

I grandi classici della tradizione italiana reinterpretati



By Luca MonTERSINO

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 del Maestro Luca MonTERSINO.

Debic. Per le mani dei professionisti.

La mia nuova sacher

PREPARAZIONE

Per la gelè di albicocche:

disperdere a freddo l'agar in metà polpa di albicocche. Portare a bollore, unire lo zucchero semolato, il destrosio e il resto della polpa di albicocche; mescolare bene in modo che si sciolgano gli zuccheri, quindi unire l'acido citrico. Colare in anelli da 14 ed abbattere in negativo.

Per il composto sacher:

mettere in una caraffa il marzapane, lo zucchero semolato, il tuorlo d'uovo, le uova intere e mixare molto bene con un mixer ad immersione. A parte montare l'albume d'uovo con la dose più grande di zucchero semolato. Setacciare la farina con il cacao. Fondere la massa di cacao a microonde ed unirvi l'olio di semi. A questo punto miscelare dal basso verso l'alto la montata di albumi con l'emulsione al marzapane. Unire a pioggia le polveri e completare con la massa unita in precedenza all'olio. Colare 180 grammi di composto ciascun anello da 14, cospargere di albicocche sciropate ed infornare a 180° per circa 20 minuti

Per la bavarese al cioccolato e mandorle:

con latte di mandorle, tuorli e zucchero fare una crema inglese a 85°, unire il cioccolato fondente e la gelatina ed emulsionare bene unendo infine la pasta di mandorle liquida. Raffreddare a 4° quindi unire la **Debic Panna 35% Senza Lattosio** liquida e montare fino a consistenza mousse.

Per il montaggio della torta:

al fondo di anelli da 18 cm inserire il biscotto sacher, uno strato di bavarese di 1 cm, la gelè di albicocche, ancora bavarese fino a bordo stampo. Lasciare bene la superficie, quindi con un sac a poche munito di bocchetta numero 8 formare una spirale con la mousse. Abbattere in negativo, smodellare dallo stampo, quindi spruzzare con il burro di cacao spray e negli spazi della spirale colare la glassa lucida. Decorare il bordo con una fascia di cioccolato bianco vegano colorato di burro di cacao giallo e il centro della torta con dei dadi di albicocca candita e delle mandorle con la buccia.

**I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta**



INGREDIENTI

Per la gelè di albicocche

Albicocche in purea	700 g
Zucchero semolato	260 g
Agar agar	10 g
Destrosio	55 g
Acido citrico in polvere	3 g

Per il composto sacher

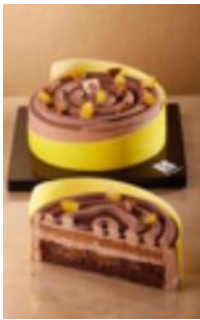
Marzapane al 35% di mandorle	335 g
Zucchero semolato	70 g
Uovo tuorlo	160 g
Uova intere	115 g
Uovo albume	200 g
Zucchero semolato	100 g
Farina 360W	80 g
Cacao amaro in polvere	40 g
Massa di cacao	75 g
Olio di semi	70 g

Per la bavarese al cioccolato e mandorle

Latte di mandorla	360 g
Uovo tuorlo	160 g
Zucchero semolato	120 g
Cioccolato fondente al 70% di cacao	290 g
Pasta pura di mandorle tostate	220 g
Gelatina in polvere	15 g
Debic Panna 35% Senza Lattosio	1000 g

Per la finitura

Albicocche candite	400 g
Cioccolato bianco vegano	400 g
Burro di cacao giallo	20 g
Burro di cacao spray color cacao	20 g
Glassa lucida senza latticini	300 g
Mandorle intere con la buccia	100 g



Saint'honorè alla milanese

PREPARAZIONE

Per il Pan di Spagna

Montare in planetaria uova, tuorli e zucchero semolato fino a ottenere una massa molto sostenuta, chiara e stabile (montata ben aerata). A parte setacciare farina e fecola di patate; incorporarle alla montata a mano, con spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto, evitando di smontare il composto. Completare con il **burro fuso** (non caldo), versandolo a filo e amalgamandolo con la stessa delicatezza. Versare in tortiera da 18–20 cm imburrata e infarinata (o con anello su tappetino), riempiendo lo stampo fino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Cuocere in forno statico a 180°C per 20–25 minuti (verificando la cottura con stecchino). A fine cottura smodellare, far raffreddare completamente su griglia e tenere da parte (meglio se riposa qualche ora prima del taglio).

Per la pasta choux (bigné)

Portare a bollore acqua, latte e **burro**. Quando il liquido è in piena ebollizione, versare in un solo colpo la farina. Mescolare energicamente fino a ottenere un composto omogeneo e farlo asciugare bene sul fuoco, finché si forma una pellicola sul fondo e il pastello si stacca dalle pareti. Trasferire il pastello in planetaria con foglia e far intiepidire leggermente. Aggiungere le uova poco alla volta, aspettando che ogni aggiunta venga completamente assorbita prima di inserire la successiva, fino a ottenere una pasta liscia, lucida e con consistenza adatta al dressaggio. Dressare i bigné su tappetino microforato in silicone (o teglia microforata), mantenendo dimensioni regolari. Cuocere in forno a 190°C per 35–40 minuti, fino a completa asciugatura e colorazione uniforme (non aprire il forno durante la prima parte della cottura). Far raffreddare completamente.

Per la Chantilly al Mascarpone

Scaldare a microonde tuorli e zucchero fondente fino a circa 60°C. Unire la gelatina in polvere precedentemente idratata e sciolta, quindi montare in planetaria fino a ottenere una massa chiara, stabile e raffreddata. Quando il composto è freddo, aggiungere **Debic Cream Plus Mascarpone** e continuare a montare fino a ottenere una crema compatta e stabile da sac à poche. Tenere in frigorifero.

Per la crema pasticcera al cioccolato

Scaldare latte e **panna** fino a sfiorare il bollore. A parte preparare la pastella miscelando tuorli, zucchero, amido di mais e cacao fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Versare una parte dei liquidi caldi sulla pastella, stemperare, quindi riportare tutto nel recipiente e cuocere fino a densità (mantenendo la crema liscia e ben cotta). Fuori dal calore, aggiungere cioccolato fondente e **burro**; emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una crema lucida e omogenea. Coprire a contatto e far raffreddare in frigorifero.

INGREDIENTI

Per il pan di spagna ideale

Uova intere	400 g
Uova tuorlo	100 g
Zucchero vanigliato medio	340 g
Farina 180W	240 g
Fecola di patate	115 g
Debic Burro Tradizionale	70 g

Per la pasta choux

Debic Burro Tradizionale	120 g
Acqua	160 g
Latte intero	70 g
Farina bigné	115 g
Uova intere	285 g

Per la chantilly al mascarpone

Debic Cream Plus Mascarpone	1500 g
Zucchero fondente in polvere	300 g
Uova tuorlo	150 g
Gelatina in polvere	10 g

Per la crema al cioccolato

Latte intero	1000 g
Debic Prima Blanca	115 g
Uovo tuorlo	280 g
Amido di mais	48 g
Cacao amaro in polvere 22/24	70 g
Cioccolato fondente al 70% di cacao	200 g
Debic Burro Tradizionale	115 g
Zucchero vagliato medio	230 g

Per la bagna al rum

Rum jamaïque 70°	100 g
Acqua	450 g
Zucchero liquido	450 g

Per la finitura

Debic Prima Blanca	1000 g
Zucchero semolato	200 g
Granella di pasta sfoglia	500 g

Per il caramello

Zucchero semolato	250 g
Acqua	100 g



Saint'honorè alla milanese

PREPARAZIONE

Per la bagna al rum:

Miscelare tutti gli ingredienti a freddo fino a completa dissoluzione. Conservare in frigorifero.

Per la panna di finitura

Montare la panna fresca **38% (Debic Prima Blanca)** con zucchero semolato fino a ottenere una consistenza stabile da decorazione. Tenere in frigorifero.

Per i bignè caramellati (mezzosfere)

Cuocere tutti gli ingredienti del caramello fino a ottenere un colore ambrato. Versare il caramello negli stampi in silicone a mezzosfera (aiutandosi con un colino a pistone o versando con controllo), quindi adagiare immediatamente i bignè capovolti (con la arte liscia verso l'esterno), premendo leggermente per far aderire. Lasciar cristallizzare e raffreddare completamente, quindi sformare. Farcire i bignè con la chantilly al mascarpone e tenere da parte.

Montaggio e decorazione

Tagliare il Pan di Spagna in tre dischi regolari. Posizionare il primo disco come base e inumidirlo uniformemente con la bagna al rum.

Primo strato: stendere la crema pasticcera al cioccolato in modo uniforme. Adagiare il secondo disco, bagnarlo e distribuire sopra la chantilly al mascarpone. Chiudere con il terzo disco, bagnare anche questo e procedere con la stuccatura completa della torta utilizzando la panna montata zuccherata (copertura e lisciatura).Rifinire i bordi ingranando con granella di pasta sfoglia. Con sac à poche, realizzare ciuffi di panna lungo tutto il perimetro superiore e adagiare sopra ciascun ciuffo i bignè caramellati farciti. Completare la parte centrale alternando spuntoni di chantilly al mascarpone e spuntoni di crema pasticcera al cioccolato, creando un effetto ricco e ordinato.

I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



Torta zuppa inglese new style

PREPARAZIONE

Per la crema al mascarpone

Montare a freddo lo zucchero fondente con il tuorlo pastorizzato, unire la gelatina idratata e fusa a microonde, molto calda, quindi montare ancora. Unire infine il **Debic Cream Plus Mascarpone** e continuare a montare fino a consistenza stabile.

Per la crema pasticciera al cioccolato

Portate a bollore il latte senza lattosio con la **Debic Panna 35% Senza Lattosio**. Nel frattempo miscelare con la frusta i tuorli con lo zucchero e l'amido. Unire il cacao e versare sopra la miscela di latte e **Debic Panna 35% Senza Lattosio** ormai calda. Riportare il tutto sul fuoco e cuocere fino ad addensamento. Una volta cotta togliere dal fuoco e unire il **burro senza lattosio** e il cioccolato fondente. Raffreddare immediatamente.

Per la bagna all'alchermes

Miscelare tutto insieme a freddo

Per il montaggio

negli appositi stampi fare uno strato di pan di biscotto classico di riso inzuppato con la bagna all'alchermes, poi uno di crema al mascarpone, un altro di biscotto classico di riso inzuppato, poi uno di crema al cioccolato. Abbattere in negativo, quindi completare con la rimanente crema messa con il la bocchetta saint honoré. Congelare, quindi spruzzare con burro di cacao rosso prima di smodellare dagli stampi. Decorare con granella di meringa

INGREDIENTI

Per la crema mascarpone

Debic Cream Plus Mascarpone	2000 g
Zucchero fondente in polvere	500 g
Uova Tuorlo	250 g
Gelatina in polvere	12 g

Per la crema pasticciera al cioccolato

Latte senza lattosio	750 g
Debic Panna 35% Senza Lattosio	85 g
Uova tuorlo	210 g
Amido di mais	32 g
Cacao amaro in polvere 22/24	42 g
Cioccolato fondente al 56% di cacao	128 g
Burro senza lattosio	85 g
Zucchero vagliato medio	170 g
Cannella in polvere	3 g

Per la bagna all'alchermes

Alchermes a 70°	300 g
Acqua	800 g
Zucchero liquido	800 g
Colorante rosso	1 g

Per la finitura

Cioccolato fondente in gocce	350 g
Biscotto classico di riso	1600 g
Burro di cacao spray color rosso	Q.B.
Meringhe in granella	Q.B.

I prodotti **Debic**
utilizzati in questa ricetta



Biscotto classico di riso

PREPARAZIONE

Montaggio degli albumi:

In planetaria con frusta (o con frullino elettrico), iniziare a montare gli albumi. Aggiungere gradualmente lo zucchero semolato e l'amido di mais (o amido di riso, a seconda della ricetta), continuando a montare fino a ottenere una meringa stabile, soda e lucida. La massa dovrà risultare ferma ma ancora leggermente elastica, senza grumi visibili.

Incorporazione dei tuorli:

In una ciotola a parte, sbattere leggermente i tuorli per omogeneizzarli. Versare i tuorli a filo nella meringa, incorporandoli delicatamente con una spatola o una marisa. Eseguire movimenti ampi e delicati dal basso verso l'alto per non smontare la struttura montata, mantenendo l'aria incorporata nel composto.

Inserimento della farina di riso:

Setacciare la farina di riso finissima, quindi aggiungerla in più riprese all'interno della massa. Incorporare con movimenti leggeri e progressivi, sempre dal basso verso l'alto, per mantenere una struttura soffice e uniforme. Il composto finale dovrà risultare spumoso, stabile e leggero, pronto per essere modellato.

Modellatura del composto:

Trasferire il composto in una sac à poche con bocchetta liscia (o utilizzare una spatola). Modellare direttamente su teglia rivestita con carta da forno, formando dischi, rettangoli o altre forme specifiche, in base all'utilizzo previsto (es. per inserti, basi, o componenti di dolci moderni).

Cottura:

Preriscaldare il forno a 240°C, con valvola chiusa. Cuocere per circa 5 minuti, o fino a leggera doratura superficiale. La cottura dovrà essere rapida e uniforme, mantenendo l'interno soffice e l'esterno appena colorato. Il tempo potrà variare leggermente in base allo spessore del composto e al forno utilizzato: controllare visivamente senza aprire troppo presto lo sportello.

INGREDIENTI

Uova tuorlo	535 g
Farina di riso	535 g
Amido di riso	135 g
Uova albume	800 g
Zucchero vagliato medio	640 g





Debic.it

