



I Segreti dello Zucchero

Nuove idee di pasticceria da forno con attenzione ai nuovi trend di mercato

a cura del

Maestro Pasticcere

Giuseppe Gagliardi

Luglio 2016



ASSOCIAZIONE PASTICCIERI NAPOLETANI






Di cosa parleremo oggi...

- Il ruolo degli zuccheri nelle frolle e nei lievitati
- Gli zuccheri **CANDITI**: innovare, colorare e aromatizzare in modo totalmente naturale
- Lo zucchero di **CANNA**: la nuova frontiera della pasticceria (salutistico, integrale, gluten free, vegano)
- La rivoluzione del **FONDENTE in POLVERE**


TORTA FRANGIPANE & CREMINO

PASTA FROLLA CLASSICA PER FONDI DI TORTE

- g. 1000 farina frolla
- **g. 440 ZUCCHERO CRISTALLO FINE** 
- g. 650 burro
- g. 120 uova intere
- g. 5 sale fino
- g. 8 baking
- nr 1 scorza di limone grattugiata
- nr 1 scorza di arancia grattugiata

Procedimento: amalgamare il burro a 16°C con lo zucchero e gli aromi, aggiungere le uova con il sale ed infine la farina setacciata con il baking. Impastare poco e lasciare riposare per 8 ore .

FRANGIPANE AL CARAFIN

- g. 250 polvere di mandorle tostate
- g. 250 polvere di nocciole
- g. 500 burro
- **g. 500 ZUCCHERO CARAFIN** 
- g. 200 farina
- g. 500 uova

Procedimento: montare burro, CARAFIN, mandorle e nocciole. Unire le uova poco per volta poi incorporare la farina e impastare fino a rendere omogeneo l'impasto, foderare le tortiere di pasta frolla passare un leggero strato di confettura di albicocca, riempire di frangipane al CARAFIN e cuocere in forno a 160° .

CREMINO ALLA NOCCIOLA

- g. 1000 Cioccolato bianco
- g. 100 Burro di cacao
- g. 500 Pasta alla nocciola

Procedimento: mescolare i vari ingredienti temperati .

CAKE ARANCIO, MUSCOVADO E CIOCCOLATO

CAKE

- g. 900 farina
- **g.300 ZUCCHERO MUSCOVADO**
- **g. 50 ZUCCHERO CARAFIN**
- g. 50 zucchero invertito
- g. 5 sale
- g.35 lievito chimico
- g. 300 uova intere
- g. 500 latte intero
- g. 250 olio di semi di girasole
- g. 250 cioccolato in gocce
- g. 150 arancio candito tritato



Procedimento: miscelare bene tutti i solidi. A parte miscelare tutti i liquidi , unire delicatamente i due composti e quando l'impasto risulterà ben omogeneo incorporare i canditi ed il cioccolato , infornare a 180° per 35 / 40 minuti .

Una volta sfornato immergere completamente il dolce nella bagna all'arancio .

BAGNA ALL'ARANCIO

- g. 455 acqua
- **g. 200 ZUCCHERO CRISTALLO FINE**
- g. 150 zucchero invertito
- g. 150 Grand Marnier





FLAN di RICOTTA

PASTA FROLLA PER FONDI DI TORTE

- g. 1000 farina frolla
- g. 240 **ZUCCHERO CARAFIN**
- g. 200 **ZUCCHERO CRISTALLO MEDIO**
- g. 650 burro
- g. 120 uova intere
- g. 5 sale fino
- g. 8 baking
- nr 1 scorza di arancia grattugiata



Procedimento: amalgamare il burro a 16°C con gli zuccheri e gli aromi, aggiungere le uova con il sale ed infine la farina setacciata con il baking. Impastare poco e lasciare riposare per 8 ore .

RIPIENO DI RICOTTA

- g. 800 ricotta
- g. 300 tuorli
- g. 250 albumi
- g. 300 **ZUCCHERO CRISTALLO FINE**



Procedimento: in una pentola lisciare la ricotta, montare, separatamente, i tuorli con lo zucchero e gli albumi con lo stesso. Dopo aver lisciato la ricotta, inserire gli aromi, i tuorli e in ultimo gli albumi montati, miscelare, quindi versare il composto nelle tortiere e infornare ad una temperatura di 170/180° per un tempo di 50-60 minuti. Una volta raffreddate, togliere dagli stampi e spolverizzare abbondantemente con Neve Decoro Italia Zuccheri.



PASTIERA NAPOLETA con CARAFIN

PASTA FROLLA PER FONDI DI TORTE

- g. 1000 Farina frolla
- g. 240 **ZUCCHERO CARAFIN**
- g. 200 **ZUCCHERO CRISTALLO MEDIO**
- g. 650 Burro
- g. 120 Uova intere
- g. 5 Sale fino
- g. 8 Baking
- nr 1 scorza di arancia grattugiata



Procedimento: amalgamare il burro a 16°C con gli zuccheri e gli aromi, aggiungere le uova con il sale ed infine la farina setacciata con il baking. Impastare poco e lasciare riposare per 8 ore .

RIPIENO PASTIERA

- g. 500 Grano cotto
- g. 500 Ricotta di pecora
- g. 500 **ZUCCHERO CRISTALLO**
- g. 500 Uova
- g. 150 Latte
- Aromi e cubetti di arancia canditi



Procedimento: foderare dei ruoti con la pasta frolla al Carafin. In un contenitore unire ricotta e zucchero, fino a renderlo una crema, aggiungere poi il grano cotto, le uova, il latte, gli aromi e i cubetti di arancio canditi.

Dopo aver inserito la crema di pastiera nelle tortiere fin quasi all' orlo, con delle fettucce di pasta frolla formare dei rombi sopra la crema e passare alla cottura. Inizio cottura 210° per dieci minuti, 180° per altri venticinque minuti con valvola aperta. Una volta raffreddate le torte smodellare e spolverizzare di Neve Decoro Italia Zuccheri.

FROLLINI del MORO

FROLLA

- g. 500 Farina
- g. 300 Burro
- **g. 200 ZUCCHERO MUSCOVADO**
- g. 80 Tuorli




Procedimento

Impastare burro e zucchero aggiungere i tuorli ed infine la farina , far raffreddare in frigo per almeno 4 ore.

Tirare poi la pasta allo spessore di 3mm e coppare la frolla nella forma desiderata , cuocere a 180°C a valvola aperta.

FROLLINI MONTATI allo Zucchero di Canna

- g. 700 burro
- g. 400 **VELO di CANNA** 
- g. 220 uova (nr 4)
- g. 800 farina debole "00"
- g. 200 fecola
- Aromi facoltativi: ½ baccello di vaniglia, 0,5 g. arancia grattugiata, 0,5 g. limone grattugiato

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero e gli aromi se previsti, unire le uova . Infine incorporare la farina e la fecola precedentemente setacciate. Su carta da forno con il sac a poche e bocchetta rigata media dare la forma voluta.

Mettere in forno a 190 °C per 15 minuti valvola aperta.

PASTA DI MANDORLA

PASTA DI MANDORLA in pochi minuti

- g. 1000 farina di mandorle o pistacchi
- g. 1000 **FONDENTE IN POLVERE**
- g. 1000 **ZUCCHERO A VELO**
- g. 230 acqua
- 6/8 gocce di essenza mandorle amare



Aggiungere colore q.b. se necessario



BASI SCHIUMOSE

MERINGA ITALIANA : mousse e semifreddi alla frutta

- g. 250 albume pastorizzato
- g. 500 **ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE**
- g. 10 succo di limone



Procedimento: montare l'albume da solo fino a metà, poi aggiungere lo zucchero fondente in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.

BASE SEMIFREDDO (PATE A BOMBE) : mousse e semifreddi ai gusti classici

- g. 300 Tuorlo pastorizzato
- g. 500 **ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE**



PROCEDIMENTO: montare il tuorlo da solo fino a metà, poi aggiungere lo zucchero fondente in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.

