



RICETTE

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

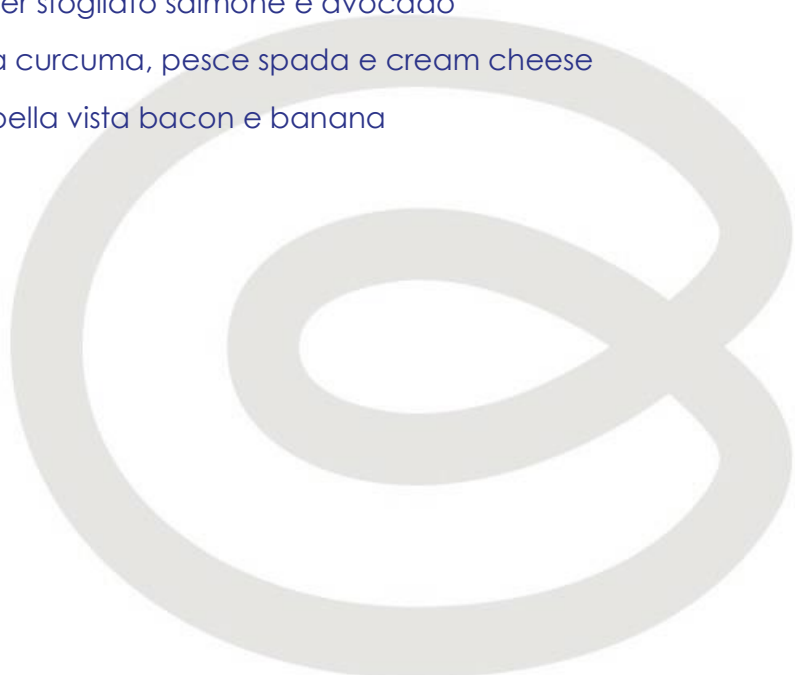
la maison de l'Excellence®



COLAZIONE SALATA

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

- Croissant cioccolato e pomodoro pag. 3
- Croissant cream cheese, pere e gorgonzola pag. 4
- Croissant "Tigellato" pag. 5
- Croissant cacio e pepe Pag. 6
- La Modenese Pag. 6
- Croissant zucca e patate Pag. 7
- Maritozzo salato agli spinaci Pag. 8
- Hamburger sfogliato salmone e avocado Pag. 9
- Tartelletta curcuma, pesce spada e cream cheese Pag. 9
- Salatino bella vista bacon e banana Pag. 10



A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROISSANT CIOCCOLATO E POMODORO

- | | |
|---|--------------|
| • Massa di cacao | g 60 |
| • Panna Corman Selection 35% mg | g 105 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi | g 45 |
| • Farina Lievitati Molino Pasini | g 660 |
| • Latte freddo | g 240 |
| • Licoli | g 150 |
| • Lievito di birra | g 45 |
| • Cacao | g 27 |
| • Estratto di malto diastatico 6000 up | g 8 |
| • Zucchero | g 105 |
| • Sale | g 19 |

Burro piatto per incasso:

- | | |
|--|--------------|
| • Burro di Latteria Corman 82% mg - placche | g 500 |
|--|--------------|

Scaldare la panna versare sulla massa di cacao e realizzare una ganache, dopodiché montare con il burro. Mettere in macchina tutti gli ingredienti e iniziare ad impastare, continuare per circa 10/12 minuti. Terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22 °C, far puntare a 22 °C per un'ora circa, laminare fino per dare forma di una teglia 60 x 40 cm e avvolgere con un telo di plastica. Mettere in frigorifero per una notte (0 °C → -3 °C). Il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro in placche, almeno 15 minuti prima, e laminare a 8 mm di spessore, quindi incorporare nella pasta e dare 1 piega da 4 e 1 da 3. Mettere in frigorifero a 4 °C per 15/20 minuti, laminare a 3 mm di spessore, ritagliare dei triangoli da 28 x 9 cm e formare. Mettere in cella a lievitare a 26 °C per un paio d'ore e cuocere a 175 °C per 18 minuti.

Crema all'Original American Cream Cheese e pomodoro

- | | |
|--|--------------|
| • Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® | g 750 |
| • Salsa di pomodoro | g 180 |
| • Zucchero | g 15 |
| • Basilico | g 18 |

Portare a bollore la salsa con zucchero e basilico, aggiungere il cream cheese e mixare. Coprire con pellicola e far cristallizzare per 12 ore a 4 °C. L'indomani versare il composto in una planetaria fredda e montare il tutto.

Mise en place

Utilizzando un sac à poche con bocchetta per onde, decorare la superficie del croissant.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROISSANT CREAM CHEESE, PERE E GORGONZOLA

• Farina di riso venere	g 120
• Acqua per gelatinizzare	g 195
• Farina Lievitati Molino Pasini	g 570
• Licoli	g 165
• Lievito di birra	g 27
• Estratto di malto diastatico 5000 UP	g 6
• Trealosio	g 36
• Destrosio	g 24
• Latte intero	g 100
• Gorgonzola dolce	g 150
• Sale fino	g 18

Burro piatto per incasso:

- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche** g 500

Portare a bollore l'acqua, versare la farina di riso venere e cuocere per qualche minuto come per fare i bignè, ottenendo una gelatinizzazione degli amidi. Raffreddare su un silpat, mettere in planetaria e mescolare con la farina. Aggiungere il resto degli ingredienti e impastare. Chiudere l'impasto in 13/14 minuti, stendere su una placca e raffreddare una notte a +0 °C. L'indomani, laminare dando 1 piega da 4 e 1 da 3, quindi mettere a riposare per 20 minuti a 4 °C. Laminare a 2,8 mm di spessore. Tagliare i caratteristici triangoli (28 cm x 9 cm) e formare, lucidare con uovo sbattuto e mettere a lievitare per circa 2 ore a 27 °C HR 75%, lucidare una seconda volta con uovo, cospargere di pepe e cuocere. Cottura: 175 °C – 180 °C per 19 minuti.

Massa montata alla pera

- | | |
|--|--------------|
| • Panna Corman Selection 35% mg | g 300 |
| • Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® | g 225 |
| • Purea di pera | g 225 |

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti e montare fino ad ottenere un composto spumoso.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROISSANT "TIGELLATO"

• Farina Lievitati Molino Pasini	g 890
• Licoli	g 200
• Lievito di birra	g 20
• Latte intero	g 350
• Zucchero semolato	g 60
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 80
• Sale	g 25
• Estratto di malto diastatico 5000 UP	g 10
• Latte in polvere	g 50

Burro piatto per incasso:

- **Burro Corman Extra 82% mg - placche** **g 400**

Impastare tutti gli ingredienti per circa 12/13 minuti. Una volta terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22 °C, far puntare per 40 minuti, quindi laminare senza burro e coprire con un telo di plastica, riporre in frigorifero per almeno 12 ore (0 °C → -2 °C). L'indomani, laminare con il burro dando 2 pieghe da 4 e spessore finale: 3,5 mm. Stendere e stampare con coppa pasta liscio. Cuocere nell'apposita tigelliera. Una volta cotti e raffreddati farcire con radicchio rosso, pinoli, grana a scaglie, prosciutto cotto e aceto balsamico.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROISSANT CACIO E PEPE

- Latte intero g 770
- Farina Lievitati Molino Pasini g 680
- Lievito di birra g 25
- **Panna Corman Selection 35% mg g 130**
- Uova g 130
- Estratto di malto diastatico 5000 UP g 15
- Eritritolo o Trealosio g 130
- Sale fino g 40
- Pepe nero g 15
- Farina Lievitati Molino Pasini g 1650
- Lievito di birra g 55
- Pecorino grattugiato g 260

Burro piatto per incasso:

- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 1000**

Sciogliere, con mixer ad immersione, malto, zucchero, latte, uova, panna, sale e pepe. Mettere in macchina il resto degli ingredienti, versare i liquidi e impastare per 11 minuti circa. Far puntare a 24 °C per 45 minuti, laminare fino alle dimensioni di una placca e raffreddare una notte a +0 °C. L'indomani, laminare dando 1 piega da 4 e 1 da 3, quindi mettere a riposare per 20 minuti a 4 °C. Laminare a 2,8 mm di spessore. Tagliare i caratteristici triangoli (28 x 9 cm) e formare, lucidare con uovo sbattuto e mettere a lievitare per circa 2 ore a 27 °C HR 75%, lucidare una seconda volta con uovo, cospargere di pecorino e pepe, cuocere. Cottura: 175 °C - 180 °C per 19 minuti.

LA MODENESE

- Pasta croissant salata g 1200
- Parmigiano Reggiano grattugiato g 200
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 200**

Portare il burro a 24 °C e mescolare con il parmigiano.

Mise en place

Laminare la pasta croissant salata pronta a 2,5 mm di spessore, spalmare il composto burro e parmigiano. Arrotolare stretta. Mettere a 4 °C per 15/20 minuti, poi tagliare delle girelle da circa 2 cm di spessore. Mettere in teglia e lasciare lievitare a 26 °C per circa 3 ore, quindi infornare cuocere a 175 °C per 18 minuti. All'uscita del forno aggiungere la pancetta arrotolata.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

CROISSANT ZUCCA E PATATE

• Patate lessate	g 155
• Farina Lievitati Molino Pasini	g 870
• Pasta madre solida	g 250
• Lievito di birra	g 35
• Estratto di malto diastasico 5000 UP	g 20
• Tuorlo	g 40
• Sale	g 25
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 125
• Zucchero	g 100

Burro piatto per incasso:

• Burro Corman Express 82% mg - placche	g 600
--	--------------

Lessare le patate, schiacciarle e impastare insieme al resto degli ingredienti. Chiudere l'impasto (che dovrà avere una temperatura di 22 °C circa) in 12/13 minuti. Lasciare puntare a temperatura ambiente per 30 minuti. Stendere su una placca da 60x40 cm e coprire con un telo di plastica. Mettere a raffreddare una notte a +0 °C. L'indomani, levare il burro Express dal frigorifero, inserire nella pasta e laminare dando 1 piega da 4 e 1 da 3, quindi mettere a riposare per 20 minuti a 4 °C. Togliere dal frigorifero e laminare a 2,8 mm di spessore. Tagliare i caratteristici triangoli (26x9 cm) e formare, lucidare con uovo sbattuto e mettere a lievitare per circa 3 ore a 26 °C HR 75%, lucidare una seconda volta con uovo e cuocere. Cottura: 175 °C-180 °C per 19 minuti.

Gamberoni al bacon

• Gamberoni	n 30
• Fette di bacon	n 30

Avvolgere una fetta di bacon tutt'intorno ad un gamberone. Sistemare i gamberoni su teglia con carta da forno, infornare i gamberoni a 180 °C -190 °C per 10 minuti circa. Controllare la cottura, perché potrebbe essere necessario anche meno tempo, come parametro va considerato che il bacon non si deve seccare.

Mise en place

• Zucca	q.b.
---------	------

Tagliare a fette la zucca, sbollentarla in acqua salata per qualche minuto, comunque fino a quando la zucca sarà ammorbidita. Una volta cotta, scolare e tamponare su carta assorbente. Grigliare la zucca. Tagliare a metà il croissant e farcire con zucca grigliata e gamberoni avvolti nel bacon. Decorare con foglie di misticanza.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

MARITONZO SALATO AGLI SPINACI

• Farina Sfoglia Molino Pasini	g 570
• Licoli	g 130
• Lievito di birra	g 30
• Spinaci	g 90
• Estratto di malto diastatico 5000 up	g 5
• Eritritolo	g 80
• Uova	g 180
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g 110
• Sale fino	g 10
• Panna Corman Selection 35% mg	g 115

Tritare gli spinaci e miscelarli insieme al cream cheese e conservare a 16 °C. Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, tranne il sale e i grassi, ed iniziare ad impastare. Continuare per circa 6/7 minuti sino ad incordare correttamente l'impasto, aggiungere il sale e, dopo qualche minuto, i grassi mescolati assieme agli spinaci. Coprire con un telo di plastica e lasciare puntare per circa 90 minuti. Formare delle palline da 60 g e mettere in teglia. Passare in frigorifero per 12-14 ore, quindi mettere a lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Lucidare con uovo e panna 50/50 e infornare a 180 °C a valvola chiusa per 18 minuti. Abbattere di temperatura e decorare con il cremoso al cream cheese e parmigiano. Tempo d'impasto: 10-12 minuti. Temperatura finale dell'impasto: 24 °C – 26 °C.

Cremoso al Cream Cheese e Parmigiano

• Parmigiano Reggiano grattugiato	g 100
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g 230
• Panna Corman Selection 35% mg	g 230

Mescolare i tre ingredienti omogeneamente, mettere in planetaria con frusta a -18 °C per 15 minuti, quindi montare.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

TARTELLETTA CURCUMA, PESCE SPADA E CREAM CHEESE

Pasta Sableè alla curcuma

• Farina frolla Molino Pasini	g 250
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 200
• Curcuma	g 2
• Sale	g 4
• Eritritolo	g 50
• Albume	g 6

Impastare burro, farina e curcuma, aggiungere eritritolo, sale e albumi. Amalgamare bene senza scaldare la pasta. Stendere la sableè tra due fogli di carta da forno, ad uno spessore di 3 mm e mettere in frigorifero per almeno 2 ore (meglio per un'intera notte). L'indomani, coppare con coppa pasta zigrinato, sistemare in teglia. Infornare e cuocere a 175 °C per 12 minuti circa.

Mousse al pesce spada e curcuma

• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 125
• Curcuma	g 1
• Cipolla rossa di tropea	g 50
• Brandy	g 10
• Pesce spada a filetti	g 175
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g 50
• Panna Corman Selection 35% mg	g 100

Ammorbidire il burro e impastare con la curcuma, stabilizzare un paio d'ore in frigorifero. Soffriggere la cipolla nel burro buso e sfumare con il brandy. Aggiungere il pesce spada e cuocere qualche minuto. Mettere in una caraffa e mixare con mixer ad immersione, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Montare panna e cream cheese e amalgamare al pesce. Cristallizzare per almeno 12 ore prima dell'uso.

Gel timo e limone

• Gelatina a freddo	g 197
• Succo di limone	g 56
• Scorza di limone grattugiato	g 4
• Acqua	g 38
• Timo essiccato	g 5

Unire tutti gli ingredienti e mixarli sino ad ottenere un gel uniforme. Far marinare almeno 10 minuti, filtrare e mettere sottovuoto.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

HAMBURGER SFOGLIATO SALMONE E AVOCADO

- | | |
|---|-------------|
| • Farina primitiva 1/300 Molino Pasini | g 375 |
| • Farina primitiva integrale Molino Pasini | g 130 |
| • Farina di segale | g 120 |
| • Licoli | g 200 |
| • Cacao | g 80 |
| • Lievito di birra | g 20 |
| • Latte intero | g 220 |
| • Pepe nero macinato | g 3 |
| • Sale | g 18 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi | g 98 |

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 7/8 minuti. Far puntare la pasta per 30 minuti, laminare con burro dando 3 pieghe da 3. Riporre in frigorifero per 20 minuti quindi laminare a 3,5 mm di spessore e stampare con un coppa pasta liscio da 10 cm di diametro e riporre in teglia. Lucidare con uovo sbattuto e mettere in cella di lievitazione a 28 °C per circa 60 minuti. Lucidare una seconda volta e cuocere a 180 °C per 15 minuti a valvola chiusa, dando vapore per 4 secondi all'inizio. Una volta cotti e raffreddati, tagliare a metà e farcire con salmone affumicato e avocado a fette.

SALATINO BELLA VISTA BACON E BANANA

Pasta sfoglia

- | | |
|---|--------------|
| • Farina Sfoglia Molino Pasini | g 2500 |
| • Acqua | g 690 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi | g 300 |
| • Estratto di malto diastatico 5000 up | g 75 |
| • Sale | g 60 |
| • Panna Corman Selection 35% mg | g 480 |

Burro piatto per incasso:

- | | |
|--|---------------|
| • Burro di Latteria Corman 82% mg – placche | g 2000 |
|--|---------------|

Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti tutti gli ingredienti. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40x60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora al freddo (in frigorifero d'inverno a -18° C d'estate). Togliere il burro contestualmente al pastello dal congelatore, allargarlo e allungarlo per permettere di appoggiarvi il burro 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 2 pieghe a 4, quindi mettere in una teglia da 40x60 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 2 pieghe a 4. Far riposare mezz'ora in frigorifero e lavorare. Prima di cuocere far riposare un'ulteriore ora.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Funghi trifolati

-
- Funghi freschi g 1000
 - **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 100

Prendere i funghi freschi pulirli senza lavarli, se necessario pelarli e affettare. Metterli a rosolare in una padella con il burro. Laminare la pasta sfoglia a 2,8 mm di spessore, ritagliare segnare con la bicicletta per ottenere dei pezzi quadrati 4x4 cm, lucidare con uovo, e decorare con funghi trifolati e code di gambero.

Banana e bacon

-
- Banane non troppo mature n 5
 - Pancetta a fette g 500

Tagliare a rondelle le banane e avvolgere in una fetta di bacon. Laminare la pasta sfoglia a 2,8 mm di spessore, ritagliare segnare con la bicicletta per ottenere dei pezzi quadrati 4x4 cm, lucidare con uovo, e adagiarvi al centro la fetta di bacon e banana.

