



Dimostrazione di pasticceria

Torte Moderne di Alessandro Tiscione

les vergers
boiron 

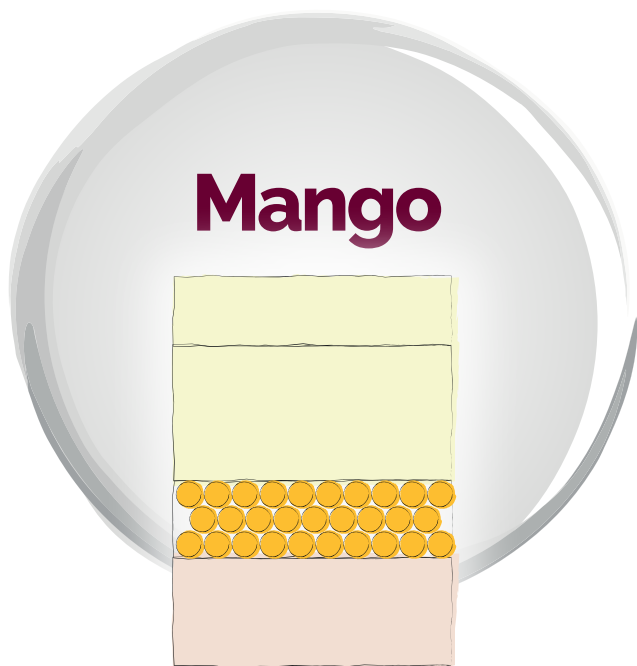


WE C D N



LO CHEF
ALESSANDRO
TISCIONE

Alessandro Tiscione, classe 88, nasce a Milano da famiglia siciliana. Muove da giovanissimo i primi passi in cucina insieme al padre, anch'esso chef. Brucia velocemente le tappe vincendo concorsi e facendo stage in ristoranti prestigiosi della capitale, anche stellati. Fino ad arrivare ad insegnare, ancora giovanissimo, nelle migliori scuole di cucina e pasticceria di Roma. Ha all'attivo importanti esperienze in ristoranti stellati e pasticcerie in tutta Italia ed ha affiancato alcuni tra i migliori chef e pasticceri italiani ed internazionali. Oggi gestisce un ristorante insieme alla sua famiglia, e lavora come docente e consulente in giro per l'Italia ed all'estero !



Composizione :

- Frolla alle mandorle
- Tartare di mango e yuzu
- Cremoso al mango



Purea
Passion Fruit
Les vergers Boiron



Purea
Mango
Les vergers Boiron



Purea
Yuzu
Les vergers Boiron

PASTA FROLLA SPECIALE ALLE MANDORLE

Burro	360 g
Zucchero a velo	270 g
Polvere di mandorle	100 g
Zucchero a velo	374 g
Uova intere	150 g
Farina debole	180 g
Farina debole	525 g
Sale	6 g
Baccello di vaniglia	1
Totale	1965 g

Impastare il burro morbido con il sale, lo zucchero a velo, la polvere di mandorle, le uova e i 180 grammi di farina.

Non appena la miscela è omogenea, aggiungere i restanti 525 grammi di farina in maniera molto veloce.

Far riposare una notte e l'indomani formare e cuocere a 160°C fino a doratura completa.

TARTARE DI MANGO E YUZU

Purea di Mango Les vergers Boiron.....	260 g
Purea di Yuzu Les vergers Boiron.....	20 g
Cubetti di mango fresco	400 g
Pectina NH	2 g
Zucchero	60 g
Zest di lime	3 g
Totale	745 g

Scaldare sul fuoco la polpa di mango, aggiungere la pectina miscelata preventivamente con lo zucchero e portare ad ebollizione.

Aggiungere i cubetti di mango ed il succo di limone, portare nuovamente ad ebollizione e togliere dal fuoco.

Aggiungere il succo di yuzu e le zest di lime e mescolare bene.

Freddare bene e riempire le tartellette.



Composizione :

- Dacquoise al tè verde matcha
- Croccante cioccolato bianco e lime
- Gelée di fragola
- Mousse allo yuzu
- Glassa rossa



Purea di
Fragole
Les vergers Boiron



Purea di
Yuzu
Les vergers Boiron

MATCHA DACQUOISE

Dose per 1 silpat 40x60
o 175 g stampo silicone diametro 16 cm

Farina	105 g
Polvere di mandorle	323 g
Zucchero	380 g
Tè verde Matcha	40 g
Albume d'uovo	532 g
Zucchero	190 g
Totale	1570 g

Mescolare la farina, la polvere di mandorle, il tè ed i 380 g di zucchero.

Montare gli albumi d'uovo, aggiungendo rapidamente i 190 grammi di zucchero.

Unire delicatamente le polveri alla montata di albumi.

Stendere su un tappetino di silpat.

Cuocere in forno a convezione 180-190 ° C per 12 minuti.

CROCCANTE CIOCCOLATO BIANCO E LIME

100 g stampo silicone diametro 16 cm

Cioccolato BIANCO al 35%	480 g
Eclat d'or	280 g
Polvere di lime	10 g
Burro anidro	20 g
Totale	790 g

Fondere il cioccolato ed unire tutti gli ingredienti.

GELÉE DI FRAGOLE

165 g stampo silicone diametro 16 cm

Purea di Fragole Les vergers Boiron	750 g
Zucchero semolato	150 g
Gelatina oro in polvere	18 g
Acqua per la gelatina	90 g
Totale	1008 g

Scaldare una parte della purea con lo zucchero e sciogliervi la gelatina già idratata.

Unire la restante purea e colare negli stampi.

MOUSSE ALLO YUZU

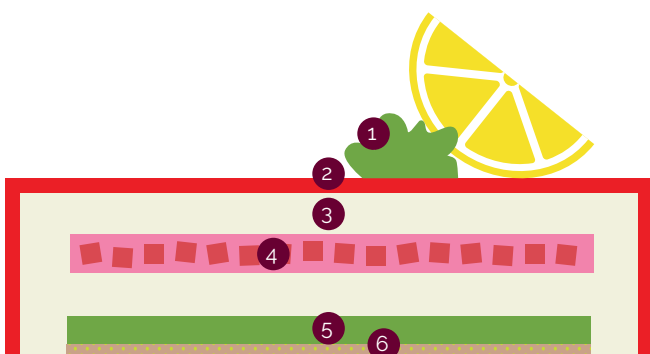
Latte fresco intero	160 g
Gelatina oro in polvere	12 g
Acqua per la gelatina	60 g
Cioccolato bianco 35%	292 g
Purea di Yuzu Les vergers Boiron	126 g
Panna semimontata	560 g
Totale	1210 g

Scaldare il latte e versare sul cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere una ganache., scaldare la purea di yuzu, sciogliervi la gelatina ed emulsionare alla ganache. Unire la panna semimontata.

GLASSA ROSSA LUCIDA

Acqua	375 g
Zucchero	750 g
Glucosio	750 g
Gelatina	48 g
Acqua per gelatina	240 g
Latte condensato	465 g
Burro cacao	345 g
Colore rosso vivo idrosolubile	3 g
Totale	2976 g

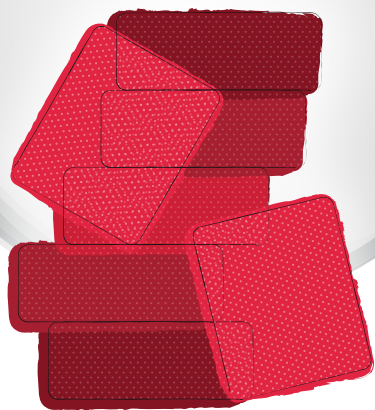
Portare ad ebollizione l'acqua , lo zucchero ,il glucosio e il colore. Aggiungere la gelatina reidratata, mescolare bene ed aggiungere il latte condensato, versare sul burro di cacao ed emulsionare molto bene. Far riposare una notte e il giorno seguente utilizzare a 32°C.



1. Spugna al tè verde Matcha
2. Glassa lucida rossa
3. Mousse cioccolato Ivoire e Yuzu
4. Gelée di fragola con fragole semicandite
5. Daquoise al Tè verde Matcha
6. Croccante al lime

Pates de fruit

AI FRUTTI DI BOSCO



Importante :

- Utilizzare una casseruola a triplo fondo in acciaio.
- Utilizzare una pectina giovane (ossia aperta da meno di 6 mesi).



Purea di
Frutti di bosco
Les vergers Boiron

CROCCANTE AL COCCO

Purea di Frutti di bosco Les vergers Boiron	1000g
Pectina jaune	22 g
Zucchero semolato	250 g
Zucchero semolato	950 g
Sciroppo di glucosio	150 g
Acido citrico in soluzione 50%	14 g
Totale	2240 g

Riscaldare la purea di frutta.

A 50°C, aggiungere la pectina miscelata con il primo zucchero (20% del totale).

Portare ad ebollizione, versare lo zucchero e lo sciroppo di glucosio restanti.

Cuocere alla temperatura di 105°C / 74 BRIX.

Aggiungere l'acido citrico per attivare la pectina.

Colare nella cornice o negli stampi.



Foto non contrattuale - Proposta di presentazione



Composizione :

- Croccantino al lampone
- Pain de Gènes al lime
- Gelatina rosa, lamponi e litchi
- Cremoso al mascarpone, lime e vaniglia
- Mousse al lampone
- Glassa rosa



Purea di
Litchi
Les vergers Boiron



Purea di
Lamponi
Les vergers Boiron

CROCCANTINO AL LIME E LAMPONE

Cioccolato ivoire	820 g
Eclat d'or	460 g
Lamponi wet proof sosa	100 g
Zest di lime	20 g
Burro anidro	70 g
Totale	1470 g

Fondere separatamente il cioccolato ed il burro anidro e mescolare tutto insieme in una bowl.

PAIN DE GENES AL LIME E VANIGLIA

Pasta di mandorle lubeca 60% (marzapane)	200 g
Zucchero semolato	90 g
Uova intere	230 g
Farina	60 g
Baking	5 g
Burro anidro	60 g
Latte fresco intero	5 g
Pasta di vaniglia	10g
Zest di lime	5 g
Totale	665 g

Mescolare il latte , l'olio e gli aromi in una bowl.

Passare al cutter la pasta di mandorla con lo zucchero e le uova, aggiungere la farina setacciata in precedenza con il baking e terminare con la prima miscela di burro anidro ed aromi.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti.

GELATINA AL LITCHI, LAMPONI E ROSA

Purea di Frutti di Litchi Les vergers Boiron	900 g
Purea di Frutti di Lamponi Les vergers Boiron	100 g
Zucchero semolato	80g
Massa Gelatina	150g
Totale	1230 g

Scaldare le puree con lo zucchero.

Unire la gelatina reidratata e colare.

CREMA INGLESE DI BASE

Latte intero	720 g
Zucchero semolato	144g
Tuorli	288 g
Totale	1152 g

CREMOSO MASCARPONE E VANIGLIA

Crema inglese di base	720 g
Mascarpone	600 g
Massa di gelatina	120 g
Vaniglia	N°2
Totale	1440 g

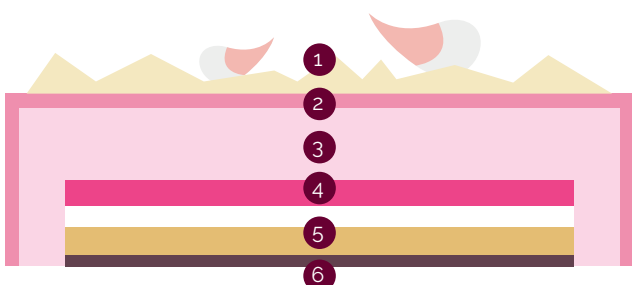
MOUSSE AI LAMPONI

Purea di Frutti di Lamponi Les vergers Boiron	500 g
Gelatina oro	15 g
Meringa italiana	250 g
Panna montata	500 g
Totale	1265 g

GLASSA ROSA LUCIDA

Acqua	125 g
Zucchero	250 g
Glucosio	250 g
Gelatina	16 g
Acqua per gelatina	80 g
Latte condensato	155 g
Burro cacao	115 g
Colore rosa idrosolubile	2 g
Totale	993 g

VELLUTO ROSA SUL TOP E DECORO



Bollire il latte, aggiungere i tuorli miscelati preventivamente con lo zucchero e cuocere a 83°C.

Filtrare e utilizzare subito.

Preparare la crema inglese, unirvi la gelatina e versare sopra al mascarpone.

Amalgamare bene.

Scaldare una parte di purea e far sciogliere la gelatina oro già ammorbidita aggiungere l'altra parte di polpa incorporare il tutto alla meringa infine alleggerire il tutto con la panna.

Portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il colore.

Aggiungere la gelatina reidratata, mescolare bene ed aggiungere il latte condensato.

Versare sul burro di cacao ed emulsionare molto bene.

Far riposare una notte e il giorno seguente utilizzare a 32°C

1. Cremoso mascarpone e vaniglia
2. Glassa lucida rosa
3. Mousse al lampone
4. Gelatina litchi, rosa e lampone
5. Pain de Genes lime e vaniglia
6. Croccante al lampone



Composizione :

- Croccantino al passion fruit
- Pain de genes mandorla e lime
- Inserto di mele limone e vaniglia
- Gelatina di limone
- Mousse al biancomangiare
- Glassa gialla lucida
- Decoro: limone in cioccolato



Purea di Limone
IGP di Siracusa
Les vergers Boiron



Purea di
Yuzu
Les vergers Boiron



Polpa
di Mela
Les vergers Boiron



Polpa
di Mela Cotogna
Les vergers Boiron

CROCCANTINO AL PASSION FRUIT

Cioccolato BIANCO 35%	410 g
Eclat d'or	230 g
Passion fruit wet proof	50 g
Polvere di passion fruit	10 g
Burro anidro	35 g
Totale	735 g

Fondere separatamente il cioccolato ed il burro anidro, e mescolare tutto insieme in una bowl.

PAIN DE GENES AL LIME E VANIGLIA

Pasta di mandorle lubeca 60% (marzapane)	600 g
Zucchero semolato	270 g
Uova intere	690 g
Farina	180 g
Baking	15 g
Burro anidro	180 g
Latte fresco intero	15 g
Pasta di vaniglia	30 g
Zest di lime	15 g
Totale	1995 g

Mescolare il latte, l'olio e gli aromi in una bowl. Passare al cutter la pasta di mandorla con lo zucchero e le uova, aggiungere la farina setacciata in precedenza con il baking e terminare con la prima miscela di burro anidro ed aromi. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti.

GELATINA AL LIMONE

110g per stampo quadrato cm 14

Acqua	150 g
Zucchero	203 g
Succo di Limone IGP di Siracusa Les vergers Boiron	90 g
Massa di gelatina animale	54 g
Totale	497 g

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero, far raffreddare leggermente, aggiungere il succo di limone e la massa di gelatina fusa. Colare.

GEL SEMILQUIDO AL LIMONE

Acqua	200 g
Zucchero semolato	80 g
Succo di Limone IGP di Siracusa Les vergers Boiron	80 g
Succo di Yuzu Les vergers Boiron	40 g
Crystal Mais	20 g
Zest di lime	5 g

Mescolare lo zucchero con il crystal mais, versare sull'acqua ed il limone mescolati insieme e passare al mixer. Lasciar riposare ed utilizzare.

TARTARE DI MELA

Mele a dadini piccoli	750 g
Polpa di Mela Les vergers Boiron	150 g
Polpa di Mela Cotogna Les vergers Boiron	150 g
Zucchero	300 g
Burro	180 g
Succo di Limone IGP di Siracusa Les vergers Boiron	90 g
Pectina nh	18 g
Totale	1638 g

Fondere il burro in padella portandolo ad alta temperatura, aggiungere le mele e rosolarle molto bene, al fine di eliminare l'eccesso di acqua e concentrare il gusto. Sfumare con la polpa di mela ed il succo di limone. Aggiungere lo zucchero miscelato con la pectina e cuocere leggermente.

MOUSSE AL BIANCOMANGIARE (300g)

Latte fresco intero	112 g
Zucchero semolato	165 g
Purea di Mandorle Bianche	133 g (pasta liquida)
Panna fresca 35% m.g.	110 g
Massa di gelatina	35 g
Panna semimontata	710 g
Baccelli di vaniglia	1 N°
Gocce d'olio essenziale di limone	2 N°
Totale	1265 g

Portare a bollire il latte con lo zucchero, la purea di mandorle, la panna e la vaniglia. Aggiungere la massa di gelatina e l'olio essenziale di limone. Lasciar freddare ed a 30/ 32 °C aggiungere la panna semimontata.

Tabella dei gusti

		PUREE DI FRUTTA							
Gusti	Temperatura ambiente	Senza zuccheri aggiunti		Zuccherati		Preparazioni concentrate		Coulis	Frutta intera, a pezzi
	Brick 1 l	Vaschetta 1 Kg	Secchiello 10 Kg	Vaschetta 1 Kg	Secchiello 10 kg	Vasetto 500 g	Secchiello 10 Kg	Flacone 500 g	Sacchetto 1 Kg
Frutti rossi	Ribes nero	●	●	●				●	●
	Ciliegia nera		●	●					
	Cranberry e amarena		●						
	Fragola	●	●	●	●	●		●	●
	Fragola di Carpentras		●						
	Fragolina di bosco		●						
	Fragola Mara des Bois		●						
	Lampone	●	●	●	●	●		●	●
	Frutti rossi	●	●					●	●
	Amarena		●	●					●
	Ribes rosso		●						●
	Mora	●	●						●
	Mirtillo	●	●	●					
Frutta del frutteto	Albicocca	●	●	●				●	●
	Olivello spinoso		●						
	Mela cotogna		●						
	Fico		●	●					●
	Marrone								●
	Marrone e vaniglia				●				
	Melone		●	●					
	Mirabelle		●						
	Anguria		●						
	Pesca bianca		●						
	Pesca sanguinella		●						
	Pesca gialla	●							
	Pera	●	●	●					
	Mela verde		●	●					
	Damascina		●						●
Rabarbaro		●	●					●	
Frutti tropicali	Acai		●						
	Ananas	●	●	●					
	Banana		●	●					
	Cocktail caraibico al Rum				●				
	Cocco		●	●	●	●			
	Frutto della passione	●	●	●					
	4 frutti tropicali	●	●						
	Zenzero (specialità)				●				
	Guaiava		●	●					
	Melagrana		●						
	Kiwi		●	●					
	Litchi		●	●					
	Mango	●	●	●					
	Mango e Frutto della passione		●					●	
Papaia		●							
Agrumi	Bergamotto		●						
	Limone giallo		●	●			●	●	
	Limone di Siracusa IGP		●						
	Lime		●	●					
	Clementina della Corsica IGP		●						
	Calamansi		●						
	Mandarino		●	●			●		
	Arancia						●	●	
	Arancia e arancia amara		●						
	Arancia rossa		●	●			●	●	
	Arancia rossa di Sicilia IGP		●						
	Pompelmo rosa		●						
	Sudachi		●						
	Yuzu		●						

Alcuni gusti potrebbero non essere distribuiti in alcuni Paesi; chiedi informazioni al tuo contatto locale. Progettazione Servizio di comunicazione. 01/ 2023 Les vergers Boiron - Foto: J. Bouvier, Ginko-photo, S. Chapuis, Audrey Ma, Marianne Louge, Food Connexion, Adobe Stock. Documento non vincolante. Per migliorare costantemente i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche - gennaio 2023. In alcuni paesi potrebbero non essere disponibili alcuni prodotti/gusti. Contatta il nostro responsabile commerciale Les vergers Boiron per conoscere tutti i dettagli dei prodotti e dei servizi disponibili nella tua zona.



my-vb.com



Les vergers Boiron
BP 21016 • 26958 Valence Cedex
France

