



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



PASTA PER BIGNE'

Alcune regole: sono passati quasi 500 anni da quando lo chef pasticcere di Caterina de Medici, Popelini, inventò il bigné che conosciamo oggi e il sistema è praticamente rimasto immacolato. Il metodo rivoluzionario proposto sviluppa la gelatinizzazione degli amidi in assenza di grassi a tal punto da ottenere un guscio completamente vuoto, che mantiene il suo sviluppo anche dopo alcune ore. La presenza di troppo zucchero fa prendere molto più colore durante la cottura e cedere all'uscita dal forno. L'utilizzo di una farina troppo forte fa sì che il bigné risulti più secco e legnoso al palato, oltre ad aumentare lo spessore delle pareti.

FASE 1	G
acqua	250
burro sciolto	500
sale	2
zucchero	2
farina debole	180
farina sfoglia	45
Misto d'uovo Eurovo Service Elite	
a temperatura ambiente	375
Albume Eurovo Service Elite	120

PROCEDIMENTO

In un contenitore versare l'acqua, il sale, lo zucchero e la farina e portarla a 95°C (può andare bene anche un forno a microonde o un cuocicrema), aggiungere quindi il burro sciolto, emulsionare e terminare aggiungendo **il Misto d'uovo e l'albume EUROVO SERVICE** precedentemente omogeneizzati assieme. Creare un impasto liscio, in caso necessario aggiungere ancora un po' di albume, quindi passare alla stesura con bocchetta liscia su teglie teflonate o leggermente imburrate e infarinate.

Infornare a 250°C e cuocere a 220°C con valvola aperta.

Una volta raffreddati farcire e conservare al più presto nel rispetto delle adeguate modalità.



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



CREMA PASTICCERA

Alcune regole: la quantità di zucchero di tuorlo EUROVO SERVICE e di amido determinano la conservazione, assieme ovviamente alla temperatura di cottura, che non potrà mai scendere al di sotto di 89°C per evitare che risulti una crema sabbiosa, oltre che di pessima conservazione. Questa tecnica di cottura permette di risparmiare molto tempo evitando di impegnare degli operatori inutilmente a sorvegliare ciò che fanno le macchine. L'aggiunta della panna a fine cottura permetterà inoltre di congelare questa crema senza per questo che risulti granulosa o peggio acquosa.

FASE 1	G
amido di riso	80
zucchero semolato	400
vaniglia bacca bourbon	1
Tuorlo d'uovo Eurovo Service Elite	400
latte fresco	1000
panna fresca	200

PROCEDIMENTO

Nel contenitore di cottura mescolare l'amido con lo zucchero, aggiungere i tuorli, il latte e omogeneizzare. Infine mettere il baccello raschiato e un po' stemperato con del latte quindi procedere con la cottura il più velocemente possibile nel forno a microonde a massima potenza fino a raggiungere 89°C. Togliere il baccello, aggiungere la panna e omogeneizzare. Versare in una bachecca sanificata e abbattere in positivo.

Conservare a +4°C

Consumare entro 3 giorni



RICETTE – Maestro Luigi Biassetto



PAN DI SPAGNA

Alcune regole: in passato il pan di spagna era obbligatoriamente imbevuto di liquori e distillati vari per poter reidratare/sanificare la superficie, che a causa di una conservazione inadeguata alterava le sue caratteristiche organolettiche. Oggi si considera che produrre il pan di spagna per farlo invecchiare nelle cassette in frigorifero è inadeguato.

Iniziare con le MISTO D'UOVO EUROVO SERVICE temperate a 36°C significa montare in metà tempo. La presenza di fecola di patate permette di ottenere una struttura molto più fine (meno granulosa) e un maggior sviluppo, senza dover per questo ricorrere all'utilizzo di lieviti. È fondamentale da ritenersi sbagliato aromatizzare un pan di spagna che ha la funzione di portare gli altri aromi in un modo quanto più neutrale possibile. Una cottura con valvola aperta e una buona evacuazione dei vapori, limiterà la colorazione in forno da una parte e dall'altra parte ridurrà il cedimento all'uscita dal forno. La presenza delle mandorle ha il duplice ruolo di mantenere il pan di spagna umido e di affinarne la struttura tramite la presenza dell'olio della mandorla.

FASE 1	G
Misto d'uovo Eurovo Service Elite	500
zucchero	250
tpt	125
farina	125
fecola	125

PROCEDIMENTO

Montare il MISTO D'UOVO EUROVO SERVICE tiepidine con lo zucchero nel frattempo, setacciare sulla carta in barchetta la farina con la fecola e il tpt. Incorporare alle uova montate.

Versare negli anelli alti 4 cm, leggermente unti con del burro, fino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza, quindi cuocere a 180°C per circa 30 minuti con valvola aperta.

Lasciar raffreddare per un'ora prima di estrarre dagli anelli con l'aiuto di un coltello a lama liscia, che percorrendo lungo i bordi dell'anello staccherà il pan di spagna dallo stampo in modo pulito.

Conservare in frigorifero

Consumare in giornata



RICETTE – Maestro Luigi Biassetto



TIRAMISU'

<u>FASE 1</u> BISCOTTO SAVOJARDO	G
Meringa Evolution Bakery Innovation	360
Tuorlo d'uovo Eurovo Service Elite	120
fecola di patate	180

In una planetaria con frusta montare la **Meringa Evolution Bakery Innovation**, aggiungere il Tuorlo d'uovo Eurovo Service Elite e dare qualche secondo più velocemente per distribuire al meglio i tuorli. Aggiungere sempre in planetaria la fecola di patate precedentemente mescolata con la frusta al fine di alleggerirla. Con l'ausilio di una dima di un diametro 7 cm per uno spessore di 1 cm stendere dei dischi. Infornare a 250°C
Cuocere a 220°C per circa 8-10 minuti e lasciar raffreddare per alcuni minuti.

<u>FASE 2</u>	G
caffè espresso	500

BAGNA PER SAVOJARDO

Prima dell'utilizzo è obbligatorio raffreddare a 18°C prima di inzuppare il savoiardo.

<u>FASE 3</u> CREMA TIRAMISU'	G
Pate à Bombe Eurovo Service Elite	450
panna fresca	725
mascarpone	725

Pesare tutto insieme e montare con l'aiuto di una frusta fino a raggiungimento della consistenza desiderata

FASE 4 AMARETTO PER DECORO

FASE 5 FINITURA

Disporre le "verrine" su 2 teglie ad intervalli regolari. Mettere nel fondo un disco di savoiardo, inzupparlo con il caffè e con l'aiuto di una poche, munita di una punta liscia nr 8, riempire fino a 1 cm dal bordo del bicchiere di crema tiramisù. Battere alcune volte la teglia sul piano perisciare la superficie dei bicchieri e abbattere.

Nel frattempo preparare i macaron al cioccolato.

Mettere su una teglia dei fogli di serigrafia di fave di cacao e con l'aiuto di una poche riempita di cioccolato temperato, far delle gocce di cioccolato di un diametro di 3 cm, disposte ad intervallo regolare, quindi battere alcune volte la teglia. Lasciar cristallizzare alcuni minuti a + 4°C.
Conservare i decori in cioccolato in una scatola chiusa, in ambiente fresco privo di odori.

FASE 6 DECORO



RICETTE – Maestro Luigi Biassetto



MAGNOLIA

<u>FASE 1 PAN DI SPAGNA SENZA FARINA</u>	G
Polvere di mandorle	200
Pate à Bombe Bakery Innovation	400
cacao 22/24	100
fecola di patate	80
burro	60
Meringa Evolution Bakery Innovation	350

BISCUIT AL CACAO SENZA FARINA

Montare in un mixer la **Pate à Bombe Bakery Innovation** con la polvere di mandorle, la fecola di patate e il cacao. Nel frattempo portare il burro a 124°C (noisette), infine montare la **Meringa Evolution Bakery Innovation**. Amalgamare all'albume con l'emulsione e il burro caldo, quindi stendere uno strato su un foglio di carta da forno con l'aiuto di una dima con fori di 16 cm di diametro creare dei dischi dello spessore di 10 mm.

Infornare a 250°C

Cuocere a 220°C per 10-12 minuti con valvola aperta

<u>FASE 2 BAVERESE ALLA VANIGLIA E CARMELLO</u>	G
acqua	80
gelatina 120 bloom	16
zucchero	40
burro	20
pasta di vaniglia bourbon	5
panna	240
Pate à Bombe Bakery Innovation	470
Panna	720

Portare a bollire la panna con la vaniglia, nel frattempo caramellare a secco lo zucchero con il burro, con l'aiuto di una frusta quindi piano piano aggiungere la panna bollente ed in fine la gelatina precedentemente reidratata, omogeneizzare e passare allo chinois. Abbattere in positivo a +21°C. Nel frattempo montare la panna lucida e **Pate à Bombe Bakery Innovation**, incorporare il caramello alla **Pate à Bombe Bakery Innovation**, contemporaneamente anche la panna. Preparare una teglia con 4 anelli di diametro cm 16 alti 2,5 cm e disporre sul fondo un disco di pan di spagna. Quindi versare il cremoso con l'aiuto di un mestolo fino all'altezza del bordo e battere sul piano per livellare, quindi abbattere in negativo. Dopo 5 minuti sfilare gli anelli e completare l'abbattimento.



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



<u>FASE 3 MOUSSE AL CIOCCOLATO</u>	G
Pate à Bombe Bakery Innovation	460
Copertura fondente 70%	400
burro pomata	120
panna	1000

Montare la **Pate à Bombe Bakery Innovation** a 32°C, incorporare il cioccolato precedentemente sciolto a 60°C nel forno a microonde e mescolato con il burro, quindi amalgamare contemporaneamente alla panna precedentemente montata a lucido. Per la farcitura, disporre 4 stampi di 18 cm/ diam. alti 4 cm. Con l'aiuto di un mestolo distribuire fino a metà dell'altezza la mousse al cioccolato quindi inserire la farcia interna precedentemente sformata. Pareggiare con l'aiuto di un cartoncino e appoggiare il 2° biscuit. Appoggiare un foglio di carta da forno e abbattere a -24°C

<u>FASE 4</u>	G
Glassa al cacao	600

FASE 5
MONTAGGIO

FASE 6
FINITURA

Togliere gli anelli dalle torte, togliere la fascetta in polietilene e disporle su delle griglie con teglia a distanza regolare, massimo 3 alla volta, per poter permettere un'agevole glassatura. Con l'aiuto di un mestolo versare al centro della torta la glassa al cacao (vedi basi), ammorbidita a 28°C, e creando un movimento circolare a spirale, spostare la glassa verso i bordi esterni. Ultimare la glassatura livellando con una spatola, lasciando uno spessore di 1 mm di glassa sulla superficie. Quindi facendo ruotare la torta sulla griglia con l'aiuto di una spatola per pulire i bordi, appoggiarla su dei dischi dorati di un diametro di 20 cm.

FASE 7
DECORO



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



CUBO AVOLA

RICETTA: 1 quadro 40/60 di 240 mignon di 25 g. l'una

FASE 1	G
Albume Eurovo Service Elite	350
zucchero	140
tpt	700
farina biscotti	70
Albume Eurovo Service Elite tiepido	350

BISCUIT ALLE MANDORLE

In planetaria con la frusta, montare l'albume Eurovo Service e aggiungere lo zucchero solo quando l'albume è già compatto, ma non montato e comunque in tre volte. Nel frattempo, montare in planetaria con la frusta il tpt, la farina e le uova Misto Uovo Eurovo Service quindi incorporarlo all'albume montato delicatamente.

Pesare su carta da forno 40/60 in 3 fogli di 550 G circa e stendere ad uno spessore: 8 mm

Infornare a 270°C

Cuocere a 250°C per 6-8 minuti

All'uscita dal forno lasciar raffreddare per 20 minuti a temperatura ambiente

Nel frattempo

FASE 2	G
polpa lamponi	1000
zucchero	350
gelatina	36
acqua	210

POLPA GELIFICATA DI LAMPONI

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda, nel frattempo omogeneizzare la polpa di lamponi con lo zucchero e portare il tutto a 16°C. Sciogliere la gelatina nel microonde quindi allungarla con pari peso di polpa, in fine versare la gelatina nella polpa e omogeneizzare immediatamente. Lasciar rapprendere per qualche minuto prima di stendere con una spatola a gomito nelle cornici 40/60 alta 3 cm precedentemente preparate in una teglia 40/60 cm. Appoggiare delicatamente 1 foglio di biscuit quindi abbattere in positivo.

Nel frattempo

FASE 3	
gelatina	
acqua	160
crema pasticcera base	800
panna	650
latte di mandorla	160



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



CREMA ALLE MANDORLE

Reidrattare la gelatina nell'acqua fredda quindi mettere la crema pasticcera in un mixer e aggiungere la panna. Omogeneizzare. Sciogliere la gelatina nel forno a microonde con il latte di mandorla e versare tutto in un'unica soluzione nel mixer sulla crema, quindi omogeneizzare. Lasciar rapprendere per qualche minuto e completare la farcitura nella cornice, alternando due strati di biscuit alle mandorle con due strati identici di crema stesa con la spatola a gomito. Ultimare la farcitura premendo leggermente con una teglia sull'ultimo strato di biscuit, procedere con l'abbattimento di temperatura.

FASE 4

FINITURA

Togliere il foglio di polietilene, stendere 600 g di gelatina neutra con l'aiuto di una spatola a gomito, lasciar rinvenire in frigorifero a +4 °C per una notte. A quel punto dividere la cornice in 2 e tagliare con l'aiuto di una chitarra o di una lira dei quadrati di 3 x 3 cm .

FASE 5

DECORO

Appoggiare un lampone leggermente spolverato con lo zucchero a velo.



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



BIGNÈ AL PISTACCHIO

Negli ultimi anni in tutto il mondo risulta tra i più richiesti. Una crema ricca di TUORLI EUROVO SERVICE, leggermente salata per valorizzare al massimo i profumi del pistacchio

resa 220 bignè da 25 G

FASE 1

CREMA AL PISTACCHIO	G
amido di riso	160
zucchero semolato	900
vaniglia bacca bourbon	2
Tuorlo d'uovo Eurovo Service Elite	100
latte fresco	2000
pasta di pistacchio 100% bronte	350
sale	4
panna fresca	400

CREMA PASTICCERA

Mescolare l'amido con lo zucchero. Aggiungere i tuorli Eurovo service, il latte e omogeneizzare con il pimer, infine mettere il baccello raschiato e un po' stemperato con del latte, quindi procedere con la cottura nel microonde a massima potenza fino a raggiungere 89°C. Togliere il baccello, aggiungere la panna e omogeneizzare. Versare in una bachecca sanificata e abbattere in positivo. Utilizzare entro 24 ore e conservare a +4°C

FASE 2	G
PASTA BIGNÈ'	1500

PASTA BIGNÈ'

Formare con l'aiuto di una poche dei bignè di 7 G ciascuno, stendendo con poche munita di bocchetta liscia n° 12 delle grosse nocchie su teglia teflonata forata o teglia leggermente una e poi infarinata.

FASE 3

FARCITURE E CONSERVAZIONE

Farcire i bignè appena cotti, quindi disporli in modo regolare su carta da forno sulle teglie ed abatterli per la conservazione.

FASE 4	G
fondant	500
colorante giallo uovo diluito	2
colorante verde diluito	1



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



ZUCCHERO FONDANT AL PISTACCHIO

Portare la glassa a 56°C quindi immergere i bignè fino a metà dell'altezza e lasciar cristallizzare la glassa per alcuni minuti prima di appoggiare il decoro.

FASE 5

DECORO

Mettere su una teglia un telo di silicone leggermente unto e con l'aiuto di una poche di fondant a 56°C, fare delle gocce ad intervallo regolare. Lasciar cristallizzare in abbattitore quindi staccare e decorare i bignè. Conservare le gocce di fondant in congelatore.

FASE 6

FINITURA

Con la gelatina neutra, gelatinizzare la superficie di bignè quindi immergerli nella polvere di pistacchio ed in fine appoggiare la goccia di glassa verde.



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



FINANZIERE AL CIOCCOLATO

Un abbinamento destinato ad avere successo: cioccolato e mandorla per un pasticcino fuori dal comune dove i profumi di mandorla, cacao e burro si fondono.

Resa per 220 pezzi

FASE 1	G
polvere di mandorle	1200
zucchero a velo	1700
Albume d'uovo Eurovo Service a 24° C	1460
burro chiarificato a 42°C per 12 ore	1200
cacao 22/24	190
farina per biscotti	200

In planetaria con una frusta a mano, mescolare lo zucchero a velo con il cacao e il tpt, quindi inserire la foglia e formare una crema di mandorle aggiungendo in 3 volte l'albume Eurovo Service precedentemente temperato a 24°C. Quanto la crema risulterà ben liscia, aggiungere a filo il burro chiarificato ancora molto caldo e terminare incorporando a mano la farina precedentemente setacciata. Per un maggior sviluppo, è consigliabile lasciar riposare l'impasto in un contenitore chiuso per 12 ore.

FASE 2

sottotitolo

Disporre gli stampi in silicone preferibilmente in teglie forate, quindi riempire una poche munita di una bocchetta liscia n° 12, farcire gli stampi fino a 2 mm dal bordo. Lasciar cristallizzare per alcuni minuti.

Infornare a 250°C

Cuocere per 12-15 minuti con valvola aperta

Sformare finché è tiepido



RICETTE – Maestro Luigi Biassetto



OPERA

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

ricetta per un blocco 40x60 cm

Albume d'uovo Eurovo Service Elite	700
zucchero	280
tpt	1400
farina biscotti	140
albume tiepido	700

PROCEDIMENTO

In planetaria con la frusta, montare l'albume e aggiungere lo zucchero solo quando l'albume è già compatto, ma non montato e comunque in tre volte. Nel frattempo, montare in planetaria con la frusta il tpt, la farina e le uova quindi incorporarlo all'albume montato delicatamente. Pesare su carta da forno 40/60 in 3 fogli di 1100 g circa e stendere ad uno spessore: 1 cm. Infornare a 270°C. Cuocere a 250°C per 6-8 minuti. All'uscita dal forno lasciar raffreddare per 20 minuti a temperatura ambiente.

GANACHE FONDENTE

panna	250
glucosio	65
copertura fondente equador 64%	250
burro a pomata	65

PROCEDIMENTO

Portare a bollire la panna, quindi aggiungere il glucosio e con l'aiuto di una frusta mescolare finchè risulterà completamente sciolto. Nel frattempo mettere la copertura in un cutter e versarci sopra la panna a 65°C. Omogeneizzare e aggiungere il burro a pomata. Omogeneizzare nuovamente e utilizzare prima che cristallizzi per facilitare la farcitura.

CREMA OPERA

CREMA AL BURRO

La crema al burro è un semilavorato utilizzato in molte lavorazioni spesso e volentieri aromatizzato con polpe di frutta o paste di frutta secca, creando così delle creme totalmente diverse l'una dall'altra anche se derivano dalla stessa base. Si caratterizza per una buona conservazione anche alla temperatura di 24°C, aprendo alla possibilità di produrre dolci di buona conservazione e facile trasporto, anche se consuetudine di vecchia data.

E' fondamentale che abbia una struttura base sufficientemente neutra di sapore, non eccessivamente dolce e con quantità di uova sufficienti da garantirne la cremosità senza incidere troppo sul gusto. Deve essere prodotta con un burro fresco di centrifuga e mai di affioramento. La quantità di uova può essere sostituita o totalmente con tuorlo d'uovo (per esempio nelle creme al burro con crema inglese) o con tutto albume d'uovo, lasciando un maggior spazio agli abbinamenti con frutta delicata e una cremosità decisamente più spumosa.



RICETTE – Maestro Luigi Biasetto



PROCEDIMENTO

Portare l'acqua, lo zucchero e il glucosio a bollire con il baccello di vaniglia inciso e raschiato. Versarlo quindi piano piano sopra ai tuorli d'uovo e fare una cottura cosiddetta all'inglese, cioè a 80°C. Quindi passare allo chinois e preservare in frigorifero fino al momento dell'emulsione con il burro oppure montare in planetaria con la frusta e aggiungere il burro non appena la crema raggiunge i 40°C (tiepidina). A quel punto montare fino al raggiungimento della leggerezza desiderata e aromatizzare. Nei paesi del nord si utilizza la crema al burro poco montata.

acqua	200
Pate à Bombe Bakery Innovation	800
burro	1000
crema al burro (vedi basi)	2400
essenza di caffè'	70

PROCEDIMENTO

Preparare una teglia con una cornice alta 3 cm rivestita con un foglio in polietilene. Stendere quindi la metà della crema al burro precedentemente montata con essenza di caffè. Appoggiare un foglio di biscuit alle mandorle e inzupparlo con 600 g di caffè espresso lungo. Stendere la ganache quindi ripetere l'operazione con il biscuit e la bagna. Terminare la farcitura stendendo la rimanente crema al caffè e appoggiando un foglio di biscuit, precedentemente isolato, con 150 g di copertura fondente stemperata stesa su tutta la superficie. Girare il foglio così preparato, togliere la carta da forno e inzuppare con 300 g di bagna al caffè. Quindi appoggiare questo foglio così preparato a contatto con la crema al burro, facendo in modo che il foglio di carta rimanga attaccato al cioccolato. Completare l'operazione schiacciando quanto più possibile e quindi spianando il blocco farcito al livello della cornice. Conservare a -21°C, dopo un breve abbattimento

BAGNA AL CAFFÈ'

caffè' espresso	1000
sciroppo di zucchero	200
decori	
glassa al cacao	600
chicco di caffè' in cioccolato	242

FINITURA

togliere la carta a contatto con l'ultimo foglio rivestito di cioccolato, capovolgere il blocco, glassare tutta la superficie con la glassa al cacao e lasciar rinvenire per circa 2 ore in frigorifero prima di tagliare dei cubi di 3x3 cm utilizzando la chitarra o la lira. Appoggiare un chicco di caffè in obliquo.

Conservare a 4°C