



Smart food. happy people



La pasticceria moderna

Utilizzo delle confetture nella pasticceria moderna.

Scopriamo la pasticceria moderna con il Maestro pasticcere Loris Oss Emer, attraverso l'utilizzo dei prodotti Menz&Gasser.

Seguirà un confronto sull'andamento di mercato.

4 giugno

Incontro ore 14.30

Inizio lavori ore 15.00

Via Piane di Chienti, 21
Pollenza (MC)





TRIANGOLO CATALANO

con frutti rossi



Forno mista rossa



10 persone



45 minuti



Difficoltà media

Per la frolla Milano

farina	g	250
burro	g	125
zucchero	g	125
uovo intero	g	50
sale		pizzico
buccia grattugiata di ½ limone		

Per la crème brûlée

panna	g	500
zucchero	g	100
turli d'uovo	g	220
cannella (dipende dal gusto)		q.b.

Per la farcitura

Forno mista rossa	g	200
--------------------------	---	-----

Per la decorazione

frutti rossi		q.b.
Icy Cold		q.b.

Frolla Milano

Impastare la farina con il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere lo zucchero, l'uovo intero, il sale e la buccia di limone grattugiata. Impastare il minimo indispensabile, fino a quando la pasta non si sarà compattata.

Crème brûlée

In un pentolino portare a ebollizione la panna, la vaniglia e lo zucchero. Togliere dal fuoco e lasciare da parte per 30 minuti. Filtrare il composto versandolo nei turli e mescolare.

Foderare le crostatine con la pasta.

Spalmare sul fondo uno strato di Forno mista rossa e cuocere per circa 15 minuti.

Riempire le crostatine con la creme brûlée e cuocere in forno a 130°C per circa 40 minuti.

Decorare con frutti rossi lucidati con Icy Cold.



FIOR DI FRANGIPANE

all'arancia



Forno arancia



6 persone



60 minuti



Difficoltà facile

Per la pasta sfoglia

Pastello

farina (W 300 - 12% proteine)	g	375
acqua	g	220
sale	g	8

Panetto

burro	g	500
farina (W 300 - 12% proteine)	g	125

Per la farcitura

Forno arancia	q.b.
----------------------	------

Per la massa frangipane

burro	g	100
zucchero	g	100
uova	g	100
farina di mandorle	g	100
farina debole	g	50
lievito in polvere	g	5

Per la decorazione

fettine essiccate di arancia (a piacere)

Pasta sfoglia

Preparare il pastello impastando farina, sale e acqua.

Impastare energicamente fino a quando l'impasto non sarà omogeneo e liscio. Formare una palla e coprire con la pellicola. Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Preparare il panetto con il burro morbido tagliato a pezzi, aggiungere la farina e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di una carta da forno dare la forma quadrata e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Stendere il pastello con il mattarello a forma rettangolare, al centro inserire il panetto e avvolgerlo all'interno.

Dare una piega a 3, riposo di ½ ora circa, piega a 4 e nuovo riposo di circa ½ ora.

Ripetere un'altra volta le pieghe date in precedenza. Far riposare un'ora e poi utilizzare.

Massa frangipane

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con le mandorle bianche macinate a farina. Terminare con la farina debole e il lievito in polvere.

Stendere la pasta a uno spessore di circa 1,5 mm. Foderare una tortiera con la pasta sfoglia e cospargere il fondo con la Forno arancia. Disporre la massa frangipane sopra la Forno arancia.

Cuocere a 170°C per circa 30 minuti.

Decorare con la griglia di pasta sfoglia precedentemente preparata e fettine essiccate di arancia.



TRECCIA GOLOSA

con cioccolato e fichi



Forno fico



20 persone



60 minuti
(senza lievitazione)



Difficoltà media

Per l'impasto brioche

farina 330 W	g	1000
zucchero semolato	g	80
zucchero invertito	g	40
lievito di birra	g	35
uova intere	g	150
latte intero	g	400
burro secco 84% di grassi	g	250
sale	g	20

Per la farcitura

gocce di cioccolato fondente	g	100
Forno fico	g	200

Per la decorazione

Icy Cold		q.b.
-----------------	--	------

Impasto brioche

Con un'impastatrice impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto che si stacca dalle pareti e non si attacca alle dita. Temperatura finale tra i 24°C e i 26°C.

Lasciare riposare a temperatura ambiente per un'ora, quindi conservare in frigorifero 12 ore.

Stendere la pasta dello spessore di circa 5 mm, spalmare sulla superficie la Forno fico e le gocce di cioccolato fondente. Arrotolare e mettere per circa 20 minuti in freezer.

Togliere dal freezer, tagliare nel senso della lunghezza e arrotolare. Mettere in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno. Far lievitare circa 2 ore a 26°C, cuocere a 160°C per circa 25 minuti (temperatura al cuore 95°C).

Lucidare la treccia con Icy Cold.



FROLLA TROPICALE

con

ganache al mango e farcia alla pesca maracuja



Sine
Symphonia



8 persone



1 ora



Difficoltà media

Per la pasta frolla

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4

Per il biscuit al cioccolato

cioccolato 65%	g	110
burro	g	70
tuorlo	g	70
albume	g	145
zucchero	g	80
farina debole	g	25

Per la farcitura

Sine Pesca Maracuja q.b.

Per la bagna

acqua	g	150
zucchero	g	100
Symphonia	g	40

Per la ganache montata al mango

gelatina 200 Bloom	g	4,3
acqua gelida	g	22
purea di mango	g	130
burro	g	70
zucchero invertito	g	15
cioccolato bianco	g	140
panna fresca 35% mg	g	460

Pasta frolla

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C.

Biscuit al cioccolato

Fondere il cioccolato con il burro portandolo fino a 50°C. Montare l'albume con lo zucchero a pioggia. Quando il composto di burro e cioccolato sarà alla giusta temperatura, aggiungere i tuorli sbattuti in precedenza. Inserire la farina setacciata alternandola alla meringa. Dressare con sac à poche munito di bocchetta 8 mm. Cottura 10 minuti a 180°C.

Bagna

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare e aggiungere la Symphonia. Amalgamare il tutto con il mixer a immersione. Una volta cotta la crostata e il biscuit farcire il guscio di frolla con la Sine Pesca Maracuja. Inserire un disco di biscuit e inzuppare con la bagna.

Ganache montata al mango

Portare a ebollizione la purea di mango e lo zucchero invertito. Aggiungere il burro e la gelatina. Versare il tutto sopra al cioccolato e mescolare con il mixer a immersione. Aggiungere la panna fredda e lasciare in frigo per 12 ore.

Decorare la superficie con ganache montata al mango e dischetti di cioccolato temperato.



GEOMETRIE VIOLA

con
perle di mirtilli e cioccolato bianco



Prima Frutta



8 persone



1 ora



Difficoltà media

Per la pasta frolla

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4
colorante idrosolubile viola		q.b.

Per la massa frangipane

burro	g	50
zucchero	g	50
uova	g	50
farina di nocciole	g	50
farina debole	g	15

Per la namelaka al cioccolato bianco

gelatina 200 Bloom	g	3
acqua	g	15
cioccolato bianco 35% bdc	g	200
latte	g	100
panna fresca 35% mg	g	200

Per la namelaka al mirtillo

gelatina 200 Bloom	g	1,6
acqua gelida	g	8
purea di mirtillo	g	45
burro	g	25
sciroppo di glucosio	g	5
cioccolato bianco	g	50
panna fresca 35% mg	g	150

Per la farcitura

Prima Frutta Mirtillo Nero	g	100
-----------------------------------	---	-----

Pasta frolla

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo, le uova e il colorante in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 25 minuti a 155°C.

Massa frangipane

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con la farina di nocciole. Terminare con la farina debole. Cuocere a 170°C per circa 12-15 minuti.

Namelaka al cioccolato bianco

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollire il latte con la vaniglia, filtrarlo, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina e la panna liquida amalgamando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte.

Namelaka al mirtillo

Riscaldare la purea con il cioccolato bianco. Mescolare e aggiungere lo sciroppo di glucosio. Inserire la gelatina. A 35-37°C aggiungere la panna fredda e conservare in frigo per 12 ore. Il bilanciamento di questa namelaka prevede il montaggio in caso di una crema troppo lenta.

Spalmare il Prima Frutta Mirtillo nero sul fondo della crostata e ricoprire con un quadrato di frangipane. Decorare la superficie con namelaka bianca e al mirtillo. Terminare il dolce con mirtilli freschi.