



TORTE DA CERIMONIA

A cura di Alice Fumagalli



Le tue mani, creano preparazioni uniche e deliziose. Giorno dopo giorno.

In Debic diamo il massimo per darti una mano. Mettendo a tua disposizione consigli, tecniche e ricette per realizzare applicazioni a base di panna e burro.

Come quelle presentate dalla Culinary Advisor Debic Alice Fumagalli.

Debic. Per le mani dei professionisti.

TORTA NUZIALE

yogurt, vaniglia e fragole

PREPARAZIONE

Ganache montata alla vaniglia

Sciogliere la gelatina precedentemente idratata in un quarto di **Debic Panna 35% White** calda. Fare una ganache con il cioccolato bianco. Aggiungere il resto di **Debic Panna 35% White**, **Debic Cream Cheese** e mixare. Far riposare una notte in frigorifero e montare fino a consistenza desiderata.

Mousse allo yogurt

Montare **Debic Prima Blanca 2L** con lo zucchero a velo e la scorza di limone, unirla allo yogurt greco.

Pan di spagna

In planetaria, con la frusta, montare i primi quattro ingredienti e gli aromi, ultimare con le polveri setacciate. Versare in un anello dal diametro di 36 cm e cuocere a 170°C V.C.

Gelatina alla fragola

Scaldare tre quarti di polpa di frutta con lo zucchero, glucosio e aromi. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata con la sua acqua e infine l'ultima parte di polpa. Colare in un anello dal diametro inferiore rispetto alla torta e abbattere in negativo.

ASSEMBLAGGIO

Pelare il pan di spagna e tagliarlo in tre strati uguali. Bagnare il primo strato con bagna alla vaniglia, dressare la mousse allo yogurt. Bagnare il secondo strato di pan di spagna e dressare metà ganache alla vaniglia, inserire il disco di gelatina alla fragola e coprirlo con la restante ganache. Chiudere con l'ultimo strato di pan di spagna bagnato, ricoprire con la mousse allo yogurt rimasto e lasciar stabilizzare.

Ricoprire il piano Ø 35 cm di polistirolo con un foglio di carta forno della stessa dimensione e adagiare la torta. Ricoprire tutti gli strati della torta con la panna **Debic Végétop Non Zuccherata** montata e zuccherata fino a rendere lo strato uniforme. Comporre la torta sovrapponendo gli strati e con un pennello in silicone decorare i lati. Ultimare con le decorazioni in pasta di zucchero.



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Ganache montata alla vaniglia

480 g **Debic Panna 35% White**
70 g **Debic Cream Cheese**
126 g cioccolato bianco 34%
3,5 g gelatina in polvere
17,5 g acqua fredda
3 g vaniglia
700 g totale

Mousse allo yogurt

800 g **Debic Prima Blanca 2L**
400 g yogurt greco
65 g zucchero a velo
4 g scorza di limone
1269 g totale

Pan di spagna

540 g misto d'uovo
180 g tuorlo d'uovo
9 g miele d'acacia
390 g zucchero semolato
330 g farina W160
150 g fecola di patate
4 g scorza di limone
2 g vaniglia
1605 g totale

Gelatina alla fragola

360 g polpa fragola
70 g zucchero semolato
35 g glucosio
9 g gelatina in polvere
45 g acqua fredda
2 g scorza limone
520 g totale

Per decorare

Decorati in pasta di zucchero
Debic Végétop Non Zuccherata montata
Polistirolo Ø 45 cm - h 15 cm
Ø 35 cm - h 10 cm
Ø 25 cm - h 15 cm
Ø 15 cm - h 15 cm



TORTA DA RICORRENZA

nocciola, cioccolato e arancia

PREPARAZIONE

Soffice alla nocciola

Unire in planetaria i primi sette ingredienti e montare con la foglia, fondere **Debic Burro Cake** con gli aromi e versarlo a filo in più riprese nel composto che monta. Alleggerire il tutto con la montata di albume e zucchero. Per ogni anello Ø 18 cm colare 350 g di composto e cuocere su teglia forata a 165°C valvola chiusa per 18 minuti circa. Raffreddare ed eliminare la parte esterna prima dell'utilizzo.

Crema leggera all'arancia

In un tegame, unire latte, **Debic TenutaPiù** (1) e aromi, nel frattempo miscelare i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Quando il liquido arriva a bollore, stemperare il composto. Unire il tutto e cuocere fino a consistenza. Far raffreddare in abbattitore in un recipiente coperto con pellicola a contatto. Alleggerire con **Debic Tenuta Più** montata (2).

Ganache montata espressa al cioccolato al latte

Sciogliere il cioccolato al latte, aggiungere **Debic Cream Plus Mascarpone** in più riprese fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Montare in planetaria con la frusta a media velocità.

ASSEMBLAGGIO

Comporre la torta alternando uno strato di soffice alla nocciola, bagnato con bagna all'arancio, con uno di crema (prima ganache e la granella di nocciole e poi la crema leggera) e ripetere l'operazione due volte ottenendo così 5 strati di soffice e 4 strati di farcitura. Rivestire con della panna montata, avvolgere ben stretto mezzo foglio di acetato e far stabilizzare.

Procedere ricoprendo la torta con **Debic Prima Blanca 2L** montata ottenendo uno strato liscio ed omogeneo. Decorare il top con delle rose di panna e la decorazione in pasta di zucchero.



I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta

INGREDIENTI

Soffice alla nocciola

313 g misto d'uovo
123 g tuorlo d'uovo
245 g zucchero semolato
340 g polvere di nocciole
190 g fecola di patate
123 g amido mais
2 g vaniglia
4 g scorza d'arancia
265 g **Debic Burro Cake**
200 g albume d'uovo
200 g zucchero semolato
2005 g totale

Crema leggera all'arancia

190 g latte intero
90 g **Debic TenutaPiù** (1)
84 g zucchero semolato
112 g tuorlo d'uovo
11 g amido di mais
11 g amido di riso
1 g sale
4 g scorza d'arancia
500 g **Debic TenutaPiù** montata (2)
1000 g totale

Ganache montata espressa al cioccolato al latte

500 g **Debic Cream Plus Mascarpone**
100 g cioccolato al latte
600 g totale

Per decorare

Decorazione
Debic Prima Blanca 2L
Decorati in pasta di zucchero



TORTA DEL SENZA al cioccolato fondente e mango

PREPARAZIONE

Cre moso al mango

Unire i primi tre ingredienti e portare a 84° C, sciogliere la gelatina precedentemente idratata. Abbassare la temperatura con la polpa di frutta e mixare. Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare per 12h in frigo.

Chantilly al cioccolato fondente

In un tegame unire latte, **Debic Panna 35% senza lattosio** (1) e aromi, nel frattempo miscelare i tuorli con lo zucchero e le polveri. Quando il liquido arriva a bollore, stemperare il composto. Unire il tutto e cuocere fino a consistenza, emulsionare il cioccolato fondente e far raffreddare in abbattitore in un recipiente coperto con pellicola a contatto. Alleggerire con **Debic Panna 35% senza lattosio** montata (2).

Pasta frolla al cacao

Unire tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e formare un composto omogeneo. Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno ad un'altezza di 3 mm, conservare in freezer. Coppare della misura desiderata e cuocere.

Bisquit al cacao

Montare l'albume e lo zucchero, versare a filo i tuorli d'uovo mentre il composto sta finendo di montare. Unire le polveri setacciate e stendere su un silpat. Cuocere a 180° C valvola chiusa per 10/12 minuti.

Gelatina ai frutti esotici

Scaldare tre quarti di polpa di frutta con lo zucchero, glucosio e aromi. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata con la sua acqua e infine l'ultima parte di polpa. Colare in un anello di diametro inferiore rispetto alla torta finale e abbattere in negativo.

ASSEMBLAGGIO

Foderare l'anello con l'acetato e iniziare a montare la torta partendo dal disco di pasta frolla impermeabilizzato. Procedere con uno strato di chantilly al cioccolato e il disco di gelatina. Procedere con il bisquit, il cremoso al mango e la chantilly. Abbattere per stabilizzarla.

Sformare la torta e decorare con l'anello in cioccolato fondente e del mango fresco.

**I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta**



INGREDIENTI

Cre moso al mango

150 g zucchero semolato
190 g tuorlo d'uovo
190 g **Debic panna 35% senza lattosio**
8 g gelatina in polvere
40 g acqua fredda
370 g polpa mango
40 g polpa passion fruit
988 g totale

Chantilly al cioccolato fondente

183 g latte senza lattosio
183 g **Debic Panna 35% senza lattosio** (1)
98 g zucchero semolato
80 g tuorlo d'uovo
16 g amido di mais
18 g cacao
122 g cioccolato fondente 55%
700 g **Debic Panna 35% senza lattosio** montata (2)
1400 g totale

Pasta frolla al cacao

411 g farina di riso
22 g cacao
181 g zucchero semolato
137 g **Debic panna 35% Senza Lattosio**
110 g olio di semi
137 g tuorlo d'uovo
2 g scorza d'arancia
1000 g totale

Bisquit al cacao

22 g albume d'uovo
322 g zucchero semolato
80 g tuorlo d'uovo
206 g tuorlo d'uovo
106 g cacao
21 g fecola di patate
21 g amido di riso
2 g scorza di limone
1000 g totale

Gelatina ai frutti esotici

450 g polpa mango
65 g polpa passion fruit
100 g zucchero semolato
52 g glucosio
13 g gelatina in polvere
65 g acqua fredda
745 g totale

Per decorare

Giro-torta in cioccolato fondente
Mango fresco





Debic.it

