



TORTE DA CERIMONIA

A cura di Alice Fumagalli

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 Alice Fumagalli.

Debic. Per le mani dei professionisti.

MILLEFOGLIE

PREPARAZIONE

Pasta sfoglia

impasta i primi tre ingredienti e lasciare riposare ben coperto a -5°C. Incassa il **Debic Burro Croissant** e procedi con le pieghe 3x4x3x4x3 poi lascia riposare. Stendi la pasta sfoglia a 3mm e bucare, adagia nelle apposite teglie con il tappetino forato e cuoci a 170°C per 15 minuti VC, rimuovi il tappetino e cuoci 15 minuti a 160°C VA. Spolvera con lo zucchero e informare a 220°C. Una volta raffreddata impermeabilizza con il burro di cacao fuso.

Chantilly alla fava tonka

Prepara la crema pasticcera unendo il latte, **Debic Panna 35% White** e aromi, nel frattempo miscela i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Quando i liquidi sono caldi, stempera il composto. Incorpora al latte e cuocere fino a 82/84°C. aggiungi il **Debic Burro Tradizionale** e mixa, fai raffreddare con pellicola a contatto.

Monta la **Debic Cream Plus Mascarpone** e unirla alla crema pasticcera fredda.

Caramello mou salato

Porta a 190°C lo zucchero semolato e **Debic Panna 35% White** e il glucosio tiepidi e finisci con il **Debic Burro Tradizionale**. Mixa e lascia raffreddare.

ASSEMBLAGGIO

Sul primo strato di pasta sfoglia dresta con una bocchetta liscia la crema chantilly e inserisci qualche spuntone di caramello, ripeti con il secondo strato e completa con un ultimo strato di sfoglia. Spolvera metà superficie con lo zucchero a velo e decora con degli spuntoni di **Debic Cream Plus Mascarpone** in modo armonico.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia	
Farina W170	800 g
Farina W360	200 g
Debic Panna 35% White	900 g
Sale	20 g
Debic Burro Croissant	500 g

Chantilly alla fava tonka	
Latte Intero	145 g
Debic panna 35% white	62 g
Zucchero semolato	62 g
Tuorlo	83 g
Amido mais	8 g
Amido di riso	8 g
Fava tonka	1,5 g
Debic Burro Tradizionale	33 g
Debic Cream Plus Mascarpone	600 g

Caramello mou salato	
Zucchero semolato	130 g
Debic Panna 35% White	140 g
Glucosio	93 g
Debic Burro Tradizionale	36 g
Sale	1 g

Decorazione

Debic Cream Plus Mascarpone	
Zucchero a velo	



I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



TORTA ALLA FRAGOLA CREAM CHEESE e BASILICO

PREPARAZIONE

Pan di spagna

in planetaria con la frusta monta i primi quattro ingredienti e gli aromi, completa con le polveri setacciate. Versa negli anelli e cuocere a 170°C V.C.

Crema Pasticcera

unisci latte, **Debic Panna 35% White** e aromi, nel frattempo miscela i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Quando i liquidi sono caldi, stempera il composto. Incorpora al latte e cuoci fino a 82/84°C. aggiungi il **Debic Burro Tradizionale** e mixare, far raffreddare con pellicola a contatto.

Crema diplomatica al cream cheese

Stempera il **Debic Cream Cheese** con lo zucchero, aggiungi la crema pasticcera e alleggerisci con **Debic Panna 35% White** montata precedentemente lasciata in infusione con le foglie di basilico.

Gelatina alla fragola

Scalda $\frac{3}{4}$ della polpa con gli zuccheri, aggiungi la gelatina precedentemente idratata e concludi con la restante polpa. Versa il tutto in uno stampo facendo attenzione che l'altezza non superi i 5mm poi abbatti.

ASSEMBLAGGIO

Taglia il pan di spagna in tre parti, bagna il primo strato con la bagna e farcisci con una prima parte di crema diplomatica al **Debic Cream Cheese**, inserisci l'inserto alla gelatina e copri con altra crema diplomatica. Ripeti per il secondo strato e completa con l'ultimo strato di pan di spagna bagnato. Rivesti la torta con la **Debic Vegetop** montata e zuccherata e decora a piacere. .

INGREDIENTI

Pan di spagna	
Misto d'uovo	322 g
Tuorlo d'uovo	107 g
Miele d'acacia	4 g
Zucchero semolato	250 g
Farina W160	197 g
Fecola di patate	107 g
Scorza di limone	4 g
Vaniglia	2 g

Crema pasticcera

Latte intero	181 g
Debic Panna 35% White	77 g
Zucchero semolato	77 g
Tuorlo	103 g
Amido mais	10 g
Amido di riso	10 g
Vaniglia	1 g
Debic Burro Tradizionale	41 g

Crema diplomatica al cream cheese

Crema pasticcera	200 g
Debic Cream Cheese	200 g
Zucchero semolato fine	40 g
Debic Panna 35% White	600 g
Basilico	14 g

Gelatina alla fragola

Polpa alla fragola	405 g
Zucchero semolato	81 g
Glucosio	40 g
Gelatina	12 g
Acqua	60 g

Per decorare

Bagna al maraschino
Debic Vegetop



I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO VANIGLIA E TIMO

PREPARAZIONE

Pan di spagna

in planetaria con la frusta monta i primi quattro ingredienti e gli aromi, completa con le polveri setacciate. Versare negli anelli e cuocere a 170° C.V.C.

Crema pasticcera

Unisci latte, **Debic Panna 35% White** e il limone. Nel frattempo miscela i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Quando i liquidi sono caldi, stempera il composto di tuorli, zucchero e amidi, poi incorporalo al latte e cuoci fino a 82–84° C. Aggiungi il burro **Debic Burro Tradizionale** e mixa. Fai raffreddare con pellicola a contatto. Alleggerisci con **Debic Prima Blanca** montata, infusa per 24 ore con il timo.

Gelatina ai frutti rossi

Scalda la polpa con lo zucchero, aggiungi la gelatina precedentemente. Versa il tutto in uno stampo facendo attenzione che l'altezza non superi i 5mm poi abbatti

ASSEMBLAGGIO

Taglia il pan di spagna in tre parti, bagna il primo strato con la bagna e farcisci con una prima parte di chantilly, inserisci l'inserto alla gelatina e copri con altra crema chantilly. Ripeti per il secondo strato inserendo la namelaka al cioccolato bianco e limone e completa con l'ultimo strato di pan di spagna bagnato. Rivesti la torta con **Debic Prima Blanca** montata e zuccherata e decora a piacere.

INGREDIENTI

Pan di spagna

Misto d'uovo	322 g
Tuorlo d'uovo	107 g
Miele d'acacia	4 g
Zucchero semolato	250 g
Farina W160	197 g
Fecola di patate	107 g
Scorza di limone	4 g
Vaniglia	2 g

Chantilly al timo

Latte intero	145 g	
Debic Panna 35% White		62 g
Zucchero semolato	62 g	
Tuorlo	83 g	
Amido mais	8 g	
Amido di riso	8 g	
Limone	1 g	
Debic Burro Tradizionale	33 g	
Timo	3 g	
Debic Prima Blanca	600 g	

Gelatina al limone

Succo di limone	200 g
Zucchero semolato	1200 g
Gelatina	10 g
Acqua fredda	50 g

Namelaka al cioccolato bianco e limone

Latte	120 g
Scorza limone	1,5 g
Succo di limone	35 g
Cioccolato bianco	150 g
Gelatina	4 g
Acqua fredda	20 g
Debic Panna 35% White	180 g

Per decorare
Bagna al maraschino
Debic Vegetop



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta





Debic.it

