

# Mr Gianduiotto



## Per il cake nocciola e Carafin

220g farina debole  
12g baking  
15g zucchero invertito in pasta  
145g Carafin  
2g sale  
185g uova  
105g pasta nocciola  
160g burro liquido  
157g gocce di cioccolato

## Per la bagna Carafin e vaniglia

330g Acqua  
60g zucchero Carafin  
3 baccelli di vaniglia



## Procedimento (per la il cake)

Mescolare in una ciotola le polveri. Trasferire in un robot e aggiungere la pasta nocciola e mixare. Aggiungere poi le uova, lo zucchero invertito e il burro liquido. Mixare. Aggiungere infine le gocce di cioccolato. Dressare negli stampi e cuocere a 140° per circa 40 minuti. Bagnare non appena esce dal forno.

## Procedimento (per la bagna)

Portare gli ingredienti ad ebollizione.





# Frollino rustico croccante

di Silvia Federica Boldetti

190g zucchero Muscovado  
95g zucchero a Velo di Canna Grezzo  
620g burro  
190g polvere di mandorle  
4g sale  
95g uova  
620g farina debole  
190 eclat or

## Procedimento

Amalgamare con la foglia gli zuccheri e il burro. Aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle. Aggiungere la farina e impastare velocemente. Aggiungere infine gli eclat or.

Lasciar riposare in frigo per 12 ore.

Cuocere a 160°C per circa 12 minuti



**VELO di CaNNA GREZZO:**  
Mantiene le caratteristiche di  
colore e aroma  
dello zucchero di canna  
grezzo.



**MuSCOVaDO:**  
zucchero di canna non  
raffinato che dona  
naturalmente sentori di  
liquirizia e frutta candita





# Margherita esotica

di Silvia Federica Boldetti



## Per il molleaux al cioccolato

160g cioccolato fondente 60%

160g burro

140g zucchero Muscovado

130g uova

70g fecola di patate

## Per il confit di esotico

100g polpa di mango

20g polpa di passion fruit

30g zucchero Muscovado

2g pectina nh

## Procedimento (per il biscotto)

Fondere il burro e il cioccolato fondente. Amalgamarli allo zucchero Muscovado. Aggiungere le uova e infine la fecola di patate. Dressare negli stampi.

Cuocere a 155°C circa per 8 minuti

## Procedimento (per il confit)

Mescolare zucchero e pectina. Scaldare le polpe, aggiungere lo zucchero con la pectina, portare a ebollizione e abbattere di temperatura.



Inserisci testo



# Margherita esotica

di Silvia Federica Boldetti

## Per la mousse al cocco

270g Polpa di cocco

35g Polpa di passion fruit

15g cocco rapè

6g gelatina 200 bloom

30g acqua per gelatina

55g zucchero a velo di canna grezzo

1 baccello di vaniglia

300g di panna fresca 35%

## Procedimento

Idratare la gelatina.

Scaldare la polpa di cocco con la polpa di passin fruit e il cocco rapè. Aggiungere lo zucchero a velo di canna ed emulsionare. Aggiungere anche la vaniglia e la gelatina. Aggiungere infine la panna e lasciar riposar e per qualche ora in frigo. Montare, dressare negli stampi e abbattere.



**VELO di CaNNA GREZZO:**  
Mantiene le caratteristiche di  
colore e aroma  
dello zucchero di canna  
grezzo.



PER UN GRANDE  
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere  
Silvia Federica Boldetti  
ha scelto  
Italia Zuccheri

# Chocolate snack

di Silvia Federica Boldetti



## Per la frolla montata

300g burro fresco  
110g zucchero a velo di canna grezzo  
75g polvere di mandorle  
75g uova intere  
110g farina debole  
74g farina di mais  
185g fecola di patate  
1g Baking  
Mandorle grezze per decorare

## Procedimento (per la frolla)

Montare il burro con lo zucchero a velo di canna utilizzando la foglia. Aggiungere le uova a temperatura ambiente. Aggiungere le polveri e terminare l'impasto. Dressare negli stampi in silicone, decorare con tre mandorle e infornare a 160°C per circa 15 minuti.

## Per il cremino

500g cioccolato al latte  
300g pasta di mandorla  
100g burro anidro solido  
100 g zucchero Kandis  
4g yogurt in polvere

## Procedimento (per il cremino)

Sciogliere a 45°C il cioccolato. Aggiungere il burro anidro e amalgamare. Aggiungere la pasta di mandorle e lo yogurt in polvere e temperare a 24°C. Aggiungere il Kandis e colare negli stampi sopra la frolla ormai a temperatura ambiente.

Kandis colorato oro per decorare



**VELO di CaNNA GREZZO:**  
Mantiene le caratteristiche di colore e aroma dello zucchero di canna grezzo.



**KaNDIS:** dona ai prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NO E150)







# Mignon Arcobaleno 1/2

di Silvia Federica Boldetti



## Per il biscotto senza farina alle mandorle e Muscovado

140g tuorlo  
29g uova  
115g zucchero Muscovado  
215g albume  
90g zucchero Muscovado  
410g polvere di mandorle

## Per la crema al mango

300g polpa di mango 10%  
15g polpa di passion fruit 10%  
90g tuorlo  
75g zucchero vagliato fine di canna  
4g gelatina 200 bloom  
20g acqua per gelatina  
114g burro di cacao



## Procedimento (per il biscotto)

Montare il tuorlo con le uova e lo zucchero Muscovado. Montare a parte gli albumi con lo zucchero Muscovado. Aggiungere le mandorle alla montata di tuorli e alleggerire con gli albumi montati a neve.

Cuocere circa 18 minuti a 160° C

## Procedimento (per la crema)

Cuocere come una crema inglese le polpe con lo zucchero vagliato di canna e il tuorlo. Reidratare la gelatina. Versare la crema inglese sul burro di cacao ed emulsionare. Aggiungere la gelatina ed emulsionare. Versare nello stampo e abbattere di temperatura.



# Mignon Arcobaleno 2/2

di Silvia Federica Boldetti



## Gelatina al lampone

800g polpa di lampone  
100g sciroppo di glucosio  
15g gelatina 200 bloom  
75g acqua per gelatina

## Per la mousse alo yogurt

500g Yogurt intero  
125g Albume liottizzato  
190g Zucchero Fondente in Polvere  
375g Panna fresca 35%  
13g gelatina 200 bloom  
65g acqua per gelatina



## Procedimento (per la gelatina)

Reidratare la gelatina. Scioglierla e aggiungerla a una parte di polpa di lampone scaldata. Aggiungere al resto della polpa e dressare nello stampo.

## Procedimento (per la mousse)

Montare lo zucchero Fondente in Polvere con l'albume liottizzato. Montare a parte la panna. Unire la meringa italiana allo yogurt, aggiungere la gelatina sciolta in una piccola parte di composto. Alleggerire con la panna. Dressare nello stampi

