



DAVIDE MALIZIA

TORTE MODERNE E MONOPORZIONI.

Ricette d'autore
dal campione del mondo
Davide Malizia.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

INDICE

DAVIDE MALIZIA

p 3

RICETTE

Oro di mela

p 4

Roma

p 8

Venezuela

p 12

Unica

p 16

Operà

p 20

Fragranza

p 24



DAVIDE MALIZIA



Il Maestro Davide Malizia, è una personalità poliedrica, pluripremiato per le sue specialità. È infatti 8 volte Campione del Mondo di Pasticceria e di Gelateria, una da campione e sette come allenatore, nonché vincitore 2020 del prestigioso premio Sucre d'Or, come Miglior Artista al Mondo dello Zuccherero per i prossimi dieci anni. Fondatore dell'Accademia di Pasticceria a Roma, Aromacademy, è sempre attento allo studio e alla ricerca. Sin dalla sua fondazione,

è membro di APEI, l'Associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana.

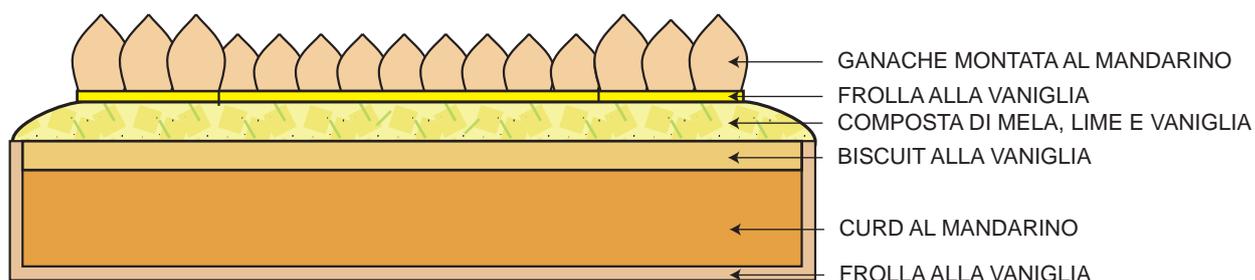
Dal 2024 è Brand Ambassador di IRCA Group e da settembre 2024 è entrato a far parte del Relais Desserts International insieme ad Aromacademy.

ORO DI MELA



COMPOSIZIONE

Ganache montata al mandarino
Composta di mela, lime e vaniglia
Biscuit alla vaniglia
Curd al mandarino
Crostata di frolla alla vaniglia



FROLLA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

Farina debole 150-180W	g 500
Zucchero a velo	g 180
Burro 82% m. g.	g 280
Uova intere pastorizzate	g 60
Baccelli di vaniglia	2 pz

PROCEDIMENTO

Assicurarsi che il burro sia a una temperatura di + 4°C. Setacciare la farina con lo zucchero a velo. All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti piccoli e alla vaniglia. Lasciar mescolare fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido. Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore.

CURD AL MANDARINO

INGREDIENTI

Succo di mandarino	g 100
Zucchero semolato	g 140
Burro 82% m. g.	g 150
Tuorlo d'uovo	g 120
Amido di riso	g 30
Baccello di vaniglia	1 pz
Pasta al mandarino	g 15

SINFONIA CIOCCOLATO

BIANCO

Gelatina in polvere	g 50
Acqua per gelatina	g 6
Zeste di mandarino	g 30
	g 5

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo, riscaldare il succo di mandarino assieme ai semi del baccello di vaniglia e le zeste di mandarino. A parte, miscelare lo zucchero con l'amido e i tuorli d'uovo fino ad ottenere un pastello omogeneo. Versare quindi il pastello all'interno del pentolino con il liquido bollente e cuocere il tutto fino a 82°C mescolando continuamente con una frusta. Togliere dal fuoco rapidamente e trasferire la crema all'interno di una caraffa. A questo punto aggiungere il mandarino in crema, il cioccolato e il burro freddo tagliato a cubetti e la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer e successivamente raffreddare rapidamente in abbattitore.

GANACHE MONTATA AL MANDARINO

INGREDIENTI

Succo di mandarino	g 200
--------------------	-------

SINFONIA CIOCCOLATO

BIANCO	g 300
Gelatina in polvere	g 5
Acqua fredda per la gelatina	g 25
Panna 35% m. g.	g 400
Pasta al mandarino	g 50
Zeste di mandarino	g 5

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo riscaldare il succo di mandarino a circa 70/80°C. Nel frattempo, pesare all'interno in una caraffa capiente, il cioccolato bianco tritato, la gelatina precedentemente reidratata. Le zeste e la crema di mandarino. Versare quindi il liquido bollente all'interno della caraffa ed emulsionare con un mixer. Una volta ottenuta una ganache liscia, aggiungere anche la panna liquida continuando a mixare. Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 h prima di utilizzare.

COMPOSTA DI MELA, LIME E VANIGLIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	g 950
Gelatina in polvere 200 bloom	g 15
Acqua fredda per gelatina	g 75
Zeste di 2 lime	
Baccelli di Vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Aromatizzare il FRUTTIDOR con i semi del baccello di vaniglia e le zeste di lime fresco poi addizionarvi la gelatina fusa precedentemente reidratata. Miscelare bene poi colare all'interno di uno stampo in silicone. Far congelare in abbattitore.

BISCUIT ALLA VANIGLIA

(dose per 1 silpat
60x40cm)

INGREDIENTI

Tuorlo d'uovo	g 100
Zucchero semolato	g 50
Farina 150-180w	g 100
Fecola di patate	g 25
Albumi	g 150
Zucchero semolato	g 75
Baccello di vaniglia	1/2 pz

PROCEDIMENTO

In planetaria con la frusta montare i tuorli con la vaniglia e i 50 g di zucchero; nel frattempo montare anche gli albumi con i 75 g di zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarla alla montata di tuorli. Alleggerire il tutto con gli albumi montati. Stendere su un silpat e cuocere in forno a 160°C a valvola chiusa per circa 10 minuti.

MONTAGGIO

Foderare 6 anelli microforati di diametro 15 cm, precedentemente imburattati, con la frolla alla vaniglia. Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore negativo per 4 minuti.

Cuocere in forno ventilato a 160 C° per 17 minuti con la valvola aperta.

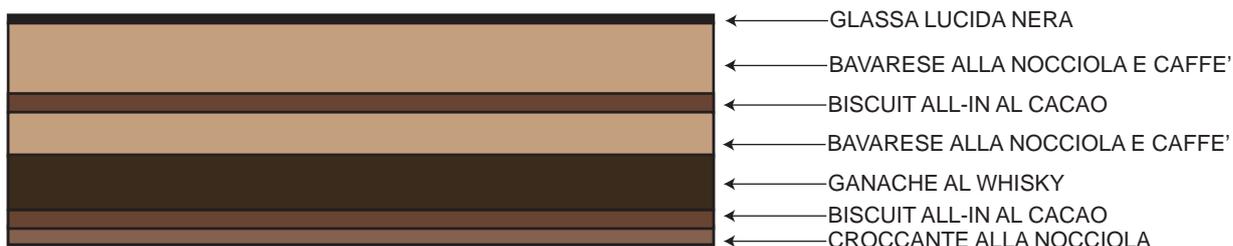
Estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati e lasciar freddare.

Colare quindi il curd al mandarino all'interno dei fondi di frolla cotti alternandolo con un disco di biscuit alla vaniglia. Livellare bene con una spatola poi lasciar congelare. Spatolare sopra alla superficie del curd un sottile strato di pasta al mandarino poi adagiarvi la cupola di composta di mela, lime e vaniglia. Lucidare con glassa BLITZ e decorare con la crema montata al mandarino. Decorare utilizzando le decorazioni DOBLA e gustare a +4°C.



COMPOSIZIONE

Glassa lucida nera
Bavarese alla nocciola
Biscuit al cacao all-in
Bavarese alla nocciola e caffè
Ganache al whisky
Biscuit al cacao all-in
Crocante liquido alla nocciola



CRUMBLE DI BASE

INGREDIENTI

Polvere di mandorla	g 100
Zucchero semolato	g 80
Burro 82% m.g.	g 80
Farina 150-180w	g 80

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia. Passare l'impasto in un setaccio a maglie larghe. Fare stabilizzare il crumble per almeno 20 minuti in abbattitore poi cuocere a 165°C per circa 20 minuti.

CROCCANTE LIQUIDO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

Crumble di base	g 165
DELICRISP (Crepe dentelle)	g 80
PASTA NOCCIOLA	g 100
PRALIN NOISETTE 50%	g 110
Burro di cacao	g 85
SINFONIA LATTE 38%	g 70

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato bianco e il burro di cacao. All'interno del cutter inserire tutti gli ingredienti e lasciar omogenizzare fino al raggiungimento di un risultato liscio ed omogeneo.

BISCUIT AL CACAO ALL-IN

(dose per 2 teglie
60x40cm)

INGREDIENTI

Uova intere	g 430
Zucchero invertito	g 110
Zucchero semolato	g 180
Polvere di mandorle	g 160
Panna 35 % M.G.	g 180
Farina debole w 130-150	g 120
VIGOR BAKING	g 10
Cacao in polvere	g 60
Olio di vinaccioli	g 110
Sale fino	g 4
TOTALE:	1365 g

PROCEDIMENTO

Emulsionare bene tutti gli ingredienti con un mixer all'interno di una caraffa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare 670g di prodotto per teglia sopra un tappetino in silicone. Cuocere a 170°C per 7 minuti a valvola chiusa.

BAVARESE ALLA NOCCIOLA E CAFFÈ

INGREDIENTI

Latte intero	g 330
Zucchero semolato	g 65
Tuorlo d'uovo	g 130
Gelatina in polvere	g 16
Acqua fredda per la gelatina	g 96
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 900
Pasta caffè	g 50
Panna semimontata	g 800

PROCEDIMENTO

Portare a bollire il latte insieme alla pasta caffè all'interno di un pentolino mentre a parte, miscelare lo zucchero semolato con i tuorli. Unire i due composti e cuocere il tutto fino ad 82°C. Togliere dal fuoco immediatamente e trasferire la crema così ottenuta all'interno di una caraffa contenente il cioccolato e la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer poi coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare. Raggiunti i 30/35°C, alleggerire la crema con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

GANACHE AL WHISKY E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Latte intero	g 300
Caffè solubile	g 10
Panna 35%mg	g 100
RENO X FONDATE 56%	g 500
Burro anidro	g 130
Whisky	g 35
Gelatina in polvere	g 8
Acqua fredda per la gelatina	g 40

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo, portare a bollore il latte insieme alla panna e al caffè solubile. Togliere dal fuoco e versare il liquido bollente sopra la copertura tritata e la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare con un mixer senza incorporare bolle d'aria e lasciare raffreddare. Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro anidro a cubetti e il whisky a filo mixando continuamente.

GLASSA LUCIDA NERA

INGREDIENTI

BLITZ	g 200
Cacao in polvere	g 10

PROCEDIMENTO

Riscaldare in microonde BLITZ fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il cacao in polvere. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C.

MONTAGGIO

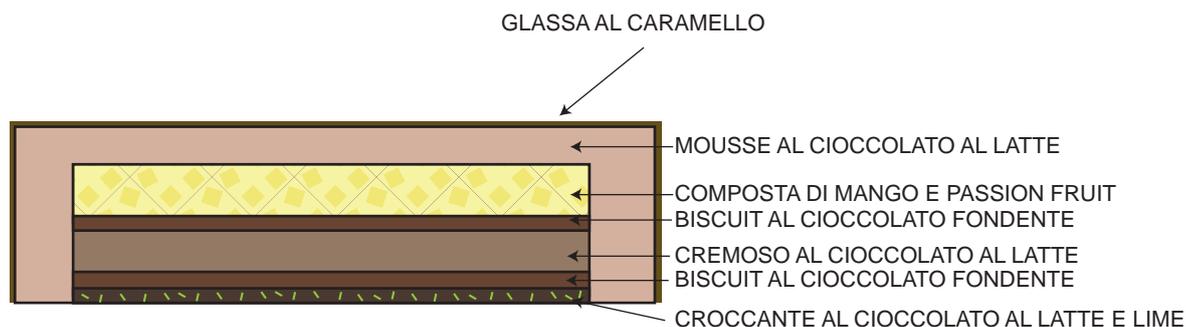
All'interno di un quadro d'acciaio 34x34cm colare tutto il quantitativo del croccante liquido, applicare subito il primo foglio di biscuit all-in e lasciar cristallizzare in frigorifero. Procedere colando tutto il quantitativo della ganache poi lasciar cristallizzare. Colare un primo strato di bavarese, applicare il secondo foglio di biscuit e terminare il montaggio con altra bavarese alla nocciola. Lasciare congelare il tutto in abbattitore. All'occorrenza glassare il dolce nebulizzando la glassa nera con una pistola munita di ugello da 1.5mm ad una distanza di circa 20cm fino a quando non risulterà completamente ricoperto. Tagliare le singole monoporzioni e decorare con decorazioni DOBLA. Degustare a +3°C.

VENEZUELA



COMPOSIZIONE

Glassa al caramello
Mousse al cioccolato al latte
Composta di mango e passion fruit
Biscuit al cioccolato fondente
Cremoso al cioccolato al latte
Biscuit al cioccolato fondente
Croccante al cioccolato al latte e lime



BISCUIT AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

Albumi d'uovo	g 230
Zucchero semolato	g 100
Tuorli d'uovo	g 150
Sale	g 1
Zucchero semolato	g 90

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

	g 150
Olio di semi	g 30
Farina 150/180W	g 50
Fecola di patate	g 30
Cacao in polvere	g 30

PROCEDIMENTO

Fondere nel forno a microonde il cioccolato con l'olio di semi e tenere da parte.

In una bowl di giuste dimensioni frustare i tuorli con lo zucchero semolato (100 g) e il sale. Una volta ben miscelato, scaldare il composto a 35°C e incorporarlo al cioccolato fuso con l'olio, frustando energicamente.

Nel frattempo, setacciare insieme farina, fecola e cacao in polvere.

In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la seconda dose (90 g) di zucchero semolato e riscaldarli nel forno a microonde a 45°C. Una volta caldo, montarlo in una planetaria munita di frusta fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata.

Assicurarsi che la temperatura del composto base al cioccolato non sia inferiore ai 35°C, in caso risultasse più freddo, scaldarlo nel forno a microonde. Una volta ben montata, prelevarne un terzo della meringa di albumi e, mescolando energicamente, unirla al composto a base cioccolato. Quando sarà omogenea, versarla sul resto degli albumi mescolando delicatamente con una marisa, e aggiungendo man mano le polveri setacciate.

Versare il composto in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con il bordo alto 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito. Cuocere a 160°C in forno ventilato per 9-10 minuti con la valvola chiusa.

Una volta cotto, rigirare il biscuit su una teglia foderata con carta da forno. Inserire in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare prima di sformarlo.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE E LIME

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO

LATTE 38%	g 240
DELICRISP (Crepe dentelle)	g 140
Olio di vinaccioli	g 20
Zeste di lime	g 5

PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato al latte nel forno a microonde, e unire l'olio di vinaccioli al composto fuso mescolando con una marisa. Sempre mescolando con delicatezza, incorporare le crepe dentelle e le zeste di lime. Coprire con pellicola alimentare e conservare a temperatura ambiente.

COMPOSTA DI MANGO E PASSION

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Purea passion fruit	g 70
Zucchero semolato	g 10
Gelatina in polvere 200 bloom	g 6
Acqua fredda per gelatina	g 30
Baccelli di Vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con acqua fredda. Fondere la gelatina reidratata fino al raggiungimento di 45° C poi inserirla nel FRUTTIDOR insieme ai semi del baccello di vaniglia. Mescolare bene con una marisa ed utilizzare direttamente.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

Latte intero	g 60
Panna 35% m. g.	g 250
Zucchero invertito	g 12
Sciroppo di glucosio	g 10
Gelatina in polvere	g 5
Acqua fredda per la gelatina	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 150

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa, aggiungere il cioccolato al latte. Nel frattempo, in un pentolino a doppio fondo portare a bollore la panna, il latte, lo zucchero invertito e lo sciroppo di glucosio; giunti a temperatura versare il tutto nella caraffa con il cioccolato e la gelatina ed emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola alimentare a contatto e lasciare raffreddare in abbattitore positivo fino al raggiungimento di +4°C. Se necessario rigenerare il cremoso in planetaria prima di utilizzarlo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

Latte intero	g 210
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 300
Acqua per gelatina	g 50
Panna 35% m. g.	g 420

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa, aggiungere il cioccolato al latte.

In una planetaria munita di frusta semimontare la panna, coprirla con pellicola a contatto e posizionare in frigorifero a +4°C.

In un pentolino a doppio fondo scaldare il latte fino a bollore, una volta giunti a temperatura versarlo nella caraffa con il cioccolato e la gelatina reidratata ed emulsionare bene con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare la ganache fino a 35°C. Una volta temperata, aggiungere le due preparazioni - la panna semimontata e la ganache - aiutandosi con una marisa e una frusta.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

Zucchero semolato	g 750
Sciroppo di glucosio 60DE	g 600
Panna 35% m.g.	g 900

SINFONIA CIOCCOLATO

AL LATTE 38%	g 350
Gelatina in polvere	g 45
Acqua fredda per la gelatina	g 225
BLITZ ICE	g 150

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato insieme allo sciroppo di glucosio. Cuocere fino a un color nocciola (175°C circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microonde a 85°. Successivamente versare il composto sul cioccolato tritato, emulsionare il tutto e infine aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e BLITZ ICE. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore e all'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34 - 36°C.

MONTAGGIO

In un anello del diametro di 14 cm, colare 70 g di croccante livellando con una spatola di giuste dimensioni fino ad ottenere una superficie liscia e omogenea.

Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit al cioccolato, esercitare pressione con un pressa biscuit. Successivamente colare 100 g di cremoso al cioccolato al latte, adagiare un altro foglio di biscuit ed esercitare nuovamente pressione e congelare.

Colare 145g di composta al mango e passion fruit, e posizionare nuovamente in abbattitore.

Rimuovere l'inserito dall'anello e conservare in congelatore coperto da pellicola.

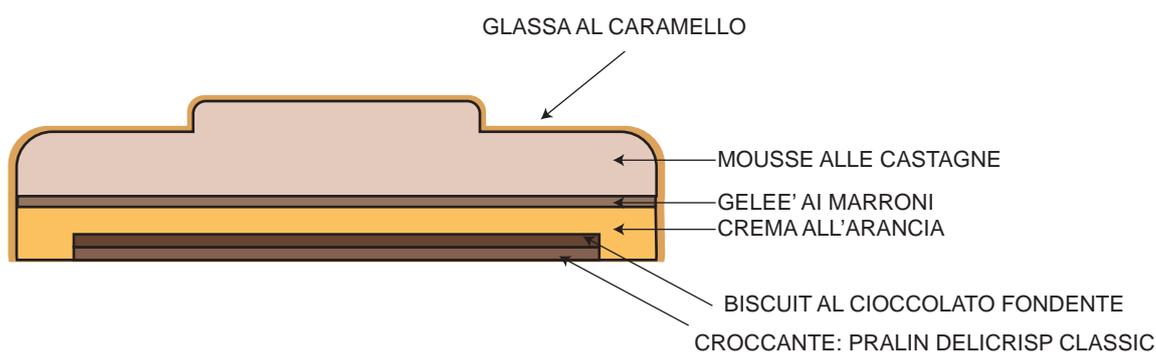
All'interno di un anello di 16 cm di diametro pesare al suo interno 220g di mousse al cioccolato al latte, inserire l'inserito al contrario (il croccante dovrà trovarsi nello strato superiore del dolce) esercitando pressione con le mani. Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore a temperatura negativa. Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare con decorazioni DOBLA. Degustare a +4°C.

UNICA



COMPOSIZIONE

Glassa al caramello gialla
Mousse alle castagne
Gelatina di marroni
Crema all'arancia
Biscuit al cioccolato fondente
Croccante: **PRALIN DELICRISP CLASSIC**



BISCUIT AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

Albumi d'uovo	g 230
Zucchero semolato	g 100
Tuorli d'uovo	g 150
Sale	g 1
Zucchero semolato	g 90

SINFONIA CIOCCOLATO

FONDENTE 68%	g 150
Olio di semi	g 30
Farina 150/180W	g 50
Fecola di patate	g 30
Cacao in polvere	g 30

PROCEDIMENTO

Fondere nel forno a microonde il cioccolato con l'olio di semi e tenere da parte.

In una bowl di giuste dimensioni frustare i tuorli con lo zucchero semolato (100 g) e il sale. Una volta ben miscelato, scaldare il composto a 35°C e incorporarlo al cioccolato fuso con l'olio, frustando energicamente.

Nel frattempo, setacciare insieme farina, fecola e cacao in polvere.

In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la seconda dose (90 g) di zucchero semolato e riscaldarli nel forno a microonde a 45°C. Una volta caldo, montarlo in una planetaria munita di frusta fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata. Assicurarsi che la temperatura del composto base al cioccolato non sia inferiore ai 35°C, in caso risultasse più freddo, scaldarlo nel forno a microonde. Una volta ben montata, prelevarne un terzo della meringa di albumi e, mescolando energicamente, unirla al composto a base cioccolato. Quando sarà omogenea, versarla sul resto degli albumi mescolando delicatamente con una marisa e aggiungendo man mano le polveri setacciate.

Versare il composto in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con il bordo alto 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito. Cuocere a 160°C in forno ventilato per 9-10 minuti con la valvola chiusa. Una volta cotto, rigirare il biscuit su una teglia foderata con carta da forno. Inserire in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare prima di sformarlo.

MOUSSE ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

Purea marroni	g 210
RENO LACTEE CARAMEL	g 180
Burro di cacao	g 40
Gelatina in polvere	g 10
Acqua per gelatina	g 50
Panna 35% m.g.	g 420

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo riscaldare la purea di marroni a 80°C poi versarla in una caraffa contenente il cioccolato, il burro di cacao e la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer poi lasciar raffreddare coperta con pellicola a contatto. Lasciar raffreddare e raggiunti i 35°C, alleggerire con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

CREMA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

Succo d'arancia fresco	g 500
Tuorlo d'uovo	g 125
Zucchero semolato	g 150
Amido di riso	g 60
Zeste d'arancio	g 10
Gelatina in polvere	g 12
Acqua fredda per la gelatina	g 60
Pasta arancio	g 10

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo riscaldare a 85°C il succo di arancia. Unire i tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero e l'amido di riso e cuocere fino a 82°C. Togliere dal fuoco e versare il composto sulla gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer e lasciare raffreddare in abbattitore. Quando il composto avrà raggiunto i 40°C, aromatizzare con le zeste d'arancio fresco e la pasta arancio.

GELEÈ AI MARRONI

INGREDIENTI

Crema di marroni	g 500
Gelatina in polvere	g 9
Acqua fredda per la gelatina	g 45

PROCEDIMENTO

Riscaldare la crema di marroni a 45°C in microonde e versarla sulla gelatina fusa precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

Zucchero semolato	g 750
Sciroppo di glucosio 60DE	g 600
Panna 35% m.g.	g 900

SINFONIA CIOCCOLATO

AL LATTE 38% g 350

Gelatina in polvere g 45

Acqua fredda per la gelatina g 225

BLITZ ICE g 150

Colorante idrosolubile giallo g 1

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato insieme allo sciroppo di glucosio. Cuocere fino a un color nocciola (175°C circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microonde a 85°C. Successivamente versare il composto sul cioccolato tritato, emulsionare il tutto e infine aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e blitz ice. Mixare aggiungendo anche il colorante in polvere. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore e all'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34- 36°C.

MONTAGGIO E FINITURA

All'interno dello stampo "Game" colare 230g di mousse alle castagne e lasciar cristallizzare in abbattitore.

Procedere colando 90g gelee ai marroni e successivamente 150g di crema all'arancia.

Terminare il montaggio inserendo un disco da 70g di PRALIN DELICRISP CLASSIC accoppiato con un disco di biscuit al cioccolato fondente.

Lasciar congelare completamente la torta, glassare con la glassa al caramello e decorare a piacere. Degustare a +4°C.

OPERA



COMPOSIZIONE

Glassa operà
Crema al burro
Biscuit al caffè
Ganache al cioccolato
Biscuit al caffè
Crema al burro (750g)
Biscuit al caffè
Croccante alle nocciole (650g)



CRUMBLE DI BASE

INGREDIENTI

Polvere di nocciola	g 100
Zucchero semolato	g 80
Burro 82% m.g.	g 80
Farina 150-180w	g 80

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia. Passare l'impasto in un setaccio a maglie larghe. Fare stabilizzare il crumble per almeno 20 minuti in abbattitore poi cuocere a 165°C per circa 20 m

CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

Crumble di base	g 180
DELICRISP (Crepe dentelle)	g 60
HAZELNUT CRUNCH 50%	g 30
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA	g 110
PRALIN NOISETTE	g 120
Burro di cacao	g 90
SINFONIA CIOCCOLATO	
LATTE 38%	g 70

PROCEDIMENTO

Fondere a 45°C il cioccolato insieme al burro di cacao poi versare il tutto sul crumble e le crepe dentelle. Aggiungere il pralinato di nocciole ed emulsionare il tutto al cutter. Successivamente a mano aggiungere il pesto di nocciola e hazelnut crunch.

BISCUIT AL CAFFÈ

(DOSE PER 2 TEGLIE
60X40CM)

INGREDIENTI

Uova intere	g 430
Zucchero invertito	g 110
Zucchero semolato	g 180
Polvere di nocciola	g 160
Panna 35%mg	g 180
Farina 150-180W	g 180
VIGOR BAKING	g 4
Olio di vinaccioli	g 110
Sale	g 2
Caffè solubile	g 20

PROCEDIMENTO

Emulsionare ben tutti gli ingredienti con un mixer all'interno di una caraffa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare 670 g di prodotto per teglia sopra un tappetino in silicone. Cuocere a 170°C per 7 minuti a valvola chiusa.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Panna 35% m. g.	g 380
SINFONIA FONDENTE 76%	g 320
Zucchero invertito	g 40
Burro 82% m. g.	g 50

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo, riscaldare la panna insieme allo zucchero invertito fino a 85°C. Versare il tutto in una caraffa contenente il cioccolato ed emulsionare bene un mixer. Lasciar raffreddare e a 45°C incorporare il burro a cubetti mixando nuovamente.

CREMA AL BURRO

INGREDIENTI

Latte intero	g 170
Tuorlo d'uovo	g 170
Zucchero semolato	g 170
Caffè solubile	g 35
Pasta caffè	g 20
Burro 82% m.g.	g 670
Albume d'uovo	g 120
Zucchero semolato	g 240
Acqua	g 75

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il latte insieme al caffè solubile e alla pasta; a parte realizzare un pastello con i tuorli e lo zucchero (170g). Unire il pastello al liquido bollente e cuocere il tutto fino a 82°C mescolando continuamente. Trasferire la crema in planetaria e far raffreddare utilizzando la foglia. Raggiunti i 28°C, incorporare poco per volta il burro a pomata. Nel frattempo realizzare la meringa italiana versando lo sciroppo di acqua a zucchero (240 g) cotto a 121°C sugli albumi in planetaria. Infine mescolare la meringa al composto di crema inglese e burro.

GLASSA OPERÀ

INGREDIENTI

Panna 35% m.g.	g 500
Sciroppo di glucosio 60de	g 100
SINFONIA FONDENTE 68%	g 400

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo riscaldare la panna insieme allo sciroppo di glucosio poi versare il tutto in una caraffa contenente il cioccolato. Emulsionare bene con un mixer e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore.

MONTAGGIO

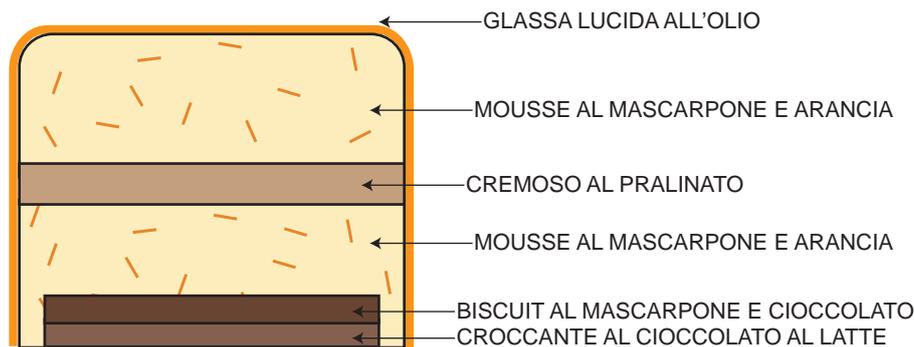
All'interno di un quadro d'acciaio 34x34cm colare tutto il quantitativo del croccante alle nocciole, applicare subito il primo foglio di biscuit all in e lasciar cristallizzare in frigorifero. Procedere colando 750g di crema al burro, livellare bene con una spatola e applicare il secondo foglio di biscuit. Colare tutto il quantitativo della ganache al cioccolato e lasciar cristallizzare leggermente prima di applicare il terzo ed ultimo foglio di biscuit. Terminare il montaggio con la restante crema al burro. Lasciar congelare completamente in congelatore. Colare sulla superficie del dolce 500g glassa operà poi tagliare le singole monoporzioni. Decorare con le decorazioni DOBLA e degustare a +3°C.

FRAGRANZA



COMPOSIZIONE

Glassa lucida arancione
Mousse al mascarpone e arancia
Cremoso al pralinato
Biscuit al mascarpone e cioccolato
Croccante al cioccolato al latte



BISCUIT AL MASCARPONE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Albumi	g 190
Zucchero semolato	g 90
Uova intere	g 190
Zucchero semolato	g 80
SINFONIA FONDENTE 56%	g 100
Mascarpone fresco	g 150
Olio di semi di girasole	g 30
Farina 130-150 W	g 150
Fecola di patate	g 30

PROCEDIMENTO

In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la prima quantità di zucchero semolato (90g), e riscaldarla nel forno a microonde a 45°C. Versare il composto in una planetaria munita di frusta e montare fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata.

Eeguire la stessa operazione con le uova intere e la seconda quantità di zucchero (80 g).

Nel frattempo fondere nel forno a microonde il cioccolato insieme all'olio, addizionarvi il mascarpone e frustare energicamente: è importante che durante la mescola la temperatura del composto non sia inferiore ai 35°C. Tenere da parte.

Setacciare la farina con la fecola di patate. Una volta ben montato, prelevare un terzo del composto a base di uova e mescolarlo energicamente con il burro e l'olio.

Versare la base di uovo sul composto di albumi, inserire anche il composto di mascarpone, olio e cioccolato precedentemente alleggerito dalla montata di uova e olio, e mescolare delicatamente con una marisa. Unire man mano le polveri setacciate.

Colare 650 g del composto in un tappetino delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito e cuocere in forno ventilato a 160°C per 10 minuti con la valvola chiusa. Una volta cotto, capovolgere il biscuit e inserirlo in abbattitore a modalità positiva, attendere il totale raffreddamento prima di sformarlo.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 130
DELICRISP (Crepe dentelle)	g 40
HAZELNUT CRUNCH 50%	g 40
Olio di vinaccioli	g 20

PROCEDIMENTO

Fondere al microonde il cioccolato al latte, e aggiungere l'olio di vinaccioli mescolando con una marisa. Sempre mescolando, incorporare le Crepe dentelle. Infine, inserire HAZELNUT CRUNCH amalgamandolo a mano. Coprire con pellicola alimentare e conservare a temperatura ambiente.

CREMOSO AL PRALINATO

INGREDIENTI

Latte intero	g 250
Panna al 35% di m.g	g 250
PASTA DI NOCCIOLE	g 50
PRALIN NOISETTE	g 250
Tuorli d'uovo	g 150
Gelatina in polvere	
200 Bloom	g 10
Acqua per gelatina	g 50

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda.

In un pentolino portare a bollore il latte intero, la panna, la pasta di nocciole e il pralinato di nocciole. Una volta raggiunta la temperatura, versarne una piccola quantità sui tuorli, frustare energicamente e riportare tutto sul fuoco, cuocere fino a 82°C.

Versare la crema inglese sulla gelatina reidratata ed emulsionare con un frullatore a immersione, coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare in abbattitore a modalità positiva fino a +4°C.

MOUSSE AL MASCARPONE E ARANCIA

INGREDIENTI

Mascarpone fresco	g 350
Tuorli pastorizzati	g 120
Zucchero semolato	g 100
Gelatina in polvere	
200 bloom	g 10
Acqua fredda per gelatina	g 50
Panna al 35% di m.g	g 380
Zeste di arancia	g 20

PROCEDIMENTO

In una bowl di giuste dimensioni mescolare il mascarpone con le zeste di arancia. Coprire con pellicola e conservare in frigorifero a +4°C.

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una planetaria munita di frusta semimontare la panna, coprire con pellicola a contatto e posizionare a +4°C.

In una bowl di giuste dimensioni mescolare i tuorli con lo zucchero semolato, riscaldarli nel fondo a microonde fino al raggiungimento di 45°C dopodiché montarli in una planetaria munita di frusta. Nel frattempo fondere nel forno a microonde la gelatina reidratata a

GLASSA LUCIDA ALL'OLIO

INGREDIENTI

Acqua	g 200
Zucchero semolato	g 800
Sciroppo di glucosio 42de	g 300
Panna 35% m.g.	g 400
Gelatina in polvere	g 40
Acqua fredda per la gelatina	g 200
BLITZ ICE	g 200
Olio di semi	g 120

60°C: arrivata a temperatura versarla a filo nella miscela di tuorli e zucchero, lasciar montare fino a ottenere una consistenza morbida e areata.

Mescolare la base base semi freddo con il mascarpone aromatizzato con le zeste di arancia, frustando energicamente. Aggiungere anche la panna semimontata mescolando accuratamente con una marisa con movimenti dal basso verso l'alto.

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo portare l'acqua insieme allo zucchero e lo sciroppo di glucosio a 110°C; a parte riscaldare la panna in microonde a 85°C. Decuocere quindi lo sciroppo di base poi fuori dal fuoco aggiungere la gelatina neutra e la gelatina in polvere precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer aggiungendo a filo l'olio di semi ed eventuali coloranti idrosolubili in polvere. Filtrare poi lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore e all'occorrenza rigenerare al microonde.

MONTAGGIO

All'interno di uno stampo usa e getta per monoporzioni colare la mousse al mascarpone e arancia alternando ad uno strato di cremoso al pralinato direttamente all'interno dello stampo stesso. Terminare il montaggio con un dischetto di biscuit al cioccolato precedentemente spatolato di croccante al cioccolato al latte. Lasciar congelare completamente in abbattitore. Glassare con glassa lucida all'olio, decorare con decorazioni DOBLA e degustare a +4°C.



IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. +39 0331 284111 - info@irca.eu

ircagroup.com



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980