



## NUVOLE AL PISTACCHIO

### EMULSIONE

➔ **JOYPASTE PISTACCHIO VERDE** **g 160**

acqua **g 100**

Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.  
Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

### IMPASTO

➔ **DOLCE FORNO MAESTRO** **g 1000**

acqua **g 100**

latte 3.5% m.g. **g 150**

uova intere **g 150**

burro 82% m.g. - morbido **g 150**

lievito di birra **g 50**

sale **g 15**

EMULSIONE - precedentemente realizzata **g 260**

Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.  
Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e l'acqua.  
Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.



Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

## CRAQUELINE

farina - w290	<b>g 400</b>
zucchero di canna	<b>g 400</b>
burro 82% m.g.	<b>g 300</b>
albume	<b>g 80</b>
farina di pistacchio	<b>g 60</b>
sale	<b>g 15</b>
<b>→ JOYPASTE PISTACCHIO VERDE</b>	<b>g 70</b>

Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbare  
Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e la JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.  
Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

panna 35% m.g. - bollore	<b>g 150</b>
acqua	<b>g 40</b>
<b>→ LILLY NEUTRO</b>	<b>g 40</b>
<b>→ CHOCOCREAM PISTACCHIO</b>	<b>g 250</b>
panna 35% m.g. - fredda	<b>g 200</b>

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

## FARCITURA AL LAMPONE

➔ FRUTTIDOR LAMPONE

qb

### Composizione finale

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi con diametro leggermente più grande delle brioche e appoggiarli ancora congelati sulle brioche facendoli aderire bene.

Cuocere a 165-170°C per 12-13 minuti.

Una volta fredde, tagliare la cupola delle nuvole.

Stendere al centro della nuvola un disco di farcitura al lampone, avendo cura di lasciare circa 1cm dai bordi della nuvola.

Montare la namelaka al pistacchio in planetaria con frusta per 3-4 minuti, fino ad ottenere una struttura soffice e, utilizzando una sac a poche, dressare prima un anello lungo la circonferenza della nuvola e proseguire poi dressando su tutta la superficie uno strato di namelaka alto circa 3cm.

Una volta terminata la farcitura, rimettere sopra la cupola della nuvola e decorare.



## CHOCOLATE FLOWER POT

### DESCRIZIONE

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

### RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

➔ <b>SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%</b>	<b>g 400</b>
acqua - T° ambiente	<b>g 100</b>
uova - T° ambiente	<b>g 200</b>
➔ <b>DELINOISETTE</b>	<b>g 200</b>
burro - 82%mg a cubetti	<b>g 500</b>
farina - debole	<b>g 1350</b>
➔ <b>CACAO IN POLVERE- 22-24</b>	<b>g 25</b>
sale - fino	<b>g 5</b>
zucchero - semolato	<b>g 600</b>

Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.

Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri ingredienti. Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e grossolano.

Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.

Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.



## CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

➔ <b>SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%</b>	<b>g 350</b>
➔ <b>SOVRANA</b>	<b>g 30-40</b>
zucchero	<b>g 200</b>
tuorlo	<b>g 200</b>
latte - fresco	<b>g 1000</b>

Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.

Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e miscelare bene con una frusta.

A parte portare a bollire il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.

Riportare il tutto sul fuoco lento e cuocere continuando a miscelare fino a raggiungere il primo bollore.

Togliere la crema dal fuoco ed incorporare il cioccolato fuso.

Coprire la crema con pellicola a "contatto" e conservare in frigo.

## RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

➔ <b>SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO</b>	<b>g 500</b>
panna - fresca 35%mg - T° 20°C ( ganache)	<b>g 100</b>
acqua - T° 20°C (ganache)	<b>g 200</b>
panna - fresca 35%mg - T° 2-4°C	<b>g 600</b>
acqua	<b>g 130</b>
➔ <b>LILLY NEUTRO</b>	<b>g 130</b>

Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la panna liquida con l'acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere una consistenza morbida.

Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata precedentemente.

Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino all'utilizzo.

## RICETTA FINANCIER GIANDUIA CAMEL

➔ <b>DELINOISETTE</b>	<b>g 500</b>
farina - debole	<b>g 50</b>
➔ <b>VIGOR BAKING</b>	<b>g 4</b>
amido di mais	<b>g 30</b>
albume	<b>g 370</b>
burro - 82% mg - fuso	<b>g 80</b>
➔ <b>RENO CONCERTO LACTEE CAMEL- fuso a 45°C</b>	<b>g 150</b>

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.

Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.

Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.

Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

# FARCITURA AL MANGO

➔ FRUTTIDOR MANGO

qb

## Composizione finale

Depositare sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA (cod 18140) circa 2 cm di crema pasticcera al cioccolato (25 grammi).

Inserire un dischetto di financier.

Dressare uno strato di 1 cm di FRUTTIDOR MANGO (20 grammi).

Chiudere con uno strato di mousse al nocciolato e mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Cospargere su tutta la superficie del dolce il crumble.

Con la mousse rimasta riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia e realizzare tre ciuffetti ravvicinati tra loro.

Decorare con 1 TOURNESOL DOBLA (cod. 77467) e 2 o 3 CURVY SPOTS GREEN DOBLA (cod. 77364)



## BIGNE' LATTE E CAMELLO

### DESCRIZIONE

Mignon al cioccolato al latte e caramello

### BIGNE'

#### DELI CHOUX

acqua - 55-60°C

**g 1000**

**g 1500**

Mescolare in planetaria con foglia a medio-alta velocità DELI CHOUX ed acqua per circa 15 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in frigorifero.

Con una sac à poche munita di bocchetta dressare la pasta della dimensione voluta su teglie.

### CRAQUELINE PER BIGNE'

farina "debole"

**g 125**

burro 82% m.g.

**g 100**

zucchero semolato

**g 125**

Sabbiare farina e burro in planetaria con foglia.

Aggiungere lo zucchero e miscelare.

Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 1,5-2 mm.

Mettere in frigorifero o congelatore fino ad indurimento.



MADE WITH LOVE BY:

**Luca Salvatori**

Pasticciere e Gelatiere

Coppare dei dischetti di diametro leggermente più grande rispetto ai bignè.

## NAMELAKA AL LATTE

panna 35% m.g. - a bollore (1)	<b>g 150</b>
acqua	<b>g 40</b>
➔ <b>LILLY NEUTRO</b>	<b>g 40</b>
➔ <b>CHOCOCREAM MILK &amp; COCOA</b>	<b>g 250</b>
panna 35% m.g. - fredda (2)	<b>g 200</b>

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

## SECONDA FARCITURA

➔ <b>TOFFEE D'OR CAMEL</b>	<b>qb</b>
----------------------------	-----------

## DECORAZIONE

➔ <b>BIANCANEVE</b>	<b>qb</b>
---------------------	-----------

## Composizione finale

Far aderire i dischetti di crumble ai bigné.

Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné.

Una volta freddi tagliare la cupola dei bigné.

Montare in planetaria la Namelaka.

Farcire la base del bigné con la namelaka al latte, dressare una piccola quantità di TOFFEE D'OR e terminare ancora con la namelaka.

Rimettere sopra la cupola del bigné spolverata con BIANCANEVE e terminare con una foglia d'oro.



## FINANCIER AL PISTACCHIO E CAMELLO

### DESCRIZIONE

Barrette di financier alla mandorla e pistacchio con una farcitura morbida al caramello

### FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

➔ <b>AVOLETTA</b>	<b>g 500</b>
albume d'uovo	<b>g 370</b>
farina "debole"	<b>g 50</b>
amido di mais	<b>g 30</b>
➔ <b>VIGOR BAKING</b>	<b>g 4</b>
burro 82% m.g. - fuso	<b>g 80</b>
➔ <b>JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA</b>	<b>g 100</b>

- Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.
- Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
- Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.
- Riempire gli appositi stampi di silicone Pavoni Delicium snack cod.DS01.
- Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.
- Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

### FARCITURA MORBIDA AL CAMELLO

➔ <b>TOFFEE D'OR CAMEL</b>	<b>g 200</b>
----------------------------	--------------



sale

**g 4**

- Miscelare Toffeedor Caramel con il sale.
- Dressare la miscela all'interno dell'incavo del financier formatosi dopo la cottura.

## **COPERTURA E DECORAZIONE**

### **➔ NOBEL PISTACCHIO**

**qb**

granella di pistacchio

**qb**

- Fondere Nobel Pistacchio e ricoprire completamente i Financier.
- Decorare con granella di pistacchio.



## BISQUIT AL CIOCCOLATO

➔ <b>SFRULLA CHOC</b>	<b>g 1000</b>
uova - temperatura ambiente	<b>g 600</b>
acqua	<b>g 100</b>
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura	<b>g 200</b>

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.  
A fine montata aggiungere a mano il burro.  
Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.  
Cuocere 10/12 minuti tempo a 220°C con valvola chiusa.

## NAMELAKA ALLA VANIGLIA

latte 3.5% m.g.	<b>g 150</b>
➔ <b>JOYPASTE VANIGLIA BIANCA</b>	<b>g 10</b>
➔ <b>LILLY NEUTRO</b>	<b>g 35</b>
➔ <b>SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO</b>	<b>g 325</b>
panna 35% m.g.	<b>g 300</b>

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE. Unire al LILLY e miscelare con frusta.  
Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
Sempre emulsionando aggiungere la panna.



MADE WITH LOVE BY:

**Federico Vedani**

Cioccolatiere e Pasticciere

Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati versare 150g di namelaka nello stampo da inserto di 16cm di diametro e abbattere fino a totale indurimento.

## MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte 3.5% m.g. - temperatura ambiente	<b>g 250</b>
➔ <b>SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%- fuso a 45°C</b>	<b>g 370</b>
panna 35% m.g. - da montare	<b>g 500</b>
➔ <b>LILLY NEUTRO</b>	<b>g 25</b>
acqua	<b>g 25</b>

Preparare una ganache, emulsionando latte e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

➔ <b>SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%- fuso a 45°C</b>	<b>g 600</b>
panna 35% m.g. - a temperatura ambiente per la ganache	<b>g 300</b>
panna 35% m.g. - da montare	<b>g 700</b>
➔ <b>LILLY NEUTRO</b>	<b>g 50</b>
acqua	<b>g 50</b>

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

## COPERTURA E DECORAZIONE

➔ **MIRROR CIOCCOLATO**- scaldato a 55°C

**Q.b.**

### Composizione finale

Versare 150g di mousse leggera al latte in uno stampo di silicone di 18cm di diametro con altezza di 3cm.

Abbatere fino a completo indurimento.

Versare 250g di mousse fondente sopra lo strato di mousse leggera al latte.

Inserire lo strato congelato di namelaka e bisquit, livellare la mousse fondente quindi abbattere fino a completo indurimento.

Una volta pronta sformare la torta e glassarla con MIRROR CIOCCOLATO, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con tre dischi di cioccolato bianco, latte e fondente e con colorante oro in polvere diluito con alcool buongusto.



# SUMMER OVERLAP

## DESCRIZIONE

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

 <b>DOLCE FORNO</b>	<b>g 6.500</b>
acqua	<b>g 3.300</b>
burro 82% m.g. - morbido	<b>g 1.000</b>
lievito compresso	<b>g 20</b>

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta ed il burro morbido. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26°-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20°-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

 <b>DOLCE FORNO</b>	<b>g 4.500</b>
burro 82% m.g. - morbido	<b>g 2.200</b>
tuorli d'uovo	<b>g 2.500</b>
zucchero semolato	<b>g 800</b>
sale fino	<b>g 90</b>
pasta arancia amordifrutta - Giuso	<b>qb</b>
aroma dinatura vaniglia Madagascar bourbon - D.I.A.	<b>qb</b>
albicocche semicandite in sciroppo - Giuso	<b>g 3.300</b>
Pepita gocce mignon 1100	<b>g 2.000</b>

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale e gli aromi e impastare per 5 minuti.

Aggiungere il tuorlo in più riprese (circa 1/2 kg per volta) e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa 1/2 chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare aggiungendo i le albicocche semicandite e le pepite gocce mignon 1100.

Porre l'impasto a puntare in cella lievitazione a 28°-30°C per 60-90 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (470 g per stampo overlap da 500 g) e arrotolare, lasciare riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi overlap di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28°-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti gli impasti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Se lo desiderate, potete ricoprire i panettoncini con Mandorglass Quick (glassa alla mandorla) e zucchero in granella prima di porre in cottura.

Cuocere a 170°-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92°-94°C al cuore.

I panettoncini appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento.





# PLUMCAKE DEL BOSCO

## DESCRIZIONE

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

 <b>DOLCE FORNO</b>	<b>g 6.500</b>
acqua	<b>g 3.300</b>
burro 82% m.g. - morbido	<b>g 1.000</b>
lievito compresso	<b>g 20</b>

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta ed il burro morbido. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26°-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20°-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

<b>➔ DOLCE FORNO</b>	<b>g 4.500</b>
burro 82% m.g. - morbido	<b>g 2.200</b>
tuorli d'uovo	<b>g 2.500</b>
zucchero semolato	<b>g 800</b>
sale fino	<b>g 90</b>
pasta arancia amordifrutta - Giuso	<b>qb</b>
aroma dinatura vaniglia Madagascar bourbon - D.I.A.	<b>qb</b>
frutti di bosco semicanditi in sciroppo - Giuso	<b>g 4.400</b>

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale e gli aromi e impastare per 5 minuti.

Aggiungere il tuorlo in più riprese (circa 1/2 kg per volta) e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa 1/2 chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare aggiungendo i frutti di bosco semicanditi.

Porre l'impasto a puntare in cella lievitazione a 28°-30°C per 60-90 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (390 g per stampo plumcake da 500 g) e arrotolare, lasciare riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi plumcake di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28°-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti gli impasti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Se lo desiderate, potete ricoprire i plumcake con Mandorglass Quick (glassa alla mandorla) e zucchero in granella prima di porre in cottura.

Cuocere a 170°-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92°-94°C al cuore.

I plumcake appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento.