








Categoria:	<b>FLAN AU CACAO</b>	<b>CP</b>
------------	----------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
250		Crème fleurette	X	X	
100		Lait	X	X	
50		Cacao en poudre			
30		Pâte de cacao			
50		Sucre semoule			
90		Jaunes d'oeufs	X	X	X
4		Gélatine en feuille	X	X	
574	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
74	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
500	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Faire chauffer dans une casserole la crème et le lait.  Mélanger le sucre et les jaunes. Verser sur le mélange la crème et le lait bouillant.  Ajouter le cacao en poudre tamisé et la pâte de cacao. Chauffer à 85°C en fouettant.  Hors du feu incorporer la gélatine trempée et pressée. Mixer le tout.  Cuire à 100°C dans des moules en silicone pendant 7 à 10 minutes environ.</p>	X X X X	X		

Categoria:		<b>SABLÉ AU GRUÉ DE CACAO</b>				<b>CP</b>		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R
90		Sucre glace						
195		Beurre				X	X	
60		Jaunes d'oeufs				X	X	X
105		Poudre d'amandes						X
165		Farine						
4		Poudre à lever				X	X	
90		Grué de cacao						X
709	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):			
19	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:			
690	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:			
Temp. di cottura: 160 °C		Tempo di cottura:	15 min.		Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
<b>Rifinitura o decorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<b>Lavorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<p>Mélanger ensemble le sucre, le beurre, les jaunes, les amandes, la farine tamisée avec la levure, puis ajouter le grué de cacao.  Mélanger le tout sans trop pétrir.  Laisser reposer une journée.  Détailler des disques du diamètre des entremets à 3 mm d'épaisseur.  Cuire à 160°C jusqu'à coloration.</p>						X	X	


\*R = altri rischi


Categoria:	<b>BISCUIT SACHER</b>	<b>CP</b>
------------	-----------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
170		Amandes blanches en poudre	X	X	X
60		Sucre glace			
100		Oeufs entiers	X	X	X
100		Jaunes d'oeufs	X	X	X
50		Farine T 450			
50		Cacao en poudre			
150		Blancs d'oeufs	X	X	X
60		Sucre semoule			
50		Beurre fondu chaud	X	X	
790	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
90	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
700	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	160 °C	Tempo di cottura:	40 min.		Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:		°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R
<p>Monter les oeufs, les jaunes, les amandes et le sucre glace.            Préablement monter les blancs avec le sucre sémoule.            Quand les oeufs sont montés, incorporer le mélange tamisé constitué de farine et de cacao en poudre, puis le beurre fondu.            Terminer par les blancs montés. Mélanger le tout délicatement.            Garnir les moules à <math>\frac{3}{4}</math>, cuire.</p>	X	X	X



Categoria:		MIGNARDISE 1: BISCUIT				CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R
350		Oeufs				X	X	X
105		Sucre inverti						
175		Sucre						
105		Amandes blanches en poudre						X
190		Farine blanche T 400						
10		Lévre en poudre				X	X	
140		Beurre				X	X	
170		Crème fleurette				X	X	
1245	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):			
45	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo: 1200 g			
1200	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi: 1			
Temp. di cottura: 180 °C		Tempo di cottura:		20 min.	Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
Rifinitura o decorazione:						°C	Tempo	*R
Lavorazione:						°C	Tempo	*R
<p>Monter les oeufs avec les sucres.  Mélanger les amandes avec la farine et la levure tamisées, ajouter à la masse.  Fondre le beurre avec la crème à 40°C, ajouter à la masse.  Verser dans une moule en silicón 60 x 40 x 1 cm.  Cuire.</p>								
							X	
						X	X	
								

Categoria:	<b>MIGNARDISE 1: MOUSSE ANANAS</b>	<b>CP</b>
------------	------------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
1000		Pulpe d'ananas	X	X	
255		Sucre			
90		Oeufs	X	X	X
75		Poudre pour crème			
60		Beurre de cacao mycryo	X	X	
36	18	Gélatine en feuille	X	X	
1200		Chantilly	X	X	
2716	Massa della ricetta	Durata impasto: miscelaz. min.	Massa pastone ( pz.):		
116	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria) impasto min.	Massa del pezzo:		
2600	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta °C	Numero di pezzi:		
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura: min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso		

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Bouillir la pulpe.  Mélanger le sucre, la poudre pour crème et les oeufs. Ajouter à la pulpe et chauffer à 82°C en fouettant.  Verser dans un recipient, ajouter le beurre de cacao, puis la gélatine.  Réfroidir jusqu'à 28°C, ajouter la chantilly.  Drésser dans les moules et poser au réfrigérateur.  Servire à 5°C.</p>	X			
	X			
	X			
	X			





Categoria:	<b>MIGNARDISE 2: LUXENBURGER</b>	<b>CP</b>
------------	----------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
300		Sucre			
100		Eau			
200		Blanc d'oeuf	X	X	X
100		Sucre			
100		Sucre glace			
250		Amandes blanches en poudre	X	X	X
80		Couverture Dark Harmony	X	X	
1130	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
30	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
1100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	165 °C	Tempo di cottura:	15 min.		Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Cuire 300 g de sucre avec l'eau à 117°C.            Monter les blancs d'oeufs avec 100 g de sucre.            Verser le sucre cuit dans les blancs et laisser monter encore quelque minute. Ajouter doucement les amandes mélangées avec le sucre glace, puis ajouter la couverture liquide.            Laisser sécher et cuire.</p>	X	X		
		X		
	X	X		





Categoria:	<b>GANACHE AU THÉ VERT</b>	<b>CP</b>
------------	----------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
700		Crème fleurette	X	X	
130		Sucre inverti			
40		Thé vert pina colada			
750		Couverture Dark Harmony	X	X	
140		Beurre pomate	X	X	
1760	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
60	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
1700	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:		°C	Tempo	*R

**Lavorazione:**


Infuser le thé dans la crème froide pendant 24 heures.  
 Chauffer le tout à 50°C, chinoiser sans presser.  
 Ajouter le sucre inverti et bouillir. Verser sur la couverture et créer l'émulsion.  
 À 35°C ajouter le beurre. Mixer et verser dans un cadre.

°C	Tempo	*R
X	X	
X		
X		
X		

\*R = altri rischi






Categoria:		2 GELATINE AU FIGUES				CP	
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato			°C	Tempo	*R
900		Pulpe de figues			X	X	
600		Eau					
1400		Sucre					
700		Sirop de glucose					
200		Sucre					
80		Pectine				X	
40		Acide citrique 1:1					X
4240	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):		
240	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:		
4000	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:		
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:		min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso		
Rifinitura o decorazione:					°C	Tempo	*R
Lavorazione:				°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
Bouillir l'eau avec la pulpe de figues, ajouter les sucres, bouillir, ajouter la pectine mélangée au sucre, cuire a 106°C. Ajouter l'acide citrique et verser tout de suite dans les quadres.				X X	X		\$
							

Categoria:	<b>3 GANACHE ABRICOT-ROMARIN</b>	<b>CP</b>
------------	----------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
300		Pulpe d'abricots	X	X	
600		Couverture lait	X	X	
80		Sucre inverti			
100		Beurre pomate	X	X	
	4	Branche de romarin			X
1080	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
30	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
1050	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Bouillir la pulpe avec le sucre inverti et le romarin haché, verser sur la couverture et créer l'emulsion.            À 35°C ajouter le beurre.            Verser dans le quadre sur le massepain et laisser cristalliser 24 heures à 17°C.</p>	X X X	X		




Categoria:	<b>4 GANACHE À LA FRAISE</b>	<b>CP</b>
------------	------------------------------	-----------


Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
600		Pulpe de fraise	X	X	
1200		Couverture lait	X	X	
160		Sucre inverti			
200		Beurre pomate	X	X	
2160	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):
60	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
2100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:		°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
--------------	----	-------	----	-------------------

<p>Bouillir la pulpe avec le sucre inverti, verser sur la couverture et créer l'emulsion.            À 35°C ajouter le beurre.            Verser dans le cadre et laisser cristalliser 24 heures à 17°C.</p>	<p>X X X</p>	<p>X</p>	<p></p>	
--	----------------------	----------	---------	---



Categoria:		PRALINÉ MOULÉE AU COINTREAU				CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R
500		Praliné 1:1						X
250		Crème fleurette				X	X	
200		Mycryo, beurre de cacao				X	X	
125		Pièces de grué de cacao						X
125		Cointreau 40%						
1200	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):			
50	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:			
1150	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:			
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:		min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
<b>Rifinitura o decorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<b>Lavorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<p>Bouillir la crème et incorporer le mycryo.  À 25°C ajouter la praliné et mixer pour obtenir une masse lisse.  Incorporer les fave et le Cointreau.  Dresser dans les moules, laisser cristalliser, fermer avec la couverture.</p>						X		
								

Categoria:		SPÉCIALITÉ: BOCCALINI				CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R
400		Crème fleurette				X	X	
40		Sucre inverti						
40		Siroup de glucose						
700		Couverture Dark Harmony				X	X	
400		Merlot du Tessin						
100		Beurre pomate				X	X	
1680	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):			
20	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:			
1660	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:			
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:		min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
<b>Rifinitura o decorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<b>Lavorazione:</b>						°C	Tempo	*R
<p>Bouillir la crème avec le sucres, verser sur la couverture et créer l'émulsion. Mixer.</p> <p>Ajouter le Merlot.</p> <p>À 35°C ajouter le beurre.</p> <p>Mixer, dresser dans les moules recouvertes de Dark Harmony et laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Fermer les moules avec la couverture.</p>						X		
						X		
						X	X	

\*R = altri rischi

Categoria:		SPÉCIALITÉ: GANACHE FRAMBOISE					CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R	
600		Pulpe de framboise				X	X		
1200		Couverture lait				X	X		
160		Sucre inverti							
200		Beurre pomate				X	X		
2160	Massa della ricetta	Durata impasto:		miscelaz.	min.	Massa pastone ( pz.):			
60	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)		impasto	min.	Massa del pezzo:			
2100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta		°C		Numero di pezzi:			
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:		min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
Rifinitura o decorazione:						°C	Tempo	*R	
Lavorazione:						°C	Tempo	*R	
Bouillir la pulpe avec le sucre inverti, verser sur la couverture et créer l'emulsion. À 35°C ajouter le beurre. Verser dans le cadre et laisser cristalliser 24 heures à 17°C.						X			
						X			
						X	X		

\*R = altri rischi