

TORTE MODERNE: IDEE E SPUNTI CREATIVI

Ricettario a cura di

Arianna Trentini

Pastry Chef Corman Italia



Successo garantito per l'artigiano

ENROSADÖRA

Dose per 4 bûche da 21x8,5 cm

FINANZIERE AL LAMPONE

- **Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg** g 222
- Zucchero a velo g 222
- Farina di mandorle g 105
- Farina di cocco fine g 162
- Albume g 450
- Lampone purea g 180
- Lampone in polvere g 30
- Limone purea g 36
- Sale g 3

Portare il burro liquido a 45 °C e unire ai resti ingredienti. Colare all'interno di una quadra 30x40 cm e cuocere a 170 °C per circa 15 minuti.

CROCCANTE PAILETTE

- Cioccolato fondente 61% Extra bitter Valrhona g 60
- Olio di vinaccioli g 12
- Burro di cacao g 6
- Paillete feuilletine g 90

Fondere cioccolato e burro di cacao ed unire paillete e olio di vinaccioli. Distribuire sul fondo del finanziere una volta raffreddato.

NAMELAKA STRACCIATELLA AL COCCO

- Latte di cocco g 277
- Sciroppo di glucosio g 14
- Cioccolato bianco g 475
- Massa gelatina g 29
- Purea di cocco g 277
- Vaniglia g 2
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 277
- Scaglie fini di cioccolato/ perline croccanti ricoperte g 142

Portare latte di cocco e glucosio a 50 °C, fondere il cioccolato e fare un'emulsione. Unire la massa gelatina sciolta, aggiungere purea di cocco, vaniglia e panna ed emulsionare nuovamente. Quando il composto raggiungerà i 26 °C unire le scaglie di cioccolato e versare all'interno degli stampi torta. Versare 1050 g per stampo da 30x40 cm. Riporre la namelaka restane a 4 °C e conservare per il decoro.

LAMPONI POCHÉ

- Lamponi interi surgelati g 375
- Sciroppo di glucosio g 75
- Zucchero g 90
- Vaniglia g 1

Scongelare i lamponi e miscelarli insieme a tutti gli altri ingredienti. Una volta miscelati omogeneamente e solubilizzato lo zucchero, mettere in sottovuoto e cuocere a 65 °C per 4 ore. Conservare a 4 °C fino al momento dell'utilizzo.

@cormanitalia



CREMOSO AL CIOCCOLATO, COCCO E MENTA

- Purea di cocco g 563
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 186
- Zucchero g 46
- Glucosio g 46
- Massa gelatina g 40
- Cioccolato fondente al 70% Valrhona g 469
- Essenza menta g 0,16

Scaldare i liquidi a 60 °C unire zuccheri e gelatina, emulsionare sul cioccolato. Colare 1350 g all'interno di una quadra 30x40 cm.

GELÉE LAMPONI E MENTA

- Purea di lampone g 481
- Lamponi surgelati interi g 241
- Pectina NH g 10,8
- Zucchero g 193
- Zucchero invertito g 128
- Essenza di menta g 0,4
- Succo di limone g 26

Portare lamponi e purea a 40 °C, unire la pectina miscelata allo zucchero, quindi unire zucchero invertito e cuocere a 103 °C. Aggiungere il succo di limone e l'essenza di menta. Colare 960 g (peso dopo cottura) per quadra 30x40 cm.

MOUSSE COCCO

- Purea di cocco g 225
- Latte di cocco g 80
- Olio di cocco g 27
- Cioccolato bianco g 333
- Massa gelatina g 57
- **Panna Corman Selection 35% mg semi montata** g 478

Emulsionare la purea di cocco scaldata a 45 °C con l'olio e latte di cocco. Scaldare nuovamente la purea e sciogliere il cioccolato a 45 °C ed emulsionare i due elementi. Unire la massa gelatina precedentemente sciolta. Unire la panna semimonata a 36 °C. Colare 300 g di mousse per stampo bûche.

GLASSA ROSSA

- Nappage neutro g 200
- Latte condensato g 200
- Zucchero g 300
- Acqua g 150
- Sciroppo di glucosio g 300
- Massa gelatina g 140
- Cioccolato bianco g 300
- Colorante E 122+E102 g 2

Portare nappage, latte condensato, zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 103 °C. Unire la gelatina ed emulsionare quindi sul cioccolato e coloranti. Lasciar riposare 12 ore a 4 °C prima dell'utilizzo.

@cormanitalia



MARSHMALLOW PER FINITURA

- Zucchero g 125
- Acqua g 37
- Tremolina (1) g 35
- Tremolina (2) g 50
- Massa gelatina g 27
- Cocco rapé q.b.

Cuocere zucchero, acqua e tremolina(1) a 110 °C. Trasferire in palnetaria con tremolina (2) e unire la gelatina sciolta, far montare fino a raffreddamento. Con bocchetta liscia n. 10, dressare su teglia ricoperta con cocco rapé e rotolare nel cocco i lati scoperti. Asciugare per 12 ore prima dell'utilizzo.

MISE EN PLACE

- Lamponi freschi g 100
- Foglie di menta g 100
- Polvere di lampone disidratato g 10
- Scaglie di lampone disidratato g 10
- Meringhette mini g 20
- Foglie in cioccolato Inspiration lampone Valrhona q.b.
- Namelaka per decoro q.b.
- Scaglie di cocco disidratato q.b.

Posizionare sul fondo dello stampo da 30x40 cm il finanziere al lampone con la parte del croccante verso il basso. Versare sopra in sequenza, intervallando per ogni componente successiva un breve abbattimento in positivo: 350 g di namelaka stracciatella al cocco, 480 g di cremoso al cioccolato, cocco e menta e, infine, 320 g di gelée lamponi e menta. Abbattere in negativo. Tagliare gli inserti, per ciascuna bûche, di dimensione 20x7 cm. Realizzare la copertura versando la mousse al cocco ed inserire l'inserto, al centro, 320 g per bûche. Abbattere a -18 °C. Glassare con la glassa rossa a 40 °C, decorare con i marshmallow, lamponi, foglie di menta e cioccolato e scaglie di cocco.

TRA KYOTO E CIACULLI

Dose per 4 torte da 18 cm di diametro

CAKE AL MATCHA

- Mandorle in polvere g 150
- Uova g 240
- Tuorli g 75
- Zucchero a velo g 150
- Zucchero invertito g 30
- Farina g 60
- Baking g 6
- Te matcha g 15
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 100**

Tostare le mandorle in polvere in forno ventilato a 150 °C per 15 minuti. In planetaria, montare leggermente uova, tuorli, mandorle, zucchero a velo e zucchero invertito. Unire farina, baking e matcha precedentemente setacciati. Unire, infine, il burro fuso. Distribuire 200 g di composto all'interno di anelli diametro 16 cm. Cuocere a 160 °C per 10 minuti con valvola chiusa.

CROCCANTE AL MATCHA

- Cioccolato bianco 30% g 180
- Burro di cacao g 22
- Paillete feuilletine g 30
- Tè matcha g 3

Fondere il cioccolato ed il burro di cacao separatamente. Unire i restanti ingredienti e mescolare.

BAGNA AL MANDARINO

- Succo di mandarino di Ciaculli g 130
- Zucchero g 50

Scaldare metà del succo di mandarino a 40 °C e sciogliere lo zucchero. Unire la restante parte di succo freddo.

CREMOSO AL MANDARINO

- Mandarino di Ciaculli in polpa 100% g 270
- Tuorlo g 100
- Uovo g 123
- Zucchero g 112
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 250**
- Gelatina g 7,8
- Acqua g 40

Cuocere i primi 4 ingredienti a 82 °C. Filtrare e, una volta raggiunti i 60 °C, aggiungere il burro. Emulsionare. Unire la gelatina precedentemente reidratata nella sua acqua. Emulsionare nuovamente.

COMPOSTA DI MANDARINO E CARDAMOMO

- Mandarini g 480
- Zucchero semolato (1) g 200
- Pectina NH g 4
- Zucchero semolato (2) g 40
- Cardamomo in polvere g 4

@cormanitalia



Bucherellare la superficie dei mandarini con una forchetta e sbianchirle, bollendole 5 minuti in acqua salata, quindi 10 minuti in acqua non salata. Rimuovere le estremità e la parte centrale e mixarle nel cutter con lo zucchero (1) lasciando la composta di consistenza grossolana. Unire il cardamomo e far riposare in frigorifero per 12ore. Portare la composta a 40 °C, unire la pectina e lo zucchero (2) miscelati insieme e portare a bollore per qualche minuto. Rimuovere l'infusione e raffreddare a 4 °C.

CREMA INGLESE

- Latte g 380
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 165
- Vaniglia (semi e bacca) n 1
- Tuorlo g 108
- Zucchero g 55
- Destrosio g 27
- Sale g 1,5
- Amido di riso g 5

Portare a bollore latte e panna con la bacca di vaniglia. Unire separatamente zucchero, destrosio, tuorlo, amido di riso, sale e polpa di vaniglia. Versare i liquidi bollenti sul pastello e portare il tutto a 82 °C. Abbatte a 4 °C e conservare a 4 °C.

BAVARESE PISTACCHIO E MATCHA

- Crema inglese g 620
- Massa Gelatina g 57
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 409
- Pasta pistachio g 114
- Tè matcha g 10

Semi montare la panna e riporla a 4 °C. Scaldare la crema inglese a 20 °C, unire la pasta pistachio, il matcha e la massa gelatina sciolta, e quindi la panna semi montata.

GLASSA AL MATCHA

- Latte condensato g 400
- Nappage neutro g 1250
- Acqua g 300
- Zucchero g 600
- Sciroppo di glucosio g 600
- Massa gelatina g 400
- Cioccolato bianco 30% g 600
- Te matcha g 25

Portare nappage, latte condensato, zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 103 °C. Unire la gelatina ed emulsionare quindi sul cioccolato ed il tè matcha. Lasciar riposare 12 ore a 4 °C prima dell'utilizzo.

MISE EN PLACE

- Decorazioni in cioccolato bianco q.b.
- Zeste di mandarino q.b.

Dividere i cake da 16 cm diametro a metà, su una delle due metà stendere il croccante e bagnarlo al mandarino. Bagnare anche i restanti dischi con la bagna. Distribuire sopra un sottile strato di composta al mandarino e abbattere. Versare all'interno dei dischi con il croccante 210 g di cremoso al mandarino e sovrapporre il secondo disco di cake al matcha, abbattere a -18 °C. Montare il dolce al contrario, all'interno di stampi diametro 18 cm procedendo come segue: 250 g di bavarese, inserto di cremoso al mandarino con la parte del croccante rivolta verso l'alto. Abbatte, quindi glassare con la glassa al matcha e decorare con marroni, zest di mandarino e decorazioni in cioccolato.

@cormanitalia



COFFEE BREAK

Dose per 4 torte da 18 cm di diametro

FROLLA AL CAFFÈ

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi** g 300
- Zucchero a velo g 148
- Sale g 1
- Uovo pastorizzato misto g 84
- Farina 180 W g 528
- Farina di mandorle pelate g 53
- Cocco rapé g 65
- Caffè in polvere g 21

In planetaria con la foglia impastare burro, zucchero a velo e sale. Aggiungere a filo le uova, una volta ben amalgamato aggiungere in planetaria tutte le polveri, precedentemente setacciate insieme (farina, caffè in polvere, farina di mandorla e cocco). Stendere la frolla a 2 mm di spessore e foderare degli stampi microforati da tartelletta. Cuocere in forno ventilato a 158 °C per circa 12 minuti.

FINANZIERE AL COCCO

- Albume g 100
- Zucchero a velo g 100
- Mandorle in polvere g 42
- Cocco rapé g 42
- Caffè in polvere g 13
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi** g 112

Montare leggermente l'albume con lo zucchero a velo. Unire tutte le polveri setacciate e il burro fuso. Versare il composto all'interno di stampi di 14 cm di diametro. Cuocere in forno a 180 °C per circa 8 minuti.

CREMOSO CARMELLO E FRUTTA ESOTICA

- Zucchero g 273
- Sciroppo di glucosio 44DE g 90
- **Corman Sculpture** g 488
- Purea di banana g 240
- Purea di passion fruit g 45
- Massa gelatina g 60

Caramellare sciroppo di glucosio e zucchero a 160 °C. Decuocere con Sculpture bollente. A 50 °C unire le puree e la massa gelatina ed emulsionare fino ad ottenere un composto lucido ed omogeneo. Lasciar riposare a 4 °C per almeno 6 ore.

MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ

- Latte g 50
- Caffè espresso g 140
- Cioccolato al latte 40% g 283
- Massa Gelatina g 24
- **Corman Sculpture** g 360

Emulsionare latte e caffè, a 45 °C, sul cioccolato fuso. Unire la massa gelatina e a 35 °C ed unire Sculpture semi montata. Colare all'interno di stampi top diametro 14 cm rotondi.

@cormanitalia



GLASSA AL CARMELLO

- **Panna Corman Selection 35% mg** g 300
- Zucchero g 150
- Isomalto g 112
- Sciroppo glucosio 60 DE g 202
- Massa gelatina g 90
- Cioccolato latte g 75
- Vaniglia g 1

Caramellare zucchero e isomalto a 175 °C. Decuocere con panna e glucosio bollenti e riportare a bollore ed emulsionare su gelatina, cioccolato e vaniglia. Temperatura glassaggio: 35 °C.

GELATINA MORBIDA ESOTICA

- Polpa di mango g 210
- Polpa di passion fruit g 100
- Pectina gialla g 3
- Zucchero g 12
- Massa gelatina g 12

Scaldare le polpe a 40 °C unire la pectina miscelata allo zucchero e portare il composto a bollore. Unire la gelatina precedentemente reidratata. Raffreddare a 4 °C. Stendere 200 g di composto su silpat e lasciar asciugare a 35 °C per 8 ore prima dell'utilizzo.

MISE EN PLACE

Impermeabilizzare il fondo della frolla con del burro di cacao. Montare la torta come segue:

- Base di frolla al caffè
- Cremoso al caramello esotico
- Disco di finanziere
- Cremoso al caramello esotico

Glassare il top di mousse con la glassa arancione e porla sulla base di frolla. Decorare con la gelatina morbida esotica.

JASMINE

Ricetta per 4 torte stampo 18 cm diametro

CAKE ALLA MANDORLA

- Tuorli g 40
- Zucchero (1) g 28
- Albume g 50
- Zucchero (2) g 16
- Farina debole g 24
- Farina di mandorle g 27
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 11
- **Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg** g 7

Montare separatamente i tuorli con la prima parte di zucchero (1) e l'albume con la seconda zucchero (2). Aggiungere le farine setacciate e, infine, unire il burro fuso ed il burro liquido. Versare 75 g di composto per ogni anello da cottura diametro 14 cm e cuocere in forno ventilato a 195 °C per 8 minuti.

BAGNA JASMINE

- Acqua g 100
- Zucchero g 50
- Tè Jasmine g 10

Fare uno sciroppo di acqua e zucchero. Unire il tè e lasciarlo in infusione per 5 minuti.

CROCCANTE

- Cioccolato Ivoire - Valrhona g 96
- Olio di vinaccioli g 26
- Paillete feuilletine g 136

Fondere il cioccolato ed unire paillete e olio di vinaccioli.

CREMA AL LIMONE ALLEGGERITA

- Succo di limone g 66
- Succo di yuzu g 60
- Scorza di limone g 5
- Uova misto pastorizzato g 236
- Zucchero g 236
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 368
- Massa gelatina g 20
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 130

Unire succo di limone e succo di yuzu. Unire uova, scorza e zucchero. Portare a 82 °C. Raffreddare a 60 °C ed unire il burro emulsionando bene con un minipimer. Unire la gelatina e quando il composto sarà a 30 °C unire la panna semi montata.

GELATINA ALLA FRAGOLA

- Polpa di fragola g 270
- Zucchero g 26
- Massa gelatina g 31

@cormanitalia



Scaldare una parte di polpa a 40 °C ed unire lo zucchero e la gelatina precedentemente reidratata nell'acqua. Unire alla restante polpa. Conservare a 4 °C.

BIANCOMANGIARE

- Latte g 272
- **Panna Corman Selection 35% mg (1)** g 182
- Tè Jasmine g 8
- Pasta di mandorle 70% g 310
- Massa Gelatina g 41
- **Panna Corman Selection 35% mg (2)** g 188

Portare a bollire latte e panna (1) con il tè Jasmine, lasciare in infusione per 8 minuti quindi rimuovere il tè, ripesare i liquidi ed aggiungere il latte freddo per arrivare al peso originale. Unire la pasta di mandorle e mixare bene. Filtrare ed unire la massa gelatina. A 25 °C, unire la panna (2) semi montata e stabilizzata a 4 °C.

GLASSA GIALLA

- Nappage neutro g 1250
- Latte condensato g 400
- Acqua g 300
- Zucchero g 600
- Sciroppo di glucosio g 600
- Massa gelatina g 400
- Cioccolato bianco 30% g 600
- Colorante giallo idrosolubile g 1
- Colorante bianco idrosolubile g 1

Portare nappage, latte condensato, zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 103 °C. Unire la gelatina ed emulsionare quindi sul cioccolato ed i coloranti. Lasciar riposare 12 ore a 4 °C prima dell'utilizzo.

MISE EN PLACE

- Fiori eduli q.b.
- Fragole q.b.
- Zest di limone q.b.
- Cioccolato bianco q.b.

Composizione dell'interno: bagnare il cake alla mandorla con la bagna Jasmine. Versare 140 g di crema al limone alleggerita all'interno di un anello in acciaio da 16 cm di diametro. Raffreddare e versare 70 g di gelatina. Raffreddare la gelatina e fare dunque un secondo strato di crema al limone di 140 g. Abbattere a -18 °C.

Esterno e finitura: all'interno di un anello da 18 cm di diametro, colare 250 g di biancomangiare. Disporre al centro l'interno precedentemente abbattuto e abbattere nuovamente. Glassare le torte con la glassa gialla e decorare con fiori eduli, cioccolato bianco, zeste di limone, fragoline di bosco, dischetti di cioccolato bianco e gelatina di fragola.

FROLLINO ZERO SPRECHI

FROLLINO ZERO SPRECHI

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 275
- Zucchero a velo g 50
- Scorza d'arancia grattugiata g 10
- Polpa di vaniglia g 2
- Estratto di malto diastatico 6000 UP125 g 5
- Pasta d'arancia candita g 125
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 100
- Polvere di Colombra tostata g 250
- Farina debole g 325
- Baking g 2
- Bicarbonato di sodio g 3

Tagliare a fette la colombra, tostarla in forno per circa 30 minuti a 140 °C, comunque fino ad ottenere un bel colore dorato. Lasciare raffreddare, quindi passare in raffinatrice o polverizzare con robot da banco. Impastare burro, zucchero a velo, scorza d'arancia, vaniglia, estratto di malto e pasta d'arancia. Aggiungere la panna. Setacciare farina, polvere di colombra con baking e bicarbonato, quindi impastare. Fare dei rotolini di 280 g di peso e circa 40 cm di lunghezza. Lucidare con albume e passare nello zucchero di canna. Tagliare a 2 cm d'altezza e cuocere a 160 °C, valvola aperta, per 18 minuti circa.

@cormanitalia



CROSTATA ZERO SPRECHI

Per 4 crostate diametro 17 cm

FOLLA MONTATA ZERO SPRECHI:

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 203
- Zest di arancia g 10
- Zest di limone g 10
- Cannella in polvere g 2
- Chiordi di garofano in polvere g 0,5
- Zenzero in polvere g 3
- Vaniglia g 2
- Zucchero a velo g 140
- Tuorlo g 35
- Uova g 110
- Sale g 2
- Baking g 9
- Nocciole in polvere g 70
- Farina frolla g 140
- Panettone tostato in polvere g 280

Montare il burro con zucchero ed aromi. Unire il tuorlo e le uova a filo, quindi unire a mano le polveri setacciate.

INSERTO ALL'ARANCIA

- Zucchero g 375
- Arance g 750
- Pectina x58 g 12
- Alginato g 6
- Zenzero grattugiato g 45

Sbianchire le arance, dopo averne bucherellato la superficie con una forchetta, per 5 minuti in acqua bollente salata e, quindi, per 5 minuti in acqua bollente dolce. Rimuovere le estremità delle arance e mixarle a cutter grossolanamente. Unire lo zenzero e metà dello zucchero. Unire a parte zucchero restante, alginato e pectina. Cuocere fino a bollire e far bollire 1 minuto. Dressare 150 g all'interno di anelli da 15 cm di diametro ed abbattere.

FIorentINO DA DECORO

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 100
- Zucchero g 120
- Miele g 40
- **Panna Corman Selection 35% mg** g 40
- Mandorle a lamelle g 200
- Arancia candita g 60

Cuocere a bollire burro, zucchero, miele e panna. Portare ad ebollizione lentamente. Aggiungere le lamelle di mandorle e l'arancia candita. Versare 50 g di composto all'interno di stampi in silicone tondi diametro 12 cm. Cuocere in forno a 175°C fino a doratura per circa 15 minuti. Raffreddare i fiorentini. Dopo averli sformati dallo stampo.

MISE EN PLACE

Distribuire uno strato di frolla montata sul fondo di anelli da 17 cm di diametro. Disporre al centro l'inserto all'arancia. Fare un'altro strato di frolla e cuocere in forno a 160 °C per circa 25 minuti. Decorare la superficie con zucchero a velo e fiorentino al centro.

@cormanitalia



LA TUA OPINIONE PER NOI È IMPORTANTE!

**Inquadra il qrcode e
compila questo breve questionario
per darci il tuo feedback su questa Demo:**




CORMAN
SINCE 1935

Club

**ENTRA NEL CORMAN CLUB:
il canale broadcast pensato
per pasticceri e panificatori.**

Approfondimenti, consigli pratici,
ricette esclusive e aggiornamenti Corman!

**UNISCITI ORA SU
@cormanitalia**





Scopri la nostra gamma

Taggaci nelle tue story e segui @cormanitalia



- www.corman-pro.it