

Il mio Ricettario

25^e ÉDITION

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 2023



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS



Pasticceria - Confetteria
Dylan Gilardoni



Pasticceria



Cheesecake ai frutti di bosco (pasticcino)

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Dessert alla panna, con crema o gelato
Resa	10.05 Pezzo
Massa di un pezzo	91 g
Peso finale per pezzo	91 g
Quantità lorda della ricetta	945 g
Quantità netta della ricetta	915 g
Perdita in grammi	30 g
Perdita in %	3.17 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
320 g	Crema bavarese	CCP
250 g	Mascarpone	CCP
125 g	Zucchero al velo	
250 g	Panna	CCP
	5 fogli di gelatina	
	Inserito al lampone q.b	
	10 fondi di crumble alle mandorle	
	Glassa ai frutti di bosco q.b	
945 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 30 g	Perdita di produzione (3.17 %)	
915 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Preparare gli stampi con carta acetata.
- Miscelare lo zucchero al velo con il mascarpone, successivamente temperare la crema bavarese ed aggiungerla al composto, ammorbidire i fogli di gelatine in acqua fredda, scioglierli sul fuoco ed aggiungerli alla massa.
- Aggiungere infine la panna e mischiare delicatamente.
- A questo punto iniziare con un fondo di crumble, riempire metà forma con cheesecake con l'aiuto di una saccapoche ed una piccola bocchetta a cono, al centro inserire l'inserito di lampone, ricoprire con altra cheesecake e lisciare con una spatola a gomito.
- Congelare, glassare, ricongelare, sformare ed infine decorare.

Cheesecake ai frutti di bosco (torta)

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Dessert alla panna, con crema o gelato
Resa	1.00 Pezzo
Massa di un pezzo	880 g
Peso finale per pezzo	880 g
Quantità lorda della ricetta	910 g
Quantità netta della ricetta	880 g
Perdita in grammi	30 g
Perdita in %	3.30 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
285 g	Crema bavarese	CCP
125 g	Zucchero al velo	
250 g	Mascarpone	CCP
250 g	Panna	CCP
	5 fogli di gelatina	
	Fondo di crumble alle mandorle	
	Inserito al lampone q.b	
	Glassa ai frutti di bosco q.b	
910 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 30 g	Perdita di produzione (3.30 %)	
880 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Preparare un anello da 20 cm di diametro, rivestire la base con la pellicola trasparente(dovrà essere ben attaccata, aiutarsi con il calore di un phone o del forno) ed all'interno aggiungerci una striscia di carta acetata sui bordi del disco.
- Miscelare lo zucchero al velo con il mascarpone, successivamente temperare la crema bavarese ed aggiungerla al composto, ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda, scioglierli sul fuoco ed aggiungerli alla massa.
- Aggiungere infine la panna montata e miscelare delicatamente.
- Versare fino a metà dello stampo la cheesecake, bloccare qualche minuto in congelatore, successivamente aggiungere al centro l'inserito al lampone (16 cm di diametro), ricoprire con altra cheesecake ed infine mettere un fondo di crumble alle mandorle.
- Congelare, sformare, glassare ed infine decorare.

Mignon

Biscottini anniversario (mignon)

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Paste secche e/o biscottini
Resa	0.00 Pezzo
Massa di un pezzo	20 g
Peso finale per pezzo	0 g
Quantità lorda della ricetta	0 g
Quantità netta della ricetta	-15 g
Perdita in grammi	15 g
Perdita in %	0.00 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
	Fondi di pasta biscottino (80)	
	Ganache bianca al miele q.b	
0 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 15 g	Perdita di produzione (0.00 %)	
-15 g	Totale Quantità di ricetta II	
-15 g	Totale Quantità di ricetta II - prima della cottura al forno	
-15 g	Quantità netta della ricetta	

Biscottini anniversario (mignon)

Lavorazione

- Laminare I fondi di pasta biscottini sul 3,75 ed utilizzare l'apposito stampo.
- Cuocere nel forno statico a temperatura bassa
- Una volta cotti e fatti raffreddare, creare una rosetta con la ganache sui dischetti e successivamente adagiare sopra un'altro dischetto.
- Sistemare qualche minuto in frigo ed attaccarvi la placchetta con il logo dei 25 anni.

Ulteriori istruzioni per la cottura al forno

Temperatura: 150-160 °C

Tempo: 15-20 Minuti

Bocchetta: Aperta

Grand cru (mignon)

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Pasticceria
Resa	33.80 Pezzo
Massa di un pezzo	20 g
Peso finale per pezzo	20 g
Quantità lorda della ricetta	701 g
Quantità netta della ricetta	676 g
Perdita in grammi	25 g
Perdita in %	3.57 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
188 g	Grand cru maracaibo	
188 g	Latte intero	CCP
50 g	Copertura scura	
50 g	Crema vaniglia	
25 g	Zucchero	
	2 fogli di gelatina	
200 g	Panna	CCP
	Inserto ai frutti tropicali q.b	
	Glassa mirror q.b	
	40 fondi di crumble alle mandorle e cioccolato	
701 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 25 g	Perdita di produzione (3.57 %)	
676 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Per prima cosa mettere a bollire il latte, successivamente pesare tutti gli altri ingredienti in una bacinella di acciaio inox disinfettata, lasciando indietro la panna ed i fogli di gelatina, essi bisognerà metterli a bagno in acqua fredda.
- Appena il latte avrà raggiunto il suo grado di ebollizione versare il tutto sugli altri ingredienti e miscelare con un frustino. Appena tutto si sarà incorporato mixare con un mixer ad immersione senza incorporare aria fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.
- A questo punto strizzare i fogli di gelatina, scioglierli sul fuoco ed unirli alla massa.

Grand cru (mignon)

Lavorazione

- Fare raffreddare con la pellicola a contatto ed una volta fredda (ca 20°C) aggiungere la panna non troppo montata.
- A questo punto trasferire il composto in una saccapoche, riempiendo gli appositi stampini a metà, bloccare brevemente, inserire una pallina di Inserto ai frutti tropicali ed infine chiudere con altra mousse.
- Sistemare in abbattitore e sformare una volta duri.
- Una volta sformate, mettere le mezze sfere su un griglia e con un cornetto creare dei piccoli fili con la Glassa mirror(essa dovrà avere una temperatura di circa 30°C).
- Infine sistemare la mezza sfera sul Fondo di crumble attecandola con un bel pallino di geltina e decorare.



Confetteria



Truffles alla pesca

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Cioccolatini
Resa	88.38 Pezzo
Massa di un pezzo	13 g
Peso finale per pezzo	13 g
Quantità lorda della ricetta	1'174 g
Quantità netta della ricetta	1'149 g
Perdita in grammi	25 g
Perdita in %	2.13 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
333 g	Panna	CCP
667 g	Copertura al latte	
13 g	Acqua	
3 g	Conservante	
33 g	Sorbitolo	
5 g	Pasta citron	
120 g	Vodka alla pesca	
	Copertura bianca (temperata).	
1'174 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 25 g	Perdita di produzione (2.13 %)	
1'149 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Fare bollire la panna con l'acqua, il conservante, il sorbitolo e la pasta citron.
- A parte pesare le gocce di copertura al latte in una bacinella disinfettata.
- Appena la soluzione sarà arrivata a bollore, versare sulle gocce di copertura e miscelare con l'aiuto di un frustino. Successivamente mixare il tutto con un mixer ad immersione senza incorporare aria.
- In ultimo unire il liquore.
- Appena la ganache sarà fredda, riempire le truffles bianche, successivamente chiuderle ed in ultimo tramparle nella copertura bianca temperata.

Noci pecan milano

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Cioccolatini
Resa	234.00 Pezzo
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale per pezzo	10 g
Quantità lorda della ricetta	2'350 g
Quantità netta della ricetta	2'340 g
Perdita in grammi	10 g
Perdita in %	0.43 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
1'150 g	marzapane alle noci pecan	
300 g	Noci pecan (intere)	
500 g	Copertura bianca (temperata)	
400 g	Copertura scura (temperata)	
2'350 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 10 g	Perdita di produzione (0.43 %)	
2'340 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Laminare il marzapane fra due fogli di carta siliconata ad uno spessore di 4,5 mm e asportare delle animelle di forma ovale (circa 3 cm).(tagliare leggermente una punta che fungerà da base).
- Deposare su placca leggermente spolverata con zucchero al velo e lasciare essicare.
- Trampare nella copertura bianca (temperata) in modo verticale ed adagiare ai due lati due mezzes noci pecani ai lati.
- Successivamente trampare solo il fondo nella copertura scura (temperata) e appoggiare su padella pulita con un foglio di carta da forno.

Gianduja sale e mandorle

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Cioccolatini
Resa	85.50 Pezzo
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale per pezzo	10 g
Quantità lorda della ricetta	900 g
Quantità netta della ricetta	855 g
Perdita in grammi	45 g
Perdita in %	5.00 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
250 g	Mandorle bianche	
250 g	Zucchero al velo	
300 g	Copertura al latte (temperata)callebaut	
100 g	Burro di cacao (temperato)	
	Pizzico di sale	
	Copertura al latte temperata per trampare q.b	
900 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 45 g	Perdita di produzione (5.00 %)	
855 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Tostare leggermente le mandorle in forno.
- Tritarle ed aggiungere lo zucchero al velo. Successivamente passare il tutto ai cilindri 3- 4 volte fino a raggiungere la finezza ideale.
- Versare il tutto in una bacinella e mettere a girare nel blocco con il frustino a 5, aggiungendo la copertura al latte (temperata) con il burro di cacao (temperato).(Miscelare fino a quando non si avrà più la presenza di grumi ed essa avrà una temperatura di 30°C).
- Nel frattempo preparare un foglio di carta siliconata su padella con i bastoncini di metallo alti 1 cm creando un rettangolo di 20,5cm x 23 cm. Una volta pronta la massa, inserirla all'interno di questo rettangolo aiuta dosi con un cornetto.
- Fare indurire bene, fare un piccolo strato di copertura al latte leggermente sovratemperata da un lato, capovolgere ed asportare con l'apposito stampino.
- Trampare e decorare.

Cuori al peperoncino

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Ciocolatini
Resa	39.08 Pezzo
Massa di un pezzo	12 g
Peso finale per pezzo	12 g
Quantità lorda della ricetta	489 g
Quantità netta della ricetta	469 g
Perdita in grammi	20 g
Perdita in %	4.09 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
160 g	Panna	CCP
267 g	Copertura scura	
32 g	Acqua	
1 g	Conservante	
27 g	Sorbitolo	
2 g	Peperoncino in polvere caiena	
	Copertura scura (temperata)	
489 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 20 g	Perdita di produzione (4.09 %)	
469 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Mettere a bollire la panna con il sorbitolo, l'acqua ed il conservante.
- A parte pesare la copertura scura in una bacinella disinfettata con il peperoncino.
- Appena la soluzione di panna avrà raggiunto l'ebollizione versare sulle gocce di copertura e miscelare con l'aiuto di un frustino. Successivamente mixare il tutto con un mixer ad immersione senza incorporare aria.
- Coprire con la pellicola a contatto e fare raffreddare.
- Raggiunta la temperatura ottimale per poter essere sprizzata, riempire i cuori.
- Fare rassodare la ganache in frigo e chiuderle con della copertura leggermente sovratemperata.
- Trampare nella copertura scura ed infine decorare.

Ciocolatino al Cointreau

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Ciocolatini
Resa	90.33 Pezzo
Massa di un pezzo	12 g
Peso finale per pezzo	12 g
Quantità lorda della ricetta	1'099 g
Quantità netta della ricetta	1'084 g
Perdita in grammi	15 g
Perdita in %	1.36 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
200 g	Panna	CCP
63 g	Sorbitolo	
10 g	Acqua	
1 g	Conservante	
100 g	Burro fuso	CCP
600 g	Copertura al latte	
125 g	Cointreau	
	2 gocce olio essenza arancio	
	Copertura scura (temperata per camicia) q.b	
1'099 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 15 g	Perdita di produzione (1.36 %)	
1'084 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Fare bollire la panna con il sorbitolo, l'acqua, il conservante e l'aroma arancio.
- A parte pesare le gocce di copertura al latte in una bacinella disinfettata.
- Appena la soluzione di panna bolle versare sulle gocce e miscelare con un leccapentole, aggiungendo il burro fuso e successivamente mixare il tutto con un mixer ad immersione senza incorporare aria.
- A questo punto aggiungere il cointreau, leggera miscelata e fare raffreddare.
- Nel frattempo preparare lo stampo dei cioccolatini colorando la superficie con il burro di cacao colorato, fare rassodare in frigo

Ciocolatino al Cointreau

Lavorazione

e successivamente fare la camicia.

- Appena la ganache avrà raggiunto la temperatura ideale per essere dressata riempire gli stampi. Fare indurire in frigo e poi chiuderli.

- Appena essi saranno belli freddi sarà possibile sformarli.

*Specialità al
cioccolato*

Ric esotico

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Specialità al cioccolato
Resa	63.71 Pezzo
Massa di un pezzo	35 g
Peso finale per pezzo	35 g
Quantità lorda della ricetta	2'250 g
Quantità netta della ricetta	2'230 g
Perdita in grammi	20 g
Perdita in %	0.89 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
	Findi di Meringhe al cocco q.b	
750 g	Mangonosa	
1'500 g	Copertura scura (temperata) per trampaggio Copertura bianca (temperata) q.b	
2'250 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 20 g	Perdita di produzione (0.89 %)	
2'230 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Montare la mangonosa ed eventualmente aggiungerci della copertura bianca temperata (consistenza più compatta, più facile da lavora e gusto meno intenso del mango).
- Con l'aiuto dell'apposito macchina formare i Ric mettendo alla base un fondo di meringa al cocco, un pochino di mangonosa, altro dischetto , altra massa, infine chiudere con una meringa capovolta e con una spatolata di massa.
- Successivamente sfomarli ed adagiarli su una placca con carta silicone.
- Farli raffreddare, trapparli nella copertura scura ed infine decorarli.



Semilavorati



Crema bavarese

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Pasticceria
Resa	0.86 Pezzo
Massa di un pezzo	860 g
Peso finale per pezzo	860 g
Quantità lorda della ricetta	860 g
Quantità netta della ricetta	739 g
Perdita in grammi	121 g
Perdita in %	14.07 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
	8 fogli di gelatina	
200 g	Zucchero	
500 g	Latte pastorizzato	
160 g	Tuorlo pastorizzato	CCP
860 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 121 g	Perdita di produzione (14.07 %)	
739 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

Preparazione crema

-Pulire la pentola in rame con una soluzione di sale e acido citrico.

-Far arrivare ad ebollizione il latte e lo zucchero.

-Pesare i tuorli in una bacinella e appena il latte e lo zucchero saranno arrivati ad ebollizione unire metà del composto nella bacinella dei tuorli e miscelare leggermente, successivamente unire il tutto nella bacinella di rame e mettere a scaldare sul fuoco a fiamma bassa fino a raggiungere gli 82 gradi (cottura alla rosa).

-Trasferire la crema in una bacinella di acciaio inox disinfettata.

-Infine aggiungiamo i fogli di gelatina che abbiamo lasciato in ammollo in acqua fredda, ben strizzati, leggera miscelata, copriamo con la pellicola a contatto, etichettiamo e lasciamo raffreddare nella cella.

-Dobbiamo raggiungere i 5 gradi entro i 90 minuti.

CCP (punto critico di controllo)

Crema pasticcera

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Pasticceria
Resa	0.17 Pezzo
Massa di un pezzo	7'120 g
Peso finale per pezzo	7'120 g
Quantità lorda della ricetta	1'230 g
Quantità netta della ricetta	1'213 g
Perdita in grammi	17 g
Perdita in %	1.40 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
200 g	Zucchero	
800 g	Latte pastorizzato	CCP
130 g	Crempulver	
100 g	Tuorlo pastorizzato	CCP
1'230 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 17 g	Perdita di produzione (1.40 %)	
1'213 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

Preparazione

- Pulire adeguatamente la pentola in rame con una soluzione di sale e acido citrico.
- Far bollire il latte con lo zucchero
- A parte pesare il cremepulver, aggiungere 200g di latte ed infine il tuorlo.
- Mischiare energicamente per qualche minuto fino a quando riprende a bollire e arriva a 85 °C (CCP)
- Raggiunta la temperatura richiesta versare su una placca disinfettata e coprire con la pellicola

Riposo

- Far raffreddare in frigo a 5 gradi dopo la cottura in massimo 90 minuti.
- Prima di utilizzare Far girare a macchina in seconda fino a quando non diventi cremosa.

CP (punto di controllo)

Glassa mirror

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Pasticceria
Resa	1.00 Pezzo
Massa di un pezzo	2'920 g
Peso finale per pezzo	2'920 g
Quantità lorda della ricetta	2'965 g
Quantità netta della ricetta	2'920 g
Perdita in grammi	45 g
Perdita in %	1.52 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
1'200 g	Zucchero	
500 g	Acqua	
800 g	Panna intera	CCP
40 g	Sciroppo di glucosio	
425 g	Cacao amaro in polvere	
	20 fogli di gelatina	
2'965 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 45 g	Perdita di produzione (1.52 %)	
2'920 g	Quantità netta della ricetta	

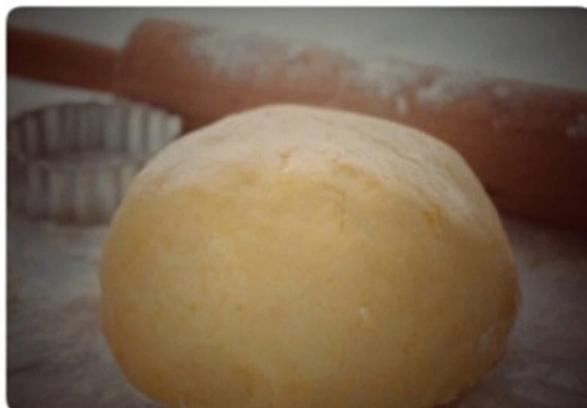
Lavorazione

- Cuocere lo zucchero e l'acqua in una bacinella di rame (pulita con sale e aceto) e raggiungere i 115 ° C.
- In un pentolino a parte fare bollire la panna con lo sciroppo di glucosio e decidere con lo sciroppo di acqua e zucchero sopra.
- Aggiungere il cacao in polvere e mixare il tutto.
- Raggiunti i 60 ° C aggiungere i fogli di gelatina messi in precedenza a bagno in acqua fredda e fatti sciogliere sul fornello.

Pasta biscottini bianca

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Paste secche e/o biscottini
Resa	3'742.00 Pezzo
Massa di un pezzo	1 g
Peso finale per pezzo	1 g
Quantità lorda della ricetta	3'770 g
Quantità netta della ricetta	3'742 g
Perdita in grammi	28 g
Perdita in %	0.74 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
1'200 g	Burro	CCP
600 g	Zucchero	
150 g	Uova	CCP
20 g	Limone rapè	
1'800 g	Farina bianca tipo 400	
3'770 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 28 g	Perdita di produzione (0.74 %)	
3'742 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Montare burro e zucchero (eventualmente scaldare leggermente)
- Pesare le uova (stemperarle) ed aggiungerci il limone rapè.
- Aggiungere le uova ed il limone rapè al burro montato e assicurarsi che la massa non sia granita, eventualmente scaldare ancora un pochino.
- Appena la massa sarà ben montata mettere in prima la macchina, aggiungere la farina e continuare a miscelare fino a quando essa non si è incorporata tutta alla massa.
- Versare su una padella e raffreddare fino al prossimo utilizzo.

Marzapane alle noci pecan

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Masse di base
Resa	1'060.00 Pezzo
Massa di un pezzo	1 g
Peso finale per pezzo	1 g
Quantità lorda della ricetta	1'150 g
Quantità netta della ricetta	1'060 g
Perdita in grammi	90 g
Perdita in %	7.83 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
600 g	Zucchero	
135 g	Acqua	
300 g	Noci pecan rotte/tritate	
80 g	Mandorle bianche	
35 g	Kirsch	
1'150 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 90 g	Perdita di produzione (7.83 %)	
1'060 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Pesare acqua e zucchero in una bacinella di rame (pulita con sale e aceto) e cuocere a 88°R/1 10°C.
- Nel frattempo pesare e mixare le noci pecan e le mandorle.
- Arrivati a temperatura aggiungere la frutta secca a guscio (mixata) nello sciroppo e miscelare per qualche minuto con un cucchiaino di legno e poi trasferire il tutto nel blocco e miscelare con il frustino a 5 fino a quando lo zucchero non si sarà raffreddato (struttura della pasta corta). Successivamente far intiepidire la pasta su una superficie disinfettata.
- Passare la massa alla raffinatrice fino a che essa sarà molto fine (apertura dei cilindri a 2 5-3 giri di manovella) ed inseguito impastare a mano sul tavolo disinfettato aggiungendo poco alla volta il maraschino.
- Una volta ottenuto una massa ben unita e liscia (la pasta si dovrà staccare da sola dal tavolo) imballare il tutto con una plastica pulita e conservare in un luogo fresco.

Meringhe al cocco

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	223.00 Pezzo
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale per pezzo	10 g
Quantità lorda della ricetta	2'240 g
Quantità netta della ricetta	2'185 g
Perdita in grammi	55 g
Perdita in %	2.44 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
620 g	Acqua	
100 g	Albume in polvere	
	Succo di limone q.b	
200 g	Zucchero	
400 g	Zucchero	
400 g	Cocco grattugiato	
120 g	Farina bianca tipo 400	
400 g	Zucchero	
2'240 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 10 g	Perdita di produzione (0.45 %)	
2'230 g	Totale Quantità di ricetta II	
2'230 g	Totale Quantità di ricetta II - prima della cottura al forno	
- 45 g	Perdita di cottura (2.00 %)	
2'185 g	Quantità netta della ricetta	

Meringhe al cocco

Lavorazione

- Miscelare bene acqua con albume in polvere e mettere a montare con un goccio di succo di limone.
- Una volta ben montato aggiungere gradualmente lo zucchero finché non diventi una bella meringa spumosa.
- Nel frattempo unire il cocco con la farina e lo zucchero.
- Aggiungere il composto di cocco alla meringa e miscelare a mano.
- Spalmare su carte silicone con le apposite forme di gomma e cuocere.
- Una volta cotti conservare in un luogo fresco ed asciutto, evitare che assorbino umidità.

Ulteriori istruzioni per la cottura al forno

Temperatura: 150 °C

Tempo: 30-40 Minuti

Bocchetta: Aperta

Inserto al lampone

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Dessert alla panna, con crema o gelato
Resa	0.95 Pezzo
Massa di un pezzo	650 g
Peso finale per pezzo	650 g
Quantità lorda della ricetta	650 g
Quantità netta della ricetta	618 g
Perdita in grammi	33 g
Perdita in %	5.00 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
500 g	Polpa al lampone	
150 g	Zucchero	
	4 Fogli di gelatina	
650 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 33 g	Perdita di produzione (5.00 %)	
618 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Mettere a bollire la polpa con lo zucchero, successivamente aggiungere i fogli di gelatina e mixare senza incorporare aria.
- Congelare ed utilizzare per mousse, cheesecake...

Glassa frutti di bosco

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	0.95 Pezzo
Massa di un pezzo	1'252 g
Peso finale per pezzo	1'252 g
Quantità lorda della ricetta	1'252 g
Quantità netta della ricetta	1'189 g
Perdita in grammi	63 g
Perdita in %	5.00 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
240 g	Panna	CCP
330 g	Polpa ai frutti di bosco	
300 g	Zucchero	
100 g	Sciroppo di glucosio	
210 g	Copertura bianca	
12 g	6 fogli di gelatina	
60 g	Acqua	
	Colorante rosso q.b	
1'252 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 63 g	Perdita di produzione (5.00 %)	
1'189 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- In un pentolino far bollire la panna con la polpa, zucchero e sciroppo di glucosio.
- Versare il tutto sulla copertura (pesata in precedenza in una bacinella disinfettata).
- Mettere in ammollo i fogli di gelatina e poi scioglierli con una parte di glassa. Successivamente mixare il tutto per qualche minuto.
- Aggiungere colorante a piacere e fare raffreddare.

Ganache bianca al miele

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Confetteria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	1.00 Pezzo
Massa di un pezzo	335 g
Peso finale per pezzo	335 g
Quantità lorda della ricetta	340 g
Quantità netta della ricetta	335 g
Perdita in grammi	5 g
Perdita in %	1.47 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
80 g	Burro da cucina	CCP
30 g	Miele	
230 g	Copertura bianca (temperata)	
340 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 5 g	Perdita di produzione (1.47 %)	
335 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Montare leggermente il burro.
- Successivamente unire il miele bello liquido.
- Una volta che sarà tutto ben amalgamato aggiungere la copertura bianca temperata e miscelare a mano con l'aiuto di un leccapentole.
- Sistemare in frigo fino alla successiva lavorazione.

Inserto ai frutti tropicali

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	1.00 Pezzo
Massa di un pezzo	620 g
Peso finale per pezzo	620 g
Quantità lorda della ricetta	650 g
Quantità netta della ricetta	620 g
Perdita in grammi	30 g
Perdita in %	4.62 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
500 g	Polpa ai frutti tropicali(ananas, frutto della passione, mango e lime)	
150 g	Zucchero	
	4 fogli di gelatina	
650 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 30 g	Perdita di produzione (4.62 %)	
620 g	Quantità netta della ricetta	

Lavorazione

- Mettere a bollire la polpa con lo zucchero, successivamente aggiungere i fogli di gelatina e mixare senza incorporare aria.
- Congelare ed utilizzare per mousse.

Crumble mandorle e cioccolato

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	150.00 Pezzo
Massa di un pezzo	5 g
Peso finale per pezzo	5 g
Quantità lorda della ricetta	755 g
Quantità netta della ricetta	743 g
Perdita in grammi	13 g
Perdita in %	1.66 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
250 g	Zucchero di canna	
250 g	Burro da cucina	CCP
225 g	Farina bianca tipo 400	
25 g	Cacao in polvere	
5 g	Sale	
755 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 5 g	Perdita di produzione (0.66 %)	
750 g	Totale Quantità di ricetta II	
750 g	Totale Quantità di ricetta II - prima della cottura al forno	
- 8 g	Perdita di cottura (1.00 %)	
743 g	Quantità netta della ricetta	

Crumble mandorle e cioccolato

Lavorazione

- Miscelare il burro pomatoso con lo zucchero di canna ed il sale.
- Nel frattempo pesare e grattugiare le mandorle.
- Appena il burro si sarà unito allo zucchero aggiungere le mandorle, la farina ed il cacao. Miscelare giusto il tempo che essi si siano rappresi nella massa.
- Successivamente laminare tra due fogli di carta silicone sul 4,1mm e sistemare in frigo per circa 30 minuti.
- Una volta freddo asportare, con gli appositi stampini i diversi fondi.
- Cuocere nel forno statico.

Ulteriori istruzioni per la cottura al forno

Temperatura: 150-160 °C

Tempo: 15-20 Minuti

Bocchetta: Aperta

Crumble alle mandorle

Indicazioni di base della ricetta

Settore	Pasticceria
Gruppo di prodotti	Prodotti semilavorati
Resa	285.71 Pezzo
Massa di un pezzo	7 g
Peso finale per pezzo	7 g
Quantità lorda della ricetta	2'005 g
Quantità netta della ricetta	1'980 g
Perdita in grammi	25 g
Perdita in %	1.25 %



Ricetta

Quantità	Ingredienti	Nota bene
500 g	Burro da cucina	CCP
500 g	Zucchero di canna	
500 g	Mandorle	
500 g	Farina bianca tipo 400	
5 g	Sale	
2'005 g	Totale Quantità di ricetta I	
- 5 g	Perdita di produzione (0.25 %)	
2'000 g	Totale Quantità di ricetta II	
2'000 g	Totale Quantità di ricetta II - prima della cottura al forno	
- 20 g	Perdita di cottura (1.00 %)	
1'980 g	Quantità netta della ricetta	

Crumble alle mandorle

Lavorazione

- Miscelare il burro pomatoso con lo zucchero di canna ed il sale.
- Nel frattempo pesare e grattugiare le mandorle.
- Appena il burro si sarà unito allo zucchero aggiungere le mandorle e la farina e far miscelare giusto il tempo che essi vengano rappresi nella massa.
- Successivamente laminare tra due fogli di carta silicone sul 4,1mm e sistemare in frigo per circa 30 minuti.
- Una volta freddo, asportare con gli appositi stampini i diversi fondi delle torte.
- Cuocere nel forno statico.

Ulteriori istruzioni per la cottura al forno

Temperatura: 150-160 °C

Tempo: 15-20 Minuti

Bocchetta: Aperta

EM école
professionnelle
montreux



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

CPT -Trevano
in collaborazione con
Pasticceria Confetteria Ricigliano

Dylan Gilardoni