



TORTE MODERNE con i Dessert Debic

A cura di Antonio Cuomo

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 Antonio Cuomo.

Debic. Per le mani dei professionisti.

TORTA MODERNA

fragola, cardamomo e cioccolato bianco

PREPARAZIONE

Streusel al cioccolato bianco

Impastare poco con lo scudo tutti gli ingredienti. Sgranare poi a pezzetti e far riposare.

Cuocere a 165° C per 8 minuti, far raffreddare ed infine ripassarlo nel cioccolato bianco fuso. Con l'aiuto di un ring formare delle basi con lo streusel pressandolo leggermente con un cucchiaino e farle raffreddare in freezer

Ganache mascarpone, cardamomo e cioccolato bianco

Scaldare 300g di Cream Plus Mascarpone con lo zucchero e il cardamomo e versarli sul cioccolato bianco precedentemente fuso, emulsionare utilizzando un mixer ad immersione ed aggiungere alla fine il restante Cream Plus Mascarpone. Far stabilizzare la ganache in frigorifero una notte e poi montare con la frusta in planetaria. Spatolare la ganache montata sopra la composta di fragole e una parte usarla per creare un topper

Composta di fragole

Scaldare la purea con il glucosio ed unire la pectina premiscelata con lo zucchero. Unire la brunoise di fragole e far sobbollire leggermente. Unire infine la gelatina reidratata e il succo di limone. Colare in un ring rivestito di acetato

Mousse alla fragola

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti insieme

ASSEMBLAGGIO

Riempire per $\frac{3}{4}$ lo stampo con la mousse alla fragola. Mettere l'inserito di composta di fragole e ganache al cardamomo facendo una leggera pressione e rotazione con la parte di ganache verso l'interno della mousse. Livellare bene e abbatte. Poggiare sulla torta il topper di panna montata e spruzzare la torta con lo spray effetto velluto bianco. Poggiarla poi sul disco di streusel al cioccolato bianco e decorare con fragole fresche

INGREDIENTI

Streusel al cioccolato bianco

125g Debic Burro Cake
125g zucchero semolato
125g mandorle in polvere
125g farina frolla W170
190g cioccolato bianco 35%

Ganache mascarpone, cardamomo e cioccolato bianco

625g Debic Cream Plus Mascarpone
17g zucchero semolato
95g cioccolato bianco 35%
1,5g cardamomo in polvere

Composta di fragole

560g purea fragola
240g sciroppo di glucosio
25g pectina NH
72g zucchero semolato
8g gelatina
40g acqua per gelatina
60g succo di limone
1kg brunoise fragole

Mousse alla fragola

500g Debic Cream Plus Mascarpone
100g purea di fragola
60g zucchero semolato

Per completare

Glassa lucida rossa



I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



CROSTATA MODERNA

tiramisù al caramello

PREPARAZIONE

Frolla speziata

Impastare con lo scudo burro e zucchero a velo, aggiungere le uova, la farina di mandorle, il sale e la cannella ed infine tutta la farina. Stendere tra due fogli di carta forno a 2mm e far riposare in frigo.

Foderare dei ring microforati e cuocere a 155°C

Ganache montata al caramello

Scaldare il tiramisù e versare sul cioccolato precedentemente fuso. Emulsionare con un mixer ad immersione e far stabilizzare una notte in frigorifero

Mousse al caffè

Scaldare una piccola parte di tiramisù e sciogliervi dentro il caffè solubile. Mettere in planetaria con il restante tiramisù e lo zucchero e montare con la frusta.

Caramello mou

Caramellare lo zucchero semolato con il glucosio, decuocere con la panna calda alla vaniglia e cuocere fino a 104°. Togliere dal fuoco ed aspettare che arrivi ad una temperatura di 70° per aggiungere il cioccolato al latte ed emulsionare. Aspettare di nuovo una temperatura di 35° per aggiungere anche il burro ed emulsionare nuovamente. Far stabilizzare 1 notte.

ASSEMBLAGGIO

Mettere alla base della crostata un giro di caramello mou con la sac a poche.

Coppiare il biscotto savoiardo, inzupparlo con la bagna al caffè ed inserirlo all'interno della crostata.

Montare la ganache al caramello in planetaria e riempirvi la crostata fino al bordo spatolando l'eccesso.

Con una bocchetta saint honorè decorare la crostata con la mousse al caffè, il caramello mou e del cacao

INGREDIENTI

Frolla speziata

490g farina frolla W170
150g zucchero a velo
220g **Debic Burro Cake**
90g uova
55g mandorle in polvere
2g sale
8g cannella in polvere
2g zenzero in polvere
1g chiodi di garofano in polvere
1g pepe nero
1g noce moscata

Ganache montata al caramello

400g **Debic Tiramisù**
180g cioccolato al caramello 35%

Mousse al caffè

500g **Debic Tiramisù**
3g caffè solubile
40g zucchero semolato

Caramello mou

200g zucchero semolato
130g glucosio
0,5g vaniglia
1,5g sale
330g **Debic Panna 35% White**
50g cioccolato al latte 35%
65g **Debic Burro Tradizionale**

Per completare

Biscotto savoiardo
Bagna al caffè



I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



SEMIFREDDO

mango e nocciola

PREPARAZIONE

Parfait al mango

Montare la purea di mango insieme al parfait fino alla massima resa.

Parfait alla nocciola

Montare la pasta nocciola insieme al parfait fino alla massima resa. Dressare con un sac a poche all'interno di uno stampo a ciambella e abbattere a -40°C

Glassa anidra cioccolato al latte

Fondere separatamente il burro di cacao e il cioccolato. Miscelare poi entrambi con l'olio di semi.
Utilizzare a 30/35°

ASSEMBLAGGIO

Smodellare il parfait alla nocciola e riporlo in freezer. Successivamente glassarlo con l'aiuto di due stuzzicadenti nella glassa anidra al cioccolato al latte. Montare poi il parfait al mango e riempire fino a $\frac{3}{4}$ uno stampo a ciambella di diametro maggiore rispetto al primo. Inserire l'inserto di parfait alla nocciola glassato e chiudere con uno strato di bisquit coppato a ciambella. Abbattere la torta, smodellarla, ed infine, a temperatura di -18°C, glassarla con la glassa lucida al cacao.

INGREDIENTI

Parfait al mango
1lt Debic Parfait
200g purea mango

Parfait alla nocciola
1lt Debic Parfait
150g pasta nocciola

Glassa anidra cioccolato al latte
200g cioccolato al latte
70g burro di cacao
30g olio di semi

Per completare
Bisquit al cacao
Glassa lucida al cacao



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



TORTA CHEESECAKE al lampone

PREPARAZIONE

Cheesecake

Montare con la frusta fino alla massima resa

Gelatina al lampone

Scaldare la purea, l'acqua, il glucosio ed infine unirvi la gelatina reidratata. Colare in un ring foderato di acetato e rivestito di pellicola alla base

Pannacotta cheesecake

Scaldare la cheesecake con la purea di lampone. Farla raffreddare leggermente e colare sopra la gelatina al lampone. Abbattere

Glassa al lampone

Scaldare leggermente la purea ed unirvi la gelatina reidratata. Infine unire la gelatina neutra ed emulsionare con il mixer ad immersione. Usare a 26°C con la torta a temperatura di -18°C

Biscotto digestive

Frullare i biscotti ed unire il burro fuso freddo. Con l'aiuto di un ring e il dorso di un cucchiaio formare le basi delle torte

ASSEMBLAGGIO

Riempire $\frac{3}{4}$ di uno stampo in silicone con la cheesecake, mettere l'inserto di gelatina e pannacotta alla cheesecake, con la gelatina rivolta verso l'interno, chiudere con il biscotto e abbattere.

Glassare e finire con i decori in cioccolato bianco.



**I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta**

INGREDIENTI

Cheesecake

1lt Debic Cheesecake

Gelatina al lampone

516g purea lampone

218g acqua

184g sciroppo di glucosio

22g gelatina

110g acqua per gelatina

Pannacotta cheesecake

1lt Debic Cheesecake

150g purea lampone

Glassa al lampone

400g purea lampone

46g gelatina

230g acqua per gelatina

1kg gelatina neutra

Biscotto digestive

800g biscotti digestive

250g burro fuso

Per completare

Decorì in cioccolato bianco





Debic.it

