ARTEBIANCA

# “INNOVAZIONI IN PASTICCERIA”

## Con il Maestro **Denis Dianin**

**30 Ottobre 2017**



**SOMMARIO**

**CROSTATA DI FRUTTA…..…….. 2**

**CROSTATA DI MELE……..... 5**

**CORTINA…..…….....……... 7**

**DIAMANTINO ALLA VANIGLIA E AL CIOCCOLATO..…….. 8**

**DIAMANTINO AL LIMONE E AL CAFFE’.....……... 9**

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.** S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

# CROSTATA DI FRUTTA



**FROLLA**

| | | |
|---|---|---|
| g | 956 | **Farina "*Uniqua Bianca*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 382 | Zucchero |
| g | 478 | Burro |
| g | 181 | Tuorlo |
| g | 1 | Sale |
| pz | 1 | Baccello vaniglia *Bourbon* |

Miscelare tuorlo e metà' dello zucchero, frustare e mettere in frigo per almeno 12 ore.
Sciogliere il sale in pochissima acqua.
Unire il restante zucchero e il sale sciolto.
Sabbiare farina e burro.
Versare la miscela precedentemente preparata.
Finire di impastare e lasciare riposare una notte in frigorifero.
Stendere in fogli e abbattere, decoppare e foderare gli stampi.
Abbattere e cuocere a 160°C per 20" v.a.

**CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO**

| | | |
|---|---|---|
| g | 80 | Latte |
| g | 11 | Glucosio |
| g | 8 | Gelatina in polvere |
| g | 40 | Acqua |
| g | 317 | Cioccolato bianco |
| g | 570 | Panna |
| pz | 1 | Baccello vaniglia *Bourbon* |

Ammollare la gelatina con la propria acqua.
Portare a bollore il latte e il glucosio.
Sciogliere il cioccolato bianco, spolparci il baccello di vaniglia e aggiungerlo al latte e glucosio.
Aggiungere la gelatina, emulsionare.
Aggiungere la panna a freddo.
Lasciare riposare e utilizzare.

**PAN DI SPAGNA LEGGERO ALLE MANDORLE**

| | | |
|---|---|---|
| g | 600 | TPT di mandorla |
| g | 250 | Uova |
| g | 160 | Tuorlo d'uovo |
| g | 240 | **Farina "*Uniqua Bianca*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 550 | Albume |
| g | 200 | Zucchero semolato |

Montare TPT con tuorlo e uova.
Schiumare gli albumi. Aggiungere lo zucchero in due volte. Montare a lucido.
Unire delicatamente un po' di albume, circa metà nella planetaria del TPT in movimento, il rimanente a mano.
Amalgamare la farina setacciata.
Con l'aiuto della raplette stendere il pan di spagna nelle dime della misura occorrente.
Cuocere in forno a 260°C v.c. 7" circa.
Far raffreddare ed utilizzare.

**CREMA AL LIMONE**

| | | |
|---|---|---|
| g | 125 | Uova |
| g | 145 | Zucchero semolato |
| g | 73 | Succo di limone |
| g | 73 | Succo lime |
| g | 4 | Gelatina in polvere |
| g | 20 | Acqua |
| g | 20 | Burro |
| g | 540 | Crema pasticcera* |

Ammollare la gelatina con la propria acqua.
Frustare uova e zucchero, aggiungere succo di limone e lime, emulsionare e portare a 82°C.
Aggiungere la gelatina idratata precedentemente.
Versare il burro ammorbidito ed emulsionare bene.
Aggiungere la crema pasticcera ed emulsionare per almeno 4".

***CREMA PASTICCERA**

| | | |
|---|---|---|
| g | 17 | Amido di riso |
| g | 100 | Zucchero semolato |
| pz | 1 | Baccello vaniglia *Bourbon* |
| g | 250 | Latte |
| g | 125 | Tuorlo |
| g | 50 | Panna |

**BAGNA AGLI AGRUMI**

| | | |
|---|---|---|
| g | 115 | Succo d'arancia |
| g | 38 | Succo lime |
| g | 115 | Acqua |
| g | 231 | Sciroppo base |

Miscelare tutto insieme ed emulsionare



**MONTAGGIO DOLCE**

Isolare la frolla con burro di cacao 10% cioccolato bianco. Frolla diametro 19 cm h 3 cm.
Stendere uno strato sottile di crema al cioccolato bianco, adagiare il disco di pan di spagna, inzuppare con la bagna agli agrumi.
Riempire con la crema al limone a raso stampo.
Abbattere in negativo.

**FINITURA**

Frutta fresca, spuntoni di crema a cioccolato bianco, granella di pistacchio, gelatine di frutta, micropiante e il dolce è finito.

# CROSTATA DI MELE

**FROLLA**

| | | |
|---|---|---|
| g | 956 | **Farina "*Uniqua Bianca*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 382 | Zucchero |
| g | 478 | Burro |
| g | 181 | Tuorlo |
| g | 1 | Sale |
| pz | 1 | Baccello vaniglia *Bourbon* |

Miscelare tuorlo e metà' dello zucchero, frustare e mettere in frigo per almeno 12 ore.
Sciogliere il sale in pochissima acqua.
Unire il restante zucchero e il sale sciolto.
Sabbiare farina e burro.
Versare la miscela precedentemente prearata.
Finire di impastare e lasciare riposare una notte in frigorifero.
Stendere in fogli e abbattere, decoppare e foderare gli stampi.
Abbattere e cuocere a 160°C per 20" v.a.

**MELE STUFATE**

| | | |
|---|---|---|
| g | 1100 | Mele "*Golden*" |
| g | 45 | Burro Noisette |
| g | 50 | Zucchero di canna |
| g | 2 | Olio essenziale arancio |
| g | 15 | Alcol vaniglia 70% vol |

Pelare e tagliare le mele a cubetto da 1 cm.
Miscelare le mele con il burro sciolto, lo zucchero di canna, l'olio essenziale e la bagna.
Stendere su teglia teflonata.
Infornare a 180°C per 20-30 minuti circa a v.a.

**COMPOSTA DI MELA PER FARCITURA**

| | | |
|---|---|---|
| 375 | g | Mele "*Granny Smith*" con la buccia a cubetti da circa 1 cm |
| 20 | g | Succo limone |
| 2 | g | Polvere di pepe *Jamaica* macinato |
| 1100 | g | Mele stufate |
| 2 | g | Olio essenziale arancio |

Tagliare le mele *Granny Smith* con la buccia a cubetto da 1 cm.
Miscelarle con le mele stufate leggermente intiepidite.
Aggiungere il resto di ingredienti e miscelare il tutto in planetaria con la foglia.
Utilizzare.



**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.** S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

**STREUSEL SPECIAL**

| | | |
|---|---|---|
| g | 200 | Burro |
| g | 200 | Zucchero semolato |
| g | 200 | **Farina "*Uniqua Bianca*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 50 | Semi papavero |
| g | 120 | Polvere di mandorla |
| g | 4 | Sale |

Ammorbidire il burro.
Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti insieme.
Ritirare in teglia e raffreddare in abbattitore.
Sgranare attraverso un setaccio grosso.
Far riposare in negativo.

**CONFETTURA ARANCIA AMARA**

**CONFETTURA ALL'ALBICOCCA**

**MONTAGGIO DOLCE**
Su teglia forata con tappetino forosil, adagiare la base di frolla precotta.
Stendere con l'aiuto di un cucchiaio la confettura di arancia amara.
Con l'aiuto di una sac à poche fare una spirale di confettura all'albicocca.
Riempire con il composto di mele a filo stampo.
Mettere lo streusel sgranato in superfice, creando una cupola.
Cuocere a 175°C per circa 25" v.a.

**FINITURA**
Zucchero a velo, asole di cioccolato bianco, dadolata (di mela, arancio candito, mango, succo arancio, succo lime) e il dolce è pronto.

# CORTINA



**FROLLA ALLA NOCCIOLA**

| | | |
|---|---|---|
| g | 273 | Burro |
| g | 456 | **Farina "*Uniqua Bianca*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 91 | Tpt nocciola |
| g | 23 | Granella di nocciola |
| pz | 0.5 | Vaniglia in baccello |
| g | 4.6 | Sale |
| g | 114 | Zucchero a velo |
| g | 37 | Uova |

Impastare farina, vaniglia, sale, tpt nocciole, nocciola in granella, e il burro a pomata
Aggiungere lo zucchero
Passare bene i bordi e il fondo con una spatola rigida
Infine aggiungere le uova
Ritirare su teglie con nylon e lasciare riposare per una notte

**MASSA ALLA NOCCIOLA**

| | | |
|---|---|---|
| g | 271 | Farina di nocciola |
| g | 47 | Zucchero a velo |
| g | 51 | Zucchero semolato |
| g | 27 | Miele |
| g | 166 | Albume |
| g | 108 | Tuorlo |
| g | 20 | Cacao |
| g | 3.5 | Baking |
| g | 108 | Burro |
| g | 97 | Cioccolato fondente 64% |

Mettere in planetaria con foglia farina di nocciola, zucchero semolato, zucchero a velo, miele, albume e tuorlo
Aggiungere in planetaria il cacao e baking miscelati insieme, e il burro a pomata
Staccare bene dai bordi
Aggiungere il cioccolato sciolto a 45°C
Staccare nuovamente dai bordi e sul fondo
Miscelare bene senza fare montare la massa
Deve risultare una massa liquida, da versare con il mestolo

**MONTAGGIO DOLCE**

Foderare un anello con la frolla alla nocciola
Stendere uno strato sottile di confettura all'albicocca e mettere qualche cubetto di arancio candito
Riempire fino a bordo stampo con la massa di nocciole
Chiudere il dolce creando una griglia con la frolla alla nocciola
Cuocere a 175°C per 35-40"
Appena escono dal forno bagnare il dolce con il *Grand Marnier*, raffreddare velocemente.

## DIAMANTINO ALLA VANIGLIA

| | | |
|---|---|---|
| g | 646 | Burro |
| g | 322 | Zucchero a velo |
| g | 968 | **Farina "*Uniqua Verde*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 54 | Uova |
| g | 2 | Sale |
| pz | 1 | Baccello vaniglia |

Impastare.
Pesare filoni da 330 g.
Formare dei filoni della lunghezza di 36 cm.
Raffreddare in frigo.
Passarli con albume.
Arrotolarli nello zucchero di canna.
Tagliarli allo spessore di 1 cm.
Cuocere a 175°C v.a. per 12'.

## DIAMANTINO AL CIOCCOLATO

| | | |
|---|---|---|
| g | 692 | Burro |
| g | 346 | Zucchero a velo |
| g | 808 | **Farina "*Uniqua Verde*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 58 | Uova |
| g | 4 | Sale |
| g | 92 | Cacao in polvere |

Impastare.
Pesare filoni da 330 g.
Formare dei filoni della lunghezza di 36 cm.
Raffreddare in frigo.
Passarli con albume.
Arrotolarli nello zucchero di canna.
Tagliarli allo spessore di 1 cm.
Cuocere a 175°C v.a. per 12'.

## DIAMANTINO AL LIMONE

| | | |
|---|---|---|
| g | 112 | Tuorlo d'uovo |
| g | 563 | Tpt |
| g | 563 | Burro |
| g | 625 | **Farina "*Uniqua Verde*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 126 | Fecola |
| g | 6 | Sale |
| g | 4 | Olio essenziale limone |

Impastare.
Pesare filoni da 330 g.
Formare dei filoni della lunghezza di 36 cm.
Raffreddare in frigo.
Passarli con albume.
Arrotolarli nello zucchero di canna.
Tagliarli allo spessore di 1 cm.
Cuocere a 175°C v.a. per 12'.

## DIAMANTINO AL CAFFE'

| | | |
|---|---|---|
| g | 636 | Burro |
| g | 317 | Zucchero a velo |
| g | 953 | **Farina "*Uniqua Verde*" - Molino Dallagiovanna** |
| g | 54 | Uova |
| g | 2 | Sale |
| g | 4 | Caffe' solubile |
| g | 20 | Caffe' espresso |
| g | 16 | Estratto caffe' |

Impastare.
Pesare filoni da 330 g.
Formare dei filoni della lunghezza di 36 cm.
Raffreddare in frigo.
Passarli con albume.
Arrotolarli nello zucchero di canna.
Tagliarli allo spessore di 1 cm.
Cuocere a 175°C v.a. per 12'.