



IN COLLABORAZIONE CON



La pasticceria mignon esaltata dal cioccolato d'eccellenza

Chef Giuseppe Gagliardi

RICETTARIO



INDICE

- 1 *Bigné Rocher con crema alle nocciole 65% e cuore di ganache al cioccolato fondente Emotion 58%*..... pagina 3
- 2 *Cremoso al latte su frolla croccante alla nocciola*.....pagina 6
- 3 *Cremoso cioccolato e amaretto su frolla croccante al pistacchio*.....pagina 8
- 4 *Eclair al gianduia*.....pagina 10
- 5 *Eclair Black Forest*.....pagina 12

Cioccolati VELICHE utilizzati nelle ricette

Cioccolato fondente Essential 54%

Cioccolato fondente Emotion 58%

Cioccolato fondente Temptation 64%

Cioccolato fondente Sensation 72%

Cioccolato al latte Intense 35%

Cioccolato bianco Obsession 30%

Cioccolato bianco al caramello Euphoria 31%

Crema pralinata alle nocciole 65%

Burro di cacao

Cacao in polvere 22-24%



Decorazioni LEMAN utilizzate per decorare

Cod. 1057773 Perle oro 1 cm

Cod. 1057616 Perle oro 0,4cm

Cod. 1057764 Perle bronzo 1 cm

Cod. 1057590 Perle bronzo 0,4 cm

Cod. 1057688 Perle rosse 1 cm

Cod. 1057769 Perle rosse 0,4 cm

Cod. 1095678 Pencil Lancer dark 20 cm



1 BIGNÈ ROCHER CON CREMA ALLE NOCCIOLE 65% E CUORE DI GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE EMOTION 58%

COMPONENTI



PASTA BIGNE'

CRAQUELIN

CREMA LEGGERA ALLA NOCCIOLA

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

GLASSA ANIDRA CON GRANELLA DI NOCCIOLE

PANNA MONTATA



PASTA BIGNE'

500 g Acqua

10 g Sale

400 g Burro

350 g Farina "OO" W 300

1000 g Misto d'uovo pastorizzato

Procedimento:

In una casseruola portare a bollore l'acqua con il sale e il burro tagliato a cubetti. Appena arriva a ebollizione e il burro è fuso allontanare la casseruola dalla fonte di calore e unire la farina.

Incorporare e amalgamare bene mescolando con un cucchiaino a spatola in silicone o plastica rigida.

Rimettere sulla fonte di calore e portare a cottura mescolando continuamente.

Mettere la massa pregelatinizzata in planetaria con foglia e raffreddare a 60°C.

Aggiungere le uova, versandone subito un terzo e il resto in tre, quattro step.

Non appena vengono incorporate, verificare la consistenza ed eventualmente per raggiungere la consistenza ideale, aggiungere dell'albume non freddo.

CRAQUELIN - FROLLA CROCCANTE PER BIGNE'

180 g Zucchero

150 g Burro

180 g Farina debole

Colorante rosso in gel Q.B.

Procedimento:

Amalgamare a bassa velocità tutti gli ingredienti. Stendere tra due fogli di carta da forno cm 40x60 altezza 2 mm.

Conservare in freezer.

Coppiare nella dimensione voluta e applicare sul bigné prima di cuocere.

CREMA LEGGERA ALLA NOCCIOLA

1000 g Crema pasticcera

400 g **Crema pralinata alle nocciole 65% VELICHE**

500 g Panna

Procedimento:

Miscelare la crema pasticcera alla crema di nocciola 65% VELICHE.

Quindi incorporare delicatamente (con la frusta) la panna montata in 2-3 step, fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE ESSENTIAL 54%

360 g Panna 35%

240 g Pâte à Bombe Eurovo Service "Bakery Innovation"

250 g Cioccolato fondente Essential 54% VELICHE

Procedimento:

Portare ad ebollizione la panna, quindi versare sopra al cioccolato tritato, emulsionare per 30 secondi.

Quindi aggiungere la Pâte à Bombe "BAKERY INNOVATION" e cutterizzare fino a ottenere un'emulsione perfetta.

Fare cristallizzare a 10°C.

GLASSA ANIDRA FONDENTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE

500 g Cioccolato fondente Essential 54% VELICHE

500 g Cioccolato al latte Intense 35% VELICHE

50 g Burro di cacao VELICHE

50 g Olio di girasole

100 g Granella di nocciole ben tostata

Procedimento:

Fondere i cioccolati a 32°C, unire l'olio, il burro di cacao e la granella, utilizzare a 28°C.

ANNOTAZIONI



2 CREMOSO AL LATTE SU FROLLA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

COMPONENTI



FROLLA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA
CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE
NOCCIOLA CRISTALLIZZATA



CREMOSO AL LATTE

800 g Panna 35%

150 g Tuorlo pastorizzato

200 g Sciroppo di glucosio 60 DE

250 g **Cioccolato al latte Intense 35% VELICHE**

200 g **Cioccolato bianco al caramello Euphoria 31% VELICHE**

120 g Preparato di gelatina (20 g di gelatina animale idratata con 100 g di acqua)

Procedimento:

Bollire panna, tuorlo e glucosio, aggiungervi il preparato di gelatina solido. Versare il tutto sui cioccolati, quindi mixare bene.

Raffreddare a 30°C.

Colare il composto negli stampi in silicone a forma di savarin.

Stabilizzare in frigorifero a +4°C per 20 minuti, quindi abbattere fino a indurimento.

Sformare e posizionare sulla base di frolla alla nocciola.

FROLLA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

350 g Burro

200 g Zucchero a velo

100 g Pasta nocciola "pura"

70 g Granella di nocciole

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere la pasta nocciola e le uova. Quindi incorporare le polveri e la granella nocciola. Modellare con il sac a poche negli appositi stampi e cuocere in forno a 170°C.



ANNOTAZIONI

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

3 CREMOSO CIOCCOLATO E AMARETTO SU FROLLA CROCCANTE AL PISTACCHIO



COMPONENTI

CREMOSO AL CIOCCOLATO E AMARETTO
FONDO DI FROLLA AL PISTACCHIO



CREMOSO AL CIOCCOLATO

500 g Panna 35%

500 g Latte

75 g Zucchero invertito

50 g **Cacao in polvere 22-24% VELICHE**

150 g Zucchero

270 g **Cioccolato fondente Essential 54% VELICHE**

150 g Preparato di gelatina (25 g di gelatina animale idratata con 125 g di acqua)

125 g Granella di amaretti

Procedimento:

Bollire il latte e versarlo a filo sul cacao miscelato allo zucchero, quindi aggiungere il cioccolato a scaglie, lo zucchero invertito e il preparato di gelatina solido.

Emulsionare, filtrare e aggiungere la panna fredda.

Mescolare bene e colare negli appositi stampi dopo aver precedentemente collocato la granella di amaretto. Lasciare stabilizzare in frigorifero per 20 minuti.

Abbattere in negativo, smodellare e posizionare sopra la frolla al pistacchio.

FROLLA MONTATA AL PISTACCHIO

350 g Burro

200 g Zucchero a velo

100 g Pasta pistacchio "pura"

120 g Misto uovo

350 g Farina

100 g Fecola

Procedimento:

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere la pasta pistacchio e le uova.
Quindi incorporare le polveri.

Modellare con il sac a poche negli appositi stampi e cuocere in forno a 170°C.



ANNOTAZIONI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

4 **ECLAIR AL GIANDUIA**



COMPONENTI

PASTA BIGNE' AL CACAO

CREMA AL GIANDUIA



PASTA BIGNE' AL CACAO

220 g Acqua

200 g Latte intero fresco

5 g Sale

8 g Zucchero

160 g Burro

220 g Farina debole

25 g **Cacao in polvere 22-24% VELICHE**

400 g Misto d'uovo pastorizzato

Procedimento:

Portare a primo bollore acqua, latte, sale e zucchero.

Aggiungere il burro sciolto ai liquidi in ebollizione e togliere dal fuoco.

Unire farina e il cacao setacciati insieme tutto in un colpo e mescolare energicamente.

Cuocere il polentino a fiamma media. Raffreddare sotto i 60°C, quindi aggiungere il misto d'uovo che deve essere a temperatura ambiente, in planetaria con l'aiuto della foglia, poco alla volta.

Lavorare fino a raggiungere una massa liscia e cremosa.

Dressare su tappetini microforati, spruzzare lo spray e spolverare con lo zucchero a velo e cuocere.

CREMA LEGGERA AL GIANDUIA

500 g Crema pasticcera

5 ECLAIR BLACK FOREST

COMPONENTI



PASTA BIGNE' AL CACAO
CREMA AL CIOCCOLATO SENSATION 72%
GEL DI AMARENA
GANACHE AL KIRSH



PASTA BIGNE' AL CACAO

220 g Acqua
200 g Latte intero fresco
5 g Sale
8 g Zucchero
160 g Burro
220 g Farina debole
25 g **Cacao in polvere 22-24% VELICHE**
400 g Misto d'uovo pastorizzato

Procedimento:

Portare a primo bollore acqua, latte, sale e zucchero.
Aggiungere il burro sciolto ai liquidi in ebollizione e togliere dal fuoco.
Unire farina e il cacao setacciati insieme tutto in un colpo e mescolare energicamente.
Cuocere polentino a fiamma media. Raffreddare sotto i 60°C, quindi aggiungere il misto d'uovo che deve essere a temperatura ambiente, in planetaria con l'aiuto della foglia, poco alla volta.
Lavorare fino a raggiungere una massa liscia e cremosa.
Dressare su tappetini microforati, spruzzare lo spray e spolverare con lo zucchero a velo e cuocere.

CREMA AL CIOCCOLATO SENSATION 72% VELICHE

500 g Crema pasticcera

220 g **Cioccolato fondente Sensation 72% VELICHE**

200 g Panna montata

Procedimento:

Miscelare la crema pasticcera "stemperata" al cioccolato fuso a 40°C e mescolare energicamente con una frusta.

Quindi incorporare delicatamente la panna montata in 2-3 step, fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

GEL DI AMARENA

200 g Purea di amarena o ciliegia surgelata

10 g Destrosio

8 g Crystal mais (amido modificato)

15 g Zucchero

Procedimento:

Unire il crystal mais agli zuccheri.

Incorporare con una frusta nella purea di amarene e mixare molto bene.

Lasciare riposare in frigo prima di utilizzare.

GANACHE AL KIRSH

140 g Latte intero fresco

120 g Panna 35%

220 g **Cioccolato bianco Obsession 30% VELICHE**

12 g Gelatina animale 170 bloom

60 g Acqua per gelatina

400 g Panna fredda 35%

50 g Kirsh (liquore alla ciliegia)

Procedimento:

Scaldare latte e panna e versare sul cioccolato bianco precedentemente fuso.

Unire la gelatina idratata.

Sempre mixando unire la panna fredda e il Kirsh.

Far riposare a +4°C per 12 ore.

ANNOTAZIONI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.