

Biscotto Cioccolato

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
430		Pasta mandorla 70%				x
130		Zucchero				
210		Tuorli				x
150		Uova				x
250		Albumi				x
130		Zucchero				
100		Farina tipo 450				
50		Cacao in polvere				
100		Massa di cacao				
100		Burro				x
200		Paillette				
100		Copertura jvara lactée				x
230		Pralinato 60% frutta				x
2180	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
80	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
2100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 200°C		Tempo di cottura:	20 min.		Tiraggio: ☐ aperto ☒ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Lisciare la pasta mandorla con lo zucchero, i tuorli e le uova.

Intanto montare gli albumi a neve con lo zucchero.

A parte sciogliere la massa di cacao con il burro.
Quindi aggiungere alla miscela di pasta mandorle e uova.

Aggiungere una parte di albumi montati e procedere con le farine,
terminare con il resto degli albumi.

Stendere la massa su 2 teglie di silicone (flexipan) e cuocere.

Mentre raffreddando sciogliere la copertura a 50°C e aggiungere il
pralinato e le paillette. quindi stendere sul biscotto freddo un sottile
strato.

Mousse alla banana

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
20		Mascarpone				x
10		Lime				x
10		Rhum				
45		Polpa di banana				x
100		Panna montata				x
6		Gelatina in fogli				
190	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
20	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
170	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
		Gocce in cioccolato rosse	X	X	
		Ribes	X	X	X

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Mettere a bagno a gelatina.

Miscelare il mascarpone, il lime, il rhum e la banana.
Prendere un po' di massa e scaldarla, scioglierci dentro la gelatina e incorporare con il resto della massa.

Incorporare quindi la panna montata delicatamente.

Una volta raffreddata sprizzare la mousse nelle ciambelline creando un cupolotta in cima, quindi decorare con le gocce e i ribes freschi.

X

Biscotto Cioccolato

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
430		Pasta mandorla 70%				X
130		Zucchero				
210		Tuorli				X
150		Uova				X
250		Albumi				X
130		Zucchero				
100		Farina tipo 450				
50		Cacao in polvere				
100		Massa di cacao				
100		Burro				X
200		Paillette				
100		Copertura jvara lactée				X
230		Pralinato 60% frutta				X
2180	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
80	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
2100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 200°C		Tempo di cottura:	20 min.		Tiraggio: ☐ aperto ☒ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Lisciare la pasta mandorla con lo zucchero, i tuorli e le uova.

Intanto montare gli albumi a neve con lo zucchero.

A parte sciogliere la massa di cacao con il burro.
Quindi aggiungere alla miscela di pasta mandorle e uova.

Aggiungere una parte di albumi montati e procedere con le farine,
terminare con il resto degli albumi.

Stendere la massa su 2 teglie di silicone (flexipan) e cuocere.

Mentre raffreddando sciogliere la copertura a 50°C e aggiungere il
pralinato e le paillette. quindi stendere sul biscotto freddo un sottile
strato.

Coconut

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
360		Polpa Cocco 10% zucchero				x
80		Zucchero invertito				
100		Cocco grattugiato				x
600		Copertura Ivoire				x
60		Liquore al cocco				
1110	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
10	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
1100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura:		°C	Tempo di cottura:	min.	Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Per la ganache riscaldare la polpa con lo zucchero invertito e il cocco grattugiato versare sulla copertura e fare l'emulsione.

Aggiungere il liquore e versare sulla prima ganache.

Lasciare cristallizzare per 24 ore a 17°c.
Spalmare uno strato fine di copertura e tagliare la misura desiderata.

Crema al mascarpone

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
40		Tuorli				X
45		Zucchero				
10		Acqua				
	1/2	Bacca vaniglia				X
4		Gelatina in fogli				
120		Mascarpone				X
60		Panna 35%				X
90		Panna 35% montata				X
10		Succo lime				X
384	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
24	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
360	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 82°C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Portare i tuorli con lo zucchero e l'acqua profumata alla vaniglia a una temperatura di 82°C, quindi montare.

Aggiungere la gelatina sciolta a bagno maria. Aggiungere il mascarpone sciolto con la panna e lime alla massa e terminare con la panna montata.

Versare in stampi silicone strato di 0,5 mm. Surgelare.

Cremoso Exotic

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
300		Polpa frutti Esotici				x
90		Tuorli				x
100		Uova				x
95		Zucchero				
100		Burro				x
3		Gelatina in fogli				
688	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
18	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
670	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Cuocere la polpa con i tuorli le uova e lo zucchero fino ad ottenere una crema consistente e gelatinosa.

E incorporare la gelatina, a 40°C aggiungere il burro e emulsionare con il mixer.

Colare negli stampi e surgelare. Spessore 0.5 mm.

Emeralds

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
30		Succo arancia				x
10		Sciroppo di glucosio-Sorbex 1:1				
150		Copertura Bourbon				x
20		Burro				x
20		Contreau 60% vol.				
230	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
30	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
200	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 100 °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
		Burro di cacao verde	X	X	
		Burro di cacao giallo	X	X	

Lavorazione:

CPP

*R = altri rischi

Scaldare leggermente gli stampi a forma di diamante e passarli con il cotone, quindi decorarli con i burri di cacao colorati creando un'effetto marmorizzato.

Colare lo stampo con copertura vaniglia creando un sottile strato, lasciar rassodare.

Far bollire il succo d'arancia con il sorbex e versare in tre volte sulla copertura creando un'emulsione, quindi aggiungere il burro e il contreau a mixare nuovamente.

Dressare la ganache negli stampi e lasciar cristallizzare, quindi chiudere i cioccolatini con copertura vaniglia e far rapprendere.

Sformare.

Fruit Passion

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
300		Polpa frutto della passione				x
80		Zucchero invertito				
600		Copertura al latte				
100		Burro cremoso				x
30		Liquore Passõa				
1110	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
10	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
1100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Bollire la polpa con lo zucchero invertito quindi versare sulla copertura creando l'emulsione.

A 35°C incorporare il burro e il liquore.

A 32°C versare nel quadro. lasciare cristallizzare per 12 ore quindi lisciare con copertura e tagliare alla chitarra. trampare con copertura 64%. decorare.

Gelatina Lampone

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato					CPP
200		Polpa lamponi					X
40		Zucchero					
2		Gelatina in fogli					

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Mettere a bagno nell'acqua fredda la gelatina.

Intanto portare a 60°C la polpa e lo zucchero.

Sciogliere la gelatina nella polpa e colare negli stampi e surgelare.

Spessore 0.5 mm.

Glassa lucida

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato					CPP
150	8	Acqua					
300		Zucchero					
300		Glucosio					
100		Latte condensato non zuccherato					x
100		Latte condensato zuccherato					x
150		Copertura latte 40%					x
150		Copertura scura 40%					x
16		Gelatina in fogli					
1266	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g	
66	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:		
1200	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:		
Temp. di cottura: 100°C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso		

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Far bollire acqua, zucchero e glucosio, sciogliere assieme il latte condensato e versare sulle coperture in gocce.

Intanto mettere a bagno la gelatina quindi strizzare e sciogliere nella massa.

Mixare senza incorporare aria e coprire con pellicola, far riposare una notte in frigo (+5°C).

Per glassare scaldare la glassa al microonde a intervalli brevi, mescolando, fino ad arrivare a una temperatura di 30°C.

Matcha

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
400		Panna 35%				x
500		Copertura Madagascar 64%				
90		Zucchero invertito				
25		Tè verde con mandorle caramellate				x
100		Burro				x
1115	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
15	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
1100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 100 °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Lasciare in infusione il té per 12 ore nella panna fredda, in frigorifero.
Scaldare la panna a 50°c e passare al setaccio. Pesare la panna e riportare a 400 gr aggiungendo la panna fresca. Aggiungere lo zucchero invertito

e scaldare fino a bollore.

Versare il liquido sul cioccolato in tre volte creando l'emulsione. Mixare e a 38°c aggiungere il burro cremoso.

Menta-Lime e Dark Harmony

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
		Gelatina menta-lime				
200		Polpa di menta (Boiron)				x
50		Succo lime (Boiron)				x
25		Zucchero				
10		Pectina				
250		Zucchero				
60		Sciroppo di glucosio				
10		Acido citrico 1:1				
		Ganache Dark Harmony				
385		Panna 35%				x
450		Copertura Dark Harmony 68%				x
80		Zucchero invertito				
80		Burro pastorizzato secco				x
1115	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
15	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
1100	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Gelatina
bollire la polpa con il succo aggiungere i 25 gr di zucchero con la pectina, cuocere e aggiungere lo zucchero con il glucosio.
A 106°c aggiungere l'acido citrico e colare nelle forme.
Lasciare raffreddare e quindi colare la ganache Dark.

Mousse Caramèlia

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
125		Panna 35%				X
125		Latte intero				X
50		Tuorli				X
25		Zucchero				
300		Crema inglese				X
550		Copertura Caramèlia				X
4		Gelatina in fogli				
450		Panna 35% montata				X
1304	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
54	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
1250	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: 82°C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:

CPP

*R = altri rischi

Cuocere la crema inglese portando la panna, il latte, i tuorli e lo zucchero a 82°C. Quindi far raffreddare. Sciogliere la gelatina nella crema e creare un'emulsione versandola sulla copertura sciolta.

Mixare la miscela senza incorporare aria.
La temperatura della massa deve essere di 40°C.

Stabilizzare l'emulsione con la panna montata e poi aggiungere il resto della panna.

Colare subito nelle forme e poi surgelare.

Praliné arancia

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
100		Pralinè creme				x
60		Haselnüsse gianduja dunkel				x
250		Copertura temperata al latte				x
45		Granella croccante				
15		Scorza arancia				x
460	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
10	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
450	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: ☐ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
		Copertura vaniglia temperata	X	X	

Lavorazione:

CPP

*R = altri rischi

Miscelare tutti gli ingredienti e dressare 15 g di pralinato in ogni sfera, quindi inserire lo stecco.

Far rassodare.

Trampare nella copertura scura e decorare a piacere.

Savarin al cioccolato

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
105		Burro				X
90		Zucchero				
90		Tuorlo				X
160		Albume				X
90		Zucchero				
165		Farina				
15		Cacao in polvere				
25		Cioccolato in polvere				
4		Lievito in polvere				
740	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
20	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
720	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	
Temp. di cottura:		200°C	Tempo di cottura:	12 min.	Tiraggio: ☒ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
		Rhum			

Lavorazione:

CPP

*R = altri rischi

Montare il burro con lo zucchero, a parte montare l'albume con il restante zucchero.

Quando il burro è montato aggiungere il tuorlo e continuare a montare.

Quando le due masse sono pronte amalgamarle senza smontare la massa e aggiungere le farine setacciate.

Dividere la massa con sac a poche negli appositi stampi e cuocere nel forno rotativo.

Quando sono freddi estrarre e bagnare con del rhum.

Tropical

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				CPP
135		Mandorle macinate fini				X
135		Zucchero a velo				
50		Albume fresco				X
90		Zucchero				
30		Acqua				
50		Albume fresco				X
10		Zucchero				
1		Albume in polvere				
2		Colorante giallo in polvere				
65		Polpa passion fruit				X
180		Copertura bianca				X
880	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone:	g
20	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	
860	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi: 30	
Temp. di cottura: 140 °C		Tempo di cottura:	20 min.		Tiraggio: ☒ aperto ☐ chiuso	

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	CPP	*R = altri rischi
--------------	-----	-------------------

Miscelare mandorle e zucchero a velo e raffinare finemente, quindi amalgamare con la prima parte d'albume e il colorante giallo. Mescolare la seconda parte d'albume, l'albume in polvere e i 15 g di zucchero, mettere a montare.

Cuocere lo zucchero con l'acqua fino ad arrivare a 125°C e versare a filo nell'albume e continuare a montare.

Quando l'albume è montato incorporarlo delicatamente alla massa di mandorle e albume ottenendo una struttura areata. Dressare i macarons sulla padella e cuocere.

Intanto preparare la ganache, scaldare leggermente la polpa di passion fruit e versare sulla copertura bianca sciolta e mixare in modo da avere una ganache liscia e lucida. Mettere in una sac a poche usa e getta e dressare sui macaron. X

Decorarli con una striscia di colorante arancione sul lato del macaron.