

Pasticceria Mignon

La pasticceria secondo il Maestro Leonardo Di Carlo, equilibrio di gusti, ingredienti, tecniche e bilanciature.



By Leonardo Di Carlo

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 del Maestro Di Carlo.

Debic. Per le mani dei professionisti.

Tart al limone

PREPARAZIONE

Crema al limone

Mescolare **Debic Cream Cheese** con lo zucchero, unire il resto degli ingredienti.

Colare il composto in uno stampo foderato con la pasta frolla al lampone.

Cottura: 35-40 minuti di cottura a 150°C con v.a.

Pasta frolla lampone Pastry Concept 2022.5

Impastare tutti gli ingredienti assieme, fino a ottenere un impasto sodo e compatto.

La temperature del burro deve essere a 18°C.

Cremoso agrumi

Portare i primi 3 ingredienti a ebollizione, unire la gelatina ammorbidita, versare sulla copertura, emulsionare bene, infine unire il **Debic Cream Cheese**, mixare ancora per 1 minuto.

Mettere in un contenitore ermetico, quindi lasciar cristallizzare nel frigorifero a +4°C tutta la notte prima dell'utilizzo.

I prodotti **Debic**
utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Crema al limone

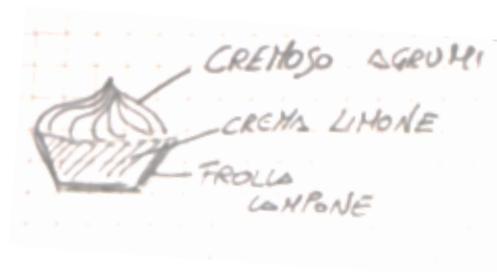
Debic Cream Cheese	473 g
zucchero semolato	250 g
amido di mais	20 g
sale fino	2 g
uova intere	75 g
tuorli	75 g
succo di limone	120 g
buccia di limone grattugiata	5 g
totale	1020 g

Pasta frolla lampone Pastry Concept 2022.5

Debic Burro Tradizionale	250 g
sale fino	3 g
farina W160/180	400 g
polvere di lampone	30 g
farina di mais fumetto	90 g
zucchero a velo	200 g
purea di lampone 10% zucchero	110 g
colorante rosso in polvere	1 g
totale	1084 g

Cremoso agrumi Cream Cheese

latte	333 g
sciroppo di glucosio 44 DE	56 g
buccia di limone grattugiata fine	13 g
gelatina animale in fogli	14 g
copertura bianca 33%	472 g
Debic Cream Cheese	611 g
totale	1500 g



Trancio

PREPARAZIONE

Meringa fast 2021.4

Cuocere nel microonde a 65/70°C.
Montare fino a raffreddamento.

Crema al burro

Aggiungere poco per volta il burro sulla meringa montata in movimento, infine la bacca e il distillato.

Biscotto morbido alla panna

Montare assieme i primi 4 ingredienti, unire a filo la panna liquida, infine aggiungere le polveri e il burro fuso.

Stendere su teglia 40x60 1000g di composto

Cottura forno ventilato: 180/190°C

Tempo: 8/10 minuti ca.

Valvola: chiusa

I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Meringa fast 2021.4

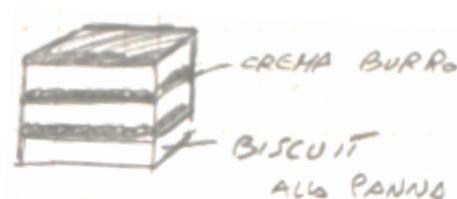
zucchero semolato	443 g
sciroppo di glucosio 60DE	253 g
albume	304 g
totale	1000 g

Crema al burro

meringa fast	691 g
Debic Burro Cake	484 g
bacca di vaniglia	2 g
distillato vaniglia Thaiti 60°Vol	23 g
totale	1200 g

Biscotto Morbido alla panna

uova intere	550 g
zucchero semolato	551 g
buccia di limone grattugiata fine	15 g
sale fino	4 g
Debic Panna 35% White	308 g
farina debole W 150	363 g
polvere di mandorle	242 g
lievito chimico	13 g
Debic Burro Cake	153 g
totale	2200 g



Il Bigné

PREPARAZIONE

Bigné Pastry 2019

Unire i primi 3 ingredienti, quindi portare il tutto a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. mettere il composto in planetaria e unire poco per volta le uova intere, fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 10.

Cottura:

180-200°C per 15 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 15 min.

Massa croccante per bigné

Mescolare con la foglia gli ingredienti elencati fino ad ottenere un impasto sodo. Stendere ad uno spessore di 1,5-2 mm. Tagliare della dimensione voluta, mettere direttamente sul bigné crudo, quindi cuocere assieme.

Si può colorare a piacere con colori liquidi.

Crema pasticcera Pastry

unire il latte, la panna, la bacca di vaniglia e la buccia di limone e metà dello zucchero, nel frattempo fare una pastella con gli amidi, lo zucchero, il sale e i tuorli, girare fino a fare un composto liscio. Quando il latte arriva a bollire stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, mixare con un minipimer, versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore. Mixare ancora una volta prima dell'utilizzo.

Crema fondente senza lattosio

Cuocere i primi 4 ingredienti fino a bollire, fuori dal fuoco unire il resto degli ingredienti ed emulsionare bene con un minipimer.

Mettere in frigo a +4°C per 24 ore prima dell'utilizzo.

I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Bigné Pastry 2019

acqua	222 g
burro	190 g
sale fino	3 g
farina debole	190 g
uova intere ca.	396 g
totale	1000 g

Massa croccante per bigné

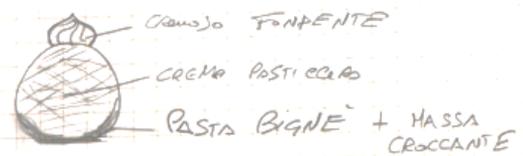
Debic Burro Tradizionale	150 g
zucchero semolato fine	180 g
farina debole	180 g
totale	510 g

Crema pasticcera Pastry

latte fresco intero	1000 g
Debic Prima Bianca	50 g
bacca di vaniglia	1 g
Scorza di limone	5 g
zucchero semolato	325 g
tuorli d'uova	400 g
amido di mais	100 g
totale	2331 g

Crema fondente senza lattosio

acqua	300 g
Debic Panna 35% Senza Lattosio	200 g
amido di riso	50 g
sciroppo di glucosio 44 DE	76 g
copertura fondente 60%	300 g
burro di cacao	70 g
gelatina animale	4 g
totale	1000 g



Cheese Cake

PREPARAZIONE

Massa croccante mais alla mandorla

Mescolare con la foglia tutti gli ingredienti elencati e impastare fino a ottenere una massa grumosa.

Cottura forno ventilato: 150°C

Tempo: 18/20 minuti ca.

Valvola: aperta

Cheese Cake

Mescolare tutti gli ingredienti elencati con la frusta.

Mettere il composto in stampi foderati di frolla, farcire con il composto e cospargere di massa croccante o mandorle affettate.

Ottima come struttura e gusto.

Cottura forno ventilato: 170°C

Tempo: 40 minuti

Valvola: aperta

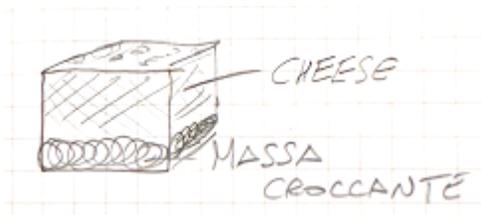
INGREDIENTI

Massa croccante mais alla mandorla

polvere di mandorle	300 g
zucchero semolato	390 g
farina W160/180	270 g
bacca di vaniglia	3 g
Debic Burro Tradizionale	375 g
sale fino	5 g
farina di mais Fioretto	173 g
totale	1515 g

Cheese Cake

Debic Cream Cheese	1000 g
zucchero a velo	180 g
buccia di limone grattugiata fine	10 g
sale fino	3 g
uova intere	160 g
pasta arancio	50 g
totale	1403 g



I prodotti **Debic**
utilizzati in questa ricetta



Trancio di frutta secca

PREPARAZIONE

Pasta frolla mais Pastry Concept

Impastare tutti gli ingredienti assieme , fino a ottenere un impasto sodo e compatto.

La temperature del burro deve essere a 18°C.

Crema di mandorle

Mescolare con la frusta in primi 5 ingredienti elencati, quindi unire poco per volta le uova alternando con la polvere di mandorle, terminare con l'amido e il rhum.

Panna cotta fondente

Portare a 50°C i primi 2 ingredienti, versare sulla copertura fusa a 30°C e la gelatina animale, emulsionare bene.

Versare il tutto in uno stampo silicone e far congelare.

I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Pasta frolla mais Pastry Concept

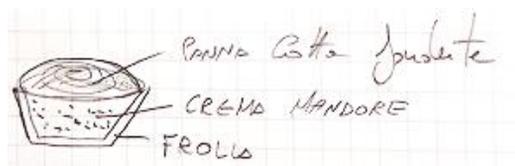
Debic Burro Tradizionale	380 g
sale fino	4 g
vaniglia in polvere	3 g
farina debole	600 g
farina di mais Fioretto/fumetto	135 g
zucchero a velo	300 g
uova intere	90 g
totale	1512 g

Crema di mandorle

Debic Burro Cake	237 g
zucchero semolato	237 g
sale fino	2 g
buccia limone grattugiata fine	3 g
bacca di vaniglia	1 g
uova intere	237 g
mandorle in polvere	237 g
amido di mais	30 g
rhum	18 g
totale	1000 g

Panna cotta fondente

Debic Cream Plus Mascarpone	650 g
zucchero semolato	120 g
copertura 70%	230 g
gelatina animale	4 g
totale	1004 g





Debic.it

