

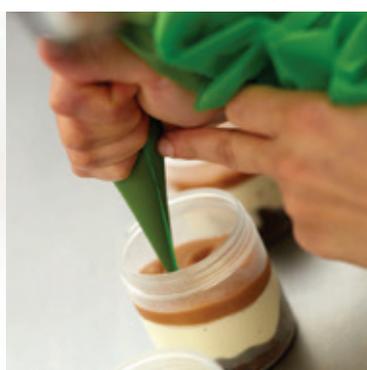


RICETTARIO

Idee e spunti
per la pasticceria
dolce e salata
in epoca di coronavirus

A cura di

DEBORA VENA



Quiche Lorraine pomodorini, basilico e pane

di Debora Vena



Una deliziosa quiche di pasta brisée al parmigiano, farcita con una base di cream cheese ricoperta di pomodorini, scalogno, basilico e parmigiano. Il gusto di ogni ingrediente è ben percepibile e il tutto si fonde al palato creando un'esperienza superlativa. Ideale come aperitivo, antipasto o proposta per il pranzo.

Quiche Lorraine pomodorini, basilico e pane

di Debora Vena

Dosi per 2 quiche Ø 19

COMPOSIZIONE

Frolla brisée - Appareil - Pomodorini, basilico e pane

Pasta brisée

300 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
160 g farina di farro
200 g farina frolla
70 g tuorlo d'uovo pastorizzato
50 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
6 g sale
140 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Appareil

300 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
35 g formaggio grattugiato
2 g sale
55 g tuorlo d'uovo pastorizzato
140 g uova

Farcitura

250 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
200 g scalogno
300 g pomodorini datterini
40 g olio evo
100 g pangrattato
q.b. origano
q.b. basilico

Pasta brisée

Amalgamare il burro a 25 °C in planetaria con parmigiano, tuorlo d'uovo pastorizzato e sale. Aggiungere la panna e le farine setacciate. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e far riposare in frigorifero. Foderare degli stampi microforati Ø 19, h. 3,5 cm. e cuocere a 170 °C per 20 minuti circa.

Appareil

Miscelare gli ingredienti.

Farcitura

Tagliare a metà i pomodorini, aggiungere olio, sale e origano e infornare a 180 °C per 15 minuti. Tagliare lo scalogno a rondelle sottili, salare, spadellare con olio evo e lasciare raffreddare. In planetaria attrezzata con la foglia fare girare il cream cheese per qualche minuto, fino a raggiungere una consistenza adatta ad essere dressata con il sac à poche. Disporre una spirale di Cream Cheese sul fondo della quiche, adagiarvi lo scalogno, le foglie di basilico fresco e i pomodorini. Spolverare con il pangrattato e versare sopra l'appareil. Cuocere a 175 °C con valvola aperta per 40 minuti circa.



Mignon al parmigiano, curcuma con chips di verdure croccanti

di Debora Vena



Una base di frolla montata al parmigiano abbinata ad una crema, leggera e decisamente fresca, al parmigiano e curcuma, con una golosa chips per decorazione.

Mignon al parmigiano, curcuma con chips di verdure croccanti

di Debora Vena

Dosi per 40 mignon

COMPOSIZIONE

Frolla montata salata - Crema al Parmigiano e curcuma - Chips di verdure croccanti

Frollino

250 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
75 g polvere di mandorle
6 g sale
125 g uova
150 g farina
100 g amido di mais

Crema al parmigiano e curcuma

200 g latte
120 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
12 g amido di riso
16 g amido di mais
85 g Parmigiano Reggiano grattugiato
70 g tuorlo d'uovo pastorizzato
2 g sale
2 g curcuma

Crema leggera al parmigiano e curcuma

400 g crema al parmigiano
320 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
80 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Chips di verdure croccanti

1 patata viola
1 patata Cabrette
1 topinambur
¼ g zucca Delica
250 g farina di riso
olio di semi d'arachidi

Frollino

Montare il burro a 27 °C in planetaria con parmigiano e polvere di mandorle; dopodiché aggiungere le uova.
Successivamente incorporare la farina setacciata con l'amido di mais e il sale.
Dressare in stampi di silicone rotondi di diametro 4 cm e cuocere a 175 °C per 30 minuti circa.

Crema al parmigiano e curcuma

Portare ad ebollizione il latte e, a parte, miscelare tutti gli altri ingredienti in un contenitore. Versare il latte caldo sugli ingredienti precedentemente miscelati e cuocere a 82 °C. Far raffreddare.

Crema leggera al parmigiano e curcuma

Alleggerire la crema al parmigiano con la panna precedentemente montata e aggiungere il parmigiano.
Dressare in stampi di silicone a emisfera mignon di diametro 4 cm. Abbatte di temperatura.

Chips di verdure croccanti

Tagliare finemente le verdure e infarinare. Friggere in olio di semi d'arachide.

MONTAGGIO E FINITURA

Adagiare la semisfera di crema di parmigiano e curcuma sulla tartelletta di frolla montata. Decorare con chips di verdure ed erbe aromatiche.



Croissant della domenica al miele di castagno con crema di nocciole e crumble

di Debora Vena



Un croissant molto gourmand, pensato per la colazione golosa della domenica, dove ci si vuole concedere qualche peccato di gola per ricaricare le energie.

Croissant della domenica al miele di castagno con crema di nocciole e crumble

di Debora Vena

Dose per 70 croissant (circa)

COMPOSIZIONE

Croissant al miele di castagno - Crema di nocciole - Crumble alle nocciole

Poolish

200 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
600 g acqua
30 g lievito di birra
480 g farina croissant
120 g farina integrale

Impasto croissant

1400 g farina croissant
400 g uova
240 g miele di castagno
150 g zucchero
20 g malto diastatico
35 g sale
200 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
50 g lievito di birra
1000 g **Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Composto per lucidare

75 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
150 g uova

Crema leggera alla nocciola

250 g latte intero
250 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
150 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo pastorizzato
25 g amido di riso
25 g amido di mais
50 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
65 g pasta nocciola IGP delle Langhe
2 g sale
1000 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Crumble alle nocciole

150 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
150 g zucchero di canna
150 g polvere di nocciole
1 g sale
150 g farina frolla

Poolish

Sciogliere il lievito nell'acqua con l'aiuto di una frusta.
Miscelare con gli ingredienti e far triplicare di volume a temperatura ambiente.

Impasto croissant

Impastare il poolish con farina e uova. Successivamente aggiungere: zucchero, malto e miele di castagno.
Quando l'impasto è ben incordato, aggiungere e far incorporare sale e burro. Dopodiché aggiungere il lievito di birra. Stendere l'impasto in una teglia 60x40 cm e posizionare in frigorifero a 2 °C per una notte.
Il giorno dopo sfogliare con il burro piatto. Dare 1 piega a 2 e 2 pieghe a 3, rispettando i tempi di riposo (almeno 15 minuti per piega).
Stendere l'impasto e ritagliare dei triangoli 10x18 cm, poi arrotolarli e farli lievitare per 5 ore circa a 22 °C.
Spennellare il composto per lucidare e infornare a 180 °C, valvola aperta, per 18/20 minuti circa.

Crema leggera alla nocciola

Portare ad ebollizione panna e latte. A parte, mescolare il tuorlo con lo zucchero, gli amidi e il sale. Colare all'interno i liquidi bollenti e cuocere fino ad ottenere una consistenza cremosa (84 °C). Aggiungere burro e pasta di nocciola, poi mixare e raffreddare velocemente. Successivamente, montare la panna e alleggerire delicatamente la crema alla nocciola.

Crumble alle nocciole

Miscelare in planetaria con la foglia il burro a dadini ben freddo con zucchero di canna, polvere di nocciole, sale e farina. Impastare e successivamente passare il composto in un setaccio a maglia larga. Far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Infine, cuocere il crumble a 160 °C, valvola aperta, per 15 minuti.

MONTAGGIO E FINITURA

Far raffreddare il croissant e farcire con crema leggera alla nocciola. Decorare con crumble e nocciole intere.



Bicchierino mascarpone, pecan e caramello al burro salato

di Debora Vena



Una proposta dai gusti tradizionali e che soddisfa piacevolmente il palato di tutti, ideale per il delivery o per la fornitura di operatori della ristorazione, in un pratico barattolo mono porzione.

Bicchierino mascarpone, pecan e caramello al burro salato

di Debora Vena

Dose per 12 bicchierini circa

COMPOSIZIONE

Crema mascarpone - Crumble al cacao e noci pecan - Caramello al burro salato

Crema di base allo zabaione

125 g latte intero
125 g marsala
125 g tuorlo d'uovo pastorizzato
120 g zucchero
25 g amido di riso
6 g sale
½ baccello di vaniglia

Crema al mascarpone

500 g mascarpone
500 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
200 g crema di base allo zabaione
40 g zucchero a velo

Caramello

160 g zucchero
185 g glucosio 1
350 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
87 g latte intero
87 g glucosio 2
3 g sale
120 **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
1 baccello vaniglia

Crumble al cacao

150 g zucchero di canna
150 g farina di mandorle
115 g farina frolla
23 g cacao
150 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
1 g sale

Crema di base allo zabaione

Far bollire il latte con la vaniglia. Mescolare a parte tuorlo, zucchero, amido e marsala. Versare il latte bollente e ultimare la cottura a 82 °C, raffreddare velocemente.

Crema al mascarpone

Montare in planetaria la crema di base allo zabaione con il mascarpone, la panna e lo zucchero a velo.

Caramello

Cuocere lentamente panna e glucosio 1, fino a 185 °C per ottenere un caramello, poi decuocere con la panna calda. Cuocere a 105 °C e filtrare. Aggiungere il burro a 70 °C, mixare e far raffreddare. Conservare in un contenitore ermetico per il montaggio.

Crumble al cacao

Miscelare in planetaria con foglia il burro a dadini ben freddo e aggiungere gli altri ingredienti. Impastare e successivamente passare il composto in un setaccio a maglia larga. Far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Infine, cuocere il crumble a 160 °C, valvola aperta, per 15 minuti.

MONTAGGIO E FINITURA

Inserire in un barattolino il crumble, la crema al mascarpone e il caramello salato. Decorare a piacere con decorazioni di cioccolato al latte.



& Torta Isabel

di Debora Vena



Una torta moderna ideale per le stagioni autunno e inverno: un perfetto bilanciamento di sapori e consistenze, in cui una soffice base al cream cheese è abbinata al gusto acidulo del gelée agli agrumi e alla dolce e fresca mousse al cioccolato bianco.

& Torta Isabel

di Debora Vena
Dose per 4 torte Ø 18

COMPOSIZIONE

Mousse al cioccolato bianco al profumo di limone - Composta di mandarino e arancia - Cheesecake soffice

Cheesecake soffice

150 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
90 g latte
1 g sale
100 g tuorlo d'uovo pastorizzato
80 g cioccolato bianco - cacao 33%
50 g farina frolla
15 g amido di mais
200 g albume d'uovo
40 g zucchero di canna
10 g scorza di limone grattugiata
45 semolato

Gelée per inserto

280 g marmellata di mandarini
250 g marmellata di arance amare
150 g polpa di frutto della passione
50 g succo di mandarino
10 g gelatina in polvere
50 g acqua

Mousse al cioccolato bianco al profumo di limone

295 g latte
285 g yogurt
940 g cioccolato bianco - 33% cacao
20 g gelatina in polvere
100 g acqua
1000 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
2 scorze di limoni Bio

Glassa a specchio

380 g zucchero
300 g glucosio
20 g gelatina in polvere
100 g acqua
450 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
150 g cioccolato bianco - 33% cacao
2 g colorante alimentare arancione

Cheesecake soffice

Lavorare in planetaria il Cream Cheese con la foglia. Aggiungere il latte precedentemente scaldato a 40 °C e, successivamente, il tuorlo e il cioccolato sciolto. Unire delicatamente farina e amido e, infine, l'albume precedentemente montato con lo zucchero. Aggiungere la scorza di limone. Dopodiché colare 200 g di prodotto in stampi di silicone di diametro 16 cm e cuocere a 150 °C per 25 minuti circa.

Gelée per inserto

Dopo aver idratato la gelatina, scaldarla con la polpa di frutto della passione e aggiungere alle marmellate di mandarino e arancia amara. Colare nello stampo di silicone (nel quale è presente la base cheesecake) e abbattere a temperatura.

Mousse al cioccolato bianco al profumo di limone

Fare un'infusione a caldo con latte e scorze di limone, poi filtrare e mettere da parte. Idratare la gelatina con l'acqua. Dopo aver scaldato il latte a 50 °C, unire la gelatina e aggiungere lo yogurt freddo. Emulsionare il tutto sul cioccolato fuso a 40 °C. Quando il composto è a 35 °C - 38 °C, incorporare la panna precedentemente montata.

Glassa a specchio

Caramellare lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Decuocere con panna bollente (alla quale è stato precedentemente unito il colorante), poi aggiungere cioccolato e gelatina reidratata. Portare la glassa a 105 °C. Emulsionare, raffreddare in frigorifero per 12 ore circa.

MONTAGGIO E FINITURA

Nello stampo della base cheesecake di diametro 16 cm, colare il gelée. Abbattere a temperatura ed inserire in un anello di diametro 18 cm, h 4 cm. Dopo colare la mousse e far cristallizzare per circa 2 ore, poi abbattere a temperatura negativa. Smodellare e glassare con glassa a specchio (a 30 °C - 31 °C).





DEBORA VENA

Giovane, determinata, piena di grinta, curiosa e dedita profondamente alla continua formazione e crescita professionale, queste sono solo alcune delle caratteristiche di Debora. Fin dall'adolescenza affianca i genitori nelle gelaterie di loro proprietà; è in questo periodo infatti che si appassiona al settore culinario e in particolar modo al vasto mondo della Pasticceria. Decide così di frequentare il corso di alta formazione di CastAlimenti, durante il quale ha la possibilità di costruire solide basi. Il percorso professionalizzante diventa il punto di partenza per un cammino di formazione e perfezionamento continui, accompagnati dal lavoro quotidiano nell'azienda di cui è socia. Gli insegnamenti dei grandi Maestri sono stati fondamentali per apprendere i fondamenti della Pasticceria e per elaborare sempre più accuratamente una propria filosofia, basata sulla cura e sull'attenzione scrupolosa per ogni dettaglio, dalla scelta di materie prime genuine e di qualità alla completa personalizzazione dei prodotti per i suoi clienti. Questa visione è accompagnata e sostenuta da una **profonda passione per la propria professione, da uno spiccato spirito creativo e, infine, da una sincera umiltà,** qualità necessaria per poter crescere sempre più.

Le sue creazioni sono eleganti e decisamente buone, in ogni preparazione nulla è lasciato al caso. La sua attività commerciale – come per molti – ha subito un forte arresto in periodo di lockdown, seppur mitigato dal servizio di delivery. Questo periodo di chiusura è stato però un'importante occasione per ripensare la propria azienda e per studiare nuovi prodotti, in modo tale da ripartire con una marcia in più. Quest'attività di ricerca è stata la chiave di volta per aumentare i fatturati in epoca di coronavirus. **Un bell'esempio da cui prendere qualche spunto, per cogliere le opportunità che anche una crisi può portare.**



I prodotti utilizzati in questo ricettario



EXCELLENCE - PANNA DA MONTARE 35% M.G.

Il "pregiato" latte della Normandia e il know how unico di Elle & Vire Professionnel® hanno permesso di ottenere questa panna d'eccezione. Ideale per essere incorporata o per decorare, è dotata di un'ottima capacità di montare (+2.8 volte il volume iniziale) e tenuta, un sapore di latte unico e caratteristico. Ha un bel color bianco, consistenza liscia e cremosa, e qualità costante tutto l'anno. Nel formato da 1L.



SUBLIME - PANNA CON MASCARPONE 36,5% M.G.

Una ricetta unica: 70% Excellence Elle & Vire Professionnel® e 30% di Mascarpone. Generosa capacità di montare, è ideale per decorazioni precise. Tenuta eccezionale (48 ore a 4 °C). Nel formato da 1L.



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE

"Originale" perché si tratta del vero cream cheese, ricetta tradizionale americana garantita! Si tratta di un prodotto estremamente versatile e adatto a svariate applicazioni di pasticceria dolce e salata. Con il 34% di materia grassa, ha una bella struttura cremosa. È stabile tutto l'anno e assorbe bene i liquidi come panna e olio. Può essere utilizzato caldo o freddo (oltre al classico cheesecake, mousse, gelato, torte salate, tartine, creme dolci e salate, farciture...). Disponibile nel formato da 1,36 Kg.



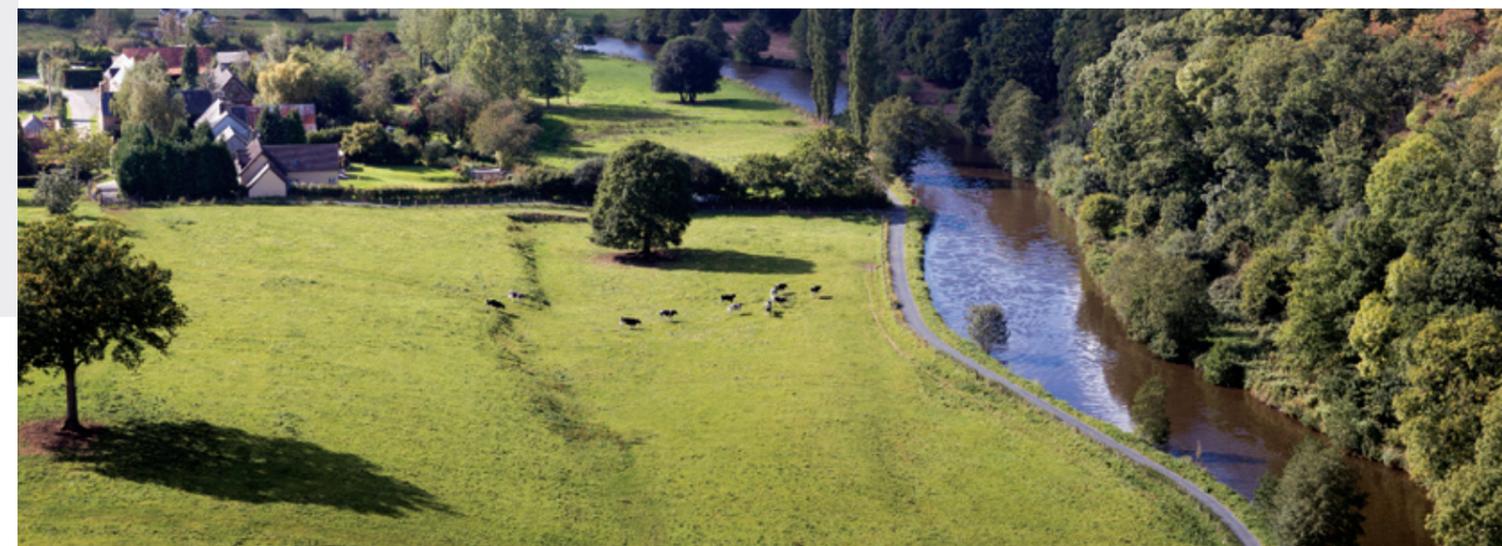
BURRO MULTIUSO 82% M.G.

È ottenuto da latte fresco accuratamente selezionato con moderni metodi di zangolatura. Il processo di trasformazione da latte a burro dura solo 96 ore ed è totalmente naturale. Si lavora e si incorpora con molta facilità, anche appena tirato fuori dal frigorifero. In blocchi da 2,5 Kg.

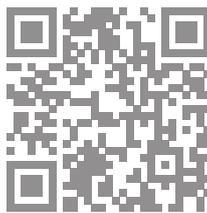


BURRO EXTRA SECCO 84% M.G.

Ottenuto da panna zangolata accuratamente selezionata, ha un sapore autentico e ottima plasticità. Il maggior contenuto di materia grassa rispetto ad un burro standard: conferisce sofficità e un sapore unico. Perfetto per tutte le applicazioni di viennoiseries e pasta sfoglia. In placche da 1 Kg.



www.elle-et-vire.com/pro



@elleetvirepro_it

Maggiori informazioni?

Contatta il tuo Distributore Elle & Vire Professionnel®.

Elle & Vire Professionnel®
Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.A.
Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti
Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it

