciroppo 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         |
| <b>Belcolade Selection Amber CT</b> | <b>175 g</b> |

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 sciroppo e portare ad ebollizione; aggiungere la frutta secca calda, mescolare con un cucchiaino per alcuni secondi fino a farla sabbicare 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         |
| <b>Belcolade Origins Vietnam 45</b> | <b>167 g</b> |

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. CARMELLO

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 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](http://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](mailto:info@puratos.it)

Seguici su

