



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 lascia 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 2mm e buca, 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 240°C. Una volta raffreddata impermeabilizza con il burro di cacao fuso.

Namelaka al caffè

Prepara l'infusione con la **Debic Prima Blanca** e i chicchi di caffè in anticipo. Scaldi il latte, aggiungi la gelatina idratata e unirlo al cioccolato bianco fuso e mixare. Concludi con l'infusione di **Debic Prima Blanca** e mixa nuovamente. Lascia cristallizzare in frigorifero.

Ganache montata al gianduia

Sciogli il cioccolato al latte e aggiungere **Debic Cream Plus Mascarpone** poco alla volta fino a creare un'emulsione liscia, unisci la pasta nocciola e lo zucchero e monta.

Caramello mou salato

Porta a 190°C lo zucchero semolato, aggiungi il **Debic Burro Tradizionale** e poco alla volta la **Debic Panna 35% White** e il glucosio tiepidi. Mixa e lascia raffreddare.

ASSEMBLAGGIO

Sul primo stato di pasta sfoglia dresta con una bocchetta liscia la namelaka alternata alla ganache montata al gianduia e inserisci qualche spuntone di caramello, ripeti con il secondo strato. Completa con un disco di sfoglia con diametro inferiore e decora.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia

800 g	farina W170
200 g	farina W360
900 g	Debic Panna 35% White
20g	sale
500g	Debic Burro Croissant

Namelaka al caffè

213g	latte
4g	gelatina
20g	acqua fredda
350g	cioccolato bianco
380g	Debic Prima Blanca
30g	chicchi caffè

Ganache montata al gianduia

1000g	Debic Cream Plus Mascarpone
200 g	cioccolato al latte
100 g	pasta di nocciole
30 g	zucchero semolato

Caramello mou salato

110g	zucchero semolato
180g	Debic Panna 35% White
71g	glucosio
15g	Debic Burro Tradizionale
1g	sale



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



TORTA AL CREAM CHEESE e frutti rossi

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.

Gelatina ai frutti rossi

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 panna **Debic Vegetop** montata e zuccherata e decora a piacere con diverse bocchette.

INGREDIENTI

Pan di spagna

322 g	misto d'uovo
107g	tuorlo d'uovo
4 g	miele d'acacia
250 g	zucchero semolato
197 g	farina W160
107 g	fecola di patate
4 g	scorza di limone
2 g	vaniglia

Crema pasticcera

181g	latte intero
77g	Debic Panna 35% White
77 g	zucchero semolato
103g	tuorlo
10g	amido mais
10g	amido di riso
1g	vaniglia
41g	Debic Burro Tradizionale

Crema diplomatica al cream cheese

200g	crema pasticcera
200g	Debic Cream Cheese
40g	zucchero semolato fine
600g	Debic Panna 35% White

Gelatina ai frutti rossi

245g	polpa lampone
160g	polpa fragole
81g	zucchero semolato
40g	glucosio
12g	gelatine
60g	acqua fredda

Per decorare

Bagna al maraschino
Debic Vegetop



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



TORTA VANIGLIA PISTACCHIO E MANGO

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.

Chantilly alla vaniglia

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. Incorporare al latte e cuocere fino a 82/84° C. aggiungi il **Debic Burro Tradizionale** e mixa, far raffreddare con pellicola a contatto. Monta la **Debic Prima Blanca** e uniscila alla crema pasticcera fredda.

Cremoso al pistacchio

Scalda il latte, versarlo sui tuorli e zucchero premiscelati e portare a 82° . Fuori dal fuoco aggiungi la **Debic Panna 35% White** e la gelatina idratata precedentemente. Versa il tutto sulla pasta di pistacchio. Emulsiona con un mixer ad immersione e riempi gli stampi di diametro inferiore rispetto alla torta. Abbatti e conserva.

Gelatina al mango

Scalda ¾ della polpa con gli zuccheri e il mango fresco, aggiungi la gelatina precedentemente idratata e concludi con la restante polpa. Versa il tutto sul cremoso al pistacchio.

ASSEMBLAGGIO

Dividi il pan di spagna in due parti, bagna il primo strato e aggiungi una parte di chantilly alla vaniglia. Inserisci l'inserto al pistacchio e mango e completa con altra chantilly. Copri con l'ultimo strato di pan di spagna e lascia stabilizzare. Copri la torta con **Debic Prima Blanca** montata e decora a piacere.

INGREDIENTI

Pan di spagna

322 g	misto d'uovo
107g	tuorlo d'uovo
4 g	miele d'acacia
250 g	zucchero semolato
197 g	farina W160
107 g	fecola di patate
4 g	scorza di limone
2 g	vaniglia

Chantilly alla vaniglia

145g	latte intero
62g	Debic Panna 35% White
62 g	zucchero semolato
83g	tuorlo
8g	amido mais
8g	amido di riso
1g	vaniglia
1g	limone
33g	Debic Burro Tradizionale
600g	Debic Prima Blanca

Cremoso al pistacchio

116g	latte
116g	Debic Panna 35% White
40g	zucchero semolato
40g	tuorlo
4g	gelatina
23g	acqua fredda
58g	pasta di pistacchio

Gelatina al mango

100g	polpa mango
48g	polpa passion fruit
30g	zucchero semolato
14g	glucosio.
4g	gelatina
20g	acqua fredda
88g	brunoise di mango fresco

Per decorare

Bagna al maraschino
Debic Prima Blanca



I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta





Debic.it

