



BIGNE' STANDARD

Ingredienti

500 g Acqua

10 g Sale

400 g Burro

350 g Farina di grano 00

1000 g **Misto d'uovo Eurovo Service Élite**

Procedimento

In una casseruola portare a bollire il liquido 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 cucchiaio 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.

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

Non appena vengono incorporate verificare la consistenza ed eventualmente aggiungere dell'albume.

Formare su teglie e cuocere immediatamente.

Infornare a 190-200°C e cuocere per 15-22' a seconda della pezzatura con valvola chiusa inizialmente e poi aperta dopo lo sviluppo (per uno sviluppo ridotto ma più regolare si può cuocere sempre con la valvola aperta).

Note



PAN DI SPAGNA

Ingredienti

350 g Zucchero semolato

12 g Zucchero invertito

50 g Fecola di patate

300 g Farina di grano 00 – W 160-180

500 g **Misto d'uovo Eurovo Service Élite**

Procedimento

In planetaria con frusta montare le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero invertito (scaldate a 30-40°C per procedimento a caldo).

Nel mentre a parte setacciare la farina con la fecola.

Unire le polveri, mescolando manualmente con un cucchiaio a spatola dal basso verso l'alto, fino all'ottenimento di una massa omogenea.

Riempire gli stampi.

Infornare a 170-180°C e cuocere per circa 20-25' a seconda della pezzatura con valvola sempre aperta.

Note



CREMA PASTICCERA

Ingredienti

- 800 g Latte intero fresco
- 200 g Panna fresca 35% MG
- ½ Baccello di vaniglia
- 300 g Zucchero semolato
- 40 g Amido di riso
- 50 g Amido di mais
- 400 g **Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite**

Procedimento

In una casseruola portare a bollore il latte con la panna e il baccello della vaniglia.

A parte miscelare a secco lo zucchero con gli amidi e la polpa del baccello di vaniglia.

Unire i tuorli e mescolare formando un composto omogeneo.

Quando il liquido raggiunge il bollore versarne 1/3 nella miscela di tuorli zucchero e amido e stemperare bene.

Il resto del latte deve restare sulla fonte di calore per riprendere una bella ebollizione.

Versare la miscela stemperata nel liquido in ebollizione.

Continuare a miscelare energicamente con la frusta fino a riportare la crema al primo bollore.

Allontanare dalla fonte di calore e continuare a mescolare energicamente per qualche secondo.

Emulsionare con il mixer a immersione per circa 1 minuto.

Versare la crema in una teglia di acciaio igienizzata con alcool a 70°.

Coprire con la pellicola a contatto.

Abbatte in positivo.

Stoccare in contenitori ermetici.

Note



CREMA AL MASCARPONE TRADIZIONALE

Ingredienti

225 g Pâte à Bombe Bakery Innovation

350 g Mascarpone

350 g Panna 38% MG

Procedimento

Montare la Pâte à Bombe a velocità medio alta per circa 8 minuti.

Raffreddare la Pâte à Bombe a +4°C.

Montare la panna e il mascarpone in planetaria con la frusta, fino a raggiungere una struttura lucida e cremosa.

Sempre in planetaria incorporare la Pâte à Bombe fredda a +4°C.

Montare fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa.

NOTE: Crema consigliata per: DOLCI AL BICCHIERE.

Note



MOUSSE AL MASCARPONE PER TIRAMISU'

Ingredienti

225 g Pâte à Bombe Bakery Innovation

7 g Gelatina animale in polvere 180° bloom

35 g Acqua fredda per idratare la gelatina

330 g Mascarpone

330 g Panna 35% MG liquida

Procedimento

Montare la Pâte à Bombe a velocità medio alta per 8 minuti.

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Fondere la gelatina a 40°C.

Versare la gelatina a filo sopra la Pâte à Bombe montata.

Montare la panna e il mascarpone in planetaria con la frusta, fino a raggiungere una struttura lucida e cremosa.

Con la spatola a cucchiaio mescolare la Pâte à Bombe, con un movimento dal basso verso l'alto, fino a raggiungere una struttura cremosa.

Incorporare la Pâte à Bombe a una temperatura di 25°C sul composto di panna e mascarpone.

Montare in planetaria a bassa velocità, fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa.

**NOTE: Crema consigliata per: DOLCI IN STAMPO,
DOLCI AL BICCHIERE E FARCITURE.**

Note



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 60% CT

Ingredienti

200 g Pâte à Bombe Bakery Innovation

200 g Meringa Evolution Bakery Innovation

350 g Copertura fondente 60% CT

500 g Panna 35% MG montata lucida

Procedimento

Montare la Meringa Evolution e la la Pâte à Bombe insieme a 25°C.

Versare in una bowl di plastica capiente e incorporare il cioccolato fuso a 45°C.

Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

Aggiungere metà panna montata.

Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura omogenea.

Aggiungere la seconda parte della panna.

Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida, soffice e cremosa.

**NOTE: Crema consigliata per: DOLCI IN STAMPO,
DOLCI AL BICCHIERE E FARCITURE.**

Note



MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

Ingredienti

250 g Meringa Evolution Bakery Innovation

400 g Polpa di mango (12°C)

100 g Polpa di passion fruit (12°C)

15 g Gelatina in polvere

75 g Acqua fredda per idratare la gelatina

500 g Panna 35% MG montata lucida

Procedimento

Montare la Meringa Evolution a velocità medio alta per circa 8 minuti.

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Fondere la gelatina a 40°C.

Versare la gelatina a filo sopra la meringa montata (questa è un'operazione che si può fare anche in planetaria).

Unire la polpa di passion fruit alla polpa di mango. Incorporare le polpe nella meringa montata in due step, utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto.

Incorporare la panna montata lucida in due step.

Mescolare con un cucchiaino a spatola in silicone facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

**NOTE: Crema consigliata per: DOLCI IN STAMPO,
DOLCI AL BICCHIERE E FARCITURE.**

Note



MOUSSE AI LAMPONI

Ingredienti

250 g **Meringa Evolution Bakery Innovation**

500 g Polpa di lamponi (12°C)

15 g Gelatina in polvere

75 g Acqua fredda per idratare la gelatina

500 g Panna 35% MG montata lucida

Procedimento

Montare la Meringa Evolution a velocità medio alta per circa 8 minuti.

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Fondere la gelatina a 40°C.

Versare la gelatina a filo sopra la meringa montata (questa è un'operazione che si può fare anche in planetaria).

Incorporare la polpa di lamponi nella meringa montata in due step , utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto.

Incorporare la panna montata lucida in due step.

Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

NOTE: Crema consigliata per: DOLCI IN STAMPO E DOLCI AL BICCHIERE.

Note



GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

240 g Pâte à Bombe Bakery Innovation

360 g Panna 35% MG

300 g Cioccolato fondente 55% CT

Procedimento

Portare ad ebollizione la panna con la Pâte à Bombe Bakery Innovation, quindi versare sopra al cioccolato tritato e cutterizzare fino a ottenere un'emulsione perfetta.

Fare cristallizzare a 10°C.



GELÉE DI LAMPONI

Ingredienti

500 g Polpa di lamponi

400 g Zucchero

14 g Gelatina animale in polvere 170° bloom

70 g Acqua per idratare la gelatina

Procedimento

Miscelare la polpa di lamponi con lo zucchero, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idrata precedentemente fusa.

Unire poi tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.

Note