

VIENNOISERIES MODERNE DOLCI E SALATE

Ricettario a cura di

Arianna Trentini

Pastry Chef Corman Italia



Successo garantito per l'artigiano

CROISSANT

PASTA CROISSANT

- Farina croissant (1) g 312
 - Lievito compresso (1) g 12
 - Latte (1) g 352
 - Farina croissant g 1388
 - Latte g 563
 - **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 344**
 - Lievito compresso (2) g 35
 - Zucchero g 156
 - Sale g 35
- Burro piatto per laminazione***
- **Burro Corman Express 82% mg - placche g 1000**

Realizzare un poolish impastare con foglia farina (1), lievito (1) e latte (1). Mettere il poolish all'interno di una caraffa graduata. Quando sarà pronto unirei restanti ingredienti ed impastare fino alla formazione di una maglia glutinica completa. Far puntare a 22 °C fino a raddoppio. Dare 1 piega a 3 a vuoto ed allargare l'impasto con la sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo delle dimensioni della teglia (40 x 60 cm). Abbattere a 0 °C. Lasciar maturare 12 ore in frigorifero. Piegare l'impasto con il burro piatto e dare 1 piega da 3 e 1 da 4. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto a 3 mm di spessore e ritagliare dei triangoli da 28 cm di altezza e 8 cm di base. Arrotolare porre a lievitare su teglie con forosil a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere in forno ventilato a 175 °C per circa 18 minuti.

#cormanitalia



PAIN AU CHOCOLATE BICOLORE

Ricetta per un impasto croissant da 3200 g

IMPASTO AL CACAO

- Pasta croissant g 320
- Cacao 22-24% g 40
- Acqua g 40
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 16

Prelevare 320 g di impasto croissant al termine dell'impastamento ed unire cacao, acqua e burro. Lavorare fino a quando l'impasto risulterà perfettamente omogeneo.

MISE EN PLACE

- **Burro Corman Express 82% mg - placche** g 1000
- Barrette da cottura q.b.
- Sciroppo d'acero q.b.

Far puntare a 22 °C fino a raddoppio entrambi gli impasti. Dare 1 piega a 3 a vuoto ed allargare l'impasto bianco con la sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo delle dimensioni di una teglia (40 x 60 cm). Abbattere a 0 °C. Lasciar maturare 12 ore in frigorifero. Piegare l'impasto con il burro piatto e dare 1 piega da 3 e 1 da 4. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Allargare l'impasto croissant al cacao fino ad ottenere un rettangolo sovrapponibile all'impasto sfogliato. Inumidire leggermente con un pannello bagnato nell'acqua la parete superficiale del pastone ed appoggiare sopra l'impasto colorato. Stendere a 3,5 mm di spessore e ritagliare dei rettangoli di 8 x 15 cm. Una volta ben raffreddata, praticare delle incisioni in obliquo per metà della lunghezza dei rettangoli dalla parte colorata. Rigirare il rettangolo, disporre due barrette di cioccolato da cottura a partire dall'estremità in cui non avremo praticato i tagli e arrotolare su sé stesso. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore su microforati Forosil 64. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con sciroppo d'acero tiepido.

#cormanitalia



PAIN SWISS

Ricetta per un impasto croissant da 3200 g

IMPASTO ROSSO

- Pasta croissant g 400
- Cacao 22-24% g 23
- Colorante rosso E129 in polvere g 2

Prelevare 400 g di impasto croissant al termine dell'impastamento ed unire colorante rosso e cacao.

CREMA PASTICCERA DA COTTURA***

- Latte g 940
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 320
- Zucchero g 320
- Sale g 3
- Vaniglia bourbon g 2
- Zest di limone g 3
- Amido di mais g 110

Portare a bollore latte e panna. Miscelate tuorlo, zucchero, amido e aromi. Unire i liquidi bollenti e portare sulla soglia del bollore. Abbattere a 4 °C.

MISE EN PLACE

- **Burro Corman Express 82% mg - placche** g 1000
- Sciroppo d'acero q.b.
- Frutti di bosco semicanditi q.b.

Incassare il burro piatto nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 2 pieghe da 4 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni 60 x 40 cm. Sovrapporre l'impasto colorato e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti. Stendere lo spessore di 1 cm. Dividere l'impasto in due parti. Ritagliare da una di queste delle bande dello spessore di 2 mm ed adagiarle ordinatamente le une attaccate alle altre sull'altra parte d'impasto seguendo il senso delle pieghe. Portare l'impasto a 3 mm di spessore e ritagliare dei rettangoli 5 x 22 cm. Distribuire la crema e i frutti di bosco e ripiegare le due estremità verso il centro. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore su tappetini microforati Forosil64. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con sciroppo d'acero tiepido.

#cormanitalia



GIRELLA NOCI E CARMELLO

IMPASTO ALLA NOCCIOLA

- Pasta di mandorle al 50% g 500
- Pasta nocciola g 192
- Albume pastorizzato g 50

Unire tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

CREMA DA FARCITURA AL CARMELLO SALATO

- Zucchero g 180
- Sciroppo di glucosio 60DE g 140
- **Panna Corman Selection 35% mg g 210**
- Latte condensato g 110
- Vaniglia Bourbon n 1
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 280**
- Sale g 2

Caramellare zucchero e sciroppo di glucosio a 160 °C. Decuocere con la panna bollente. Unire latte condensato, vaniglia e sale. Incorporare il burro e mixare con l'aiuto di un minipimer fino ad ottenere un crema dall'aspetto lucido ed omogeneo.

NOCCIOLE PRALINATE

- Nocciole intere tostate g 100
- Acqua g 20
- Zucchero g 60

Scaldare lo zucchero e l'acqua a 140 °C unire le nocciole calde e proseguire la cottura fino a caramellizzazione avvenuta.

MISE EN PLACE

- Pasta croissant g 1600
- **Burro piatto per laminazione**
- **Burro Corman Express 82% mg - placche g 500**

Incassare il burro piatto nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 1 piega da 4 e 1 da 3, allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni 60 x 40 cm e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti. Stendere l'impasto alla nocciola dello spessore di 2 mm tra due fogli di carta e riporre in frigorifero. Stendere l'impasto croissant a 3 mm di spessore. Inumidire leggermente con un pennello bagnato nell'acqua le due metà dell'impasto croissant ed "incollare" il composto alla nocciola. Lavorando nel senso della lunghezza dell'impasto tirato, ricavare delle strisce larghe 40 cm. Arrotolare le strisce su sé stesse e quindi tagliare da questi rotolini delle rondelle spesse 2 cm da circa 65 g. Disporre le porzioni all'interno di stampi microforati sagomati tondi. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con sciroppo d'acero tiepido. Farcire le girelle con la crema al caramello salato e decorare con le nocciole pralinate in pezzi.

CORNETTO ALL'ITALIANA

- Farina croissant (1) g 682
 - Lievito di birra (1) g 22
 - Acqua g 340
 - Farina croissant (2) g 1364
 - Lievito di birra (2) g 60
 - Uova g 806
 - Zucchero semolato g 400
 - Miele millefiori g 50
 - Arancia candita in pasta g 85
 - Sale g 36
 - **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 408**
 - Vaniglia g 4
- Burro piatto per laminazione***
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 1000**

Impastare farina (1) con lievito (1) e acqua. Lasciar puntare l'impasto a 22 °C fino al raddoppio. Unire farina (2) e lievito (2), quindi aggiungere le uova. Impastare e procedere aggiungendo zucchero, miele e l'arancia candita in pasta soltanto quando l'impasto sarà formato. Unire il sale e, infine, il burro in cui avremo disperso la vaniglia. Far puntare l'impasto a 22 °C fino a raddoppio. Stendere con la sfogliatrice e dare 1 piega a 3 a vuoto (senza burro da laminazione). Allargare l'impasto fino a quando avrà dimensioni simili a quelle della teglia (60x40 cm). Abbattere a 0 °C e conservare in positivo per 12 ore. Stendere l'impasto allo spessore di 3 mm e ritagliare dei triangoli con altezza 24 cm e base 8 cm. Allargare la base della pasta mettendola in tensione, arrotolare e piegare le due estremità verso il centro porre a lievitare su tappetini microforati Forosil64 a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere in forno ventilato a 175 °C per circa 18 minuti.

#cormanitalia



ORIGAMI CRIK CROCK

CREMA ALL'ALBICOCCA

- Polpa di albicocca g 500
- Zucchero g 100
- Amido di mais g 80
- Uova g 100
- **Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi g 60**

Portare la polpa a bollore. Mescolare uova, zucchero e amido ed unire la polpa. Cuocere la crema a 85 °C. Unire il burro fuori dal fuoco e mixare fino ad ottenere una crema lucida ed omogenea. Versare all'interno degli stampi in silicone e abbattere a -18 °C.

CRUMBLE NOCCIOLA

- Nocciole in polvere g 60
- **Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi g 90**
- Farina 180 W g 90
- Zucchero di canna g 90

Impastare tutti gli ingredienti con il burro freddo. Passare il crumble attraverso un setaccio a maglie larghe. Congelare.

MISE EN PLACE

- Impasto cornetto all'italiana g 2000
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 500**

Incassare il burro nell'impasto del cornetto all'italiana e dare 2 pieghe a 4. Far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero. Ritagliare dei quadrati di 10 cm di lato. Praticare un taglio al centro del quadrato e ripiegare all'interno uno dei due angoli lungo la diagonale del taglio. Inserire la crema all'albicocca ed il crumble. Far lievitare all'interno di stampi microforati di forma quadrata a 26 °C per circa 3 ore e cuocere in forno ventilato a 175 °C per 18 minuti.

Proposta layout alternativo: ritagliare dei quadrati da 10 cm di lato. Praticare un'incisione semicircolare con l'aiuto di un coppapasta al centro del quadrato. Ripiegare uno dei due angoli del quadrato verso quello opposto. Far lievitare a 26 °C per 3 ore. Disporre l'interno all'albicocca in corrispondenza del taglio e distribuirvi sopra il crumble alla nocciola. Porre all'interno di stampi microforati Pavoni da 8 cm di lato e 4,5 cm di altezza. Cuocere in forno ventilato a 175 °C per 18 minuti.

ANELLI ALLE MELE

INSERTO ALLE MELE

- Mele a cubetti g 350
- Zucchero g 50
- **Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi g 15**
- Calvados g 20
- Uvetta g 150
- Frutti di bosco g 50
- Vaniglia g 1
- Fecola di patate g 10

Spadellare le mele tagliate a cubetti con lo zucchero fino a far evaporare totalmente l'acqua in eccesso. Unire i restanti ingredienti cuocere fino ad ottenere una consistenza cremosa. Distribuire all'interno di stampi a semisfera in silicone di 15 ml di volume.

ANELLI ALLE MELE

- Impasto cornetto all'italiana g 2000
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 500**

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 1 piega da 4 e 1 da 3, allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni 60 x 35 cm e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti.

MISE EN PLACE

- Crumble alle nocciole q.b.
- Gelatina neutra q.b.
- Polenta bramata q.b.

Stendere lo spessore di 1 cm e ritagliare delle strisce larghe 1 cm. Spennellare leggermente di uovo le strisce ottenute da uno dei due lati e cospargere di polenta. Posizionare le strisce attorno a degli stampi microforati diametro 5 cm, distribuire sul fondo il crumble e mettere al centro l'inserto congelato alle mele. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore su tappetini microforati FF11. Cospargere la superficie di crumble e cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Gelatinare la mela all'uscita dal forno.

BAULETTO CAFFÈ', AMARENA E CIOCCOLATO BIANCO

IMPASTO CORNETTO BICOLORE AL CAFFÈ

- Impasto cornetto all'italiana g 2500
- Pasta caffè g 150
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 600**

Per l'impasto al caffè prelevare 800 g di impasto ed unire la pasta caffè. Procedere come descritto in precedenza. Sfogliare l'impasto al caffè con 200 g di burro e la parte bianca con 400 g dando ad ognuno 1 piega a 4 e 1 a 3.

MISE EN PLACE

- Amarene candite g 300
- Gocce di cioccolato bianco da forno g 100
- Crema pasticcera*** q.b.
- Sciroppo d'acero q.b.

Stendere l'impasto classico a 1 cm di spessore. Dividere in 2. Tirate l'impasto al caffè a 1 cm di spessore e sovrapporre ad una delle due metà dell'impasto classico Ritagliare dai due impasti sovrapposti delle bande dello spessore di 2 mm ed adagiarle ordinatamente le une attaccate alle altre sull'altra parte d'impasto classico seguendo il senso delle pieghe. Portare l'impasto così ottenuto a 3 mm di spessore e ritagliare dei rettangoli 8 x 14 cm. Distribuire crema pasticcera, amarene e gocce di cioccolato e ripiegare le due estremità verso il centro. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con sciroppo d'acero tiepido.

#cormanitalia



BRIOCHE ESOTICA MANGO E CAFFÈ'

IMPASTO BRIOCHE

• Farina brioche	g 1000
• Lievito	g 30
• Uova	g 470
• Latte (1)	g 200
• Zucchero	g 140
• Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi	g 400
• Sale	g 20
• Sesamo tostato	g 158
• Latte (2)	g 45
• Caffè solubile	g 35
• Acqua	g 20

Impastare la farina con il lievito, le uova ed il latte (1). Unire lo zucchero quando la maglia glutinica avrà cominciato a formarsi correttamente. Aggiungere quindi il sale ed infine burro. Unire caffè e sesamo precedentemente tostato e reidratato nel latte. Far puntare l'impasto fino a raddoppio. Abbattere a 0 °C e conservare per circa 12 ore tra 0 °C e 3 °C.

CREMA AL MANGO DA COTTURA

• Polpa di mango	g 1000
• Uova	g 200
• Zucchero	g 200
• Amido di mais	g 160
• Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi	g 120

Portare la polpa a bollore. Mescolare uova, zucchero e amido ed unire la polpa. Cuocere la crema a 85 °C. Unire il burro, fuori dal fuoco, e mixare fino ad ottenere una crema lucida ed omogenea. Versare all'interno degli stampi in silicone e abbattere a -18 °C.

CRUMBLE AL COCCO E LIME

• Cocco rapé	g 25
• Mandorle in polvere	g 34
• Burro Tradizionale Corman 82%mg - blocchi	g 60
• Farina 180 W	g 45
• Zucchero di canna	g 50

Miscelare assieme tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sabbioso.

MISE EN PLACE

Formare dei pezzi dall'impasto brioche di 60 g. Far lievitare in tappetini microforati Pavoni FF9 a 26 °C fino a raddoppio, quindi inserire l'interno al mango ed il crumble sopra. Cuocere in forno ventilato a 165 °C per circa 15 minuti.

ANELLI SALATI

INSERTO ALLE ERBE

- Formaggio spalmabile g 500
- Erba cipollina g 4
- Aneto g 2
- Limone g 2

Lavorare il formaggio spalmabile in planetaria con la foglia. Unire aneto e erba cipollina tritati e la scorza di limone grattugiata. Versare il composto all'interno di stampi in silicone a cilindro.

INSERTO AI FUNGHI

- Formaggio spalmabile g 500
- Fughi porcini g 250
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** q.b.
- Aglio n 1 spicchio

Cuocere i funghi con burro e aglio. Rimuovere l'aglio e mixare i funghi in modo da ottenere un composto cremoso con all'interno dei pezzi interi. Lavorare il formaggio spalmabile in planetaria con la foglia insieme ai funghi. Versare il composto all'interno di stampi in silicone a cilindro.

CRUMBLE SALATO

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 189
- Farina 180W g 200
- Fecola g 100
- Parmigiano g 35
- Pepe g 1
- Zucchero g 12
- Uova g 40
- Acqua g 20

Impastare burro, farina, fecola, parmigiano, pepe. Unire zucchero, uova e acqua. Passare attraverso un setaccio dalle maglie larghe e cuocere in forno a 158 °C per 10 minuti.

ANELLI SALATI

- Impasto croissant g 1700
- **Burro piatto per laminazione**
- **Burro Corman Express 82% mg - placche** g 500
- Salmone affumicato g 200
- Bresaola g 100
- Caciotta affumicata g 100
- Polenta bramata q.b.

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 1 piega da 4 e 1 da 3, allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni 60x35 cm e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti. Stendere lo spessore di 1 cm e ritagliare delle strisce larghe 1 cm. Spennellare leggermente di uovo le strisce ottenute da uno dei due lati e cospargere di polenta. Posizionare le strisce attorno a degli stampi microforati FF 9 Pavoni, distribuire sul fondo il crumble e mettervi al centro l'inserto congelato ai funghi per metà e quello alle erbe per l'altra metà. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Decorare la superficie del lievitato con l'inserto alle erbe con salmone affumicato e zeste di limone. Decorare la superficie del lievitato con inserto ai funghi con rosette di mortadella e caciotta affumicata tagliata finemente.

TORTELLI HUMMUS E VERDURE

HUMMUS SPEZIATO*

- Ceci lessati g 300
- Tahina g 10
- Formaggio spalmabile g 200
- Succo di limone g 5
- Aglio g 1
- Semi di cumino g 1
- Paprica dolce g 1
- Olio extravergine g 5
- Sale g 2

Mixare i ceci in un robot da cucina con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

VERDURE SPADELLATE**

- Peperoni gialli g 100
- Peperoni rossi g 100
- Peperoni verdi g 100
- Carote g 100
- Porro g 50
- Zucchine g 100
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Tagliare a julienne tutte le verdure e cuocere in padella con olio e sale.

MISE EN PLACE

- Impasto croissant g 3200
- Semi misti q.b.
- Olio EVO q.b.
- **Burro piatto per laminazione**
- **Burro Corman Express 82% mg - placche g 1000**

Incassare il burro placche nell'impasto croissant direttamente da frigo. Dare due pieghe da 4 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni 60x40 cm e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti. Stenderlo a 3 mm di spessore e ritagliare dei quadrati 10x10 cm. Distribuire l'hummus al centro del quadrato e adagiare sopra le verdure. Ripiegare a triangolo e chiudere a tortello. Porre all'interno di stampi microforati FF11 Pavoni. Lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti.

SFIZIOSI DI SFOGLIA

PASTA SFOGLIA

- Farina sfoglia g 1250
- **Panna Corman Selection 35% mg g 900**
- Sale g 25
- **Burro piatto per laminazione**
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 1000**

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro lasciando l'impasto grezzo. Lasciare l'impasto a riposo in frigorifero per almeno un'ora. Laminare con burro di latteria dando 2 pieghe da 4. Dopo 12 ore dare altre 2 pieghe da 4 e riporre in frigorifero.

FARCITURA MEDITERRANEA

- Olive nere g 50
- Feta g 200
- Pesto alla genovese g 80
- Formaggio spalmabile g 100
- Pomodorini secchi g 50

Unire il pesto al cream cheese. Dressare il composto di cream cheese in dischetti di 4 cm di diametro su carta da forno. Disporvi sopra i restanti ingredienti e congelare.

FARCITURA ORIENTALE

- Hummus speziato* g 200
- Verdure spadellate** g 200

MISE EN PLACE

Stendere la sfoglia ad uno spessore di 2 mm.

Per la farcitura mediterranea: ritagliare dei dischi diametro 8 cm. Nella metà di essi ritagliare la parte centrale con un coppapasta diametro 5cm lasciando. Sovrapporre le due metà avendo cura di farle aderire bene tra di loro.

Per la farcitura orientale: ritagliare dei rettangoli quadrati 4,5 x 4,5 cm, dorare e porre al centro l'hummus e le verdure. Cuocere in forno ventilato a 175 °C per 18 minuti.



DOLCE€ BUSINESS

Gestire con successo
una pasticceria
o un panificio

Il Podcast

Rivolto a Pasticceri
e Panificatori



Inquadra il QR e ascolta
sulle principali piattaforme

Ideato e realizzato
in collaborazione con



Scopri la nostra gamma



**Scarica il tuo attestato
di partecipazione**