

irca

SINCE 1919

**RICETTARIO
PASTICCERIA
SALATA**

La nuova tendenza
del gusto



INDICE

LA PASTICCERIA SALATA	p 4
LE NOSTRE PROPOSTE	p 5
PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON	p 6
SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO	p 8
TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA	p 10
BIGNÈ CON CREMA ALLA MANDORLA E SALMONE	p 12
MADLEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO	p 14
BABÀ SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE	p 16
BACI DI DAMA SALATI AL ROSMARINO	p 18
HAMBURGERINI FARCITI	p 20

LA PASTICCERIA SALATA

Combinazioni sorprendenti
di gusto e creatività

La pasticceria salata sta vivendo una rinascita grazie alla crescente attenzione alla **qualità dei prodotti** e all'affermazione dell'**aperitivo** come momento gourmet, durante il quale assaporare prodotti dal gusto e dalle forme sempre più ricercati.

Quali sono le occasioni di consumo preferite dai consumatori?



COLAZIONE



APERITIVO

Alternative sfiziose e ben curate possono **fare la differenza**, dimostrando che anche la pasticceria salata può essere un campo per **sperimentare, innovare e creare** proprio come la pasticceria dolce.

Quali sono i prodotti preferiti dai consumatori?



FROLLA



SFOGLIA



FARCITI





Approcciarsi alla pasticceria salata non significa semplicemente **ampliare la propria offerta**, ma richiede anche una **pianificazione strategica** verso un nuovo percorso gastronomico.

Il consumatore, infatti, cerca **prodotti ben pensati** sia nella **forma** che nel **gusto**, con una maggiore attenzione alla **qualità** e a **nuovi abbinamenti** che valorizzino sapori e consistenze.

**SCOPRI
LE NOSTRE
PROPOSTE**



PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

SOLUZIONE DI BICARBONATO

INGREDIENTI

Acqua	g 2000
Bicarbonato	g 200
Sale	g 50

PROCEDIMENTO

Mischiare tutto e portare a 80°C.

IMPASTO DEL PANINO

SOFT BREAD AL 50%

Farina	g 1000
Acqua	g 1000
Olio di semi	g 950
Zucchero semolato	g 80
Lievito di birra	g 80
Sale	g 60
	g 8

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua.

Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese. Lasciar puntare per 10 min e spezzare l'impasto in 20 gr.

Formare dei filoncini e lasciar lievitare a 28°C per 40 min.

Una volta finita la lievitazione immergere i filoncini nella soluzione di bicarbonato a 80°C per un minuto.

Rimettere i filoncini in una teglia e infornare a 220°C per 10 min circa.

CREMA ALLA PROVOLA

CREMA SNACK

Latte	g 100
Panna	g 250
Provola	g 250
Sale	g 200
Pepe	q.b.
	q.b.

Scaldare il latte, aggiungerci la provola e mixare.

In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il paninetto e farcirlo con la crema alla provola. Cuocere il bacon in padella e lasciarlo raffreddare.

Inserire il bacon nel panino farcito con la crema e chiudere.



SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO

SNACK MEDITERRANEO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	g 1000
Acqua	g 500
Olio d'oliva	g 40
Lievito compresso	g 40
Burro piatto	g 300

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua. Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese. Far riposare in frigorifero per 2 ore. Sfogliare la pasta con il burro piatto facendo due pieghe a quattro. Far riposare la pasta in frigorifero per un'ora. Stendere la pasta e formare dei rettangoli da 2 x 8 cm e arrotolare. Far lievitare 30 min a 28°C. Cuocere a 180°C per 10/15 min.

CREMA AL PECORINO

CREMA SNACK	g 250
Latte	g 800
Panna	g 500
Pecorino	g 200
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre la crema al pecorino all'interno di una ciotola e servire.



TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA

	g 1000
Uova	g 130
Burro	g 350

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
Far raffreddare in frigorifero.
Stendere e foderare degli stampi da tartelletta.

FARCITURA PATATE, PECORINO E MENTA

CREMA SNACK

	g 200
Latte	g 250
Panna	g 250
Patate	g 250
Pecorino	g 50
Menta	3 foglie
Pomodoro HG 10 granuli - CESARIN	g 125
Acqua per pomodorini	g 125
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Far bollire le patate per 35 min mixare insieme a menta e latte.
In planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme alle patate e al latte.

POMODORINI CONFIT PER DECORARE

Tagliare i pomodori a metà, posizionarli su una teglia insieme ad olio, aglio sale e pepe.
Cuocere a 140°C per 20 min (il tempo dipende dalla grandezza dei pomodori).

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una sac à poche inserire la crema all'interno della tartelletta e cuocere a 165°C per 20 min.

Sformare e decorare con pomodorini e una foglia di menta.



BIGNÈ CON CREMA ALLA MANDORLA E SALMONE

CHOUX

INGREDIENTI

DELICHOUX	g 1.000
Acqua bollente (65°C)	g 1.400

PROCEDIMENTO

Miscelare tutto in planetaria per 15 min.
Lasciar riposare per 30 minuti e poi realizzare i bignè della grandezza desiderata sulla teglia.

CRAQUELINE

Burro	g 150
Parmigiano	g 140
Polvere di mandorle	g 120
Farina	g 140

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.
Stendere allo spessore di 3 mm e cappare dei dischi poco più grandi della dimensione del bignè.

CREMA ALLA MANDORLA

CREMA SNACK	g 250
Latte	g 500
Panna	g 500
JOYPASTE MANDORLA	g 40
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria.

SALMONE ALLA PAPRIKA

Salmone	g 500
Rosmarino	q.b.
Paprika dolce	g 25
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Mettere tutti gli ingredienti sottovuoto per almeno 12 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare il craqueline sul bigné.
Cuocere i bigné a 200°C per 15/20 min.
Tagliare il bigné a metà e farcire con la crema
alla mandorla e con il salmone.



MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

MADELEINE

INGREDIENTI

Uova	g 130
TOP FROLLA SALATA	g 115
VIGOR BAKING	g 5
Olio girasole	g 120
Burro	g 30
Parmigiano	g 50
Basilico	20 foglie
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

PROCEDIMENTO

Fondere il burro a bassa temperatura e unirlo all'olio con il basilico, mixare con mixer, unire sale e pepe.
In planetaria montare le uova, unire VIGOR BAKING e TOP FROLLA SALATA precedentemente setacciate.
Unire la miscela di burro e olio e per ultimo unire il parmigiano.
Depositare negli stampi a forma di madeleine e cuocere a 170°C per 10/12 min, i tempi di cottura variano in base alla grandezza della madeleine.



BABÀ SALATO ALLA BIRRA CON CREMA LIMONE E MASCARPONE

BABÀ ALLA BIRRA

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 100
Farina forte	g 100
Uova	g 190
Lievito di birra	g 12
Miele	g 20
Burro	g 60
Parmigiano reggiano	g 30
Pepe rosa	q.b.
Sale	q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete la farina in planetaria con la foglia, unite il miele, metà delle uova e infine il lievito. Impastate a bassa velocità in modo da formare un composto abbastanza incordato, quindi aumentate la velocità e unite le restanti uova a filo.

A questo punto iniziate ad incorporare poco per volta il burro in pomata. Una volta che il burro è stato assorbito, unite il Parmigiano grattugiato, il pepe e il sale.

Impastate ancora per 2 minuti, poi fermate la macchina e lasciate puntare l'impasto per 20 minuti.

Spezzare l'impasto a 20 gr e riempire gli stampi dei mini babà. Lasciate lievitare a circa 30°C fino a che il volume iniziale raddoppi. Infornate a 200°C e fate cuocere per circa 10-12 minuti.

CREMA LIMONE E MASCARPONE

CREMA SNACK	g 250
Latte	g 500
Panna	g 500
Mascarpone	g 250
Limone	2 scorze
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Per la crema al mascarpone e limone: in una pentola portate a 50°C il latte, le zest di limone, il sale e il pepe.

Fate raffreddare il composto in frigorifero coperto con la pellicola.

Una volta freddo, togliete dal frigorifero e mixate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere il babà nella birra scaldata a 50°C.
Decorare con la crema e decorare con scorze
di limone.



BACI DI DAMA SALATI AL ROSMARINO

BISCOTTI

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA

Burro	g 800
FARINA DI NOCCIOLE	g 750
Uova	g 130
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.
Formare delle palline per la parte superiore, mentre per la parte inferiore stendere l'impasto e copparlo.
Cuocere a 180°C per 10 min.

CREMA AL ROSMARINO

CREMA SNACK

Latte	g 250
Panna	g 500
Rosmarino	g 500
Sale	g 100
Pepe	q.b.
	q.b.

Mixare il latte con il rosmarino.
Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i baci con la crema.



HAMBURGERINI FARCITI

HAMBURGERINO

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1.000
Farina	g 1.000
Acqua	g 950
Olio di semi	g 80
Zucchero semolato	g 80
Lievito di birra	g 60
Sale	g 8

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua.
Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese. Lasciar puntare per 10 min e spezzare l'impasto in 20 gr.
Formare dei bocconcini e lasciar lievitare a 28°C per 60 min.
Infornare a 220°C per 10 min circa.

CREMA ALLA PROVOLA

CREMA SNACK	g 100
Latte	g 250
Panna	g 250
Provola	g 200
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Scaldare il latte e unire la provola tagliata a cubetti e mixare con mixer.
Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 100
Olio	g 30
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Scalogno	1

Mixare tutti gli ingredienti insieme con un mixer a immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare i panini a metà, farcire con pesto di pistacchio, bologna e uno strato di crema.



**INQUADRA IL CODICE QR E
SCOPRI TANTE ALTRE
SFIZIOSE RICETTE
DI PASTICCERIA SALATA**





irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

ircagroup.com

