



# RICETTE DI PASTICCERIA NATALIZIA

# CAKE MAGIA DELLE FESTE



## Composizione

1. Cake al cioccolato
2. Ganache
3. Glassa
4. Decorazione

## Ingredienti

1. Cake al cioccolato	g
Tegral Satin Cake Cioccolato Belga	1000
Uova	350
Acqua	200
Olio	300
Zeste di arancia	2 pz

2. Ganache al cioccolato	g
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	700
Panna 35% m.g.	500
Burro	50

3. Copertura al cioccolato	g
Belcolade Noir Selection Cacao-Trace	1000
Olio di semi	100
Granella di amaretto	100

## Procedimento

### Cake al cioccolato

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 5 minuti a velocità media.  
Stendere su un tappetino di silicone ad altezza 7 mm.  
Inforpare a 180°C per 12-14 minuti, con valvola chiusa. (forno statico).

### Ganache al cioccolato

Portare a bollore la panna e versarla sul cioccolato. Emulsionare e lasciar intiepidire a 35°C. Aggiungere il burro ed ultimare l'emulsione.  
Stendere 250 g di ganache per ogni strato di Cake 60x40.

### Copertura al cioccolato

Temperare il cioccolato a 31°C, aggiungere l'olio di semi e miscelare.  
Infine unire la granella di amaretto.  
Glassare il cake.

### Montaggio

In un quadro 60x40 alternare cake e ganache andando a finire con il primo (3 strati cake, 2 ganache).  
Congelare e tagliare 15cmx10 cm. Quando il cake avrà raggiunto una temperatura di +4/+8 °C , glassare.  
Decorare con riccioli di cioccolato e stelline, poi aggiungere qualche amaretto.

#### Riccioli di cioccolato:

Stendere su un tavolo di marmo del cioccolato fondente temperato e grattarlo con un coppapasta per creare i riccioli.

#### Stelle di cioccolato:

Stendere tra due fogli di acetato del cioccolato fondente temperato. Lasciare iniziare la cristallizzazione ed utilizzare uno stampo per ritagliare la stella. Conservare a 18°C .

BIGNÈ SULLA NEVE



# Bignè sulla neve

## Composizione

1. Bignè
2. Crumble
3. Crema Diplomatica
4. Ripieno albicocca

## Ingredienti

1. Bignè	g
Tegral Clara Super	500
Acqua	450
Latte	250
Olio	100
2. Crumble	g
Farina	100
Burro	80
Zucchero di canna	100
3. Crema Diplomatica	g
Cremyvit 4x4	185
Acqua	500
Chantypak	350
4. Ripieno albicocca	g
Vivafil La tradizione Albicocca italiana 70%	q.b.

## Procedimento

### Bignè

Riscaldare acqua e latte a 60°C. Miscelare per 5 minuti in planetaria attrezzata di foglia a media velocità.  
Dosare dei bignè dal peso di 30-50 g.  
Applicare un disco di crumble (vedere il prossimo passaggio).  
Cuocere in forno statico a 170°C con valvola aperta.

### Crumble

Miscelare il burro e lo zucchero di canna in planetaria attrezzata di foglia e, una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere la farina.  
Laminare tra due fogli di carta da forno a circa 2 mm di spessore.  
Porre in abbattitore, ritagliare i dischi e adagiarli sui bignè.

### Crema Diplomatica

Miscelare in planetaria munita di frusta Cremyvit 4x4 e acqua ad alta velocità per 3 minuti. Lasciare riposare la massa e miscelare nuovamente sino ad avere una crema setosa. Aggiungere la Chantypak semi-montata.

### Ripieno all' albicocca

Farcire i bignè con Vivafil La tradizione Albicocca italiana 70%.



## Procedimento

### Costruzione e decorazione

Cappello: temperare del cioccolato fondente e stenderlo su un foglio di acetato. Quando inizia a cristallizzare incidere delle linee parallele a 1,5 cm di distanza l'una dall'altra. Arrotolare su una forma cilindrica di diametro 4 cm e lasciar cristallizzare a 18°C.

Sciarpa: colorare della pasta di zucchero con del colorante rosso idrosolubile. Stendere la stessa tra due strati di carta forno ad altezza 2mm e tagliare delle strisce; premere l'estremità con una forchetta.

Sci: spruzzando dell'acqua, incollare un foglio acetato di 10x20 cm su un vassoio pulito. Versare alcune gocce di cioccolato fondente temperato e sollevare il vassoio per far colare la goccia.

Prima che il cioccolato si solidifichi, sollevare l'estremità del bordo per avere la curvatura dello sci.

Occhi: decorare con cioccolato bianco e fondente per creare gli occhi.

Iniziare il montaggio del bignè partendo dalla sciarpa. Posizionare su essa l'anello di cioccolato e finire con Chantypak per il cappello. Applicare gli occhi sull'anello, così come il naso, fatto con della pasta di mandorle. Posizionare, per ultimi, gli sci sul fondo del bignè.

# Omino di Pan di Zenzero



# Omino di Pan di Zenzero

## Composizione

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1. Speculoos cake   | 5. Bavarese Amber |
| 2. Frolla speculoos | 6. Glassa Amber   |
| 3. Base croccante   |                   |
| 4. Inserto pera     |                   |

## Ingredienti

<b>1. Cake Speculoos</b>	
Tegral Satin Cake	1000
Uova	350
Olio	300
Acqua	225
Spezie speculoos	20

  

<b>2. Pasta frolla Speculoos</b>	
Farina	1000
Spezie speculoos	25
Mimetic Incorporation	500
Zucchero a velo	400
Uova	100
Sale	4

  

<b>3. Base croccante</b>	
PatisFrance Praliné Amande 50%	100
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	100
Feuilletine	50
Pasta frolla Speculoos	50
Sale	2

  

<b>4. Ripieno</b>	
Topfil Pera Italiana 85%	750
Zeste di limone	1 pz

## Procedimento

### Torta Speculoos

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 5 min a velocità media.  
Stendere su un tappetino di silicone uno strato di 0,5 cm.  
Inforpare a 180°C per 12-14 minuti con valvola chiusa (forno statico).  
Tagliare dei dischetti dal diametro di 5 cm.

### Pasta frolla Speculoos

Miscelare in planetaria attrezzata di foglia Mimetic e zucchero a velo.  
Aggiungere uova, sale ed infine le polveri.  
Laminare a 3 mm e ritagliare un disco di 8 cm di diametro.  
Inforpare su un Silpain® a 170°C per 10-12 minuti in un forno statico con valvola aperta.

### Base croccante

Temperare il cioccolato, aggiungere il pralinato e omogeneizzare il tutto in planetaria o cutter.  
Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm.  
Porre in abbattitore e ritagliare dei dischi da 5 cm diametro.

### Farcitura

Mescolare le zeste di limone con il Topfil Pera italiana 85%. Versare 50 g della farcitura ottenuta in uno stampo di silicone, adagiarsi il cake e la base croccante. Congelare.

## Ricetta

# Omino di Pan di Zenzero

## Ingredienti

5. Bavarese Amber	g
Latte	100
Chantypak	100
Tuorli	42
Gelatina in fogli	8
Acqua	40
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	330
Chantypak	375
6. Glassa Amber	g
Latte	150
Glucosio	250
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	350
Belcolade Lait Selection Caca-Trace	150
Gelatina	14
Acqua	84
Miroir Neutre	500

## Procedimento

### Bavarese Amber

Stampo: Silikomart stone 85.  
Reidratare la gelatina con 5 parti di acqua.  
Creare una crema inglese portando a bollore la prima parte di Chantypak con il latte, aggiungere i tuorli e portare il composto a 85°C.  
Semi-montare la seconda parte di Chantypak.  
Aggiungere la gelatina reidratata e versare sul cioccolato. Emulsionare con un frullatore ad immersione.  
Lasciar raffreddare fino 30-32°C.  
Incorporare gradualmente la panna semimontata al cremoso.  
Versare da 50 a 75 g di mousse per stampo.

### Glassa Amber

Reidratare la gelatina con 5 parti di acqua.  
Far bollire acqua, latte e il glucosio. Aggiungere la gelatina reidratata e versare sul cioccolato. Emulsionare, aggiungere Miroir Neutre ed ultimare l'emulsione.  
Lasciar riposare la glassa per 24 ore prima dell'utilizzo.  
Riscaldare la glassa fino a 35-40°C ed emulsionare per eliminare le bolle d'aria.  
Applicare sulla mousse congelata a ± -18°C.

### Montaggio

Preparare la bavarese e dressarla all'interno dello stampo. Porvi l'inserto congelato e passare in abbattitore.  
Glassare il dolce ad una temperatura di -18°C con glassa Amber.  
Porre la monoporzione sulla base frolla speculoos.

### Decorazione

Per i timbri con l'omino pan di zenzero mescolare un po' di polvere d'oro con alcol alimentare; immergere lo stampo nella soluzione ed in seguito sulla glassa.  
Per l'anello in cioccolato immergere uno stampo di acciaio nel cioccolato bianco temperato creando immediatamente un'impronta su carta forno. Decorare con frolla speculoos sbriciolata e lasciare cristallizzare.

# TRONCHETTO AL CARAMELLO



# Tronchetto al caramello

## Composizione

1. Cake Caramello
2. Pasta frolla
3. Mousse Amber
4. Glassa red passion
5. Decorazione

## Ingredienti

1. Cake al caramello	g
Tegral Satin Cake	500
Uova	175
Olio di semi	150
Acqua	110
Smoobees Caramello	190

  

2. Pasta Frolla	g
Farina	300
Polvere di mandorla	100
Zucchero di canna	160
Mimetic incorporation	260
Sale	6

  

3. Mousse Amber	g
Panna	100
Carat Supercréme Amber	250
Gelatina in fogli	8
Panna montata	150

  

4. Glassa red passion	g
Miroir Glassage Neutre	q.b.
Colorante rosso idrosolubile	q.b.
Polvere d'argento alimentare	q.b.

  

5. Decorazione	g
Belcolade Blanc Selection CT	q.b.

## Procedimento

### Cake al caramello

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 5 minuti a velocità media.  
Aggiungere gli Smoobees e impastare a bassa velocità per 30 secondi.  
Stendere su un tappetino di silicone ad altezza 7 mm.  
Inforpare a 180° C per 12-14 minuti, con valvola chiusa. (forno statico).

### Pasta Frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia.  
Laminare tra due fogli di carta forno allo spessore di 2,5mm.  
Abbattere a -18°C.  
Ritagliare dei rettangoli seguendo la lunghezza dello stampo del tronchetto.  
Cuocere in forno ventilato a 170°C per 12 minuti a valvola aperta.

### Mousse Amber

Idratare la gelatina in acqua fredda.  
Portare a bollore la prima parte di acqua.  
Versare il composto caldo sulla farcitura e la gelatina reidratata.  
Emulsionare con un mixer a immersione.  
Quando il composto raggiunge a 30/35°C aggiungere in 3 step la panna semimontata.  
Colare la mousse negli stampi e abbattere a -18°C.

### Glassa red passion

Scaldare Miroir Glassage Neutre a 40°C aggiungendo i coloranti. Mixare eliminando le bolle. Sformare le mousse dagli stampi, posizionarle su di una griglia e procedere alla glassatura, verificando la temperatura di utilizzo che varia tra i 32 e i 35°C.

### Decorazione

Sciogliere e temperare il cioccolato.  
Creare delle placchette seguendo le dimensioni dello stampo.  
Lasciar cristallizzare a 14/18°C.  
Con l'aiuto di una sac-à-poche creare sul tronchetto l'effetto colatura con il cioccolato.  
Ultimare a piacere in stile natalizio.



**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*