

CIOCCOLATINO al CAFFE'

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Cioccolatini
Rendimento: 81 pezzi
Massa di un pezzo: 9 g
Peso finale: 12 g

Ricetta		CCP
500 g	Panna 35%	x
100 g	Caffè in grani Chicco D'oro	
200 g	Panna al caffè	x
50 g	Burro 82%	
500 g	Copertura bianca Lindt "Blancor" 36%	
90 g	Burro cacao	
840 g	Massa della ricetta I	
-110 g	Perdita di lavorazione + scarti di produzione (13.10%)	
730 g	Massa della ricetta II	
243 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	
973 g	Massa della ricetta III	

Produzione	CCP
<p>Lasciare in infusione per 24 ore il CAFFE' nella PANNA, lasciando in frigorifero a +5°C.</p> <p>Scaldare leggermente la PANNA con il BURRO, dopodiché aggiungere la COPERTURA e il BURRO CACAO sciolti e mischiare bene, poi mixare.</p> <p>Mettere la massa in una cornice di 20x25 cm e lasciar tirare per 24 ore.</p> <p>Fare il piede con un po' di copertura scura, poi tagliare dei rettangoli di 2x2.5 cm.</p> <p>Trampare le animelle nella COPERTURA scura e decorare con un chicco di caffè tostato e una piccola mezza luna di cioccolato bianco.</p> <p>Conservare ad una temperatura ideale compresa tra i 16 e i 18°C per un massimo di 3 settimane.</p>	<p>x</p> <p>x</p>

CIOCCOLATINO al GIANDUIA con CROCCANTE

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Cioccolatini
Rendimento: 30 pezzi
Massa di un pezzo: 8 g
Peso finale: 15 g

Ricetta		CCP
80 g	Mandorle bianche	x
80 g	Zucchero	
100 g	Copertura al latte Lindt "Extra au Lait" 38%	
25 g	Pistacchi caramellati rotti	x
285 g	Massa della ricetta I	
-45 g	Perdita di lavorazione (15.79%)	
240 g	Massa della ricetta II	
90 pezzi	90 g Dischetti di croccante (Semilavorato)	
	120 g Copertura al latte Lindt "Extra au Lait" 38%	
450 g	Massa della ricetta III	

Produzione	CCP
Fare dei dischetti di cioccolato per usarli come fondo. Grattugiare le MANDORLE e raffinarle assieme allo ZUCCHERO così da ottenere la massa base gianduia. Mischiare assieme alla COPERTURA e ai PISTACCHI. Appena pronto sprizzare 8 g di massa su ogni fondo con la bocchetta liscia n° 15. Attaccare 3 dischetti di CROCCANTE su ogni animella e lasciar tirare. Trampare nella COPERTURA al latte e finirli con un po' di oro. Conservare ad una temperatura ideale compresa tra i 16 e i 18°C per un massimo di 3 settimane.	x

CIOCCOLATINO con GELATINA

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Cioccolatini
Rendimento: 50 pezzi
Massa di un pezzo: 13 g
Peso finale: 14 g

Ricetta		CCP
115 g	Polpa al frutto della passione	
75 g	Acqua	
175 g	Zucchero	
90 g	Sciroppo di glucosio	
25 g	Zucchero	
8 g	Pectina	
5 g	Acido citrico	
55 g	Panna 35%	x
55 g	Zucchero invertito	
110 g	Copertura al caramello Carma	
110 g	Copertura Criollo	
2 g	Fleur de sel	
60 g	Crema al caramello (Semilavorato)	
885 g	Massa della ricetta I	
-235 g	Perdita di lavorazione (26.55%)	
650 g	Massa della ricetta II	
50 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	
700 g	Massa della ricetta III	

Produzione	CCP
<p>Portare a ebollizione la POLPA con lo ZUCCHERO, l'ACQUA e il GLUCOSIO; unire la PECTINA precedentemente mischiata con lo ZUCCHERO e portare la gelatina a 106°C.</p>	x
<p>Prima di togliere dal fuoco aggiungere l'ACIDO e mischiare bene, poi colare dentro ad uno stampo di 18x18 cm.</p>	x
<p>Bollire la PANNA con lo ZUCCHERO e il CARAMELLO, poi rovesciare sopra alle COPERTURE e al SALE; mischiare bene.</p>	x
<p>Mixare bene la ganache e metterla nello stampo, poi lasciar tirare per 24 ore. Fare il piede con un po' di cioccolato scuro, coprire la gelatina con dello zucchero cristallino e tagliare dei quadrotti di 3 cm; successivamente tagliarli uno ad uno per metà in diagonale.</p>	x
<p>Tramperare nella COPERTURA fino ad arrivare allo stacco dei 2 strati. Conservare ad una temperatura ideale compresa tra i 16 e i 18°C per un massimo di 3 settimane.</p>	x

CIOCCOLATINO al COINTREAU

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Cioccolatini
Rendimento: 28 pezzi
Massa di un pezzo: 10 g
Peso finale: 10 g

Ricetta		CCP
84 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	x
100 g	Panna 35%	
30 g	Burro 82%	
50 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	
100 g	Copertura bianca Lindt "Blancor" 36%	
50 g	Pasta d'arancio	
30 g	Cointreau 60%vol	
444 g	Massa della ricetta I	
-24 g	Perdita di lavorazione (5.41%)	
420g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Spruzzare della copertura bianca con il pennello negli stampi, poi rivestire con del burro cacao arancione e infine fare la camicia con la COPERTURA. Riscaldare la PANNA con il BURRO, poi rovesciare sopra alle COPERTURE e alla PASTA d'ARANCIO e mischiare bene. Aggiungere il COINTREAU e mixare bene. Lasciar tirare e fare il piede. Staccare dagli stampi e mettere un pezzetto di arancio candito. Conservare ad una temperatura ideale compresa tra i 16 e i 18°C per un massimo di 3 settimane.	 x x

BAVARESE

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Dessert alla panna
Rendimento: 1 grande + 10 piccoli
Massa di un pezzo: 820 g - 72 g
Peso finale: 840 g - 80 g

Ricetta		CCP
600 g	Bavarese al pistacchio (Semilavorato)	x
270 g	Gelatina all'arancio (Semilavorato)	
560 g	Bavarese al cioccolato (Semilavorato)	x
120 g	Biscotto crumble (Semilavorato)	
1550 g	Massa della ricetta I	
-10 g	Perdita di lavorazione (0.65%)	
1540 g	Massa della ricetta II	
100 g	Copertura scura Carma "Black Zabuye" 82%	
1640 g	Massa della ricetta III	

Produzione	CCP
Riempire con 300 g di BAVARESE al pistacchio lo stampo grande, 30 g quelli piccoli. Mettere l'inserito di GELATINA e livellare. Aggiungere la BAVARESE al cioccolato e riempire fino al bordo, poi mettere il BISCOTTO e schiacciare; congelare. Togliere dallo stampo e spruzzare con la COPERTURA. Decorare con delle chips di arancia, pistacchi e decorazioni di cioccolato. Conservare in congelatore a -18°C per un massimo di 3 settimane o in cella refrigerante a + 5°C per 2 giorni.	x

AMARETTI al COINTREAU

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Specialità al cioccolato
Rendimento: 30 pezzi
Massa di un pezzo: 40 g
Peso finale: 38 g

Ricetta			CCP
30 pezzi	300 g	Amaretti ticinesi (Semilavorato)	x
	60 g	Cointreau 40%vol	
	100 g	Burro 82%	
	100 g	Fondente bianco	
	5 g	Menta fresca	x
	250 g	Copertura bianca Lindt "Blancor" 36%	
	50 g	Burro cacao	
	50 g	Cointreau 60%vol	
	90 g	Marzapane	
	240 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	
	30 g	Zucchero a velo	
	1275 g	Massa della ricetta I	
	-150 g	Perdita di lavorazione (11.76%)	
	1125 g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
<p>Stendere il MARZAPANE con il laminatoio sul 1.5 (mm) e asportare 30 dischetti di 3.5 cm.</p> <p>Montare il BURRO con il FONDENTE precedentemente aromatizzato con la MENTA.</p> <p>Aggiungere l COPERTURA e il BURRO CACAO sciolti e montare leggermente.</p> <p>Aggiungere il COINTREAU e mischiare bene.</p> <p>Bagnare gli AMARETTI con il COINTREAU.</p> <p>Sprizzare 12 g di ganache su ogni dischetto, poi appoggiarci sopra gli amaretti e inzuccherare il tutto.</p> <p>Trampare nella COPERTURA fino al bordo inferiore dell'amaretto.</p> <p>Conservare ad una temperatura ideale compresa tra i 16 e i 18°C per un massimo di 3 settimane.</p>	

PASTICCINO VIZIOSO

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Pasticceria
Rendimento: 30 pezzi
Massa di un pezzo: 15 g
Peso finale: 18 g

Ricetta		CCP
30 g	Cialde di miele	x
400 g	Massa mandorle	
110 g	Burro 82%	
200 g	Uova fresche	x
100 g	Vermicelles	x
100 g	Cioccolato scuro	
50 g	Farina bianca	
100 g	Arachidi salate	
500 g	Latte	x
50 g	Zucchero	
50 g	Amido di mais	
60 g	Pasta di nocciole	
300 g	Panna montata	x
2050 g	Massa della ricetta I	

Dati di cottura

Temperatura: 180°C
Tempo di cottura: 18 minuti
Aria/tiraggio: Chiuso

Produzione

CCP

Cuocere le cialde e dare la forma piegata.
Mischiare tutti gli ingredienti tra di loro e cuocere n uno stampo di 30x30 cm.
Tagliare strisce di 1.5 cm e larghe 3 cm.
Mettere un pezzo in ogni cialda.
Fare la crema e con la sacca decorare la superficie.

PASTICCINO RAFFINATO

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Pasticceria
Rendimento: 30 pezzi
Massa di un pezzo: 15 g
Peso finale: 18 g

Ricetta	CCP
60 g Pasta frolla	
170 g Albume	
270 g Zucchero	
100 g Mandorle raffinate	
200 g Burro fuso	
70 g Farina	
500 g Latte	
50 g Zucchero	
0.2 g Zafferano	
50 g Amido di mais	
300 g Panna montata	
1770 g Massa della ricetta I	

Dati di cottura

Temperatura: 180°C
Tempo di cottura: 18 minuti
Aria/tiraggio: Chiuso

Produzione	CCP
Mischiare tutti gli ingredienti tra di loro e cuocere. Asportare dei dischetti larghi 3 cm. Stendere la frolla e cuocere dei dischetti larghi 3.5 cm. Fare la crema allo zafferano e decorare la superficie.	

PEZZO ARTISTICO

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Articoli di fantasia
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 4000 g
Peso finale: 4000 g

Ricetta		CCP
2500 g	Copertura scura Lindt "Surfin" 52%	
500 g	Copertura al latte Lindt "Extra au lait" 38%	
800 g	Copertura bianca Lindt "Blancor" 36%	
200 g	Cioccolato plastico	
4000 g	Massa della ricetta I	
g	Perdita di lavorazione (%)	
4000 g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Creare il marmo fatto con tutti e tre i tipi di cioccolato e fare un quadro di 25 cm, uno di 21 cm, uno di 17 cm. Con il cioccolato scuro fare l'anello e i sostegni. Con il cioccolato plastico fare le decorazioni. Attaccare il tutto assieme.	

CROCCANTE

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Semilavorati
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 285 g
Peso finale: 250 g

Ricetta		CCP
25 g	Sciroppo di glucosio	
180 g	Zucchero	
50 g	Semi di sesamo	
30 g	Semi di papavero	
285 g	Massa della ricetta I	
-35 g	Perdita di lavorazione (12.28%)	
250 g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Fondere il GLUCOSIO e successivamente anche lo ZUCCHERO.	X
Aggiungere tutti i SEMI e mischiare bene, poi subito dopo stendere la massa con il laminatoio tra 2 silpat sul 4 (mm).	X
Asportare 90 dischetti di 2.5 cm di diametro.	

CREMA al CARAMELLO

Classificazione: Confetteria
Gruppo: Semilavorati
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 380 g
Peso finale: 350 g

Ricetta		CCP
50 g	Sciroppo di glucosio	
200 g	Zucchero	
100 g	Panna 35%	x
30 g	Burro 82%	
380 g	Massa della ricetta I	
-30 g	Perdita di lavorazione (7.89%)	
350 g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Fondere il GLUCOSIO e successivamente anche lo ZUCCHERO.	x
Nel frattempo riscaldare la PANNA con il BURRO.	x
Quando entrambi sono pronti unire e mischiare bene.	

AMARETTI TICINESI

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Biscotti & masse
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 5000 g
Peso finale: 4500 g

Ricetta	CCP
600 g Mandorle bianche	x
150 g Nocciole	x
250 g Armelline	x
3000 g Zucchero	
1000 g Albume fresco	x
5000 g Massa della ricetta I	
-100 g Perdita di lavorazione (2.00%)	
4900 g Massa della ricetta II	
-400 g Perdita di cottura (8.16%)	
4500 g Massa della ricetta III	

Dati di cottura

Temperatura: 230°C
Tempo di cottura: 6 minuti
Aria/tiraggio: Aperto

Produzione	CCP
Macinare tutta la FRUTTA SECCA assieme, poi mischiare bene con lo ZUCCHERO e aggiungere 300 g di ALBUME. Raffinare la massa, poi montare per 15 minuti con la frusta a 5 con il restante albume. Sprizzare la massa con l'aiuto di una sacca di stoffa e una bocchetta liscia n°15 sulle padelle precedentemente unte e infarinate. Il giorno dopo inzuccherare la superficie e stringerli come si deve, poi cuocere.	

BAVARESE AL PISTACCHIO

Classificazione:	Pasticceria
Gruppo:	Semilavorato di pasticceria
Rendimento:	1 pezzo
Massa di un pezzo:	590 g
Peso finale:	560 g

Ricetta	CCP
90 g Latte intero	x
35 g Zucchero	
35 g Tuorlo pastorizzato	x
75 g Copertura bianca Carma "Niobo"34%	
15 g Copertura al caramello Carma "Gold quintin"31%	
60 g Pasta di pistacchio	x
5 g Gelatina	
25 g Acqua	
250 g Panna 35% semi montata	x
590 g Massa della ricetta I	
-30 g Perdita di lavorazione (5.08%)	
560 g Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Portare alla cottura alla rosa a 82°C il LATTE con lo ZUCCHERO e il TUORLO.	x
Rovesciare sopra alle COPERTURE e mischiare bene, poi mettere subito in refrigerante.	x
Una volta che la base è pronta incorporare il PISTACCHIO, successivamente la GELATINA precedentemente ammollata nell'ACQUA.	x
Incorporare delicatamente anche la PANNA e utilizzare subito.	x
Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 2-3 giorni o in congelatore a -18°C per 10-12 giorni.	x

GELATINA ALL'ARANCIA SANGUIGNA

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Semilavorato di pasticceria
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 163 g
Peso finale: 150 g

Ricetta		CCP
120 g	Polpa di arance sanguigne	x
25 g	Zucchero	
3 g	Gelatina	
15 g	Acqua	
163 g	Massa della ricetta I	
-13 g	Perdita di lavorazione (7.98%)	
150 g	Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Riscaldare la POLPA assieme allo ZUCCHERO, poi aggiungere la GELATINA precedentemente ammollata nell'ACQUA; mischiare bene.	x
Mettere la gelatina tra 2 anelli di 16 e 8.5 cm e mettere in congelatore.	x
Conservare in congelatore a -18°C per un massimo di 1-2 settimane fino al suo successivo utilizzo.	x

BAVARESE AL CIOCCOLATO

Classificazione:	Pasticceria
Gruppo:	Semilavorato di pasticceria
Rendimento:	1 pezzo
Massa di un pezzo:	590 g
Peso finale:	560 g

Ricetta	CCP
90 g Latte intero	x
35 g Zucchero	
35 g Tuorlo pastorizzato	x
75 g Copertura bianca Carma "Niobo"34%	
15 g Copertura al caramello Carma "Gold quintin"31%	
60 g Copertura criollo	x
5 g Gelatina	
25 g Acqua	
250 g Panna 35% semi montata	x
590 g Massa della ricetta I	
-30 g Perdita di lavorazione (5.08%)	
560 g Massa della ricetta II	

Produzione	CCP
Portare alla cottura alla rosa a 82°C il LATTE con lo ZUCCHERO e il TUORLO.	x
Rovesciare sopra alle COPERTURE e mischiare bene, poi mettere subito in refrigerante.	x
Una volta che la base è pronta incorporare il CRIOLLO, successivamente la GELATINA precedentemente ammollata nell'ACQUA.	x
Incorporare delicatamente anche la PANNA e utilizzare subito.	x
Conservare in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 2-3 giorni o in congelatore a -18°C per 10-12 giorni.	x

BISCOTTO CRUMBLE

Classificazione: Pasticceria
Gruppo: Semilavorato di pasticceria
Rendimento: 1 pezzo
Massa di un pezzo: 445 g
Peso finale: 400 g

Ricetta	CCP
100 g Burro 82%	x
100 g Zucchero	
5 g Fleur de sel	
100 g Farina bianca di frumento tipo 400	
100 g Farina di mandorle	x
40 g Pistacchi caramellati rotti	x
445 g Massa della ricetta I	
-5 g Perdita di lavorazione (1.12%)	
440 g Massa della ricetta II	
-40 g Perdita di cottura (9.09%)	
400 g Massa della ricetta III	

Dati di cottura

Temperatura: 170°C
Tempo di cottura: 12 minuti
Aria/tiraggio: Aperto

Produzione	CCP
Miscelare nella KitchenAid il BURRO con lo ZUCCHERO e il SALE. Aggiungere le FARINE e miscelare a mano bene ma non troppo. Infine aggiungere i PISTACCHI e miscelare. Stendere la pasta con il laminatoio sul 3 (mm), bucare il fondo e asportare la forma desiderata. Conservare la pasta cruda in cella refrigerante a +5°C per un massimo di 20 giorni oppure i biscotti già cotti a temperatura ambiente per massimo 6 giorni.	