



Rogelfrut[®]



**MIGNON ALLA FRUTTA
NELL'ALTA PASTICCERIA
IL RICETTARIO**

Rogelfrut ringrazia il Maestro Giuseppe Gagliardi ed il fotografo Nedo Baglioni per aver collaborato con impegno e dedizione alla realizzazione di questo ricettario.

INDICE

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI	3
BIGNÈ CRAQUELIN CON GEL DI LAMPONI E CREMA AL MASCARPONE	4
MINI PAVLOVA CON CREMA AL MASCARPONE	7
SFERA COCCO, CIOCCOLATO E LAMPONE	9
SFERA CON CREMA DI LIMONE PRIMO FIORE, YUZU E FRAGOLA	10
CUBO ALLA RICOTTA E RIBES NERO	13
CUBO AL PISTACCHIO E LAMPONE	14
CUBO ALLO YOGURT E MELOGRANO	17
ÉCLAIR ALL'ALBICOCCA E PASSION FRUIT	18
OCCHIO DI BUE ALL'ALBICOCCA	21
POMPONETTE ALLA PESCA CON CUOR DI MANGO	22
POMPONETTE AL MANDARINO DI CIACULLI, ANANAS E LIME	25
BIGNÈ ROCHER ALLA NOCCIOLA	26
MINI MONTE BIANCO	28



PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI

con succo di passion fruit naturale e puree di: lampone, fragola e ribes rosso

Componenti

Pasta frolla al passion fruit

350	g	Farina "00" per dolci
150	g	Fecola
350	g	Burro
100	g	Polvere di mandorle
200	g	Zucchero a velo
90	g	Succo di passion fruit naturale
2	g	Sale fino

Panna cotta alla vaniglia

1000	g	Panna 35% m.g.
100	g	Zucchero
50	g	Zucchero invertito
20	g	Gelatina animale 180 bloom
100	g	Acqua per idratare la gelatina
1/2	g	Baccello Vaniglia "Bourbon"

Gel ai frutti rossi

200	g	Purea di lampone zucch. 10%
200	g	Purea di fragola zucch. 10%
100	g	Purea di ribes rosso
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Glassa anidra al cioccolato bianco e granella di pistacchi

300	g	Cioccolato al latte
180	g	Burro di cacao
20	g	Olio di semi di girasole
70	g	Granella di pistacchi pralinati

Procedimento

Per la **pasta frolla**, tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbiare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare la polpa di passion fruit dove avremo disciolto il sale.

Cuocere su un tappetino microforato.

Per la **panna cotta**, far bollire 500 grammi di panna, aggiungere gli zuccheri, la gelatina idratata e la vaniglia. Quindi aggiungere la restante panna fredda e miscelare bene.

Riempire gli appositi stampi dopo aver colato 2,5 mm di gel di lampone e averlo abbattuto in positivo.

Fare gelificare in frigorifero a +4°C per 20-30 minuti. Quindi abbattere in negativo e smodellare.

Miscelare le **puree Rogelfrut** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio e mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e scioglierne all'interno la gelatina, precedentemente idratata, quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto per ottenere il **gel ai frutti rossi**.

Per la **glassa anidra**, fondere il burro di cacao, unire il cioccolato e l'olio. Miscelare e aggiungere la granella di pistacchi. Utilizzare la massa a 30°C (non è necessario temperarla) direttamente sul prodotto precedentemente abbattuto in negativo.

Montaggio del dolce

Immergere la panna cotta congelata nella glassa anidra e poggiare su un dischetto di frolla al passion fruit.

Decorare con un mirtillo.

BIGNÈ CRAQUELIN CON GEL DI LAMPONI E CREMA AL MASCARPONE

con purea di lampone

Componenti

Pasta bignè

250	g	Acqua
6	g	Sale fino
200	g	Burro
175	g	Farina di grano "00" - w 280
500	g	Misto d'uovo pastorizzato

Craquelin rossa - frolla croccante

180	g	Zucchero
150	g	Burro pomata
180	g	Farina deb.
0,5	g	Colorante in polvere idrosolubile rosso

Crema al mascarpone

200	g	Panna 35%
300	g	Mascarpone
500	g	Crema Pasticcera

Gel di lamponi

500	g	Purea di lampone zucch. 10%
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Chantilly arricchita

750	g	Panna 35%
250	g	Mascarpone
100	g	Zucchero

Procedimento

Per preparare il **bignè** scaldare acqua, burro e sale fino a raggiungere l'ebollizione. Aggiungete, mescolando con la frusta, la farina; mescolando in continuazione cuocete fino a quando il composto diventa compatto e si stacca dalle pareti della pentola (circa 2-3 minuti). Versare la massa in planetaria e far girare a bassa velocità con lo "scudo" fin quando non avrà raggiunto i 60°C. Aumentare la velocità e aggiungere lentamente l'uovo pastorizzato che dovrà essere a temperatura ambiente. Mescolate fino a ottenere una massa morbida e cremosa. Dressare e collocare sulla superficie il dischetto di craquelin rossa.

Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 20-25 minuti, con valvola leggermente aperta.

Per la **craquelin rossa**, amalgamare a bassa velocità tutti gli ingredienti, assicurandosi di sciogliere prima il colorante in poca acqua calda. Stendere tra due fogli di carta da forno cm 40x60 altezza 2 mm. Conservare in freezer. Coppare nella dimensione voluta e applicare sul bignè prima di cuocere.

Per ottenere la **crema al mascarpone**, montare la panna con il mascarpone ben freddi; aggiungere la crema pasticcera e amalgamare.

Miscelare la **purea di lampone** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio, mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina precedentemente idratata, quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto, fino ad ottenere il **gel di lamponi**.

Mixare la panna, il mascarpone e lo zucchero con il minipimer a immersione e montare in planetaria fino ad ottenere una **chantilly** liscia e spatolabile.

Montaggio del dolce

Farcire il **bignè** con la crema al mascarpone e il **gel di lamponi**. Rifinire con una rosetta di **chantilly** e decorare con un lampone.





MINI PAVLOVA CON CREMA AL MASCARPONE

con purea di lampone, succo di limone Primo Fiore e FRUTTINCRUNCHY lampone

Componenti

Meringhette

- 100 g Albume
- 200 g Zucchero a velo
- 50 g Zucchero

Crema al mascarpone

- 200 g Panna 35% m.g.
- 300 g Mascarpone
- 500 g Crema pasticcera

Confit di lamponi

- 250 g **Purea di lampone zucch. 10%**
- 125 g Zucchero
- 4 g Pectina X58
- 15 g **Succo di limone Primo Fiore**

Procedimento

In planetaria, con la frusta, montare l'albume con lo zucchero a velo. Quando la massa sarà montata e stabile, incorporare lo zucchero semolato. Dressare sugli stampi di silicone a forma di mezza sfera capovolti e creare su carta da forno delle rosette, sulle quali cospargere della granella di **FRUTTINCRUNCHY lampone**.

Infernare a 90°C fino a completa essiccazione delle **meringhette**.

Per ottenere la **crema al mascarpone**, montare la panna con il mascarpone ben freddi. Aggiungere la crema pasticcera e amalgamare.

In un pentolino, scaldare la **purea di lampone** a 50°C, aggiungere lo zucchero e la pectina miscelati assieme. Portare ad ebollizione e aggiungere il **succo di limone Primo Fiore** al **confit di lamponi**.

Montaggio del dolce

Riempire le cavità della meringhetta con il **confit di lamponi**. Abbattere in positivo. Dressare la crema al mascarpone e chiudere con la meringa. Decorare con poca crema al mascarpone e **FRUTTINCRUNCHY lampone**.

passion fruit
SUCCO DI FRUJITA SURG

Rogetru
CANTIERO

Rogetru

John...



SFERA COCCO, CIOCCOLATO E LAMPONE

con latte di cocco, purea di lampone e succo di passion fruit naturale

Componenti

Ganache montata al cocco

450	g	Latte di cocco 17% m.g.
20	g	Sciroppo di glucosio
4	g	Gelatina animale 180 bloom
20	g	Acqua per gelatina
350	g	Cioccolato bianco 35%
300	g	Panna

Gel di lamponi

500	g	Purea di lampone zucch. 10%
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Glassa anidra al latte

300	g	Cioccolato al latte
200	g	Burro di cacao
50	g	Olio di riso

Pasta frolla al passion fruit

350	g	Farina "00" per dolci
150	g	Fecola
350	g	Burro
100	g	Polvere di mandorle
200	g	Zucchero a velo
90	g	Succo di passion fruit naturale
2	g	Sale fino

Procedimento

Riscaldare **250 g di latte di cocco 17% m.g.** con lo sciroppo di glucosio ed aggiungere la gelatina reidratata. Versare sul cioccolato fuso e creare un'emulsione con l'aiuto di un minipimer. Aggiungere in seguito la panna liquida fredda ai restanti **200 g di latte di cocco 17% m.g.** Mixare per 2 minuti al massimo della velocità. Lasciar cristallizzare a + 4°C per una notte e montare in planetaria la **ganache**.

Miscelare la **purea di lampone** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio, mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina nell'acqua; quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto per ottenere il **gel di lamponi**.

Per realizzare la **glassa anidra al latte**: fondere il burro di cacao, unire il cioccolato e l'olio di riso. Utilizzare la massa a 30°C.

Tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa e aggiungere lo zucchero a velo. Incorporare il **succo di passion fruit naturale**, dove avremo, in precedenza, disciolto il sale. Stendere la **pasta frolla** su un tappetino microforato e cuocere come di consueto.

Montaggio del dolce

In uno stampo a sfera in silicone colare 4 mm di **gel di lamponi**. Far stabilizzare a + 4°C. Nel frattempo montare la **ganache al cocco** e riempire pienamente lo stampo a sfera. Abbattere in negativo. Smodellare e glassare completamente la sfera, posizionandola sopra un dischetto di frolla. Decorare con una meringhetta rossa cristallizzata e con lo zucchero.

SFERA CON CREMA DI LIMONE PRIMO FIORE, YUZU E FRAGOLA

con succhi di: limone Primo Fiore, yuzu, passion fruit naturale e purea di fragola

Componenti

Curd al limone e yuzu

- 150 g Tuorli
- 200 g Zucchero
- 300 g Succo di limone Primo Fiore**
- 100 g Succo di yuzu**
- 5 g Gelatina animale 180 bloom
- 25 g Acqua per la gelatina
- 300 g Burro
- 400 g Cioccolato bianco
- 1 n Limone grattugiato

Gel di fragole e yuzu

- 500 g Purea di fragola zucch. 10%**
- 50 g Succo di yuzu**
- 80 g Zucchero invertito
- 50 g Destrosio
- 15 g Amido modificato
- 12 g Gelatina animale 180 bloom
- 70 g Acqua per la gelatina

Glassa anidra al cioccolato avorio

- 300 g Cioccolato avorio
- 250 g Burro di cacao

Pasta frolla al passion fruit

- 350 g Farina "00" per dolci
- 150 g Fecola
- 350 g Burro
- 100 g Polvere di mandorle
- 200 g Zucchero a velo
- 90 g Succo di passion fruit naturale**
- 2 g Sale fino

Procedimento

Per preparare la **curd al limone e yuzu**, cuocere a 80° i tuorli, lo zucchero, i due **succhi di limone Primo Fiore e passion fruit** e la scorza di limone grattugiata.

Aggiungere la gelatina idratata, il cioccolato ed il burro, mescolando fino al completo scioglimento.

Emulsionare per 2 minuti e stabilizzare a +4°C.

Miscelare la **purea di fragola e il succo di yuzu** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio e mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere all'interno la gelatina (precedentemente idratata) quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto, per ottenere il **gel di fragole e yuzu**.

Per la **glassa**: fondere il burro di cacao, unire il cioccolato. Utilizzare la massa a 30°C.

Tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa e aggiungere lo zucchero a velo.

Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale** dove avremo disciolto il sale. Stendere la **pasta frolla** su un tappetino microforato e cuocere come di consueto.

Montaggio del dolce

In uno stampo in silicone a sfera piccola colare il gel di fragole e yuzu. Abbatte in negativo e smodellare. Dressare il curd fino a metà dello stampo a sfera più grande, inserire la sfera piccola di gel di fragola e completare il riempimento con il curd. Abbatte in negativo. Smodellare e glassare completamente la sfera nella glassa anidra e posizionarla sopra un dischetto di frolla. Decorare con una meringhetta.





CUBO ALLA RICOTTA E RIBES NERO

con purea di ribes nero (cassis)

Componenti

Bisquit alle mandorle

670	g	Uova
460	g	Zucchero
460	g	Polvere di mandorle
140	g	Farina
100	g	Burro fuso
500	g	Albume
250	g	Zucchero
4	g	Albume in polvere

Crema leggera alla ricotta

500	g	Ricotta vaccina
170	g	Zucchero a velo
14	g	Gelatina in polvere
70	g	Acqua per idratare la gelatina
1	n	Baccello di vaniglia
800	g	Panna 35% mg

Gel di ribes nero

500	g	Purea di ribes nero (cassis)
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Procedimento

Montare le uova con la polvere di mandorle e la prima parte di zucchero per circa 20 minuti. Nel frattempo setacciare la farina per due volte e fondere il burro.

Quando la massa sarà montata aggiungere la farina ed il burro precedentemente miscelato con una parte di montata di uova. Alleggerire il tutto con gli albumi montati con lo zucchero. Stendere ad uno spessore di 5 mm e cuocere a 210°C per circa 7 minuti.

Abbatte rapidamente il **bisquit** una volta uscito dal forno.

Per ottenere la **crema leggera alla ricotta**, fondere la gelatina idratata nel microonde con 300 g di panna liquida, mescolare la ricotta con con zucchero e unire i due composti. Passare nel cutter per un minuto e incorporare con la spatola la panna montata lucida fredda. Mescolare fino a ottenere una crema liscia e arieggiata.

Miscelare la **purea di ribes nero** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio, mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina (precedentemente idratata) nella restante acqua; quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto per ottenere il **gel di ribes nero**.

Montaggio del dolce

In un ring di acciaio alto 3,5 cm posizionare uno strato di **bisquit alle mandorle**, colare uno strato di **crema alla ricotta** e abbattere in positivo per 5 minuti.

Posizionare sulla superficie uno strato di bisquit alle mandorle e colare sulla superficie il **gel di ribes nero**. Abbatte in positivo per cinque minuti, quindi posizionare un altro bisquit alle mandorle e riempire completamente lo stampo con la crema allo yogurt.

Smodellare, lucidare con gelatina neutra e marmorizzare con la gelatina. Tagliare a piacere.

CUBO AL PISTACCHIO E LAMPONE

con purea di lampone e granella di pistacchio pralinata

Componenti

Bisquit alle mandorle

670	g	Uova
710	g	Zucchero
460	g	Polvere di mandorle
140	g	Farina
100	g	Burro fuso
500	g	Albume
4	g	Albume in polvere

Crema base alla vaniglia

500	g	Crema pasticcera
50	g	Zucchero invertito
300	g	Latte intero fresco

Crema leggera al pistacchio

850	g	Crema base alla vaniglia
20	g	Gelatina animale 180 bloom
100	g	Acqua per sciogliere la gelatina
150	g	Pasta pistacchio pura
600	g	Panna 35%

Gel di lamponi

500	g	Purea di lampone zucch. 10%
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per sciogliere la gelatina

Decorazione

q.b.	g	Granella pralinata di pistacchio 25%
------	---	--------------------------------------

Procedimento

Montare le uova con la polvere di mandorle e 460 g di zucchero per circa 20 minuti. Nel frattempo setacciare la farina per due volte e fondere il burro.

Quando la massa sarà montata aggiungere la farina ed il burro precedentemente miscelato con una parte di montata di uova. Alleggerire il tutto con gli albumi montati ed i restanti 250 g di zucchero. Stendere ad uno spessore di 5 mm e cuocere a 210°C per circa 7 minuti. Abbatte rapidamente il **bisquit** una volta uscito dal forno.

Per ottenere la **crema base alla vaniglia** miscelare e mixare la crema pasticcera, lo zucchero invertito ed il latte intero. Successivamente scaldare la crema base a 45°C, unire la gelatina idratata e sciolta e la pasta pistacchio. Mixare il tutto per 1 minuto. Raffreddare a 30°C e incorporare delicatamente la panna semi montata per ottenere la **crema leggera al pistacchio**.

Miscelare la **purea di lampone** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio, mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina nell'acqua; quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto per ottenere il **gel di lamponi**.

Montaggio del dolce

In un ring di acciaio alto 3,5 cm posizionare uno strato di **bisquit alle mandorle**, colare uno strato di crema al pistacchio e abbatte in positivo per 5 minuti.

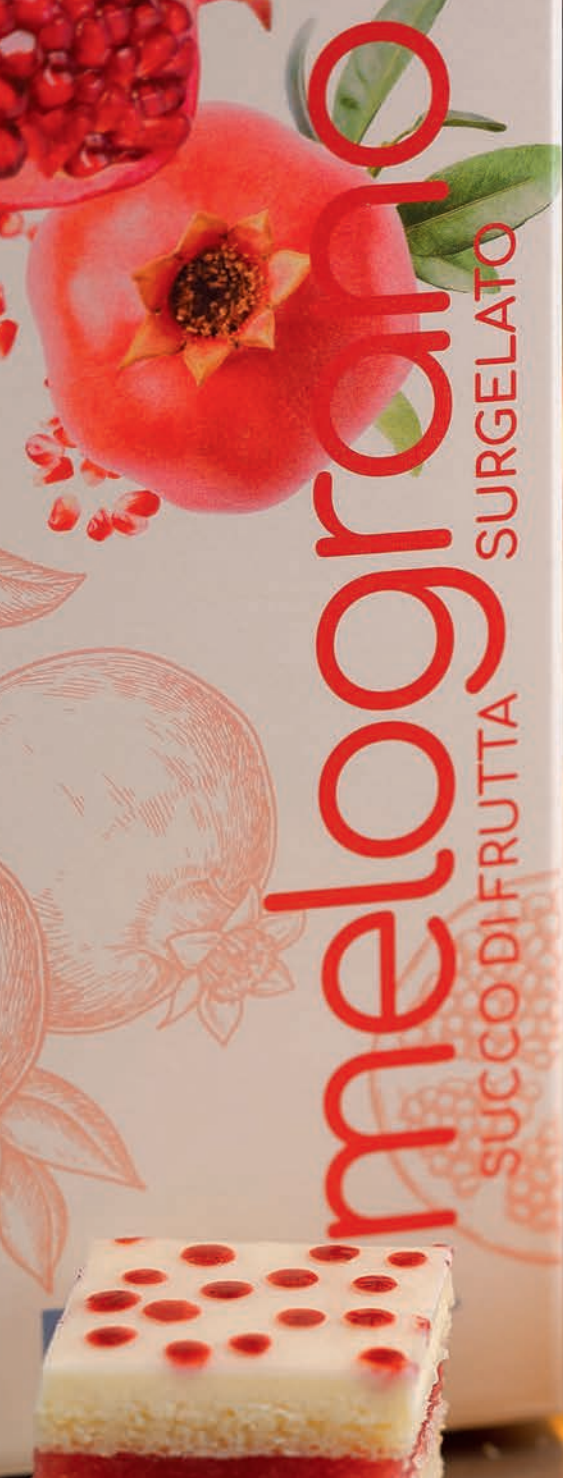
Posizionare sulla superficie uno strato di **bisquit alle mandorle** e colare sulla superficie il **gel di lamponi**.

Abbatte in positivo per cinque minuti, quindi posizionare un altro bisquit alle mandorle e riempire completamente lo stampo con la **crema leggera al pistacchio**.

Smodellare, lucidare con gelatina neutra e tagliare.

Decorare con **granella di pistacchio pralinata al 25%**.





CUBO ALLO YOGURT E MELOGRANO

con succo di melograno

Componenti

Bisquit alle mandorle

670	g	Uova
460	g	Zucchero
460	g	Polvere di mandorle
140	g	Farina
100	g	Burro fuso
500	g	Albume
250	g	Zucchero
4	g	Albume in polvere

Crema leggera allo yogurt

500	g	Yogurt intero
140	g	Zucchero
14	g	Gelatina in polvere
70	g	Acqua per idratare la gelatina
800	g	Panna 38% mg

Gel di melograno

500	g	Succo di melograno
80	g	Zucchero invertito
30	g	Destrosio
15	g	Amido modificato
12	g	Gelatina animale 180 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Procedimento

Montare le uova con la polvere di mandorle e la prima parte di zucchero per circa 20 minuti. Nel frattempo setacciare la farina per due volte e fondere il burro.

Quando la massa sarà montata aggiungere la farina ed il burro precedentemente miscelato con una parte di montata di uova. Alleggerire il tutto con gli albumi montati con lo zucchero. Stendere il **bisquit** ad uno spessore di 5 mm e cuocere a 210°C per circa 7 minuti. Abbatte rapidamente.

Per ottenere la **crema leggera allo yogurt**, fondere la gelatina idratata nel microonde con una piccola parte di yogurt (circa il 20%), mescolare la restante parte dello yogurt con lo zucchero. Incorporare il composto allo yogurt nella panna montata lucida fredda.

Mescolare fino a ottenere una crema liscia e arieggiata.

Miscelare il **succo di melograno** con gli zuccheri, avendo cura di disperdere l'amido modificato nel destrosio, mixare con il minipimer. Scaldarne una piccola parte e sciogliere la gelatina (precedentemente idratata) nella restante acqua; quindi riunire tutti gli ingredienti e mixare nuovamente per 1 minuto per ottenere il **gel di melograno**.

Montaggio del dolce

In un ring di acciaio alto 3,5 cm posizionare uno strato di bisquit alle mandorle, colare uno strato di crema allo yogurt e abbatte in positivo per 5 minuti.

Posizionare sulla superficie uno strato di bisquit alle mandorle e colare sulla superficie il **gel di melograno**. Abbatte in positivo per cinque minuti, quindi posizionare un altro bisquit alle mandorle e riempire completamente lo stampo con la crema allo yogurt.

Smodellare, lucidare con gelatina neutra e con l'ausilio di un cornetto, fare dei piccoli pois di gelatina. Tagliare a piacere.

ÉCLAIR ALL'ALBICOCCA E PASSION FRUIT

con purea di albicocca, succhi di passion fruit naturale e limone

Primo Fiore e FRUTTINCRUNCHY mango

Componenti

Eclairs

250	g	Acqua
220	g	Latte
240	g	Burro
10	g	Sale
5	g	Zucchero
270	g	Farina W280
600	g	Misto uova pastorizzato

Crema diplomatica alla vaniglia

450	g	Panna 35% montata
550	g	Crema pasticcera
14	g	Gelatina in polvere 170 bloom
70	g	Acqua per idratare la gelatina

Confit di albicocca e passion fruit

200	g	Purea di albicocca zucch. 10%
50	g	Succo di passion fruit naturale
140	g	Zucchero
4	g	Pectina x58
15	g	Succo di limone Primo Fiore

Procedimento

Per l'**eclairs**, portare a primo bollore acqua, latte, sale, burro e zucchero. Aggiungere la farina setacciata e mescolare energicamente!

Cuocere il "polentino", raffreddare a 60°C in planetaria con lo scudo ed aggiungere le uova progressivamente in 3 o 4 step.

Dressare su teglia munita di tappetino microforato.

Cuocere *in forno statico* a 170°C con valvola chiusa per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 155°C con valvola aperta e continuare a cuocere per 20/25 minuti. Oppure, cuocere *in forno ventilato* a 160°C con valvola chiusa per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 150°C con valvola aperta e continuare a cuocere per 20/25 minuti.

Per la **diplomatica**, sciogliere la gelatina idratata in una parte di crema pasticcera in seguito prendere l'altra parte di crema ed incorporarvi la panna precedentemente montata. Fare stabilizzare a +4°C.

Per ottenere il **confit di albicocca e passion fruit** scaldare la **purea di albicocca** e il **succo di passion fruit naturale** a 50°C in un pentolino, aggiungere lo zucchero e la pectina miscelati assieme.

Portare ad ebollizione e aggiungere il **succo di limone Primo Fiore**.

Montaggio del dolce

Sezionare orizzontalmente l'eclair, riempire la cavità con il **confit di albicocca e passion fruit**. Abbattere in positivo. Dressare la **crema diplomatica alla vaniglia** e chiudere con la parte superiore dell'eclair. Decorare con la **crema diplomatica** e il **FRUTTINCRUNCHY mango**.





apricot

PURÉE SURGELÉE

apricot

FROZEN PUREE

Rogelfrut®



OCCHIO DI BUE ALL'ALBICOCCA

con purea di albicocca e succo di passion fruit naturale

Componenti

Pasta frolla al passion fruit

- 350 g Farina "00" per dolci
- 150 g Fecola
- 350 g Burro
- 100 g Polvere di mandorle
- 200 g Zucchero a velo
- 90 g Succo di passion fruit naturale**
- 2 g Sale fino

Gelatine di albicocca

- 17 g Pectina "jaune" (HM)
- 100 g Zucchero
- 1000 g Purea di albicocca zucch. 10%**
- 900 g Zucchero
- 185 g Glucosio 44 DE
- 20 g Soluzione citrica
(50% acido citrico + 50% di acqua)

Procedimento

Per la **pasta frolla**, tagliare il burro freddo a cubetti. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale** dove avremo disciolto il sale.

Portare ad ebollizione la **purea di albicocca** con 100 grammi di zucchero e la pectina precedentemente mescolati insieme. Quindi aggiungere gli altri ingredienti, tranne la soluzione citrica e portare a 107° C.

A questo punto aggiungere la soluzione citrica, mescolare bene e colare subito in stampi. Smodellare le **gelatine** il giorno successivo.

Montaggio del dolce

Stendere la **frolla al passion fruit** a 3 mm, cappare con coppapasta festonati e disporre su tappetini microforati. Sulla metà dei dischetti asportare una cavità centrale di 3,5 cm. Cuocere come d'abitudine.

Sovrapporre il dischetto forato sopra il disco intero. Spolverare con lo zucchero a velo e posizionare al centro la gelatina di albicocche. Decorare con zucchero a velo e a piacere.

POMPONETTE ALLA PESCA CON CUORE DI MANGO

con purea di pesca concentrata, succo di limone Primo Fiore e succo di passion fruit naturale

Componenti

Pomponette alla pesca con cuor di mango

220	g	Mango pochée
150	g	Purea di pesca concentrata
50	g	Burro
100	g	Zucchero
6	g	Pectina nh
30	g	Succo di limone Primo Fiore

Glassa anidra al cioccolato bianco

300	g	Cioccolato bianco 35%
180	g	Burro di cacao
20	g	Olio di semi di girasole

Pasta frolla al passion fruit

350	g	Farina "00" per dolci
150	g	Fecola
350	g	Burro
100	g	Polvere di mandorle
200	g	Zucchero a velo
90	g	Succo di passion fruit naturale
2	g	Sale fino

Procedimento

Fondere il burro in padella portandolo ad alta temperatura, aggiungere i cubetti di **mango pochée** e spadellare per 30 secondi. Aggiungere la **purea di pesca concentrata**, lo zucchero miscelato con la pectina e riportare a ebollizione. Inserire il **succo di limone Primo Fiore**, mescolare bene e versare sugli stampi a forma di **pomponette**. Livellare aiutandosi con una spatola a gomito. Abbattere in negativo.

Per ottenere la **glassa anidra al cioccolato bianco**: fondere il burro di cacao, unire il cioccolato e l'olio. Miscelare e utilizzare la massa a 30°C (non è necessario temperarla) sul prodotto surgelato.

Per la **pasta frolla**, tagliare il burro freddo a cubetti. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale** dove avremo disciolto il sale.

Montaggio del dolce

Smodellare i piccoli mignon dagli stampi e con l'aiuto di uno stuzzicadenti immergere fino a $\frac{3}{4}$ di altezza nella glassa anidra. Poggiare su un dischetto di **frolla al passion fruit**, precedentemente cotto su un tappetino microforato. Decorare con una perla dorata.





POMPONETTE AL MANDARINO, ANANAS E LIME

con ananas IQF, succo di mandarino Tardivo di Ciaculli, succo di lime, succo di passion fruit naturale e granella di pistacchi pralinata

Componenti

Pomponette

220 g	Ananas IQF
150 g	Succo di mandarino Tardivo di Ciaculli
50 g	Burro
100 g	Zucchero
6 g	Pectina NH
40 g	Succo di lime

Glassa anidra al cioccolato bianco e granella di pistacchi

300 g	Cioccolato bianco 35%
180 g	Burro di cacao
20 g	Olio di semi di girasole
70 g	Granella di pistacchi pralinata

Pasta frolla al passion fruit

350 g	Farina "00" per dolci
150 g	Fecola
350 g	Burro
100 g	Polvere di mandorle
200 g	Zucchero a velo
90 g	Succo di passion fruit naturale
2 g	Sale fino

Ganache montata alla vaniglia

750 g	Panna 35%
1 n°	Baccello di vaniglia
220 g	Cioccolato bianco 35%
5 g	Gelatina animale 170 bloom
25 g	Acqua gelatina

Procedimento

Fondere il burro in padella portandolo ad alta temperatura, aggiungere l'**ananas IQF** tagliato a cubetti e spadellare per 1 minuto. Aggiungere il **succo di mandarino Tardivo di Ciaculli**, lo zucchero miscelato con la pectina e riportare a ebollizione. Inserire il **succo di lime**, mescolare bene e versare negli stampi a forma di **pomponette**. Livellare aiutandosi con una spatola a gomito. Abbatte in negativo.

Per la **glassa**: fondere il burro di cacao, unire il cioccolato e l'olio. Miscelare e aggiungere la **granella di pistacchi pralinata**. Utilizzare la massa a 30°C (non è necessario temperarla) su prodotto surgelato.

Per la **pasta frolla**, tagliare il burro freddo a cubetti. Mettere in planetaria con lo scudo: farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbiare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale** dove avremo disciolto il sale.

Portare a bollore 350 g di panna con la vaniglia e aggiungere la gelatina idratata. Versare sul cioccolato bianco fuso e emulsionare. Aggiungere i restanti 400 g di panna fredda ed emulsionare nuovamente. Lasciar stabilizzare in frigorifero per 8 ore. Montare la **ganache alla vaniglia** secondo necessità.

Montaggio del dolce

Smodellare i piccoli mignon dagli stampi e con l'aiuto di uno stuzzicadenti immergere fino a $\frac{3}{4}$ di altezza nella glassa anidra. Poggiare su un dischetto di frolla al passion fruit precedentemente cotto su un tappetino microforato. Decorare con una rosetta di **ganache montata alla vaniglia** e un acino di ribes rosso.

BIGNÈ ROCHER ALLA NOCCIOLA

con pasta di nocciola TGT, granella di nocciole tostata e nocciole TGT

Componenti

Bignè

250	g	Acqua
6	g	Sale fino
200	g	Burro
175	g	Farina di grano "00" - W 280
500	g	Misto d'uovo pastorizzato

Craquelin - Frolla croccante per Bignè

180	g	Zucchero
150	g	Burro pomata
180	g	Farina debole

Crema leggera alla nocciola

600	g	Crema pasticcera
150	g	Pasta nocciola TGT
400	g	Panna 35%
50	g	Zucchero

Glassa anidra con granella di nocciole tostate

500	g	Cioccolato fondente 55%
500	g	Cioccolato al latte
50	g	Burro di cacao
50	g	Olio di girasole
100	g	Granella di nocciole tostate

Chantilly arricchita

750	g	Panna 35%
250	g	Mascarpone
100	g	Zucchero

Procedimento

Scaldare l'acqua, burro e sale fino a raggiungere l'ebollizione. Aggiungere, mescolando con la frusta, la farina e versare l'intera dose, mescolando in continuazione, cuocere fino a quando il composto diventa compatto e si stacca dalle pareti della pentola (circa 2-3 minuti). Versare la massa in planetaria e far girare a bassa velocità con lo "scudo" fin quando non avrà raggiunto i 60°C. Aumentare la velocità e aggiungere lentamente prima l'uovo pastorizzato che dovrà essere a temperatura ambiente. Mescolare fino a ottenere una massa morbida e cremosa. Dressare e collocare sulla superficie il dischetto di craquelin. Cuocere i **bignè** in forno ventilato a 170°C per circa 20-25 minuti con valvola leggermente aperta.

Per la **craquelin**, amalgamare a bassa velocità tutti gli ingredienti. Stendere tra due fogli di carta da forno cm 40x60 altezza 2 mm. Conservare in freezer.

Coppiare nella dimensione voluta e applicare sul bignè prima di cuocere.

Per la **crema leggera alla nocciola**: miscelare la crema pasticcera alla **pasta nocciola TGT**. quindi incorporare delicatamente (con la frusta) la panna montata zuccherata in 2-3 step, fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

Fondere i cioccolati a 32°C, unire l'olio, il burro di cacao e la **granella di nocciole TGT tostate** e utilizzare la **glassa anidra** a 28°C.

Mixare la panna, il mascarpone e lo zucchero con il frullatore ad immersione e montare in planetaria fino ad ottenere una struttura liscia e spatolabile, tipica della **chantilly**.

Montaggio del dolce

Farcire il **bignè** con la **crema alla nocciola**. Abbattere in negativo. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti immergere completamente nella **glassa anidra**.

Rifinire con una **rosetta di chantilly** e decorare con una **nocciola tostata TGT**, glassata e cristallizzata.



MINI MONTE BIANCO

con crema di marroni e purea di castagne

Componenti

Bignè

250	g	Acqua
6	g	Sale fino
200	g	Burro
175	g	Farina di grano "00" - W 280
500	g	Misto d'uovo pastorizzato

Craquelin - Frolla croccante per Bignè

180	g	Zucchero
150	g	Burro pomata
180	g	Farina debole

Crema leggera alle castagne

100	g	Crema di marroni
150	g	Purea di castagna
100	g	Crema pasticcera
350	g	Panna 35%
6	g	Gelatina animale
30	g	Acqua per idratare la gelatina

Spaghetтата di marroni

200	g	Crema di marroni
300	g	Purea di castagna

Meringhette

100	g	Albume
200	g	Zucchero a velo
50	g	Zucchero

Chantilly arricchita

750	g	Panna 35%
250	g	Mascarpone
100	g	Zucchero

Procedimento

Per i bignè, scaldare l'acqua, il burro e il sale fino a raggiungere l'ebollizione. Aggiungere gradualmente e mescolando con la frusta, la farina; cuocete fino a quando il composto diventa compatto e si stacca dalle pareti della pentola (circa 2-3 minuti). Versare la massa in planetaria e far girare a bassa velocità con lo "scudo" fin quando non avrà raggiunto i 60°C.

Aumentare la velocità e aggiungere lentamente l'uovo pastorizzato (che dovrà essere a temperatura ambiente). Mescolate fino a ottenere una massa morbida e cremosa. Dressare e collocare sulla superficie il dischetto di craquelin. Cuocere i **bignè** in forno ventilato a 170°C per circa 20-25 minuti con valvola leggermente aperta.

Per la **craquelin**, amalgamare a bassa velocità tutti gli ingredienti. Stendere tra due fogli di carta da forno cm 40x60 altezza 2 mm. Conservare in freezer.

Coppiare nella dimensione desiderata e applicare sul bignè prima di cuocere.

Passare nel cutter la **crema di marroni**, la **purea di castagna** e la crema pasticcera. Scaldare a 50°C una piccola parte di composto (circa il 20%) con la gelatina reidratata. Quindi aggiungere l'altra parte del composto e amalgamare. Alleggerire la **crema alle castagne** con la panna semi montata. Fare stabilizzare a + 4°C prima di utilizzare.

Per ottenere la **spaghetтата di marroni**, mescolare la **crema di marroni e la purea di castagna**, passare al setaccio e versare all'interno di una sac a poche munita di bocchetta liscia n° 3.

In planetaria con la frusta montare l'albume con lo zucchero a velo. Quando la massa sarà montata stabile, incorporare lo zucchero. Dressare su carta da forno e infornare a 90°C fino a completa essiccazione delle **meringhette**.

Per la **crema chantilly**, mixare con il frullatore ad immersione e montare in planetaria fino ad ottenere una struttura liscia e spatolabile, tipica della **chantilly**.

Montaggio del dolce

Tagliare il **bignè** orizzontalmente, farcire con la **crema leggera alle castagne**, servendosi di una bocchetta dentellata. Poggiare sulla superficie la **meringa**. Rifinire con una **rosetta di chantilly** e decorare con la **spaghetтата di marroni** e mezzo **marroncino candito**.





Rogelfrut[®]

rogelfrut.com



FAR Soc.Agr.Coop

Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Propy-Gel srl

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy
Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com