



RICETTARIO

ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE

Applicazioni dolci e salate





CHEESECAKE ALLE VERDURE

Ricetta a cura di Guido Brunetto
Executive Chef de La Maison de l'Excellence
Dose per 1 stampo da 18 cm di diametro

BASE

200 g semi di zucca
40 g acqua
60 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
100 g pan grattato
1,5 g sale
q.b. pepe macinato fresco

Tostare leggermente i semi di zucca e macinare nel cutter. Aggiungere pane grattugiato, sale, pepe e, per ultimo, il burro fuso e mescolare.

COMPOSTO CHEESECAKE

450 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
15 g zucchero
15 g amido di mais
0,5 g liquirizia in polvere
25 g tuorli
75 g uova
20 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
1,5 g sale
q.b. pepe macinato fresco

Impastare il cream cheese con sale, zucchero e amido di mais. Aggiungere liquirizia e pepe, successivamente le uova e la panna.

COTTURA

Imburrare lo stampo e posizionarlo su una teglia ricoperta di carta da forno. Sul fondo, inserire 150 g di base e pressare. Versare il composto cheesecake e cuocere a 90 °C per 45/60 minuti.

VERDURE PER DECORAZIONE

300 g verdure di stagione miste (zucchine, melanzane, peperoni...)

Tagliare le verdure a cubetti e farle saltare in padella con olio di oliva. Grigliare i peperoni e tagliarli a cubetti.

GELATINA

250 ml brodo vegetale
1,5 g agar-agar in polvere
1,5 g pectina amidata

Far bollire il brodo, quando avrà raggiunto il bollore, aggiungere l'agar-agar e la pectina e mescolare. Far cuocere per 1 minuto, continuando a mescolare.

MISE EN PLACE

Lasciar raffreddare il cheesecake e posizionarlo su un piatto da portata. Mescolare le verdure con la gelatina e versare sul cheesecake. Decorare con piccole rose di creamcheese, verdure e pomodori tagliati a spicchi. Degustare freddo.

In autunno si consiglia di utilizzare verdure di stagione, come la zucca. Per ottenere un delizioso confit, stufare la zucca a strisce, posizionarla sul cheesecake prima di cuocerlo. Degustarlo tiepido o freddo.

HUMMUS

Ricetta a cura di Sébastien Faré
Culinary Executive Chef de La Maison de l'Excellence

Dose per 600 g

300 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

220 g ceci
10 g succo di limone
60 g olio di Oliva
70 g pasta di sesamo
5 g aglio
q.b. sale e pepe

Frullare e setacciare i ceci. Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a velocità alta.

CREAM CHEESEAGRUMATO

Ricetta a cura di Sébastien Faré
Culinary Executive Chef de La Maison de l'Excellence

Dose per 550 g

250 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

250 g latte di cocco
50 g succo di yuzu
15 g zucchero
6 g zenzero fesco
5 g aglio a pezzi
q.b. sale e pepe

Ammorbidire il cream cheese facendolo girare in planetaria. Aggiungere il latte di cocco fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Aggiungere il succo di yuzu e, infine, il resto degli ingredienti. Mescolare.

CREAM CHEESE MARINATO

Ricetta a cura di Sébastien Faré
Culinary Executive Chef de La Maison de l'Excellence

Dose per 500 g

250 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

75 g ketchup
70 g succo di limone
50 g miele
1 scorza di limone
5 g zenzero fresco
1 g semi di coriandolo
30 g salsa di soia
q.b. tabasco
10 g aceto di riso

Mettere il cream cheese nel microonde per ammorbidirlo. Aggiungere ketchup, succo di limone e miele. Mescolare. Aggiungere i restanti ingredienti, mescolare e colare con chinois.

MUFFIN SALATO AL POMODORO

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 100 pezzi da 60 g

500 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

100 g isomalto

80 g destrosio

200 g triplo concentrato di pomodoro

50 g parmigiano

50 g uova intere

400 g tuorlo

300 g farina 00 160W

250 g fecola di patate

10 g baking

2 g sale

Lavorare il cream cheese in planetaria con la foglia insieme agli zuccheri e al parmigiano setacciato. Incorporare poi le uova, sale e i tuorli a filo. Infine, aggiungere le farine setacciate. Cuocere a 170 °C per 12 minuti circa, in forno ventilato con valvola chiusa.

MISE EN PLACE

Scaldare la glassaa 45 °C. Immergere i lollipop. Conservare in frigorifero.

PANCAKE SALATO

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 35 pezzi da 15 g

150 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

180 g latte

110 g uova intere

125 g farina 00 160W

6 g baking

2 g sale

Scaldare latte e cream cheese a 45 °C in micronde. Frullare. Incorporare, continuando a frullare, le uova e il sale. Infine, aggiungere la farina setacciata con il baking. Far riposare per 3 ore in frigorifero prima di porzionare negli appositi stampi. Cuocere a 150 °C per 9 minuti, forno ventilato.

LOLLIPOP AL CREAM CHEESE

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 60 pezzi da 10 g

CREMOSO AL PARMIGIANO

g 70 latte fresco intero

150 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

150 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

8 g gelatina in polvere

40 g acqua per reidratare la gelatina

295 g Panna Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In planetaria montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume, con la classica consistenza a "becco d'uccello". Far raffreddare in frigorifero per 10 minuti. In un cutter lavorare il creamcheese, precedentemente riscaldato a 75 °C, con il parmigiano setacciato, sino ad ottenere una crema. In una casseruola scaldare il latte e diluirvi la gelatina. Unire il latte caldo al creamcheese e mixare bene. Quando il composto avrà raggiunto i 30 °C, unire la panna. Versare negli stampi lollipop, inserire il bastoncino, raffreddare in frigorifero ed infine abbattere.

GLASSA NERA

500 g acqua

280 g zucchero

100 g sciroppo di glucoosio DE

10 g zucchero

5 g pectina NH

15 g succo di limone

72 g preparazione gelatinosa

450 g acqua

4 g agar – agar

3,5 g colorante nero

Portare i primi 3 ingredienti a 104 °C, unire i 10 g di zucchero e la pectina e, al primo bollore, aggiungere il succo di limone. Cuocere il composto girando con un mestolo per altri 30 secondi. Infine, aggiungere gli altri ingredienti ed emulsionare con mixer ad immersione.



KARESANSUI

Ricetta a cura di Gianluca Fusto
Ambassador Elle & Vire Professionnel®
Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

BISCOTTO CHEESECAKE

170 g biscotto Digestive (o pasta frolla)
80 g zucchero
80 g farina di nocciole Piemonte
170 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Sbriciolare in macchina i biscotti, fino a renderli una polvere e setacciare. In planetaria munita di foglia, miscelare la polvere ottenuta con farina di nocciole, zucchero e burro. Stendere circa 100 g di biscotto cheesecake per ciascuno di 3 stampi da 18 cm di diametro, posizionare all'interno un altro stampo da 16 cm e creare i bordi con l'impasto rimasto. Cuocere in forno a 180 °C per 12 minuti. Abbatte.

PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

230 g uova
230 g pasta di mandorle 70%
45 g farina frolla
3 g lievito chimico
700 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
15 g liquore Sambuca

Scaldare la pasta di mandorle al microonde. In una planetaria munita di foglia, miscelare pasta di mandorla e uova, quindi montare. Amalgamare con il burro fuso a 50 °C, aggiungere il liquore e mescolare delicatamente. Poi, incorporare farina e lievito setacciati insieme, facendo attenzione a non perdere volume. Stendere su placca munita di tappetino di silicone e cuocere per 15/18 minuti in forno termoventilato: a 200 °C per i primi 3 minuti e a 165 °C a valvola aperta per il tempo restante. Fare raffreddare su una griglia. Coppare con cerchi da 14 cm di diametro, posizionare i dischi ottenuti in 3 cerchi da 15 cm e mettere in abbatto.

MOUSSE LEGGERA AL WASABI

160 g latte intero
5,5 g gelatina in polvere
28 g acqua per reidratare
240 g copertura Ivoire 35% Valrhona
9 g burro di cacao
340 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
24 g wasabi in pasta

In una planetaria, montare la panna a velocità costante, fino ad ottenere la consistenza a "becco d'uccello". Lasciarla in frigorifero per 10 minuti. Reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una casseruola portare a bollore il latte e unire la gelatina. In microonde, sciogliere il cioccolato a 35 °C con il burro di cacao e unirvi la pasta wasabi, quindi versarci sopra una piccola parte di latte ed emulsionare. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38/45 °C, in base alle quantità, e unirlo alla panna montata. Utilizzare direttamente.

COMPOSTA DI MANDARINI

520 g mandarini
260 g zucchero
6 g pectina NH
50 g succo di limone

La sera prima lavare bene i mandarini, bucarli con un coltellino e conservarli in acqua fredda tutta la notte. Sbianchire i mandarini 2 volte in acqua (partendo da acqua fredda portare a bollore, scolare e ripetere l'operazione). Poi portare a bollore l'acqua e cuocerli i mandarini per 60 minuti circa. Tritare al cutter grossolanamente. Unire una parte dello zucchero con la pectina. Scaldare i mandarini tritati e miscelare con zucchero-pectina. Portare il tutto a bollore, cuocere per 10/15 minuti e unirvi il restante zucchero e il succo di limone. Finire di cuocere e conservare in frigorifero, in un contenitore coperto con pellicola.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

100 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

12 g sciroppo di glucosio 60 De

12 g zucchero invertito

115 g copertura Ivoire 35% Valrhona

70 g pasta di pistacchio

290 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

In una casseruola, portare a bollore la prima parte di panna con lo sciroppo di glucosio e lo zucchero invertito. In microonde, sciogliere il cioccolato a 45 °C e unirvi la pasta di pistacchio. Versare una piccola parte della panna sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia a brillante. Mixare per affinare la struttura e unirvi la seconda quantità di panna. Conservare al fresco per almeno 6 ore, meglio ancora per un'intera giornata. Montare la miscela in una planetaria munita di foglia, sino ad ottenere una consistenza montata leggera, da utilizzare con il sac à poche.

CREMOSO AL CREAM CHEESE

175 g acqua

4,4 g gelatina in polvere

22 g acqua per reidratare

300 g copertura WainaValrhona

175 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

175 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

In una casseruola, portare a bollore l'acqua e unirvi la gelatina reidratata. In microonde, sciogliere il cioccolato a 40 °C. Versare una piccola parte dell'acqua sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una bella emulsione. Mixare per affinare la struttura, poi unirvi la panna fredda e il creamcheese. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore, coperto con pellicola a contatto con la massa, a 4 °C per almeno 12 ore prima di utilizzare.

PISTACCHI CAMELLATI IN FORNO

40 g acqua

40 g zucchero

22 g pistacchi interi senza buccia

In una casseruola portare a bollore l'acqua, poi unirvi lo zucchero e, raggiunto il bollore, versare la frutta. Cuocere per 20 minuti. Scolare, disporre su silpat e fare caramellare in forno per 12 minuti a 165/170 °C, fino ad ottenere un colore dorato chiaro e una texture croccante.

GLASSA NEUTRA A CALDO

330 g glassa neutra

72 g acqua

Scaldare gli ingredienti, filtrare e coprire con pellicola a contatto. Conservare in frigorifero almeno 12 ore.

MISE EN PLACE

Stendere uno strato da 5 mm di composta al mandarino sul disco di pan di spagna e congelare. Poi, colare in ogni cerchio circa 200 g di mousse e surgelare. Dressare il resto della composta di mandarini in stampi a semisfera e, di nuovo, surgelare. Posizionare il disco di mousse all'interno del biscotto cheesecake, adagiare delicatamente le semisfere di composta e dressare spuntoni di ganache al pistacchio e cremoso al cream cheese. Scaldare la glassa neutra a 80 °C / 90 °C e nebulizzare la superficie del dolce con compressore a 3 atm e pistola munita di ugello da 1,5. Decorare con i pistacchi caramellati.



ALISEI IL CHEESECAKE CREATIVO

Ricetta a cura di Gianluca Fusto
Ambassador Elle & Vire Professionnel®
Dose per 3 torte da 16 cm di diametro

BISCOTTO CHEESECAKE

80 g zucchero semolato
80 g farina di nocciole Piemonte
165 g zucchero di canna
160 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Sbriciolare i biscotti in un cutter e setacciare. In planetaria munita di foglia, mettere la polvere ottenuta, farina di nocciole, zuccheri e burro. Su una teglia con tappetino silpat posizionare 3 stampi rotondi da 16 cm di diametro e riempirne ciascuno con 160 g di biscotto. Cuocere in forno per 16 minuti a 160 °C.

COMPOSTO CHEESECAKE AL MANGO

430 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
250 g yogurt intero
123 g uova
90 g zucchero semolato
110 g polpa di mango
14 g succo di limone Amalfi
20 g farina per frolla
10 g zeste di limone fresco Amalfi

In planetaria munita di foglia amalgamare bene cream cheese e yogurt, fino ad ottenere un composto fluido. Unire lo zucchero poco per volta e poi le uova sbattute, far girare finché il composto non sarà perfettamente liscio e omogeneo, quindi aggiungere polpa di mango, farina, succo di limone e zeste.

COMPOSTA AL MANGO

250 g polpa di mango
160 g mango fresco
12 g gelatina in polvere
60 g acqua per reidratare la gelatina
60 g aceto di Xeres bianco

Mondare il mango fresco e tagliarlo a cubetti piccoli (0,5 cm). Reidratare la gelatina con acqua ben fredda. In una casseruola, scaldare la polpa di mango, unirvi la gelatina e l'aceto. Aggiungere il mango a cubetti, colare in cerchi da 14 cm di diametro e surgelare.

CREMOSO AL CREAM CHEESE E VANIGLIA

300 g acqua
8 g gelatina in polvere
40 g acqua per reidratare la gelatina
520 g copertura Waina 35% Valrhona
310 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
310 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
15 g stecca di vaniglia

Reidratare la gelatina in acqua fredda. In una casseruola portare a bollore l'acqua, unirvi gelatina e vaniglia. Sciogliere il cioccolato a 40 °C. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino a consistenza liscia e brillante. Mixare per affinare la struttura; unirvi panna fredda liquida e cream cheese. Mixare ancora, senza inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare, in un contenitore coperto da pellicola a contatto, a +4 °C.

MASSA A SPRUZZO BIANCA

200 g burro di cacao
300 g copertura Opalys 33% Valrhona

Scaldare il burro di cacao a 50 °C, unirvi il cioccolato e riportare a 50 °C. Filtrare e conservare al caldo.

MONTAGGIO

mango fresco a cubetti piccoli
massa a spruzzo bianca
10 g spray alimentare metallizzato argento
150 g spray alimentare argento Stardust

Distribuire i cubetti di mango sul biscotto. Colare sopra 270 g di composto cheese cake. Cuocere in forno termoventilato a 150 °C per 40 minuti circa. Far raffreddare. Poi posizionare sopra l'inserto al mango e surgelare. In planetaria munita di foglia, montare il cremoso e dressare sulla superficie, congelare.

FINITURA E DECORAZIONE

Scaldare la massa a spruzzo a 45 °C - 50 °C, nebulizzare la superficie del dolce con compressore a 3 atmosfere e una pistola con beccuccio da 1,5; lasciare qualche minuto in congelatore. Decorare con spray argento e argento Stardust, terminare con un decoro giro-torta in cioccolato bianco.



RAY OF LIGHT

Ricetta a cura di Gianluca Fusto
Ambassador Elle & Vire Professionnel®
Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

BISCOTTO CHEESECAKE

205 g pasta frolla cotta
102 g zucchero semolato
102 g farina di nocciole Piemonte
205 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Passare la pasta frolla cotta al robot e poi setacciarla. In una planetaria con foglia, miscelarla con lo zucchero, la farina di nocciole e il burro. Su una teglia munita di silpat, versare circa 140 g di composto in ogni stampo, con diametro da 16 cm e altezza di 3 cm. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C per 16 minuti. Lasciare raffreddare.

COMPOSTO CHEESECAKE AL LIMONE

356 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
172 g yogurt intero
112 g uova intere
104 g zucchero semolato
124 g succo di limone
28 g farina frolla
12 g zest di limone

In una planetaria munita di foglia, amalgamare bene cream cheese e yogurt. Unirvi lo zucchero poco per volta e poi le uova, precedentemente sbattute. Quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo, unire farina, succo e zest di limone.

COMPOSTA LIMONE E AMARENE

144 g lamponi congelati
172 g amarene congelate
40 g polpa di lamponi congelata
24 g sciroppo di glucosio 60 DE
24 g zucchero semolato
8 g pectina NH
44 g succo di limone

Miscelare bene zucchero e pectina poi, in una casseruola, scaldare la frutta e unirvi lo sciroppo di glucosio e il mix di zucchero e pectina. Portare a bollore. In ultimo, aggiungere il succo di limone e lasciare raffreddare. Conservare al freddo.

MOUSSE LEGGERA AL FINOCCHIETTO

135 g latte fresco intero
11 g gelatine in polvere
55 g acqua per reidratare
40 g copertura Opalys 33% Valrhona
29 g burro di cacao
567 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
18 g semi di finocchio
9 g zest di limoni

La sera prima, lasciare in infusione i semi di finocchio nel latte. Il giorno seguente, reidratare la gelatina con l'acqua fredda e montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume, quindi raffreddarla in frigorifero per 10 minuti. Filtrare il latte dell'infusione con un colino a maglie fini e riportarlo al peso iniziale, poi bollirlo in una casseruola e sciogliervi la gelatina. In

microonde, fondere cioccolato e burro di cacao a 35 °C, unirvi le zest di limone. Versare una piccola parte di latte al finocchietto sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Mixare per affinare la struttura poi – ad una temperatura di circa 38 °C / 42 °C – unire alla panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

GLASSA LUCIDA GIALLA

278 g zucchero semolato
278 g acqua
111 g glucosio atomizzato
239 g latte condensato
21,5 g gelatina in polvere
107 g acqua per reidratare
207 g burro di cacao
278 g glassa neutra
0,8 g colorante bianco
2,39 g colorante giallo uovo
2 g colorante oro metallizzato

Reidratare la gelatina. In una casseruola riscaldare acqua, glucosio atomizzato e zucchero. Cuocere a 103 °C. Unirvi la glassa neutra precedentemente scaldata a 65 °C. Aggiungervi il latte condensato e la gelatina e riportare a bollore. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese, in modo da creare un nodo elastico e brillante. Aggiungere i coloranti in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer e far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente a 26,5 °C.

MONTAGGIO

Negli stampi colare sul biscotto circa 300 g di composto cheesecake al limone. Cuocere in forno, termoventilato a 150 °C, per circa 40 minuti poi far raffreddare. Colare un altro strato di composta e congelare. Poi, in uno stampo da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza, versare la mousse al finocchietto, quindi inserire l'insero cheesecake. Surgelare.

FINITURA E DECORAZIONE

cioccolato Opalys 33% Valrhona
oro in foglie

Scaldare la glassa gialla e nebulizzare la superficie del dolce attraverso un compressore regolato a 3 atmosfere, con pistola munita di ugello da 1,5. Congelare per qualche minuto. Decorare con cioccolato e foglie oro.



ORANGE DREAM

Ricetta a cura di Gianluca Fusto
Ambassador Elle & Vire Professionnel®
Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

BISCOTTO OVIS MOLLIS ALL'ARANCIA

291 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

128 g zucchero a velo
21 g tuorli d'uovo sodi
73 g fecola di patate
103 g farina per frolla + frolla g 257
9 g vaniglia in polvere
17 zeste d'arancia
q.b. burro di cacao

In una planetaria munita di foglia, ammorbidire il burro a 25 °C e aggiungervi zucchero a velo, vaniglia e tuorli setacciati. Amalgamare senza incorporare aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina e le zeste. Terminare l'impasto con la restante farina setacciata alla fecola. Stendere due fogli da 550 g, dando forma rettangolare 40 x 60 cm. Conservare in frigorifero a +4 °C per almeno 3 ore. Coppare 3 dischi da 16 cm di diametro, posizionarli su placca forata munita di forosil. Cuocere in forno ventilato a 160 °C, valvola aperta per circa 20 minuti. Impermeabilizzare con burro di cacao sciolto.

BISCOTTO FINANCIER ALLA MANDORLA

124 g albumi
113 g zucchero a velo
107 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
62 g farina di mandorle
36 g farina tipo 1
20 g zucchero invertito
7 g lievito chimico
1 g sale

Setacciare insieme zucchero a velo, farine, lievito e sale. Poi, in planetaria munita di foglia, unirvi albumi e zucchero invertito. Lavorare per 2 minuti a bassa velocità. Portare il burro a 45 °C / 50 °C, unirlo agli altri ingredienti e mixare. Lasciare riposare in frigorifero 2 ore. Stendere il biscotto in 3 stampi da 16 cm di diametro e cuocere su teglia munita di silpat in forno preriscaldato a 160 °C per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare e togliere dal cerchio.

CREMOSO AL CREAM CHEESE E VANIGLIA

204 g acqua
5,1 g gelatina in polvere
25,5 g acqua per reidratare
347 g cioccolato bianco Waina Valrhona
204 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
204 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
10 g stecca di vaniglia polinesiana

Reidratare la gelatina. In una casseruola, portare a bollore l'acqua, poi unirvi gelatina e vaniglia. Sciogliere il cioccolato bianco a 40 °C in microonde. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una consistenza liscia (la temperatura deve essere sempre sopra i 35 °C). Mixare per affinare la struttura, poi unirvi panna liquida fredda e cream cheese. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare aria. Prima di utilizzare. Far cristallizzare in un contenitore coperto con pellicola a contatto, in frigorifero a +4 °C, per almeno 12 ore.

CREMA MONTATA AL CIOCCOLATO E YUZU

118 g acqua
18 g sciroppo di glucosio
11,8 g gelatina in polvere
59 g acqua per reidratare
378 g Inspiration Yuzu Valrhona (o cioccolato bianco)
236 g succo di yuzu
1180 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Reidratare la gelatina. In una casseruola, portare a bollore l'acqua, unirvi il glucosio e sciogliervi la gelatina mescolando continuamente. Sciogliere il cioccolato a 40 °C, poi versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante (temperatura superiore ai 35 °C). Mixare per affinare la struttura, unirvi il succo di yuzu e la panna fredda liquida. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto con pellicola a contatto in frigorifero a +4 °C per almeno 6 ore. Il giorno seguente montare in planetaria con la foglia.

COMPOSTA AL MANDARINO

833 g mandarini
222 g zucchero semolato
12 g pectina NH
56 g succo di limone

Lasera prima, lavare bene i mandarini, bucarli con un coltellino e lasciarli a bagno in acqua fredda per tutta la notte. Poi sbianchirli due volte in acqua e portarli a bollore in una grande casseruola piena d'acqua. Cuocere per 60 minuti circa, scolare e tritare grossolanamente. Unire una parte di zucchero semolato alla pectina e versare il composto nei mandarini scaldati. Portare il tutto a bollore e cuocere per 10/15 minuti. Unirvi lo zucchero rimanente, il succo di limone e finire di cuocere. Conservare in frigorifero, in un contenitore coperto con pellicola a contatto.

GLASSA LUCIDA ARANCIONE

223 g zucchero semolato
223 g acqua
89 g glucosio atomizzato
191 g latte condensato
17,2 g gelatina in polvere
86 g acqua per reidratare la gelatina
166 g burro di cacao
223 g glassa neutra
0,64 g colorante giallo uovo idrosolubile
1,91 g colorante arancione idrosolubile
1 g colorante oro metalizzato

Reidratare la gelatina. In una casseruola, scaldare acqua, glucosio atomizzato e zucchero semolato. Cuocere a 103 °C, poi unirvi la glassa neutra scaldata a 65 °C. Aggiungere il latte condensato e la gelatina e riportare a bollore. Sciogliere il burro di cacao e aggiungere il liquido a più riprese, in modo da creare un nodoelastico e brillante. Aggiungere i coloranti in base alla gradazione desiderata. Terminare affinando la struttura al mixer e far riposare una notte in frigorifero.

MONTAGGIO

Posizionare i dischi di biscotto ovismollis in cerchi da 16 cm di diametro su una teglia munita di forosil e colare sopra 100 g di crema al cream cheese. Adagiarvi

sopra il biscotto financier e surgelare. Colare altri 100 g di crema cream cheese, di nuovo, surgelare. Stendere sopra 90 g di composta al mandarino, poi abbattere. In uno stampo da 18 cm applicare l'acetato, poi versare 240 g circa di crema montata cioccolato e yuzu ed appoggiare delicatamente l'insero – precedentemente realizzato – al contrario. Abbattere, infine coprire con pellicola e conservare in congelatore fino all'utilizzo.

FINITURA E DECORAZIONE

Scaldare la glassa tra i 24 °C / 28 °C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare aria, quindi glassare la torta, pulendo i bordi. Con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10, dressare un fiocco di crema e decorare con particolari in cioccolato bianco.



HAZEL

Ricetta a cura di Gianluca Fusto

Ambassador Elle & Vire Professionnel®

Dose per 24 monoporzioni da 6 cm di diametro

PASTA FROLLA PER FONDI NOCCIOLA SUPER FRIABILE

155 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

135g zucchero a velo

80 g uova miste pastorizzate

50 g farina di nocciole Piemonte

24 g fecola

95 g farina frolla

240 g farina frolla

4 g sale

Ammorbidire il burro a 25 °C. Aggiungere zucchero e uova (in cui è stato sciolto il sale) in una planetaria con foglia. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la farina di nocciole. Legare con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina e la fecola. Lasciare riposare in frigo per 3 ore. Stendere a 1,5 mm due fogli di frolla (circa 650 g per foglio). Coppare dei dischi, con coppa pasta di forma rotonda da 6 cm di diametro. Cuocere in forno a 160 °C per circa 18 minuti, a valvola aperta. Una volta cotti, impermeabilizzare con burro di cacao sciolto.

NOCCIOLE CAMELLATE IN FORNO

800 g acqua

800 g zucchero semolato

480 g nocciole tostate

In una casseruola portare a bollore l'acqua, poi unirvi lo zucchero. Quando lo sciroppo avrà raggiunto il bollore, cuocere le nocciole per 20 minuti. Scolare e disporre su silpat, poi caramellare in forno per 12 minuti a 165 °C/170 °C, fino ad ottenere colore dorato e consistenza croccante.

GANACHE MONTATA AL GIANDUIA

280 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

25 g sciroppo di glucosio

25 g zucchero invertito

425 g copertura gianduja fondente 41%

750 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

nocciole caramellate

Portare a bollore panna, sciroppo di glucosio e zucchero invertito. Sciogliere la copertura a 45 °C. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Controllare che la temperatura sia sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura e unirvi la seconda parte di panna. Conservare in frigo per almeno 6 ore, meglio ancora per un'intera giornata. Prima dell'utilizzo, montare in una planetaria con foglia, fino ad ottenere una consistenza montata leggera. Tritare e calibrare, con un setaccio, le nocciole caramellate in precedenza, poi unirle alla ganache montata e colare in stampi da 4 cm di diametro. Surgelare.

GLASSA AL CAMELLO ORO

220 g acqua

220 g zucchero semolato

150 g destrosio

190 g latte condensato

14 g gelatina in polvere

70 g acqua per reidratare

108 g burro di cacao

220 g glassa neutra

3 g colorante oro metallizzato

Reidratare la gelatina. In una casseruola caramellare a secco lo zucchero a 146 °C e poi decuocere con acqua bollente. Unire il destrosio, cuocere a 104 °C, poi aggiungere la glassa neutra, precedentemente scaldata a 65 °C e, in seguito, latte condensato e gelatina; riportare a bollore. Sciogliere il colorante nel burro di cacao, poi unirvi il liquido a più riprese, per creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero.

CREMOSO AL CREAM CHEESE E VANIGLIA

290 g acqua

7 g gelatina in polvere

35 g acqua per reidratare

490 g cioccolato bianco 35%

290 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

290 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

14 g stecca di vaniglia Polinesia

In una casseruola, portare a bollore l'acqua, unire la gelatina reidratata e la vaniglia. Sciogliere il cioccolato a 40 °C e versarvi una piccola parte del liquido; frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante (temperatura: sempre sopra i 35 °C). Mixare per affinare la struttura e unirvi la panna liquida fredda e il cream cheese. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in frigorifero, in un contenitore con pellicola a contatto, per almeno 12 ore.

MISE EN PLACE

Scaldare la glassa a 27 °C, mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Sformare i dolci e porli su griglia congelata, glassare e passare una spatola a gomito per togliere l'eccedenza di glassa. Aspettare qualche secondo, poi pulire i bordi. Con l'aiuto di una spatola a gomito, adagiare delicatamente sul disco di frolla. Con sac à poche, munito di bocchetta liscia n.12, dressare il cremoso a corona. Decorare a piacere.



TRONCHETTO DI IBARAKI

Ricetta a cura di Nicolas Boussin

Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence

Dose per un tronchetto 37 x 57 cm

BASE MORBIDA AL TE

95 g tuorli
235 g uova
15 g zucchero invertito
260 g zucchero
140 g albumi
130 g farina forte
5 g Ceylon Te

Montare tuorli, uova, zucchero invertito e 210 g di zucchero. Nel contempo, montare albumi e il resto dello zucchero. Unire le due preparazioni, aggiungere farina e te. Cuocere per 10 minuti a 200 °C.

SCIROPPO TE E YUZU

120 g acqua
20 g purea di yuzu
4 g Ceylon Te
40 g Grand Marnier (a piacere)
50 g zucchero

Portare l'acqua a bollore, infondere il te per circa 15 minuti. Filtrare e riportare a bollore. Aggiungere purea, Grand Marnier e zucchero. Colare ed utilizzare per bagnare la base morbida al te.

PERE E YUZU CANDITI

210 g purea di pere
100 g purea di yuzu
6 g pectina NH
290 g zucchero di canna grezzo
q.b. colorante alimentare giallo

Scaldare le puree a 40 °C. Aggiungere la pectina, precedentemente mescolata con una parte dello zucchero di canna, infine, aggiungere lo zucchero restante. Cuocere. Aggiungere il colorante. Raffreddare.

CREMA AL CREAM CHEESE

6 g gelatina 200 bloom + 30 g acqua per reidratare la gelatina
200 g latte
150 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
200 g cioccolato bianco 35% mg
500 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®

Far bollire il latte e aggiungere la gelatina reidratata, Versare sul cream cheese e poi colare sul cioccolato fuso. Mescolare. A 25 °C, aggiungere Sublime semi montata.

COPERTURA BIANCA A SPRUZZO

250 g cioccolato bianco 35%
125 g burro di cacao
125 g Burro Gourmet 82% mg Elle & Vire Professionnel®
q.b. Colorante bianco liposolubile

Mescolare tutti gli ingredienti a 40 °C. Mescolare e filtrare.

MISE EN PLACE

Bagnare la base biscotto con lo sciroppo e posizionare sulla parte superiore di questo pere e yuzu canditi. Versare 550 g di crema al creamcheese. Far raffreddare per qualche minuto. Arrotolare la base per formare un tronchetto. Mettere in stampo e congelare. Ricoprire con la crema al creamcheese restante e congelare. Spruzzare un leggero strato di finitura bianca per creare l'effetto velluto. Decorare con Sublime montata e posizionare un quadrato di cioccolato bianco alle estremità del dolce. Decorare con gocce di glassa a specchio.

FRAISIER

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Kevin Zwyygart, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*
Dose per 3 stampi da 14 x 6 cm di diametro

CHIFFON CAKE

130 g olio di vinaccioli
9 g miele
155 g tuorli
145 g albumi
110 g farina T45
25 g amido di mais
1,7 g lievito chimico
300 g albumi
170 g zucchero
q.b. colorante rosso

In macchina mescolare olio, miele, tuorli e la prima parte di albumi. Aggiungere farina, amido di mais e lievito. Montare la seconda parte di albumi con lo zucchero. Aggiungere il colorante rosso. Incorporare la seconda preparazione alla prima. Versare 1000 g di preparazione su un Silpat. Cuocere a 150 °C per 25 minuti.

FRAGOLINE DI BOSCO CANDITE

250 g fragole congelate
100 g fragoline di bosco congelate
25 g succo d'arancia
10 g pectina NH
100 g zucchero
100 g zucchero
3 g soluzione di acido citrico

Cuocere fragole tagliate a pezzetti, fragoline di bosco, succo d'arancia e, una volta raggiunti i 40 °C, aggiungere la pectina mescolata con la prima quantità di zucchero. Aggiungere lo zucchero restante e far bollire per 3 minuti. Aggiungere la soluzione di acido citrico.

CREMA INGLESE ALL'ARANCIA

250 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

56 g tuorli
45 g zucchero
1/2 bacca di vaniglia
2,5 g scorze d'arancia
30 g succo d'arancia
4 g Cointreau (a piacere)
5 g gelatina 200 Bloom
30 g acqua per reidratare la gelatina

Preparare una crema inglese con panna, tuorli, zucchero, vaniglia, scorze e succo d'arancia. Aggiungere il Cointreau e la gelatina. Congelare.

CREMA AL MASCARPONE E ARANCIA

375 g crema inglese all'arancia
350 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®

In planetaria, far girare la crema inglese all'arancia e aggiungere Sublime.

CREMA PER LA DECORAZIONE

60 g latte

33 g zucchero

2,5 g gelatina

15 g acqua per reidratare la gelatina

60 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

515 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Far bollire latte e zucchero. Aggiungere la preparazione gelatinosa e il creamcheese. Mescolare e aggiungere la panna. Congelare.

GLASSA

150 g glassa neutra

10 g liquore alle fragole

1,5 g gelatina

9 g acqua per reidratare la gelatina

q.b. colorante rosso

Cuocere tutti gli ingredienti.

DECORAZIONE AL CIOCCOLATO

450 g copertura Inspiration Fraise Valrhona

q.b. burro di cacao colorato di rosso

Colorare la copertura con il burro di cacao per intensificare il colore.

MISE EN PLACE

360 g fragole fresche

Tagliare 6 dischi di chiffon cake. Versare sul primo disco 50 g di fragoline di bosco candite dopo 100 g di crema al mascarpone e arancia. Inserire 120 g di fragole fresche tagliate a metà. Ricoprire con un secondo disco di chiffon cake e versare 40 g di fragoline di bosco candite e 80 g di crema al mascarpone e arancia. Lisciare con l'aiuto di una spatola e mettere in congelatore. Sulla parte superiore del dolce posizionare le fragole fresche, intorno a queste, con bocchetta per petali, realizzare un collareto con la crema per la decorazione. Spalmare la copertura alla fragola su un foglio di acetato di 3 x 43 cm di dimensione e posizionarlo alla base della chiffon cake. Premere leggermente e far cristallizzare prima di togliere il foglio di acetato.



FINGER KALAMANSI

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Kevin Zwygart, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*
Dose per 40 pezzi

CREMA ACIDA DI MARRONI

357 g crema di marroni
119 g polvere di marroni
23 g purea di kalamansi

Mescolare in macchina tutti gli ingredienti fino a ottenere una texture liscia ed omogenea.

BISCOTTO CAKE AI MARRONI

1,5 g sale fino
60 g zucchero
240 g tuorli
36 g miele
67 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
197 g farina di castagne
12 g lievito chimico
80 g crema acida di marroni
216 g albumi
165 g zucchero

Montare il burro a pomata con sale e zucchero. Mescolare tuorli, miele e, piano piano aggiungere il burro, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere farina e lievito pre-setacciati. Infine, aggiungere la crema acida di marroni. Montare i bianchi con lo zucchero e incorporare delicatamente al primo composto. Versarne 1200 g su un Flexipat. Cuocere a 190 °C per 16 minuti, a valvola chiusa i primi 10 minuti. Lasciar raffreddare e dividere in due.

SHORTBREAD ALLA CASTAGNA

188 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
54 g zucchero a velo
3,5 g fior di sale
237 g farina di castagne
17 g tuorli

Mescolare il burro a pomata con zucchero a velo e fior di sale. Incorporare farina e tuorli. Stendere a 3 mm tra due fogli di carta da forno e dare una forma ovale (2,5 x 2,8 cm). Cuocere su Silpat per 14 minuti a 160 °C.

MARMELLATA DI CALAMBRINI

145 g polpa di arancia
440 g purea di calamandini
28 g purea di pere
6 g pectina NH
145 g zucchero
5 g gelatina in polvere
30 g acqua per reidratare la gelatina

Ripulire l'arancia, tagliare in quattro prestando attenzione a eliminare i semi e la parte centrale fibrosa. Mescolare con le puree, scaldare e, quando avrà raggiunto i 50 °C, aggiungere la pectina mescolata allo zucchero. Portare a bollore ad aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Colare 15 g di preparazione per stampo aiutandosi con una chinois. Mettere in congelatore prima della mise en place.

CREMOSO AI CALAMANDINI

280 g purea di calamandini

440 g uova

200 g zucchero

8 g scorza d'arancia

10 g gelatina in polvere

60 g acqua per reidratare la gelatina

130 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

196 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Far bollire puree e scorze, versare sulle uova sbiancate con lo zucchero. Una volta raggiunto il bollore, aggiungere la preparazione gelatinosa e mescolare insieme al cream cheese. Infine, mescolare con il burro freddo.

MOUSSE AI CALAMANDINI

660 g cremoso ai calamandini

660 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Montare la panna e, alla temperatura di 30 °C, aggiungere il cremoso.

GUARNIZIONE

500 g glassa neutra

50 g acqua

COPERTURA ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO BIANCO

NOISETTE SABLEES

100 g zucchero

33 g acqua

100 g nocciole tostate tagliate fini

Portare acqua e zucchero a 117 °C. Aggiungere le nocciole e sabbiare.

COPERTURA

100 g cioccolato bianco 32%

125 g burro di cacao

50 g olio di vinaccioli

125 g noisette sablées

Far fondere cioccolato e burro di cacao, aggiungere olio e noisette sablées.

MISE EN PLACE

q.b. fili verdi di cioccolato

Colare 15 g di marmellata nello stampo finger Dermal®. Congelare. Versare 400 g di crema ai marroni su una delle due metà del biscotto cake ai marroni. Congelare e, successivamente, coppare dei rettangoli da 11 x 2 cm. Colare 30 g di mousse sulla marmellata negli stampi. Posizionare l'inserto e pareggiare le altezze con una spatola. Congelare. Togliere dagli stampi e con l'aiuto di un sac à poche, con bocchetta numero 8, realizzare dei ciuffi con il cremoso restante. Spruzzare la glassa e congelare. Glassare parte del dolce con la copertura alla nocciola e cioccolato bianco e decorare con fili di cioccolato verde.



PLUME

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Maxime Guérin, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*

Dose per 5 dolci da 6/8 persone

BISCUIT ETIENNE

125 g farina frolla W 100/120 p/l 0,38/0,42
52 g miele
90 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
250 g latte
10 g vaniglia liquida
100 g tuorli
155 g uova
230 g albumi
110 g zucchero
q.b. colorante alimentare rosso

Fare bollire latte, burro, miele e vaniglia liquida. Miscelare tuorli, uova e farina, quindi versare sopra il liquido bollente. Mettere l'impasto in una casseruola, scaldare e fare addensare, senza bollire. Mixare. Incorporare gli albumi montati a neve con zucchero e colorante rosso. Stendere 1100 g di impasto su un tappetino Silpat e cuocere a 170 °C per 17 minuti in forno ventilato, tra due teglie. Sforzare, posizionare su una teglia e mettere in congelatore, senza togliere il tappetino Silpat.

COMPOSTA DI PERE E LITCHI

400 g purea di litchi
600 g purea di pesche bianche
30 g zucchero
30 g glucosio
2 g gomma di xantano
100 g liquore alla pesca (facoltativo)
10 g destrosio
29 g gelatina
174 g acqua per reidratare la gelatina
50 g succo d'arancia
q.b. colorante alimentare rosso

Portare a 60 °C purea di litchi e succo d'arancia e, arrivati a temperatura, aggiungere gli zuccheri. Unire composto gelatinoso, purea e liquore di pesche. Mixare con la gomma di xantano e un po' di colorante rosso. Colare la composta di pesche in uno stampo rettangolare e surgelare.

MERINGA CON GLUCOSIO

46 g sciroppo di glucosio
30 g albumi

Fare cuocere gli ingredienti a bagnomaria a 40 °C e montarli in planetaria.

MOUSSE MASCARPONE E CITRONELLA

125 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
50 g citronella
40 g tuorli
25 g zucchero
1,5 g scorza di limone
7,5 g gelatina
45 g acqua
50 g cioccolato bianco OpalysValrhona
200 g mascarpone
100 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel® (montata)
75 g meringa con glucosio

Scaldare la panna e lasciare la citronella sminuzzata in infusione per una notte. Preparare una crema inglese con panna, tuorli e zucchero, cuocerla a 82 °C. Con un colino, versarla sul composto gelatinoso, scorza di limone e cioccolato bianco. Realizzare un'emulsione ed aggiungere il mascarpone. Una volta che l'impasto arriva ai 25 °C, unire la seconda parte di panna montata e la meringa al glucosio.

CRUMBLE ALLEGGERITO ALLE MANDORLE

85 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

36 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

110 g farina frolla

120 g zucchero

120 g farina di mandorle

2 g fior di sale

Mixare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia. Setacciare l'impasto. Cuocere su tappetino di silicone per 20 minuti a 140 °C.

Nel crumble per la pasta sablé ricomposta, viene sostituita una parte del burro con il creamcheese, per conferire maggiore leggerezza ed una nota delicata di latte, che contrasta la rotondità di sapore del cioccolato bianco e l'acidità dei mirtilli rossi.



FLAMINGO

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Maxime Guérin, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*

Dose per 70 monoporzioni

BISCUIT SOFFICE AL PISTACCHIO

270 g albumi
270 g zucchero semolato
q.b. colorante alimentare
q.b. colorante alimentare giallo
110 g uova
215 g tuorli
90 g farina frolla
90 g farina di pistacchi
55 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Montare albumi e zucchero semolato. Aggiungere i coloranti verde e giallo. A parte, montare uova e tuorli. Miscelare le due preparazioni e incorporare farina, farina di pistacchi e burro fuso, ancora caldo. Versare 1100 g di biscuit su una teglia e cuocere a 190 °C per 10 minuti.

COMPOSTA POMPELMO E FRAGOLE

520 g purea di fragole
1725 g polpa di pompelmo
280 g zucchero
53 g glucosio atomizzato
18 g destrosio
53 g pectina NH
45 g acqua di rose
20 g gelatina
120 g acqua per reidratare la gelatina
3 g gomma di xantano

Cuocere purea di fragole e polpa di pompelmo. Raggiunti i 40 °C, aggiungere pectina, zucchero, destrosio e glucosio. Fare bollire ed unire il composto gelatinoso e l'acqua di rose. Miscelare con la gomma di xantano. Lasciare raffreddare, versarne 1850 g sul biscuit e mettere in congelatore. Tagliare dei rettangoli di biscuit da 11 x 2 cm. Versare il resto della composta (circa 900 g), facendo uno strato di circa 5 mm in una teglia da 36 x 28 cm.

MOUSSE AL CREAM CHEESE

930 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
20 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
410 g latte
185 g zucchero
170 g cioccolato bianco
23 g gelatina
138 g acqua per reidratare la gelatina

Fare bollire latte e zucchero. Aggiungere il composto gelatinoso e versare sul cioccolato bianco. Realizzare un'emulsione. Incorporare il creamcheese e, a 24 °C, la panna montata.

PASTA FROLLA

500 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
630 g farina frolla
144 g zucchero a velo
42 g tuorli
10 g fior di sale
q.b. vaniglia

Mescolare il burro a pomata con vaniglia, zucchero a velo e fior di sale. Incorporare farina e tuorli. Fare raffreddare. Stendere a 2 mm e tagliare dei rettangoli da 13,5 x 3,5 cm (un po' più grandi degli stampi di silicone); cuocere a 160 °C per 12 minuti.

MASSA A SPRUZZO ROSA

250 g burro di cacao
250 g cioccolato bianco
40 g Inspiration Fraise Valrhona
q.b. colorante alimentare giallo liposolubile

Miscelare tutti gli ingredienti e portare a 45 °C.

MONTAGGIO

In stampi rettangolari da mono, dressare la mousse al creamcheese, posizionare l'inserito biscuit e composta, e livellare la mousse. Surgelare. Sformare e spruzzare la massa rosa per conferire l'effetto velluto. Affinché aderisca meglio sul dolce e si crei un bell'effetto vellutato, spruzzare prima un leggero strato di glassa a specchio neutra e poi procedere con la massa. Dal resto della composta, ricavare strisce da 11 x 0,5 cm, lucidare con gelatina neutra a freddo e posizionare al centro della mono. Terminare con decorazioni di cioccolato bianco e scorza di pompelmo candita.



LINGOTTO ALLE FRAGOLE

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Clément Nadeau, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*
Dose per 45 monoporzioni

BARRETTA ENERGETICA

240 g mirtilli disidratati
360 g fichi secchi
25 g semi di girasole
60 g fiocchi d'avena
35 g sesamo

Mixare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la foglia e, in un quadro, fare uno strato uniforme.

Un'idea trendy quella di impiegare come base una barretta energetica di frutta secca e cereali, ricchi di sali minerali, fibre, vitamine e proteine. Oltre a conferire croccantezza e masticazione, fornisce energia per corpo e mente.

COMPOSTA DI FRAGOLE E BASILICO

240 g fragole surgelate
240 g purea di fragole
85 g glucosio
35 g zucchero
10 g pectina NH
95 g zucchero
50 g succo di limone
3 g acido citrico
10 g basilico

Mettere in infusione il basilico nella purea di fragole. Passare allo chinois. Aggiungere le fragole surgelate e, appena si scongelano, unire la pectina miscelata con 35 g di zucchero, quindi mettere in una casseruola e portare ad ebollizione. Inserire la seconda parte di zucchero, portare ad ebollizione e unire il glucosio. Portare a 50 °C e incorporare succo di limone e acido citrico. Colare sulla base della barretta energetica e surgelare.

MOUSSE AL CREAM CHEESE

200 g latte intero
6 gelatina in polvere
30 g acqua per reidratare la gelatina
150 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
100 g cioccolato bianco 35%
375 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
125 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®

Reidratare la gelatina con l'acqua. Fare bollire il latte, aggiungere la gelatina e versare sul creamcheese e poi il tutto sul cioccolato bianco. Mixare a 25 °C, unire panna Excellence e Sublime, montare insieme. Colare nel quadro, sulla composta di fragole, e lisciare la superficie.

Nella mousse sono abbinati cioccolato e creamcheese, dalla struttura cremosa e liscia, per una consistenza vellutata e scioglievole Excellence e Sublime, oltre ad esaltare il sapore, conferiscono leggerezza ed ariosità.

CHANTILLY SUBLIME

200 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®
20 g zucchero
1 - 2 gocce di vaniglia
q.b. fragole disidratate a pezzi

Montare tutti gli ingredienti insieme. Dressare delle strisce di crema con una bocchetta n. 8. Spolverare con pezzetti di fragole disidratate. Surgelare.

COPERTURA BIANCA AI PISTACCHI

1000 g cioccolato bianco Opalys Valhrona

450 g burro di cacao

q.b. colorante giallo liposolubile

q.b. colorante verde liposolubile

250 g granella di pistacchi

Fare sciogliere e mixare tutti gli ingredienti insieme.

MONTAGGIO

Tagliare in rettangoli da 2 cm di larghezza e 9 cm di lunghezza ed immergerli nella copertura bianca ai pistacchi. Tagliare le strisce di Chantilly Sublime lunghe 9 cm e collocarle su un lato della superficie della barretta. Tagliare dei pezzetti di fragole fresche, glassarle con gelatina neutra e decorare la superficie della barretta.



LE NORMAND

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Maxime Guérin, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*

Dose per 5 dolci da 6/8 persone

SCIROPPO

250 g acqua
250 g zucchero di canna
100 g sciroppo di glucosio
70 g gomma arabica

Fare bollire tutti gli ingredienti. Mixare bene e lasciare raffreddare.

BRIOCHE SFOGLIATA

1600 g farina 00 320 W p/l 0,5
30 g sale fino
180 g zucchero semolato
150 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
35 g essenza ai fiori d'arancio
550 g latte intero
75 g lievito di birra
300 g uova
1000 g Burro Extra Secco 84% mg Elle & Vire Professionnel® (per sfogliare)

Versare in macchina farine, sale, zucchero, burro a cubetti ed essenza ai fiori d'arancio. Aggiungere il lievito sciolto nel latte freddo ed impastare a bassa velocità, quindi unire a filo le uova. Impastare per circa 7 minuti a velocità 2, per un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare a 4 °C per almeno 2 ore (meglio tutta la notte). Laminare la pasta a 10 mm ed incassare il burro piatto, posizionandolo su 2/3 della superficie della pasta, quindi dare 2 pieghe da 3 in successione. Lasciare riposare un'ora in frigorifero e dare 1 piega da 3. Abbassare la pasta a 3,5 mm e tagliare in rettangoli da 30 cm di larghezza. Inumidire la pasta e arrotolare formando un rotolo. Raffreddare la pasta in frigorifero e tagliare in pezzi da circa 35 g. Posizionarli in cerchi da 8 cm di diametro e 2 cm di altezza e mettere a lievitare in cella a 26 °C per circa 2 ore e 1/2. Cuocere a 165 °C per 18 minuti in forno ventilato. Una volta cotti, spennellare la superficie con lo sciroppo.

CREMA PASTICCERA

1500 g latte
375 g tuorli
300 g zucchero
75 g farina
75 g amido di mais

CREMA TROPEZIENNE

2100 g crema pasticcera
700 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
20 g gelatina
120 acqua per reidratare la gelatina
28 g essenza ai fiori d'arancio
80 g Grand Marnier (facoltativo)
1400 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Miscelare la crema pasticcera con il creamcheese leggermente intiepidito. Incorporare la preparazione gelatinosa sciolta, il Grand Marnier, l'essenza ai fiori d'arancio e infine la panna montata.

STREUSEL AL CREAM CHEESE E MANDORLE

200 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

100 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

300 g farina frolla

340 g zucchero

90 farina di mandorle

5 g zest di limone

5 g zest d'arancia

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia. Passare al setaccio e cuocere a 155 °C per 20 minuti. Lasciare raffreddare.

MONTAGGIO

Tagliare la parte superiore della brioche. Con un sac à poche dressare 40 g di crema Tropézienne, spolverare circa 6 g di streusel e chiudere la parte superiore della brioche.



BRIOCHE SUBLIME AI MIRTILLI

*Ricetta a cura di Nicolas Boussin,
Executive Pastry Chef de La Maison de l'Excellence,
e Clément Nadeau, Pastry Chef de La Maison de l'Excellence*

Dose per 60 pezzi

PASTA FROLLA

180 g farina di mandorle
520 g zucchero a velo
760 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®
290 g uova
1440 farina 00 140 W p/l 0,40
5 g sale
3 g vaniglia in polvere

Miscelare farina di mandorle, burro e zucchero a velo. Unire poi farina, sale, vaniglia ed infine le uova. Conservare in frigorifero.

PASTA BRIOCHE

1200 farina 00 300 W p/l 0,50
30 g sale
110 g zucchero
30 g lievito di birra
600 g uova
60 g fiori d'arancio
100 g acqua
720 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

Impastare farina, sale, zucchero, lievito, uova, acqua e fiori d'arancio. Quando il composto è amalgamato bene, aggiungere il burro tagliato a dadini e fare puntare 20 minuti in cella. Conservare in frigorifero.

PASTA PER GALLETTE

600 g pasta brioche
400 g pasta frolla
10 g lievito di birra

Miscelare il tutto in macchina attrezzata con il gancio. Conservare in frigo.

GANACHE MONTATA AL CREAM CHEESE

200 g latte intero
3 g gelatina in polvere
15 g acqua
200 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
250 g cioccolato bianco 35%
500 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®

Reidratare la gelatina. Portare a bollore il latte, unire la gelatina e versare sul cream cheese, poi il tutto sul cioccolato. Mixare bene e aggiungere Sublime. Conservare in frigo.

L'utilizzo di Original American Cream Cheese e Sublime – specialità a base di panna e mascarpone – garantisce una ganache dalla struttura cremosa e stabile, potendo così dimezzare la quantità di gelatina animale in ricetta.

CONFIT DI MIRTILLI

500 g purea di mirtilli
30 g zucchero
5 g pectina NH

Scaldare in una casseruola la purea e portarla a 40 °C. Aggiungere zucchero e pectina e portare a bollore.

FINITURA E DECORAZIONE

Stendere la pasta per gallette a 5,5 mm. Ritagliare dei dischi da 6 cm e posizionarli su Flexipan® della stessa misura. Mettere a lievitare a 28 °C per circa 2 ore. Spennellare con burro sciolto e spolverare con zucchero semolato. Cuocere per 8 minuti a 180 °C. Montare la ganache in planetaria attrezzata con frusta. Tagliare le gallette orizzontalmente a circa $\frac{3}{4}$ dell'altezza e dressare al centro della parte inferiore uno spuntone di confit ai mirtilli. Sul perimetro, utilizzando una bocchetta a stella, dressare delle rosette di ganache a distanza regolare, intervallandole con mirtilli freschi. Coprire con la parte superiore della galletta e spolverare la superficie con zucchero a velo.



CHEESECAKE GIAPPONESE

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 3 cake da 600 g e 20 cm di diametro

200 g Sublime, Panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®

240 g tuorli

360 g albumi

300 g zucchero semolato

8 g cremortartaro

4 g sale

120 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

500 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

160 g amido di mais

4 g zest di limone

1 g vaniglia

In planetaria munita di foglia amalgamare creamcheese e metà dello zucchero, fino a ottenere una consistenza fluida. Successivamente, aggiungere i tuorli a filo e l'amido setacciato con i 50 g di zucchero restante. Quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo, unire a filo panna e burro fusi a 45 °C. A parte, montare gli albumi con cremortartaro, sale e zucchero ed unirli delicatamente al composto. Versare 800 g di composto in anelli di 22 cm. Cuocere a bagnomaria, a fuoco moderato per 60/70 minuti.

MUFFIN CHEESECAKE

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 20 pezzi da 60 g

230 g uova

300 g zucchero semolato

30 g miele

2 g sale

260 g Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel®

160 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

340 g farina

8 g zest di limone

10 g baking

150 g yogurt naturale

In planetaria munita di foglia inserire cream cheese, miele, sale e lo zucchero, amalgamare fino ad ottenere una consistenza fluida. Aggiungere lo yogurt. Infine, aggiungere le uova a filo, la farina setacciata con il baking. Quando il composto sarà omogeneo, unire burro fuso a 45 °C. Far riposare 4 ore in frigorifero, per poi porzionare negli appositi stampi. Cuocere a 165 °C per 12 minuti.

CREMOSO AL MIRTILLO

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 1 Kg

200 g polpa di mirtillo
35 g succo di limone
5 g gelatina
25 g acqua per reidratare la gelatina
352 g cioccolato bianco
207 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
207 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®

Scaldare la polpa di mirtillo e il succo di limone a 60 °C, unire la gelatina reidratata e versare, a più riprese frizionando energicamente, sul cioccolato fuso a 40 °C. Mixare ed unire la panna fredda non montata e il cream cheese. Far cristallizzare in frigorifero 12 ore prima dell'utilizzo.

GELATO CREAM CHEESE

Ricetta a cura di Carlo Pavesi

Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Dose per 1 Kg

565 g latte vaccino
100 g saccarosio
20 g latte in polvere
40 g destrosio
2,50 g neutro C
30 g glucosio disidratato
60 g Excellence 35% mg Elle & Vire Professionnel®
182,50 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

Riscaldare latte e panna, una volta raggiunti i 45 °C, unire il neutro miscelato con zuccheri, latte in polvere e cream cheese. Pastorizzare a 85 °C, abbassare rapidamente la temperatura della miscela a 4°C e far maturare 12 ore in frigorifero. Mantecare il gelato come di consuetudine.

La Maison de l'Excellence Savencia® trasmette esperienze, competenze e i valori dell'ascolto e della condivisione in tutto il mondo.

La Maison de l'Excellence, situata a Viroflay, poco fuori Parigi, non è solo un luogo dove i Professionisti della Pasticceria, Panificazione e Ristorazione - Francesi e proveninetti da tutto il mondo - si confrontano, condividono e possono fare formazione, ma anche dove studiano, pensano e anticipano il mondo del foodservice di domani.

Nicolas Boussin, Pastry Chef e MOF – *Meilleur Ouvrier de France*, e lo Chef stellato Michelin **Sébastien Faré** accolgono i Professionisti presso La Maison de l'Excellence Savencia® per percorsi di formazioni individuali o di gruppo tutto l'anno. Un team di Chef e Pastry Chef opera direttamente nei vari paesi, per supportare i clienti Savencia.



La MISSION degli Chef e Pastry Chef de La Maison de l'Excellence è:

Condividere

la loro conoscenza ed esperienza dei prodotti

Pensare

alle future innovazioni insieme ai Professionisti

Ispirare

i professionisti, sviluppando nuove idee e ricette

Supportare

i professionisti con consigli tecnici e pratici

Chef e Pastry Chef che hanno collaborato alla realizzazione di questo ricettario:



NICOLAS BOUSSIN Pastry Chef e MOF – *Meilleur Ouvrier de France*

MOF dal 2000, 2° posto alla Coupe du Monde de la Pâtisserie nel 2002, è stato responsabile della pasticceria de La Grande Epicerie di Parigi prima di entrare a far parte del team Grand Marnier®. Dal 2012 è Executive Pastry Chef a *La Maison de l'Excellence Savencia*®.

SÉBASTIEN FARÉ Culinary Executive Chef e Chef stellato

Inizia la sua carriera lavorativa unendosi alla squadra di Lucas Carton a Parigi e, dopo aver collezionato importanti esperienze nei migliori ristoranti della città, viene nominato Chef del ristorante Petrossian, dove ottiene la Stella Michelin e il rating di 16/20 del Gault & Millau. Dal 2005 è entrato a far parte del team Elle & Vire® e, a partire dal 2014, è Executive Chef de *La Maison de l'Excellence Savencia*®.



CARLO PAVESI Pastry Chef Corman e Elle & Vire Professionnel® Italia

Inizia la sua carriera in importanti ristoranti milanesi prima come Sous Chef e poi come Cooking Manager. A partire dal 2014, dopo una formazione completa, inizia il suo percorso come Pastry Chef in un'importante realtà specializzata nel banquetting. Nel 2018, la sua passione e la sua volontà, lo portano a cogliere l'occasione di entrare a far parte del team Corman come Pastry Chef.

GIANLUCA FUSTO Ambassador Elle & Vire Professionnel®

Gianluca Fusto, pasticcere e consulente, è uno dei più quotati professionisti a livello nazionale e internazionale. Sempre curioso e dotato di una particolare sensibilità, ha saputo distinguersi, creando la propria filosofia e uno stile tutto suo, maturati in un lungo percorso professionale, arricchito anche dal costante confronto con culture diverse e grandi professionisti in tutto il mondo. Da alcuni anni collabora con Elle & Vire Professionnel® in qualità di Ambasciatore.



La Maison de l'Excellence