



COLAZIONE VENEZIANA

Ingredienti Impasto

1100 g Farina Sfoglia	4 tuorli
900 g Croissant	200 g di acqua
375 g burro	80 g di lievito di birra
375 g zucchero	50 g pasta di arancio
100 g miele	20 g sale
12 uova	10 g Aroma Vaniglia



Procedimento

Metti tutti gli ingredienti in tuffante tranne acqua e lievito di birra.
Fai girare 1 minuto e poi aggiungi acqua e lievito che si sarà sciolto.
Fai girare per circa 30 minuti fino a che l'impasto non risulterà bello liscio.
Dividere in pastoni da 4000 gr l'uno.
Eventualmente mettere a raffreddare in frigorifero fino al giorno dopo .
Porzionare a 60 g. Lasciare puntare 40 minuti.

Variante Mora

Per una veneziana integrale sostituire la farina Croissant con la farina Mora nelle medesime quantità e procedere con il medesimo procedimento



Ripieno alla frutta

Ingredienti:

Frutta 2500 g
Zucchero 870 g
Amido 250 g
Acqua 625 g
Succo di limone 50 g

Procedimento:

Far bollire l'acqua, poi aggiungere l'amido e lo zucchero mescolati insieme e fare lavorare l'amido.
Aggiungere poi la frutta e portare a bollire con la polpa in microonde.
NB. Se si usa frutta congelata togliere 10% di zucchero

Appunti

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba



andreastrabba



CROISSANT BICOLORE AL LAMPONE

Impasto base Ingredienti

Farina Croissant 1000 g
Farina Sfoglia 3000 g
Zucchero 900 g
Lievito di birra 80 g
Lievito madre naturale 800 g
Burro 1200 g
Uova 2000 g
Aroma vaniglia 20 g
Pasta arancio 100 g
Sale 60 g

Impasto al lampone

Farina Croissant 1000 g
Farina Sfoglia 3000 g
Zucchero 900 g
Lievito di birra 80 g
Burro 800 g
Uova intere 1900 g
Sciroppo al lampone 150 g
Colorante rosso 10 g
Sale 60 g



Procedimento

Ricetta base: Mescolate farina, zucchero, lievito di birra e uova e lavorate a velocità minima per 5 minuti. Aggiungete il lievito madre impastando per 3 minuti a velocità minima, quindi lavorate a velocità massima per altri 2 minuti prima di inserire 600 g di burro. Lavorate il restante burro con sale, vaniglia e pasta di arancio e aggiungeteli al primo impasto mescolando per 15 minuti circa. Lasciate puntare in frigo positivo per 1h30', schiacciare l'impasto su una taglia 60x40cm e abbattere in modalità delicata a -18°. Far riposare per almeno 8 ore in positivo a 3° (si consiglia nel periodo notturno). Successivamente incassare il burro con piega a due terzi, per poi praticare due pieghe a tre e, dopo 45 minuti in negativo a -18, arrotolare.

Ricetta al lampone: Procedere come per la ricetta base aggiungendo al composto lo sciroppo e il colorante e impastare in un'unica soluzione.

Montaggio: Predisponete un panetto di impasto semplice di 50x40 cm, spennellatelo con albume e applicate l'impasto di lamponi. Lasciatelo riposare in negativo per 45 minuti e stendetelo a 3,3 mm. **Tagliate dei pezzi triangolari 25x7cm da 75-80 grammi l'uno. Inserite il ripieno al lampone e riponete i croissant a -18. Lasciate lievitare per 7 ore a 27°C. Stabilizzate a temperatura ambiente per 10 minuti, quindi cuocere a 175°C a valvola chiusa per 15 minuti e 5 minuti a valvola aperta.**

Ripieno al lampone

Purea di lampone 1000 g
Zucchero semolato 200 g
Pectina NH 48 g

Mescolate la purea di lampone a zucchero e pectina NH. Una volta amalgamanti portate a bollire la purea e cuocete per 5 minuti. Versate il composto in tre stampi di silicone 18x18 cm e lasciate raffreddare. Tagliate a pezzi di 3x1,5 cm.

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba



andreastrabba



CREMA STRABBA

Ingredienti

latte fresco 400 ml
latte uht 400 ml
panna 200 ml
tuorli 200 g
zucchero 250 g
amido 80 g
Vaniglia 20 g
Sassolino 40 g

Versione al cioccolato

Cioccolato fondente 55% aggiungere 300 g su 1 kg di crema
Cioccolato fondente 61% aggiungere 200 g su 1 kg di crema

Procedimento

Mescolare in planetaria le uova e lo zucchero con la frusta, aggiungere l'amido e versare sul latte bollente. Aspettare che riprenda il bollore e mescolare con una frusta.

Alla fine aggiungere il sassolino e la vaniglia.

Appunti

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba



andreastrabba



CANESTRELLI POP

Ingredienti

Farina Biscotteria 1000 gr
Grano Franto 200 gr
Farina di mais 150 gr
Burro 1000 gr
Zucchero semolato 525 gr
Uova intere 150 gr
Sale 7 gr



Procedimento

Impastare con la foglia il burro con il sale. Aggiungere lo zucchero e le uova a filo. Infine la farine setacciate assieme.
Fare riposare in frigo per almeno 12 ore. Coppare della forma desiderata, poi spennelli con latte e ricopri con zucchero semolato abbondante.
Cuoci a 180 gradi per 12-14 minuti. Tirare a 8 mm di spessore.

Appunti

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba



andreastrabba



PANDISPAGNA

Ingredienti

Farina Pandispagna 1200 gr
Fecola 600 gr
Zucchero semolato 1800 gr
Uova intere 3600 gr

X 3 TORTE DIAM. 18

360 gr di Uova intere
180 gr Zucchero semolato
120 gr Farina PANDISPAGNA
60 gr Fecola di patate



Procedimento

Scaldare le uova in microonde.

Montare le uova con lo zucchero in planetaria, aggiungere poi a mano la farina e la fecola che avremo setacciato in precedenza. Con l'aiuto di una spatola riempire gli stampi di alluminio unti in precedenza.

Cuocere in forno statico a 180 gradi con valvola aperta per circa 35-40 minuti.

Appunti

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba

andreastrabba





MOUSSE LEGGERA

Ingredienti

Crema pasticciera 600 g
Panna 35% 1000 g
Gelatina alimentare 22 gr
Acqua per gelatina 110 g
Vaniglia 10 g
Meringa Svizzera 100 gr

Massa totale 1735 g

Procedimento

Scaldare 300 gr di crema pasticciera in microonde circa a 40 gradi.
Aggiungere la gelatina già trappata, strizzata e sciolta. Mettere la Vaniglia e i restanti 300 gr di crema pasticciera. Aggiungere 100 g di meringa Svizzera per completare la ricetta.
Alleggerire il tutto con la panna semi montata.

NB: Per la versione Mousse Leggera da utilizzare per guarnire la Millefoglie, calare la gelatina a 18 g per litro di panna.
Per la versione alla Nocciola o al Pistacchio aggiungere su 1 kg di crema pasticciera finita 80-100 grammi di pasta pura.

Appunti

Interpretazione a cura di Andrea Tamagnini by Strabba



andreastrabba