

## CROSTATA PRELUDIO - GLUTEN FREE

### CREMA DI MANDORLE AL MUSCOVADO E CARAFIN

BURRO FRESCO	GR. 250
SCORZE ARANCIA	GR. 10
BACCELLO VANIGLIA	NR. 1
FIOR DI SALE	GR. 2
ZUCCHERO MUSCOVADO ITALIA ZUCCHERI	GR. 125
CARAFIN ITALIA ZUCCHERI	GR. 125
FARINA DI MANDORLE	GR. 250
UOVA INTERE	GR. 250
FARINA GLUTEN FREE PER DOLCI – GRANOZERO MOLINO PASINI	GR. 80
FECOLA	GR. 40
BAKING	GR. 2

#### PROCEDIMENTO:

Girare in planetaria il burro con la foglia, inserire gli aromi, il sale e lo zucchero. Mettere la frusta e aggiungere gradatamente le uova quindi la farina di mandorle e la farina setacciata con la fecola ed il baking. Riempire l'anello microforato e foderato e cuocere a 180°C forno statico v.c. per 15/20 minuti circa.

### FROLLA ALLE MANDORLE PER FONDI

FARINA GLUTEN FREE PANE E PIZZA– GRANOZERO MOLINO PASINI	GR. 500
BURRO FRESCO	GR. 200
FARINA DI MANDORLE	GR. 150
ZUCCHERO A VELO	GR. 250
UOVA INTERE	GR. 120/150
SALE	GR. 5
BACCELLO DI VANIGLIA	NR. 1

#### PROCEDIMENTO:

È fondamentale eseguire la giusta sequenza di aggiunta degli ingredienti destinati a formare l'impasto: impastare burro e zucchero, poi aggiungere uova, sale, aromi e farine. Mettere in frigo per 2 ore a ricristallizzare. Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2,5 mm e foderare gli anelli microforati.

### CUBETTI DI ARANCIA CANDITA ALBICOCCHE SEMICANDITE

## **NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO & MASCARPONE**

YOGURT INTERO	GR. 300
PANNA FRESCA 35% M.G.	GR. 700
ZUCCHERO A VELO	GR. 125
GELATINA IN POLVERE	GR. 20
CIOCCOLATO BIANCO	GR. 350
MASCARPONE	GR. 250
BACCELLO DI VANIGLIA	NR. 2

### **PROCEDIMENTO:**

Fare una ganache con lo yogurt a 20°C e il cioccolato bianco a 40°C, aggiungere il mascarpone miscelato con lo zucchero a velo; idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la polpa della vaniglia e la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da colare direttamente all'interno degli stampi in silicone PX073 quindi mettere in abbattitore.

## **FETTINE DI ARANCIA PELATA A VIVO**

### **CUBETTI DI ARANCIA GELIFICATA**

SUCCO D'ARANCIA	GR. 330
ZUCCHERO SEMOLATO	GR. 50
COINTREAU	GR. 15
GELATINA IN POLVERE	GR. 12
ACQUA PER GELATINA	GR. 60

### **PROCEDIMENTO:**

Sciogliere lo zucchero nel succo d'arancia, aggiungere il cointreau poi unire la gelatina reidratata e sciolta, colare all'interno dello stampo in silicone e mettere a raffreddare in frigo.

## **FOGLIOLINE DI MENTA**

## TRECCIA VEGANA DI PAN DOLCE - VEGAN

### METODO DIRETTO

FARINA PRIMITIVA TIPO2 400 MOLINO PASINI	GR. 1400
FARINA PRIMITIVA INTEGRALE MOLINO PASINI	GR. 600
LIEVITO MADRE	GR. 600
LATTE DI MANDORLE	GR. 1000
SALE	GR. 30
ZUCCHERO DI CANNA DEMERARA	GR. 200
MALTO D'ORZO	GR. 100
OLIO DI GIRASOLE	GR. 440
BACCELLO DI VANIGLIA	NR. 2
LIEVITO COMPRESSO	GR. 60
UVETTA AUSTRALIANA	GR. 800
SCIROPPO D'ACERO	GR. Q.B.

### PROCEDIMENTO:

Impastare farine e latte di mandorle, aggiungere zucchero e malto, quindi lievito madre, l'olio di girasole, il lievito compresso, la vaniglia, il sale e in ultimo la frutta.

Dividere l'impasto in filoncini 150/200gr e formare delle trecce a 4 fili. Far lievitare in stufa a 26°C per un paio d'ore. Infornare a 200°C per 20/25 minuti circa col la temperatura in discesa. All'uscita lucidarle con sciroppo d'acero.

## CROISSANT VEGANO - VEGAN

FARINA PRIMITIVA TIPO2 400 MOLINO PASINI	GR. 2200
FARINA PRIMITIVA INTEGRALE MOLINO PASINI	GR. 1000
LATTE DI MANDORLE	GR. 1600
MALTO DI MAIS	GR. 50
ZUCCHERO MUSCOVADO	GR. 320
BURRO VEGANO ALL'OLIO EVO 50%	GR. 300
LIEVITO MADRE	GR. 1000
SALE	GR. 40
BACCELLO DI VANIGLIA	NR. 2
LIEVITO COMPRESSO	GR. 100
SEMI MIX (SESAMO, LINO, GIRASOLE, ZUCCA)	GR. 330
MARGARINA VEGETALE	GR. 1000 + 1000

### PROCEDIMENTO

Impastare le farine e il latte. Aggiungere poi lo zucchero e il malto. Quindi inserire il burro vegano, il lievito madre, la vaniglia e il lievito compresso. In ultimo aggiungere il sale. L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico. Dividere in due bocce e abbattere in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura. Sfogliare ogni pastone con una placca di margarina vegetale da 1000g. Dare tre pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega). Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 2,5mm (larghezza 42cm). Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nella classica forma. Posizionare su una placca e mettere a lievitare per 5/6 ore a 22°C. Infornare a 170°C e cuocere per 14 minuti circa.

## TORTA DELLE TAGLIATELLE O RICCIOLINA – LACTOSE FREE

### FROLLA VIENNESE ALLE MANDORLE

FARINA FROLLA MOLINO PASINI	GR. 500
FARINA DI MANDORLE	GR. 150
ZUCCHERO A VELO	GR. 150
BURRO VEGANO	GR. 275
ZUCCHERO A VELO	GR. 100
UOVA	GR. 90
SALE	GR. 2

#### PROCEDIMENTO

Impastare nella planetaria con la foglia il burro morbido e lo zucchero a velo, aggiungere le uova, il sale sciolto in un po' di acqua e le polveri. Ricoprire la frolla con della pellicola e riporla in frigo per 2-3 ore prima di utilizzarla.

### SFOGLIA ALL'UOVO

FARINA SFOGLIA MOLINO PASINI	GR. 500
UOVA	GR. 250
SALE	GR. 2

#### PROCEDIMENTO

Impastare in planetaria con la foglia i tre ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con cellophane e mettere a riposare in frigo per 2 ore prima di utilizzare. Tirare alla sfogliatrice a 0,5mm, stendere sul tavolo, spolverare bene con farina e arrotolare. Tagliare, con un coltello ben affilato, i tagliolini molto sottili.

### RIPIENO

FARINA DI MANDORLE	GR. 350
ZUCCHERO A VELO	GR. 350
BURRO VEGANO	GR. 140
MANDORLE AMARE	GR. 3
TUORLI	GR. 120
FECOLA	GR. 40
SALE	GR. 2
ARANCIA E CEDRO CANDITI	GR. 120

#### PROCEDIMENTO

Impastare nella planetaria con la foglia il burro morbido, lo zucchero a velo e la farina di mandorle, aggiungere i tuorli, il sale e la fecola. In ultimo la frutta candita. Riempire gli anelli microforati, foderati con frolla, e adagiare i tagliolini in cima; cuocere in forno a 170°C per 35 minuti circa.

Una volta raffreddate spolverare con zucchero a velo.

### DISCO DI PAN DI SPAGNA INZUPPATO AL COINTREAU

## PARIS-BREST – GLUTEN FREE

### PASTA BIGNÈ

ACQUA	GR. 250
LATTE FRESCO A.Q.	GR. 250
SALE	GR. 2
ZUCCHERO	GR. 4
BURRO	GR. 235
FARINA GLUTEN FREE PER DOLCI – GRANOZERO MOLINO PASINI	GR. 300
UOVA INTERE	GR. 450

#### PROCEDIMENTO:

Portare a bollore i primi cinque ingredienti, aggiungere la farina e cuocere sino ad ottenere una polenta (deve staccarsi dai bordi della pentola). Mettere in planetaria a girare con la foglia in modo da abbassare la temperatura quindi inserire gradualmente le uova. Dressare su teglia microforata (precedentemente rivestita con tappetino Forosil) e cuocere a 180°C valvola inizialmente chiusa.

### CRAQUELIN

FARINA GLUTEN FREE PER DOLCI – GRANOZERO MOLINO PASINI	GR. 105
CACAO IN POLVERE	GR. 15
ZUCCHERO DI CANNA	GR. 130
BURRO	GR. 140

#### PROCEDIMENTO:

Sciogliere il burro poi inserire i rimanenti tre ingredienti, mescolare sino ad ottenere una massa simile alla polenta. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2 mm poi mettere a raffreddare in frigorifero per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura. E' possibile colorare la massa con dei colori idrosolubili in polvere ID di Pavoni.

### LAMPONI FRESCHI

### NAMELAKA STRACCHINO & CIOCCOLATO AL LATTE

LATTE CONDENSATO	GR. 200
LATTE INTERO A.Q.	GR. 100
PANNA FRESCA 35% M.G.	GR. 700
STRACCHINO	GR. 200
GELATINA IN POLVERE	GR. 15
ACQUA PER GELATINA	GR. 75
CIOCCOLATO AL LATTE 36-38%	GR. 350

#### PROCEDIMENTO:

Fare una ganache con il latte fresco e il cioccolato al latte, aggiungere lo stracchino miscelato con il latte condensato, idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela semiliquida da lasciare maturare una notte in frigo. Il giorno dopo montare in planetaria.

## CAKE CAROTE, MANDORLE & OLIO EVO 100% LACTOSE FREE

### IMPASTO

ALBUMI	GR. 260
CAROTE GRATTUGIATE	GR. 240
BURRO VEGANO ALL'OLIO EVO 40% (VEDI SOTTO)	GR. 360
SALE DI CERVIA	GR. 12
TPT DI MANDORLE	GR. 500
ZUCCHERO MUSCOVADO	GR. 180
FARINA FROLLA MOLINO PASINI	GR. 430
FARINA DI RISO	GR. 100
FECOLA	GR. 100
BAKING	GR. 36
SCORZE DI LIMONE	GR. 16

### PROCEDIMENTO

Mettere nella bacinella della planetaria il burro vegano morbido e impastare con foglia. Poi aggiungere lo zucchero muscovado, la tpt, le scorze ed il sale. Aggiungere le carote grattugiate e gli albumi. Setacciare bene le polveri e inserirle nell'impasto, rimescolare a mano con leccategami. Versare l'impasto all'interno dello stampo di silicone PX056, precedentemente unto con spray staccante, sino a 2/3 di altezza. Cuocere a 180 °C in discesa a 160°C per 20 minuti circa. Una volta smodellato ricoprire con glassa al pralinato.

### CREMA PASTICCERA RICCA CIOCCOLATO E NOCCIOLA

LATTE SENZA LATTOSIO	GR. 500
SCORZE DI LIMONE	NR. 1
BACCHE DI VANIGLIA	NR. 1
ZUCCHERO SEMOLATO	GR. 150
TUORLI PASTORIZZATI	GR. 225
AMIDO DI RISO	GR. 50
COPERTURA FONDENTE 64%	GR. 120
PASTA NOCCIOLA	GR. 50
BURRO DI CACAO	GR. 50

**PROCEDIMENTO:**

Portare a bollire latte e vaniglia. Mescolare a parte i tuorli con lo zucchero e l'amido di riso; colarvi all'interno i liquidi bollenti e cuocere sino ad ottenere una consistenza cremosa (82°C). Versare sul cioccolato e il burro di cacao e mixare. Una volta raffreddata a 40°C incorporare la pasta nocciola, mixare bene e ultimare il raffreddamento.

**GLASSA AL PRALINATO**

PRALINATO ALLE NOCCIOLE FINE	GR. 1500
COPERTURA FONDENTE	GR. 750
OLIO DI ARACHIDI	GR. 270/300
GRANELLA DI NOCCIOLE	GR. 300

**PROCEDIMENTO:**

Sciogliere la copertura e unirla al pralinato, mixare molto bene e aggiungere a filo l'olio di arachidi. Inserire la granella di nocciole tostate. Utilizzare alla temperatura di 30/35°C.

**CRUMBLE**

TPT DI MANDORLE	GR. 300
BURRO VEGANO	GR. 120
SCORZE DI LIMONE	NR. 1
BACCHE DI VANIGLIA	NR. 1
FARINA FROLLA MOLINO PASINI	GR. 150
SALE DOLCE DI CERVIA	GR. 3
BAKING	GR. 3

**PROCEDIMENTO:**

Impastare gli ingredienti velocemente a mano quindi cuocere in forno a 170°C per 15 minuti circa. Spezzettare e colorare con spray metallizzato argento.

**DECORAZIONE:** appoggiare un dischetto di pasta frolla (cotto su teglia microforata e spruzzato di oro) in cima al tortino glassato. Fare un decoro con bocchetta liscia e crema pasticcera ricca poi aggiungere qualche pezzetto di crumble colorato argento.

## BURRO VEGANO BY OMAR BUSI

### BURRO VEGANO ALL'OLIO DI ARACHIDI

120 g di olio di arachidi  
80 g di olio extravergine d'oliva  
70 g di burro di cacao  
45 g di sciroppo di zucchero 65°B  
1 pizzico di sale dolce di Cervia

### PROCEDIMENTO:

per quanto riguarda il procedimento, la sequenza delle operazioni, la temperatura delle materie prime e la miscelazione sono fondamentali per la riuscita del burro (emulsione stabile). In un mixer si miscelano prima i due oli (preferibilmente freddi...) e poi si inserisce il burro di cacao a 38°C (fuso ma non caldo). La temperatura è fondamentale per dare stabilità all'emulsione. Dopo aver miscelato gli oli e il burro si procede inserendo lo sciroppo di zucchero a filo. Lo sciroppo può essere anche freddo da frigo, così abbassa un po' la temperatura del composto. Importante è l'inserimento a filo per ottenere la scomposizione delle molecole dell'acqua in ambiente grasso. Il sale dev'essere molto fino e si può sciogliere nello sciroppo di zucchero oppure in un filo d'acqua. Una volta incorporato tutto, mixare un minuto alla massima velocità evitando di inglobare aria; poi versare il composto (liquido) all'interno di un contenitore, coprire per evitare che l'umidità si depositi sul grasso e stoccare in frigo per completare la cristallizzazione.