CORMAN

SINCE 1935

Corman Academy

RICETTE

a cura di **Giambattista Montanari**
Tecnico Corman Professional

I CLASSICI DELLA PASTICCERIA IN CHIAVE MODERNA

In collaborazione con:

ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

MOLINO PASINI

Partner ufficiale:

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

CAST ALIMENTI

Club Richemont

RICHEMONT CLUB

Coupe Monde de la Pâtisserie

#cormanitalia

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

TIRAMISÙ

Dosi per 4 torte da 18 cm di diametro

Crema Tiramisù

• Tuorli	g	160
• Zucchero semolato	g	300
• Marsala secco	g	60
• Gelatina animale tipo ORO	g	16
• Acqua per reidratare la gelatina	g	80
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**712**
• Mascarpone fresco	g	762

Mescolare tuorli e zucchero, cuocere a 82°C. Mettere in planetaria attrezzata con la frusta e montare fino a raffreddamento. Reidratare la gelatina e scioglierla con il marsala secco, poi aggiungerla alla massa montata. Alla fine aggiungere la panna montata con il mascarpone.

Cremoso al caffè

• Caffè espresso	g	96
• Zucchero semolato	g	128
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**568**
• Caffè solubile	g	10
• Burro di cacao	g	134
• Gelatina animale tipo ORO	g	4
• Acqua per reidratare la gelatina	g	20

Mescolare i primi 4 ingredienti e scaldare a 50°C, versare su burro di cacao in gocce e aggiungere la gelatina reidratata. Mixare accuratamente per ottenere un'emulsione dalle texture lucida e omogenea. Coprire e mettere a cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore prima dell'uso. L'indomani rompere la struttura e montare in planetaria attrezzata con foglia, quindi con l'aiuto di un sac à poche riempire gli stampi in silicone rotondi diametro 4 cm e alti 2 cm, chiudendo con un dischetto di biscotto savoiardo. Surgelare.

Biscotto savoiardo dose per un foglio da 60 x 40 cm

• Albume	g	240
• Zucchero semolato	g	200
• Tuorli	g	160
• **Farina 00 Torta Molino Pasini**	**g**	**125**
• Fecola di patate	g	125
• Polpa di vaniglia in bacche	g	2

Montare zucchero e albumi a becco. Prendere 1/3 degli albumi montati ed amalgamare con i tuorli montati a parte, poi incorporare delicatamente il resto degli albumi, facendo attenzione a non smontare la massa. Terminare l'impasto, aggiungere la farina e la fecola precedentemente setacciate insieme. Stendere con il sac à poche su silpat e cuocere in forno ventilato a 170 °C per 12-15 minuti (valvola chiusa).

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Pasta frolla al caffè

• **Farina 00 Frolla Molino Pasini**	**g**	**250**
• **Burro di Latteria Corman 82% mg blocchi**	**g**	**170**
• Zucchero a velo	g	105
• Caffè espresso	g	16
• Sale	g	1

Impastare burro e farina fino a completa amalgama, aggiungere il caffè espresso ed il sale, precedentemente sciolto nel caffè, chiudere con lo zucchero a velo. Stendere tra due fogli di carta da forno e riporre in frigorifero a 4°C per almeno 4 ore prima dell'utilizzo.

Glassa al Caffè

• Caffè espresso	g	150
• Zucchero	g	300
• Sciroppo di glucosio 43 DE	g	300
• Latte condensato zuccherato	g	200
• Gelatina animale tipo ORO	g	20
• Acqua per reidratare la gelatina	g	100
• Cioccolato bianco	g	300
• Caffè macinato in polvere	g	3

Mettere in una casseruola i primi 4 ingredienti, portare a 104°C. Aggiungere la preparazione gelatinosa e versare sul cioccolato, aggiungere il caffè in polvere e mixare fino ad ottenere un'emulsione lucida ed elastica. Cristallizzare in frigorifero a 4°C per almeno 6 ore prima dell'utilizzo.

Mise en place

Versare la crema tiramisù sino a metà stampo, inserire il cremoso al caffè surgelato in precedenza (con la parte con disco savoiardo a contatto con la crema tirami su). Riempire lo stampo fino a 2 mm dal bordo, quindi inserire un piccolo strato di biscotto savoiardo. Surgelare, sformare e glassare con la glassa a 38 °C, farla stabilizzare e decorare con una riga di cacao e chicco di caffè. Laminare la pasta frolla al caffè a 2 mm di spessore, coppare dei fondi quadrati festonati. Adagiare su teglia con forosil e mettere a cuocere a 160 °C per 18 minuti a va. Una volti cotti, abbattere di temperatura e adagiarvi sopra la torta appena glassata.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

SAINT HONORÈ

Dosi per 4 torte da 18 cm di diametro

Pasta sfoglia

• **Farina 00 Torta Molino Pasini**	**g**	**225**
• Acqua	g	27
• Vermouth bianco	g	27
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**45**
• **Burro di Latteria Corman 82% mg blocchi**	**g**	**27**
• Estratto di malto diastasico 5000 UP	g	4
• Sale	g	4

Burro piatto per incasso:

• **Burro Express Corman 82% mg placche**	**g**	**180**

Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti tutti gli ingredienti. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40 x 60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora in frigorifero d'inverno e a -18 °C d'estate. Togliere il pastello dal conservatore, allargarlo e allungarlo per permettere di appoggiarvi il burro piatto centralmente. Richiudere il pastello avendo l'accortezza di far combaciare i lembi di pasta al centro. Cominciare a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice. Ruotare di 90° e continuare a laminare dando due pieghe da quattro, quindi mettere in una teglia da 40 x 60 cm, coprire con un telo di plastica e far riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino seguente togliere dal frigorifero e dare le ultime due pieghe da quattro. Far riposare mezz'ora in frigorifero e lavorare.

Croccante per bignè alla mandorla

• Zucchero Semolato	g	45
• **Burro di Latteria Corman 82% mg blocchi**	**g**	**38**
• **Farina 00 Frolla Molino Pasini**	**g**	**25**
• Farina di mandorle siciliane	g	25

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. Portare il burro a 45 °C, unirvi lo zucchero precedentemente setacciato con farina e farina di mandorle. Mescolare senza inglobare bolle d'aria. Stendere, con l'aiuto di un mattarello, uno strato sottile tra 2 fogli di carta da forno 40 x 60 cm. Cristallizzare in frigorifero per almeno 6 ore. Coppare nella dimensione desiderata e applicare sul bignè prima di cuocere.

Pasta Bignè

• Acqua	g	55
• Latte intero	g	50
• Sale	g	2
• **Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg 17°C**	**g**	**33**
• **Farina 00 Torta Molino Pasini**	**g**	**70**
• Uova intere	g	130
• Albume	g	15

In un pentolino portare a bollore burro, acqua, latte, e sale, poi versare la farina e asciugare per qualche minuto sul fuoco, quindi mettere in planetaria attrezzata con la foglia e versare subito una parte di uova, far prendere, quindi poco alla volta aggiungere le rimanenti uova e per ultimo l'albume. Con un sac à poche, munito di bocchetta n. 8 liscia, stampare i bignè, posizionarli su teglia microforata e adagiare sopra un disco di croccante. Cuocere a 180 °C per 20 minuti, i primi 3 minuti a valvola chiusa e poi a valvola aperta.

#cormanitalia

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Namelaka al profumo di lime e rum

• Latte intero	g	195
• Latte condensato zuccherato	g	39
• Mascarpone	g	195
• Cioccolato bianco Névéa 29% Weiss	g	273
• Burro di cacao Weiss	g	21
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**463**
• Scorza di lime	g	16
• Rum	g	65
• Gelatina animale 200 Bloom	g	20
• Acqua per reidratare la gelatina	g	100

Scaldare a 40 °C latte e latte condensato, aggiungere il mascarpone a temperatura di frigorifero e mixare. Allo stesso tempo sciogliere parzialmente il burro di cacao, aggiungere al cioccolato bianco e sciogliere uniformemente a 45°C. Unire poco alla volta il latte al cioccolato, facendo attenzione a formare un'emulsione stabile dalla texture elastica e lucida. Aggiungere gelatina sciolta a 45 °C e panna liquida con scorza di lime grattugiata. Fare cristallizzare a 4 °C per 12 ore. L'indomani sbattere leggermente la namelaka con la frusta e mettere a montare con la foglia.

Meringa italiana

• Albume	g	180
• Destrosio	g	105
• Zucchero semolato	g	255
• Acqua	g	60

Mettere in una casseruola zucchero e acqua e iniziare la cottura. Raggiunti i 110° cominciare a montare albume e una volta che comincia a sbiancare aggiungere il destrosio a pioggia. Una volta che lo zucchero raggiunge i 121°C versare sugli albumi che montano e continuare a montare sino a 40°C.

Crema chibouste al cioccolato

• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**270**
• Latte intero	g	183
• Tuorli	g	225
• Amido di riso	g	30
• Gelatina animale 200 Bloom	g	18
• Acqua per reidratare la gelatina	g	90
• Meringa italiana	g	450
• Cioccolato fondente Oricao 58% Weiss	g	511

Mescolare zucchero e amido, poi aggiungere panna e tuorli. Portare a bollore il latte e poi versarlo sulla pastella e riportare a bollore, quindi abbassare il fuoco e continuare a cuocere per 2 minuti. Aggiungere la gelatina reidratata e versare sul cioccolato. Mescolare bene sino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi unire la meringa italiana.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Glassa lucida al caramello

• Zucchero	g	75
• Sciroppo di glucosio 43 DE	g	75
• Acqua	g	50
• Latte condensato zuccherato	g	50
• Gelatina animale 200 Bloom	g	5
• Acqua per reidratare la gelatina	g	25
• Cioccolato bianco Anëo 34% Weiss	g	75

Caramellare a secco zucchero e glucosio, decuocere con acqua e latte condensato caldi. Portare a 104 °C, quindi versare sul cioccolato e mixare accuratamente. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e mixare. Far riposare 12 ore in frigorifero e scaldare a 35 °C prima dell'utilizzo.

Mise en place

Laminare la pasta sfoglia a 1 mm di spessore, ritagliare 8 dischi da 16 cm di diametro, lasciare in teglia a riposare per almeno 90 minuti. Infornare e cuocere tra due teglie a 180 °C per 35 minuti, il tutto per regolare lo sviluppo della sfoglia. Una volta cotta, impermeabilizzarla con burro di cacao o liquido, usando un pennello o micronizzato, spolverandolo appena uscito dal forno. Prendere i cerchi da 16 cm di diametro e rifilare la sfoglia, quindi inserire sul fondo del cerchio il primo disco di sfoglia, colare 280 g di chibouste al cioccolato e chiudere con il secondo disco di sfoglia. Surgelare. Per il montaggio del dolce utilizzare stampi in silicone di diametro 18 cm e iniziare il montaggio colando 340 g di namelaka per dolce, facendola roteare nei bordi in modo da creare una camicia, inserire l'inserto di crema chibouste e sfoglia, surgelare. Riempire i bignè con la crema chibouste rimasta, quindi spruzzare con colore oro alimentare in alcool. Una volta surgelata la torta, sformare dal cerchio e passarla in conservatore negativo per portarla a-18°C, quindi glassare e decorare con i bignè sul bordo torta.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

DIPLOMATICA

Dosi per 4 torte da 18 cm di lato

Pasta sfoglia lampo

• **Farina 00 Sfoglia Molino Pasini**	**g**	**150**
• Acqua	g	54
• Estratto di malto	g	2
• Sale	g	3

Burro piatto per incasso:

• **Burro Corman Express 82% mg placche**	**g**	**120**

Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti i primi 4 ingredienti, quindi aggiungere il Burro Express freddo e tagliato a cubetti. Coprire con telo di plastica e lasciare riposare per circa 90 minuti in frigorifero. Incominciare a laminare la pasta dando 1 pieghe da 4, quindi mettere in una teglia, coprire con un telo di plastica e mettere in congelatore a -18 °C per 30 minuti. Ripetere l'operazione per altre tre volte, sempre tenendo 30 minuti di riposo a -18 °C tra una piega e l'altra. Mettere poi la pasta in frigorifero, coperta e lasciare riposare prima dell'utilizzo per almeno 6 ore.

Biscotto finanziere al sesamo

• Albume	g	264
• Zucchero a velo	g	150
• Pralinato al sesamo Weiss	g	307
• **Farina 00 Frolla Molino Pasini**	**g**	**86**
• Sciroppo di malto di riso	g	96
• Zucchero invertito	g	37
• Baking	g	11
• Sale integrale di Cervia	g	2
• **Burro Chiarificato Liquido Corman 99% mg 17°C pf**	**g**	**222**

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti, tranne il burro che deve essere scaldato a 45 °C e poi versato sugli altri ingredienti che si stanno miscelando in macchina. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, versare in teglia e cuocere a 160 °C per 14 minuti.

Cremoso al mascarpone e liquirizia

• Latte intero	g	300
• **Panna Corman Selection 35% mg**	**g**	**262**
• Zucchero invertito	g	30
• Gelatina animale 200 Bloom	g	18
• Acqua per reidratare la gelatina	g	90
• Copertura bianca Anëo 34% Weiss	g	637
• Vaniglia	g	6
• Mascarpone fresco	g	750
• Liquirizia in polvere	g	57

Mescolare i primi tre ingredienti, portare a bollore, aggiungere la gelatina reidratata, colare sul cioccolato. Emulsionare, quindi aggiungere il mascarpone amalgamato a vaniglia e liquirizia.

#cormanitalia

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Mise en place

Laminare la sfoglia a 0,8 mm di spessore, ritagliare due pezzi 40 x 40 cm e stendere su teglie. Far riposare per 90 minuti, quindi cuocere tra due teglie a 180 °C per 35 minuti, per regolare lo sviluppo della sfoglia. Una volta cotta, impermeabilizzarla con burro di cacao o liquido, usando un pennello o micronizzato, spolverandolo appena uscito dal forno. Colare 100 grammi di cremoso nello stampo in silicone da 18 cm di lato, roteare al fine di formare una camicia di cremoso sottile. Adagiarvi un quadro da 16 x 16 cm di finanziere e riporre in abbattitore, poi colare 280 g di cremoso e posizionare un quadro di pasta sfoglia. Colare un secondo strato di cremoso sempre da 280 g e chiudere la torta con un ultimo quadro di finanziere. Surgelare, sformare e glassare con cioccolato bianco Anëo Weiss diluito al 10% con olio di riso e con sfoglia caramellata sbriciolata (25% sul peso del cioccolato).

TORTA CANNONCINO

Dosi per 4 torte da 18 cm di diametro

Pasta sfoglia alla panna

- **Farina 00 Sfoglia Molino Pasini** **g 208**
- **Panna Corman Selection 35,1% mg** **g 166**
- Sale g 4
- Estratto di malto diastasico 5000 UP g 5

Burro piatto per incasso:

- **Burro Corman Express Corman 82% mg placche** **g 166**

Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti tutti gli ingredienti. Dare una forma rettangolare e sistemare su una teglia. Coprire con un telo di plastica e fare riposare un'ora in frigorifero. Togliere il pastello dal frigorifero, laminarlo a circa 7 – 8 mm di spessore, allargarlo e appoggiarvi il burro su due terzi della pasta. Richiudere il pastello, dando una piega a mano e incominciare a laminare la pasta, dando 2 pieghe da 3, quindi mettere in una teglia, coprire con un telo di plastica e fare riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino seguente togliere dal frigorifero e dare le ultime 2 pieghe da 3. Mettere in frigorifero a 4°C per un'ora e dare una piega da tre prima dell'uso.

Creme brûlé

- **Panna Corman Selection 35,1% mg** **g 400**
- Latte intero g 400
- Tuorli g 200
- Zucchero g 136
- Vaniglia Tahiti g 5
- Gelatina animale tipo ORO g 3
- Acqua per reidratare la gelatina g 15

Mettere in una casseruola tutti gli ingredienti eccetto la gelatina, cuocere a bagnomaria fino a portare il composto a 85°C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e abbattere di temperatura.

Mise en place

Laminare la sfoglia a 0,7 mm, rivestire 4 cerchi da 18 cm di diametro, come fosse un fondo di frolla precotto. Poi ritagliare 8 dischi di sfoglia di diametro 17 cm. Far riposare per circa 90 minuti a temperatura ambiente, infornare e cuocere a 170 °C per 30 minuti. Una volta cotti, impermeabilizzare con burro di cacao, raffreddare e poi colare sui fondi precotti 80 g di creme brûlé, adagiare un disco di sfoglia cotto, colare 100 g di creme brûlé, adagiare un secondo disco di sfoglia, colare 100 g di creme brûlé e raffreddare. Cospargere la superfice della crema con zucchero di canna e caramellare. Decorare con motivi di cioccolato.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CASSATA SICILIANA

Dose per 4 stampi TOR250X90 BÛCHE

Biscuit al pistacchio - dose per due teglie 60 x 40 cm

• Uova intere	g	420
• Farina di mandorle	g	148
• Polvere di pistacchio	g	148
• Zucchero semolato	g	210
• Albume	g	260
• Zucchero semolato	g	144
• Pasta pistacchio	g	106
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**70**
• **Farina 00 Torta Molino Pasini**	**g**	**98**

Montare uova e zucchero, con polvere di mandorle e pistacchio. A parte montare gli albumi e il resto dello zucchero. Scaldare la pasta pistacchio con la panna e unirli delicatamente alla prima montata, aggiungendo poi gli albumi montati e la farina. Stendere su silpat e cuocere a 180 °C per 10 – 12 minuti circa.

Composta di agrumi

• Mandarini interi o arance	g	400
• Zucchero semolato	g	300
• Pectina NH	g	4

Cuocere i mandarini interi con la buccia in acqua bollente per 30 minuti, sgocciolare, tagliare e togliere i semi, frullare al cutter e unire il resto degli ingredienti. Cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza.

Bavarese alla ricotta

• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**840**
• Latte intero	g	360
• Tuorli	g	420
• Zucchero	g	300
• Gelatina animale tipo ORO	g	25
• Acqua per reidratare la gelatina	g	125
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**600**
• Ricotta vaccina fresca	g	480

Portare a bollore latte e panna. Versare su tuorli e zucchero, precedentemente miscelati insieme, mettere sul fuoco o su piastra induzione e cuocere a 85 °C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e raffreddare a 30 °C. Aggiungere la panna semi montata e la ricotta passata al setaccio, precedentemente miscelate.

Cremoso al cioccolato bianco e agrumi

• Latte intero	g	150
• Latte condensato zuccherato	g	30
• Mascarpone	g	150

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

• Cioccolato bianco Anëo 29% Weiss	g	210
• Burro di cacao Weiss	g	16
• **Panna Corman Selection 35,1% mg**	**g**	**356**
• Scorza di limone verde di Siracusa IGP	g	30
• Scorza d'arancia di Ribera	g	20
• Scorza di mandarino di Lentini	g	10
• Gelatina animale tipo ORO	g	16
• Acqua per reidratare la gelatina	g	80

Scaldare a 40 °C di latte e latte condensato, aggiungere il mascarpone freddo e mixare. Allo stesso tempo sciogliere parzialmente il burro di cacao, aggiungere al cioccolato bianco e sciogliere uniformemente a 45 °C. Unire poco alla volta il latte al cioccolato. Aggiungere la gelatina sciolta a 45 °C e la panna liquida con la scorza di limone grattugiata. Colare in stampi di silicone, chiudere con una striscia di biscotto al pistacchio e mettere a cristallizzare a 4°C per 6 ore, surgelare.

Glassa al pistacchio di Bronte

• Zucchero	g	150
• Sciroppo di glucosio 43 DE	g	150
• Acqua	g	100
• Latte condensato zuccherato	g	100
• Gelatina animale 200 Bloom	g	5
• Acqua per reidratare la gelatina	g	25
• Biossido di titanio	g	2
• Colorante verde idrosolubile	g	4
• Colorante giallo idrosolubile	g	1
• Cioccolato bianco Anëo 34% Weiss	g	75

Caramellare a secco zucchero e glucosio, decuocere con acqua e latte condensato caldi. Portare a 104 °C , quindi versare sul cioccolato e mixare accuratamente. Aggiungere la gelatina, precedentemente ammollata, e mixare ulteriormente. Far riposare 12 ore in frigorifero e scaldare a 35 °C prima dell'utilizzo.

Mise en place

Spalmare un lato del biscuit al pistacchio con la composta di mandarino, ritagliare prima a metà per il verso della lunghezza poi a metà per il verso della larghezza, in modo da ottenere 4 pezzi da 28 x 18 cm. Rivestire gli stampi per tronchetto con il biscotto al pistacchio. Versare uno strato di bavarese alla ricotta, inserire l'inserto di cremoso agli agrumi di Sicilia congelato, rifare un secondo strato con la bavarese alla ricotta. Chiudere con un ultimo strato di biscotto al pistacchio, surgelare. Sformare il tronchetto, glassarlo e decorare a piacere.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROSTATA BACIO DI DAMA

Dosi per 8 dolci da 17 cm di diametro

Pasta frolla

Burro di Latteria Corman 82% mg blocchi	**g**	**210**
Tuorli	g	35
Albume	g	65
Farina 00 Frolla Molino Pasini	**g**	**300**
Farina 00 Frolla Molino Pasini	**g**	**120**
Farina di nocciole	g	60
Zucchero a velo	g	180
Sale	g	5
Cacao	g	40

Ammorbidire il burro a 25 °C e versare in planetaria munita di foglia. Aggiungere tuorli e albume miscelati e mescolare piano per qualche istante, quindi unire zucchero a velo e farina di nocciole. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria e senza impastare. Unire la prima quantità di farina. Far girare il tempo necessario all'assorbimento della farina. Aggiungere la restante farina ed il cacao in polvere setacciati insieme e finire d'impastare. Stendere a 2,5 mm di spessore 850 g di pasta, tra due fogli di carta da forno 60 x 40 cm. Raffreddare almeno tre ore prima dell'utilizzo.

Ganache al cioccolato bianco

Cioccolato bianco Anëo 34% Weiss	g	700
Gelatina animale tipo ORO	g	2
Acqua per reidratare la gelatina	g	10
Panna Corman Selection 35,1% mg	**g**	**1100**

Versare la panna calda sul cioccolato fuso; incorporare la gelatina. Mescolare. Conservare in frigorifero. Il giorno dopo montare a macchina.

Pasta bacio di dama

Burro di Latteria Corman 82% mg blocchi	**g**	**160**
Vaniglia del Madagascar	g	5
Zucchero	g	90
Farina di nocciole	g	70
Uova intere	g	100
Tuorlo	g	20
Fior di sale	g	4
Farina 00 Frolla Molino Pasini	**g**	**230**
Fecola	g	60

Il giorno prima fissare la polpa della bacca di vaniglia sul burro e lasciarle a temperatura ambiente (20-22°C). L'indomani aggiungere zucchero e nocciole, iniziare ad impastare. Versare uova e tuorli con il sale, e in ultimo la farina setacciata alla fecola. Stendere a 10 mm di spessore, raffreddare e ritagliare quadretti da 10 x 10 mm. Cuocere a 140 °C per 20 minuti. **NB: nella versione al cioccolato sostituire la fecola con il cacao e aggiungere 30 g di uova.**

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935

RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Mise en place

Rivestire 4 stampi per crostata da 17 cm di diametro e alti 2 cm. Cuocere a 160 °C per 22 minuti, una volta cotti raffreddare. Colare la ganache al cioccolato bianco e, prima che tiri, decorare con cubetti da 1 x 1 cm di baci di dama.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

CORMAN
SINCE 1935