



/BRAVOSPA



Angelo Grasso



Danilo Freguja



Leonardo Di Carlo



Iginio Massari



SIGEP 2013

LE RICETTE



Diego Crosara



Pasquale Marigliano



Luca Mannori



GSG SERVICE: comunicazione, marketing,
consulenza per gelateria, pasticceria e ristorazione



Angelo Grasso

NOCCIOLA BIOLOGICA

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
LATTE FRESCO INTERO "BIO"	2721,9
LATTE IN POLVERE MAGRO "BIO"	250
PANNA 35% M.G. "BIO"	42,1
ZUCCHERO DI CANNA "BIO"	580
MIELE DI ACACIA "BIO"	145
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE "BIO"	250
PASTA NOCCIOLA "BIO"	375
FARINA DI SEMI DI CARRUBA "BIO"	10
ACQUA	376
MISTO TUORLO ALBUME "BIO"	250



CHEESECAKE

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
LATTE FRESCO PASTORIZZATO	2682,55
LATTE IN POLVERE MAGRO	150
PANNA 35 % MATERIA GRASSA	17,45
SACCAROSIO	775
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	85
PHILADELPHIA	1000
INULINA	140
BASE 50 CREME	150



POMPELMO & SPUMANTE

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
SUCCO DI POMPELMO	1000
SPUMANTE	1250
ACQUA	112,05
SCIROPPO DI ZUCCHERI	2168,55
INULINA	469,4

CIOCCOLATO CON LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
LATTE FRESCO PASTORIZZATO	2820
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	1.000
PANNA AL 35 % MATERIA GRASSA	375
SACCAROSIO	25
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	110
DESTROSIO	150
ZUCCHERO INVERTITO	25
CACAO 23%	350
BASE 50 CREME	150



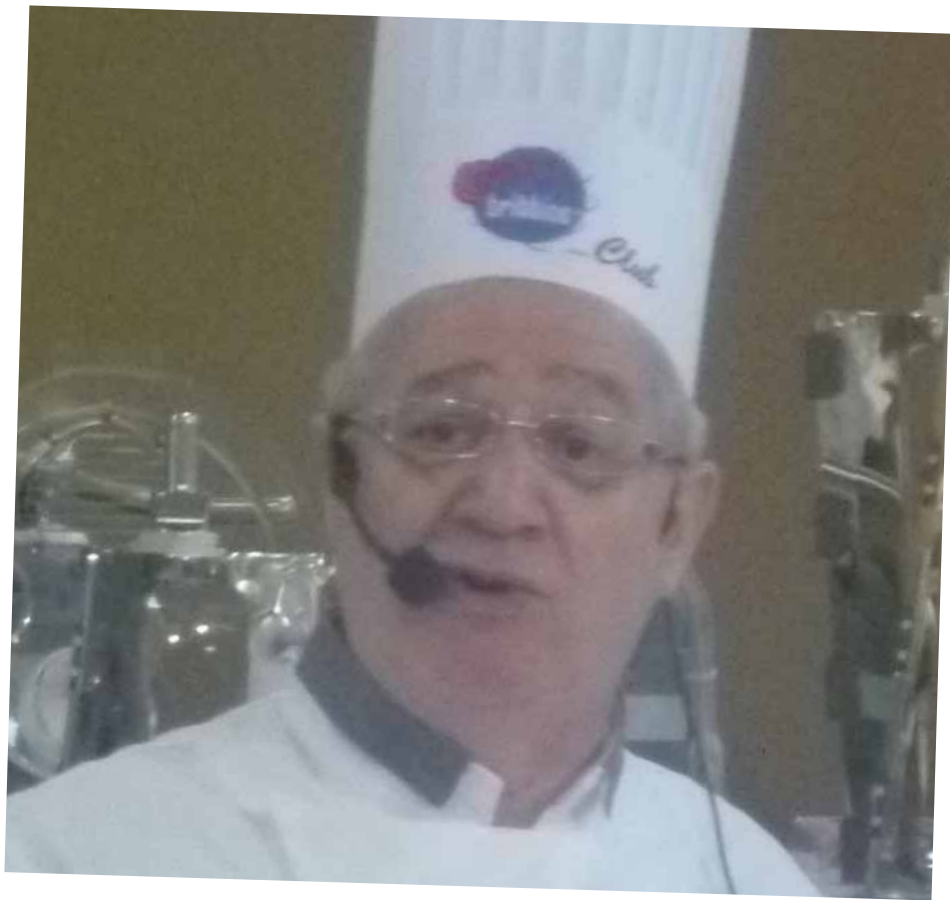
POMPELMO

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
SUCCO POMPELMO	2000
ACQUA	1480,85
BASE 50 FRUTTA	165
DESTROSIO	77,5
SCIROPPO DI GLUCOSIO DIS. 25 DE	280
SACCAROSIO	894,75
INULINA	101,9



PISTACCHIO PURO

INGREDIENTI	TOTALE 4000 g
LATTE FRESCO PASTORIZZATO	3185,7
LATTE IN POLVERE SCREMATO	130
PANNA AL 35 % MATERIA GRASSA	124,3
SACCAROSIO	545
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	300
ZUCCHERI INVERTITO	90
SALE GROSSO	10
PASTA PISTACCHIO	450
BASE 50 CREME	165



Danilo Freguja

MACARON DE PARIS

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
ZUCCHERO	750
ALBUMI	350
ALBUMI IN POLVERE	50
FARINA DI MANDORLE	1000
ZUCCHERO A VELO	1000
ALBUME FRESCO	350

Procedimento:

- 1) Mettere nel Trittico® a 60°C lo zucchero gli albumi e gli albumi in polvere
- 2) Passare la meringa nel mantecatore attrezzato con la frusta e far montare per 10 minuti alla massima velocità senza raffreddamento.
- 3) Miscelare assieme e unire:
- 4) farina di mandorle, lo zucchero a velo e l'albume fresco.
- 5) Unire la meringa in due o più fasi.
- 6) Miscelare bene (macaronare)
- 7) Colare su carta da forno.
- 8) Far riposare per circa 60 minuti.
- 9) Cuocere in forno a 140°C per 12/15 minuti circa.
- 10) Per colorare usare coloranti idrosolubili in polvere, aggiunti alla miscela di farina di mandorle e zucchero a velo.



PRALINA "PASSION FRUIT"

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PASSION FRUIT	560
ZUCCHERO INVERTITO	80
COPERTURA AL LATTE	1200
MASSA DI CACAO	200
BURRO ANIDRO	240

Procedimento:

- 1) Scaldare a 60°C il passion fruit e lo zucchero invertito.
- 2) Versare nel cutter su copertura al latte e massa di cacao.
- 3) Unire a 40°C il burro anidro.

Questa ganache è interessante anche per unire i macarons.



PRALINA "CASSIS VIOLETTE"

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
POLPA DI CASSIS	500
ZUCCHERO	50
AMIDO DI MAIS	20
COPERTURA BIANCA	250
BURRO ANIDRO	200
AROMA DI VIOLETTE	20

Procedimento:

- 1) Scaldare a 60°C la polpa di cassis, lo zucchero e l'amido di mais.
- 2) Versare nel cutter su copertura bianca.
- 3) A 40°C incorporare il burro anidro e l'aroma di violette.
- 4) Questa ganache è interessante anche per unire i macarons.

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Biscuit cioccolato senza farina

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
ALBUME	240
ZUCCHERO	250
TUORLI	160
CACAO	70

Procedimento:

- 1) Montare assieme l'albume e lo zucchero.
- 2) Unire leggermente montati i tuorli.
- 3) Setacciare a parte e unire il cacao.
- 4) Cuocere a 160°/170°c per 15/20 minuti circa.

Crema inglese di base per mousse al cioccolato

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
LATTE FRESCO 3,5%	1800
ZUCCHERO	800
TREALOSIO	200
TUORLI	1000
VANIGLIA IN BACCHE	n. 2

Procedimento:

- 1) Impostare sul Trittico® "parte calda" il programma crema inglese con temperatura di 80°C.
- 2) Aprire valvola a farfalla, passare la crema nella "Parte fredda" far raffreddare a 30°C e montare.

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Palet croccante

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
COPERTURA AL LATTE	500
PRALINÈ NOCCIOLA	1000
PAILLETE FEUILLETINE	800

Procedimento:

- 1) Impostare nel Trittico® “parte calda” il programma personalizzabile, impostare la temperatura a 50°C per sciogliere la copertura.
- 2) Inserire gli altri ingredienti ed emulsionare.

Mousse al cioccolato fondente

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CREMA INGLESE DI BASE	840
GELATINA IN POLVERE 200 BLOOM	30
COPERTURA FONDENTE	500
PANNA SEMIMONTATA	600

Procedimento:

- 1) Unire gli ingredienti.



MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Mousse al cioccolato al latte

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CREMA INGLESE DI BASE	840
GELATINA IN POLVERE 200 BLOOM	40
COPERTURA AL LATTE	500
PANNA SEMIMONTATA	600

Procedimento:

1) Unire gli ingredienti.

Mousse al cioccolato bianco

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CREMA INGLESE DI BASE	840
GELATINA IN POLVERE 200 BLOOM	90
COPERTURA BIANCA	500
PANNA SEMIMONTATA	600

Procedimento:

1) Unire gli ingredienti.

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Glassa a specchio fondente

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
ACQUA	960
ZUCCHERO	1200
CACAO	400
PANNA 35%	800
COLLA DI PESCE	60

Procedimento:

- 1) Cuocere a 105°C l'acqua, lo zucchero, il cacao e la panna 35%.
- 2) Unire infine la colla di pesce.

Streuzel alle mandorle

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
BURRO FREDDO	200
ZUCCHERO CASSONADE	200
FARINA	200
FARINA DI MANDORLE	200

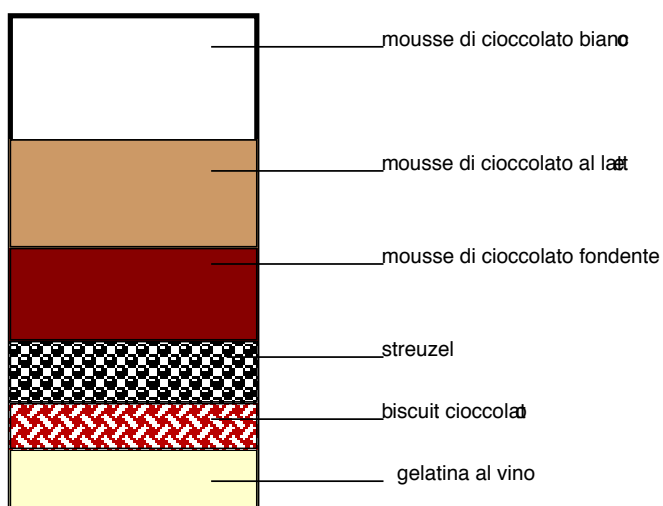
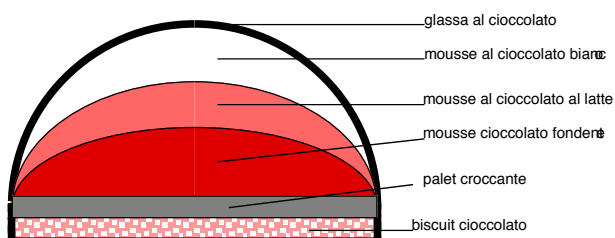
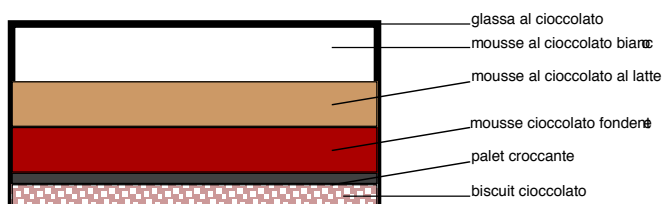
Procedimento:

- 1) Terminare l'impasto con la frusta per formare delle palline.
- 2) Conservare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
- 3) Terminare l'impasto con la frusta per formare delle palline.
- 4) Conservare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
- 5) Versare l'impasto nei cerchi, spruzzare con acqua e cuocere in forno a 160°C con valvola aperta. Il colore deve essere biondo chiaro.

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti aggiuntivi

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
COPERTURA FONDENTE	500



PRALINA "CREMINO"

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PASTA DI NOCCIOLE	800
COPERTURA BIANCA	1000
BURRO DI CACAO	200

Procedimento:

- 1) Unire nel cutter gli ingredienti.
- 2) Dopo aver emulsionato gli ingredienti spatolarli sul marmo.
- 3) Stendere il cremino in un quadro precedentemente chablonato.
- 4) Far cristallizzare per 12 ore a 15°C con umidità relativa del 50%.
- 5) Ricoprire sopra e sotto con copertura gianduja.
- 6) Tagliare alla chitarra.

CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CACAO	50
OLIO DI SEMI	250
PASTA NOCCIOLA STANDARD	800
PRALINÈ NOCCIOLA	100
COPERTURA AL LATTE	1000

Procedimento:

- 1) Sciogliere assieme il cacao e l'olio di semi.
- 2) Unire la pasta nocciola standard, la pralinè nocciola e la copertura al latte.
- 3) Temperare la crema a 20°/22°C e invasare immediatamente.

GELATINA AL VINO PASSITO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
VINO FRAGOLINO PASSITO	750
PECTINA NASTRO GIALLO	30
ZUCCHERO	750
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 40	300
ACIDO CITRICO	10

Procedimento:

- 1) Impostare il programma "GELATINA DI FRUTTA" premendo il tasto "P" (colore rosso) ed agire sulle frecce per scegliere.
- 2) Mettere nella vasca superiore lo zucchero, la pectina o premere il tasto "START" (parte calda).
- 3) Dopo un breve tempo di agitazione (preimpostato), la macchina emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "AGGIUNGERE INGREDIENTE". Quindi aprire il coperchio, aggiungere l'acqua, il glucosio, la polpa di frutta (o eventualmente la polpa surgelata), richiudere il coperchio o premere il tasto freccia "SU" (rosso)
- 4) Dopo alcuni secondi di agitazione la macchina inizia a riscaldare. A questo punto impostare la temperatura a +105°C.
- 5) Quando la macchina arriva a temperatura emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "AGGIUNGERE ACIDO". Quindi aprire il coperchio, aggiungere 8-10 gocce di acido citrico, richiudere il coperchio o premere il tasto freccia "SU" (rosso)
- 6) A questo punto la macchina emette un segnale sonoro e sul display compare la scritta "APRIRE VALVOLA FARFALLA"
- 7) Posizionare lo scivolo (fornito in dotazione) aprire la valvola farfalla e far scendere la gelatina. Quindi aprire il coperchio, aggiungere 8-10 gocce di acido citrico, richiudere il coperchio o premere il tasto freccia "SU" (rosso).



PANNA COTTA PRALINE'

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PANNA 35%	1000
SACCAROSIO	125
VANIGLIA IN BACCHE	n. 2
GELATINA IN POLVERE 200 BLOOM	12
PRALINÉ TRADITION	150

Procedimento:

- 1) Bollire la panna con il saccarosio e le bacche di vaniglia.
- 2) Unire la gelatina in polvere e il praliné.



Leonardo Di Carlo

GELATO ZABAIONE

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
LATTE FRESCO INTERO	421
PANNA 35% M.G.	157
LATTE IN POLVERE MAGRO 0%	35
SACCAROSIO	120
DESTROSIO	14
NEUTRO 5	4
MARSALA FINE SECCA 17°VOL	140
INULINA	0
TUORLO D' UOVO	110

Procedimento:

Inserire gli ingredienti premiscelati, ad eccezione del marsala, nella vasca superiore di Trittico® e selezionare il programma “Pastorizzazione Gelato” e premere il tasto “Start” di colore rosso. Una volta raggiunta la temperatura di 85°C, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere nella vasca inferiore di Trittico® la miscela di gelato. A questo punto possiamo premere il tasto “Start” di colore blu per avviare il processo di mantecazione. Quando il nostro prodotto arriva ad una temperatura di -5°C, aggiungere il marsala utilizzando la tramoggia di servizio di Trittico®. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il gelato è asciutto e pronto per essere estratto.

GELATO CAFFE' PURO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
LATTE FRESCO INTERO	270
PANNA 35% M.G.	260
LATTE IN POLVERE MAGRO 0%	40
CAFFÈ ESPRESSO RISTRETTO	200
SACCAROSIO	140
DESTROSIO	30
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	30
NEUTRO 5	5
INULINA	26

Procedimento:

Inserire gli ingredienti premiscelati, nella vasca superiore di Trittico® e selezionare il programma “Pastorizzazione Gelato” e premere il tasto “Start” di colore rosso. Una volta raggiunta la temperatura di 85°C, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere nella vasca inferiore di Trittico® la miscela di gelato. A questo punto possiamo premere il tasto “Start” di colore blu per avviare il processo di mantecazione. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il gelato è asciutto e pronto per essere estratto.

MASSA CROCCANTE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
BURRO 82% M. G.	300
ZUCCHERO SEMOLATO	300
POLVERE DI MANDORLE	300
FARINA 00 W150-160	300
SALE FINO	3
LIEVITO CHIMICO	5

Procedimento:

- 1) Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa legata.
- 2) Stendere ad uno spessore di 2 mm tra due carte da forno.
- 3) Cuocere a 150-160°C con valvola aperta fino ad ottenere un bel colore nocciola.



FIORDILATTE

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
LATTE FRESCO INTERO	500
PANNA 35% M.G.	250
LATTE IN POLVERE MAGRO 0%	45
SACCAROSIO	140
DESTROSIO	20
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	40
NEUTRO 5	5

Procedimento:

Inserire gli ingredienti premiscelati, nella vasca superiore di Trittico® e selezionare il programma “Pastorizzazione Gelato” e premere il tasto “Start” di colore rosso. Una volta raggiunta la temperatura di 85°C, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere nella vasca inferiore di Trittico® la miscela di gelato. A questo punto possiamo premere il tasto “Start” di colore blu per avviare il processo di mantecazione. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il gelato è asciutto e pronto per essere estratto.



COPERTURA CAMELLATA PER STECCO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
COPERTURA BIANCA 35%	1400
BURRO DI CACAO	250
GRANELLA DI NOCCIOLA	125

Procedimento:

Mettere la copertura su una teglia con silpat, quindi caramellare in forno a 130°C per 25/30 minuti, mescolando ogni 10/15 minuti circa.

Una volta pronta filtrare e unire il resto degli ingredienti e utilizzare a 40°C per glassare il conetto gelato.

SCIROPPO PER SORBETTI -18°C

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
ACQUA	494
DESTROSIO	220
FRUTTOSIO	261
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 25 DE	19
NEUTRO 5	6

Procedimento:

Inserire gli ingredienti nella vasca superiore di Trittico®. Impostare la temperatura a 80-100°C e premere il tasto “Start” di colore rosso. Nel frattempo inserire nella vasca inferiore di Trittico® lo scivolo fornito in dotazione. Quando Trittico® suona aprire la valvola a farfalla ed estrarre.



SORBETTO FRAGOLA LIMONE

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PUREA DI FRAGOLA 10% ZUCCHERO	400
SCIROPPO DI ZUCCHERO PER SORBETTI -18	440
INULINA	75
SUCCO DI LIMONE	85

Procedimento:

Inserire gli ingredienti premiscelati nella vasca inferiore di Trittico®, servendosi della tramoggia di servizio. Impostare il programma “Sistema Ionico Automatico” e premere il tasto “Start” di colore blu per avviare il processo di mantecazione. Un segnale acustico ci avviserà quando il sorbetto è asciutto e pronto per essere estratto.

BISCOTTO YOGURT E OLIVA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
UOVA INTERE	650
ZUCCHERO SEMOLATO	350
MIELE D'ACACIA	50
BUCCIA DI LIMONE GRATTUAGIATA FINE	10
SALE FINO	2
YOGURT MAGRO	250
FARINA DEBOLE 00 W 150	200
FECOLA DI PATATE	100
LIEVITO IN POLVERE CHIMICO	14
POLVERE DI PISTACCHIO	200
OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE DELICATO	250

Procedimento:

Montare leggermente i primi 5 ingredienti elencati, unire lo yogurt. Unire a mano le polveri presenti setacciate assieme, infine a filo l'olio d'oliva.

Mettere 1000 g di composto in teglia 40x60 stampi.

Cottura: 200°C

Tempo: 8 minuti ca.

Valvola: chiusa nei primi 7 minuti di cottura



Iginio Massari



CREMA AL LIMONE FINISSIMA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
SUCCO DI LIMONE	300
ZUCCHERO	450
TUORLI	380
BUCCE DI LIMONE	40
FOGLI DI GELATINA AMMORBIDITA IN ACQUA FREDDA	10
BURRO A CUBETTI	615

Procedimento:

In un tegame portare a ebollizione il succo di limone, i tuoli con lo zucchero e cuocere mescolando con un frustino in continuazione. Incorporare nel mixer le bucce, quando il composto è sceso a 60°C incorporare la gelatina in fogli, il burro e mixare per 8 minuti ad alta velocità. Lasciarla riposare in frigo per 24 a 4°C coperta da un foglio di cellophane.

CREMA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PANNA	1400
LATTE	350
MIELE DI ACACACIA	240
CIOCCOLATO BIANCO	3200
BURRO	
BACELLI DI VANIGLIA	n. 30
VANIGLIA LIQUIDO	20
ESTRATTO DI VANIGLIA	20
EXTRATTO DI VANIGLIA THAITI	20

Procedimento:

In un tegame portare a ebollizione , la panna con il miele, cuocere fino a ebollizione, mescolando con un frustino in continuazione con un frustino. Incorporare nel mixer il cioccolato bianco tagliato a pezzettini, quando il composto è sceso a 60 °C incorporare il burro, e tutta la vaniglia e mixare per 8 minuti ad alta velocità. Lasciarla riposare in frigo per 24 a 4°C coperta da un foglio di cellophane.



CREMA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PANNA	1350
MIELE DI ACACIA	120
PASTA DI PISTACCHIO	480
CIOCCOLATO BIANCO	1140
BURRO	150
VANIGLIA LIQUIDA	60

Procedimento:

In un tegame portare a ebollizione , la panna con il miele, cuocere mescolando con un frustino in continuazione. Incorporare nel mixer il cioccolato bianco tagliato a pezzettini e la pasta di pistacchio, quando il composto è sceso a 60 °C incorporare il burro, e tutta la vaniglia e mixare per 8 minuti ad alta velocità. Lasciarla riposare in frigo per 24 a 4°C coperta da un foglio di cellophane.



Diego Crosara



CONFETTURE DI CIPOLLE

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
POLPA DI MELE	1000
CIPOLLE ROSSE TROPEA	1000
ZUCCHERO	1000
ACIDO CITRICO	6

Procedimento:

- 1) Mettere le mele pulite e tagliate con la cipolla pulita e tagliate con lo zucchero, lasciare riposare in frigorifero una notte.
- 2) L'indomani cuocere il tutto a 67° Brix.

CREMA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
ACQUA	1000
ZUCCHERO (SACCAROSIO)	1000
SUCCO DI MELA*	2500
SUCCO PASSIONE CONGELATO	1250
ARANCE FRESCHE	2500
ZUCCHERO (SACCAROSIO)	4500
SUCCO DI LIMONE	200

Procedimento:

- 1) Cuocere le arance a rondelle con lo zucchero e l'acqua, aggiungere poi tutti gli altri ingredienti compresi i semi della passione messi in una calza.
- 2) Cuocere a 64/66° Brix, invasare e capovolgere.



GELATINA DI LAMPONI

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
POLPA DI LAMPONI CONGELATA	2000
SUCCO DI MELA	2000
ZUCCHERO (SACCAROSIO)	2000

Procedimento:

- 1) Pesare tutto assieme, dare un primo bollore e far riposare così coperta per 12 ore.
- 2) Cuocere come una normale confettura confrontando i Brix a 64° Brix.
- 3) Invasare



Pasquale Marigliano



CREMA DI CIOCCOLATO 64%

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
LATTE FRESCO	1000
PANNA	1000
CIOCCOLATO FONDENTE 64%	980
TUORLO	400
ZUCCHERO SEMOLATO	200

Procedimento:

- 1) Portare ad ebollizione il latte insieme alla panna.
- 2) Versare la miscela bollente gradatamente sui tuorli e lo zucchero precedentemente mescolati.
- 3) Cuocere il composto fino ad una temperatura di 82°C.
- 4) Incorporare il composto sul cioccolato parzialmente fuso ed emulsionare bene.

CREMINO ALLA VANIGLIA DI TAHITI

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
COPERTURA BIANCA	1100
LATTE INTERO	900
BURRO	50
VANIGLIA LIQUIDA	10
BACCHE DI VANIGLIA	n. 6

Procedimento:

- 1) Portare ad ebollizione il latte con le bacche di vaniglia e la vaniglia liquida.
- 2) Emulsionare il composto ottenuto con la copertura bianca.
- 3) Lasciare raffreddare fino ad arrivare alla temperatura di 40°C e incorporare il burro.



SOFFIATI DI PAPUASIA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CIOCCOLATO PAPUASIA A 40% DI MASSA DI CACAO	180
PAILLETÉ FEUILLETINE	230
PEPE NERO MACINATO	2,5
NOCE MOSCATA GRATTUGIATA	n. 1

Procedimento:

- 1) Fondere il cioccolato ad una temperatura di 45°C. circa.
- 2) Unire al cioccolato fuso le pailleté e le spezie.
- 3) Sempre mescolando, portare il composto ad una temperatura di circa 30°C.
- 4) Dressare in stampi di forma e misura desiderate



SOFFIATI DI TANZANIA

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CIOCCOLATO TANZANIA A 75% DI MASSA DI CACAO	200
PAILLETÉ FEUILLETINE	230
CAFFÈ MACINATO PURO ARABICA	2,5
N°1 FAVE DI TONKA GRATTUGIATA	n. 1

Procedimento:

- 1) Fondere il cioccolato ad una temperatura di 45°C circa.
- 2) Unire al cioccolato fuso le pailleté, il caffè e la fava di tonka.
- 3) Sempre mescolando, portare il composto ad una temperatura di circa 31°C.
- 4) Dressare in stampi di forma e misura desiderate.



Luca Mannori

AGRUMI

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
PANNA 35% DI GRASSO	200
ARANCIO FILANGÉ	1
LIMONE FILANGÉ	1
PASTA ALL'ARANCIO AGRIMONTANA	90
SUCCO DI ARANCIA SANGUINELLO	20
SUCCO DI LIMONE	10
GLUCOSIO 38DE	40
CIOCCOLATO VALRHONA EQUATORIAL 55%	600
BURRO FRESCO	33
ALCOOL PURO 90°	5

Procedimento:

Bollire la panna e mettere in infusione le scorze di arancio e limone, per 30 minuti. Filtrare aggiungere la pasta di arancio il glucosio e versare poco alla volta sul cioccolato leggermente fuso. Creare la classica emulsione raffreddare a 28°C ed inserire il burro morbido, emulsionare e colare in appositi quadri. Fare cristallizzare a 18°C per 24 ore, tagliare alla chitarra e glassare con cioccolato fondente decoro lucido trasparente a puntini.

MORELLESCO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
MORELLINO DI SCANZANO	220
GLUCOSIO 38DE	50
ZUCCHERO INVERTITO ANIDRO	50
CIOCCOLATO VALRHONA MANJARI 64%	290
CIOCCOLATO FONDENTE 72%	320
BURRO FRESCO	65
ALCOOL PURO 90°	5

Procedimento:

Bollire un quantitativo maggiore di vino per circa due tre minuti, pesare il peso desiderato, aggiungere il glucosio e l'invertito, versare il vino sui cioccolati precedentemente sciolti, relizzando così la classica emulsione, raffreddare a 28°C ed inserire il burro morbido, colare in apposite cornici e fare cristallizzare a 18°C per 24 ore. Tagliare alla chitarra e glassare con cioccolato fondente e decorare con impressione a righe trasparenti.



CREMOSA FONDENTE AL CACAO

INGREDIENTI	QUANTITÀ (g)
CIOCCOLATO AL LATTE 33%	3000
PASTA DI NOCCIOLA PREFERITA	6000
CACAO IN POLVERE 22/24	600
PRALINATO ALLE NOCCIOLE 60%	450
OLIO DI ARACHIDI	450

Procedimento:

Riscaldare leggermente l'olio miscelare il cacao e mettere tutto in macchina, temperare a 24°C invasare e conservare.



/BRAVOSPA

BRAVO SPA Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)
Tel. 0039.0444.707.700 - Fax. 0039.0444.499.333
www.bravo.it - info@bravo.it



G.S.G. SERVICE Uffici e sala dimostrativa: Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)
Tel. 0039.0444.607.245 - Fax. 0039.0444.499.333
www.gsgservice.net - info@gsgservice.net