



  
**CORMAN**  
SINCE 1935

# Insieme, siamo più efficienti

Ricette e consigli dei nostri  
Pastry Chef

 Better  
Together

# Insieme, siamo più efficienti



Tempi di lavorazione più corti, minore spreco, più produttività... Come? Con i nostri consigli e il supporto dei migliori Pastry Chef, soddisferai la tua curiosità e scoprirai soluzioni studiate per aiutarti a lavorare in modo più efficiente e più sostenibile. Ad esempio, sei stanco di buttare pane e croissant invenduti? Abbiamo sviluppato ricette per trasformare questi prodotti in ingredienti base per nuove creazioni. Com'è possibile? Facile! Utilizzando i migliori ingredienti per la loro preparazione, per cominciare.

Vorresti saperne di più?

[www.corman.pro/it/it/chefs/better-together/](http://www.corman.pro/it/it/chefs/better-together/)

## EFFICIENCY: pianificazione e organizzazione

Giambattista Montanari e Rony Parijs, tecnici e Pastry Chef Corman, illustrano ricette e comportamenti virtuosi, che riguardano diversi ambiti del lavoro quotidiano, per una produzione più efficiente ed evitare gli sprechi alimentari.

- **L'efficienza parte prima di tutto dalle materie prime.** È importante avvalersi delle migliori materie prime, in termini di qualità e funzionalità. Oggi in commercio sono disponibili per i professionisti ingredienti altamente funzionali, partendo dagli ingredienti di base come burro, farine e zuccheri per esempio, studiati appositamente per specifiche applicazioni, esigenze produttive e di conservazione.
- **È importante studiare bene le ricette,** sfruttando al meglio gli ingredienti e le qualità di ciascuno di essi.
- **Pianificare e organizzare al meglio la produzione è altrettanto essenziale.** Molti impasti possono essere realizzati periodicamente: ogni settimana oppure ogni 10 giorni, per esempio, in base ad attrezzature e capacità di stoccaggio disponibili in laboratorio, utilizzando al meglio la catena del freddo. Eventuali finiture e cotture possono essere organizzate giornalmente o all'esigenza.
- **Per una migliore efficienza, è importante avvalersi di attrezzature performanti,** come conservatori e abbattitori, che permettono di mantenere e controllare temperatura e umidità all'interno dei prodotti, per una migliore resa e una più lunga conservabilità. A tutto ciò si aggiunge il vantaggio del risparmio energetico.
- **Una buona organizzazione del laboratorio permette anche di gestire meglio gli orari di lavoro del titolare e dei dipendenti.** Questo consente di evitare o perlomeno limitare il lavoro notturno, svolto ancora molto spesso dagli artigiani.

**EFFICIENCY:** pianificazione e organizzazione

p.2

## Riutilizzare i croissant

p.4

- *Macroissant* di Rony Parijs
- *Cornetto classico con panna* di Giambattista Montanari

**EFFICIENCY:** caratteristiche dell'impasto per surgelazione e scongelamento ottimali

p.6

## Riutilizzare i grandi lievitati

p.8

- *Frollino al panettone* di Giambattista Montanari
- *Panzuccotto* di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta frolla

p.12

- *Pancantuccio* di Giambattista Montanari
- *Torta Val di Non* di Giambattista Montanari

## Riutilizzare il pane

p.16

- *Bignè 1.0 e Bignè 2.0* di Giambattista Montanari
- *Torta pere e cioccolato* di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta sfoglia

p.20

- *Pastéis di Corman* di Rony Parijs
- *Tartellette sfogliate alla frutta* di Rony Parijs

**EFFICIENCY:** in laboratorio e in negozio

p.22

- *Torta Gran Torino* di Giambattista Montanari
- *Cheesecake ai frutti di bosco* di Giambattista Montanari
- *Millefoglie ai lamponi* di Giambattista Montanari



### Efficienza significa...

**...trasformare i prodotti invenduti in nuovi ingredienti.** Per esempio, i croissant invenduti possono essere utilizzati in molti modi. Ridotti in polvere, possono diventare un ingrediente per produrre i macaron. Senza ripieno, i macaron possono essere utilizzati come decorazione per le torte. Ricoperti di cioccolato, possono essere proposti come biscotti da vendere in pasticceria, con una più lunga conservazione.

# Macroissant

Di Rony Parijs

## Riutilizzare i croissant

Dosi per circa 25 pezzi

I “macroissant” vi permettono di dare una seconda vita ai croissant rimasti invenduti! Questa ricetta innovativa, che si ispira al tradizionale macaron, utilizza la polvere di croissant al posto della maggior parte della farina di mandorle. Il risultato è un macaron vicino a quello tradizionale nel gusto e nella consistenza, ma più economico, con zero rifiuti e anti-spreco.

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Impasto macaron

165 g polvere di croissant (circa 4 pezzi)  
 25 g polvere di mandorle crude  
 200 g zucchero (1)  
 150 g albumi  
 100 g zucchero (2)  
 1 pizzico di sale

Tagliare i croissant a fette e seccare in forno a 140 °C per circa 20 minuti, fino a doratura. Lasciare raffreddare completamente, poi polverizzare nel mixer. Mescolare la polvere di croissant con la polvere di mandorle crude e lo zucchero (1). Mixare fino ad ottenere una polvere fine e setacciare bene.

Montare gli albumi con un pizzico di sale, poi aggiungere lo zucchero (2) in tre volte. Incorporare la polvere nella meringa e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Come nella ricetta classica dei macaron, l'impasto non dovrà essere né troppo liquido, né troppo compatto.

Dressare macaron da 4,5 cm di diametro su una teglia forata ricoperta di carta da forno. Battere più volte la teglia sul piano di lavoro per ottenere dei macaron dalla forma ben rotonda.

Lasciare riposare i macaron in modo che facciano la crosta, per 2 ore d'inverno o 1 ora d'estate. Cuocere i macaron in forno ventilato preriscaldato a 140 °C per 18 minuti. Lasciare raffreddare prima di farcire.

### Caramello

50 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**  
 150 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
 200 g zucchero  
 75 g acqua

In una casseruola, realizzare un caramello biondo con acqua e zucchero. Nel frattempo, portare a bollore la panna e versare sul caramello; mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare il burro a cubetti e mescolare fino a completa incorporazione. Lasciare raffreddare a 50 °C.

### Ganache al cioccolato

50 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi**  
 200 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
 150 g cioccolato al latte  
 100 g cioccolato fondente  
 25 g miele

In una casseruola, scaldare la panna a 85 °C. Fondere parzialmente i due cioccolati, poi versarci la panna calda sopra, aggiungere il miele e realizzare un'emulsione liscia e omogenea. Aggiungere il burro a cubetti e mescolare fino a completa incorporazione. Mixare la ganache con un frullatore ad immersione per 90 secondi per affinare l'emulsione. Lasciare raffreddare a 40 °C.

### Faritura caramello – cioccolato

Mescolare il caramello e la ganache al cioccolato fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare e mettere in un sac à poche. Farcire i macaron. Lasciare raffreddare i macaron in congelatore a 15 °C per 12 ore.

### Consigli

- ☺ La polvere di croissant si conserva per più giorni in un barattolo ermetico, ma il gusto del burro è migliore se viene utilizzata subito dopo la realizzazione.
- ☺ I macaron possono essere congelati. Farli scongelare in frigorifero il giorno prima di metterli in vendita. A temperatura ambiente, si conservano fino a 2 giorni.

# EFFICIENCY: caratteristiche dell'impasto per surgelazione e scongelamento ottimali

Prima di tutto è importante scegliere ingredienti adatti per prodotti da congelare:

- **Farine e lieviti:** farine realizzate con selezioni di grani specifici per la formazione di un glutine più resistente al freddo (farine speciali per la surgelazione): lieviti di birra osmotolleranti, che garantiscono una migliore tenuta a -18 °C.
- **Burro di qualità:** la materia grassa ha un ruolo fondamentale anche per la conservazione. Nel caso dei prodotti sfogliati, un burro piatto di qualità si distribuisce meglio sulla pasta, garantendo una migliore impermeabilizzazione e quindi proteggendola meglio dal freddo. Si otterrà una migliore conservazione e quindi migliori sviluppo e sfogliatura in cottura.
- **Pasta madre viva in associazione al lievito di birra:** oltre ai tanti benefici nei prodotti lievitati sfogliati, il connubio di questi due lieviti permette di ottenere un processo fermentativo completo e quindi una migliore conservazione a -18 °C e una migliore rigenerazione in cella di lievitazione.

## Processo corretto per la surgelazione della pasta lievitata sfogliata

Una volta formati i pezzi, bisogna **abbatterli** in modo uniforme a **3 °C al cuore**. Quindi, **surgelarli a -18 °C al cuore**, avvalendosi di una sonda per il controllo della temperatura, utile per bloccare al momento giusto il processo di surgelazione. Questo è **importante per non caricare i prodotti finiti di un freddo eccessivo** che influirebbe negativamente sulla resa del prodotto finito una volta rigenerato, **oltre a limitare i consumi energetici**.

**Per limitare la disidratazione**, una volta terminato il processo di surgelazione, **i prodotti devono essere coperti bene** (con buste di plastica, per esempio) per non prendere aria. Per allungare la conservazione a 2 settimane o più si possono utilizzare **enzimi specifici per la congelazione**, che mantengono l'etichetta pulita.

## Scongelamento corretto della pasta lievitata sfogliata

È importante **scongelare il prodotto in maniera graduale**, portandolo lentamente da -18 °C a 26 °C, in modo che non subisca shock termici. Nel caso in cui non si avesse una macchina ferma lievitazione, consiglio **di mantenere i prodotti 5/6 ore in frigorifero a 4 °C, per poi farli lievitare a temperatura ambiente per circa 8/12 ore**, in base alla quantità di lievito utilizzato.

## Processo di cottura efficiente

Suggeriamo di **sfruttare al massimo la capienza del forno concentrando le cotture, in sequenza, dai prodotti che richiedono le temperature più basse a quelli che le richiedono più alte**, in modo da evitare di accendere e spegnere il forno, con un risparmio in termini energetici.



## Efficienza significa...

**...risparmiare tempo.** Ogni minuto di lavoro è prezioso, perciò **Burro Corman Express 82% m.g. - placche** è un grande alleato: è l'unico burro pre-laminato a 8 mm, pronto per essere incassato nella pasta. Infatti, non è necessario attendere che il burro raggiunga la corretta temperatura, perché è perfettamente plastico appena tirato fuori dal frigorifero: un vero risparmio di tempo, per una sfogliatura zero pensieri!

# Cornetto classico con panna

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare i croissant

Dosi per 35 pezzi

**Il croissant, come il cornetto, è uno di quei prodotti che dà risultati eccezionali quando utilizzato come ingrediente per diverse preparazioni, apportando alcune caratteristiche e qualità distintive. Qui di seguito proponiamo la ricetta della pasta cornetto alla panna, in cui i cornetti vuoti prodotti il giorno precedente sono stati aggiunti all'impasto. In questo impasto il cornetto, utilizzato come ingrediente, si comporta come un amido modificato: apporta una maggiore morbidezza al prodotto e una più lunga conservazione. Il risultato è molto interessante anche sotto il profilo aromatico: un gusto molto gradevole e più caratteristico, ottenuto proprio grazie a questo ingrediente speciale.**

**#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING**

### Ingredienti

121 g	latte intero
80 g	<b>Panna Corman Selection 35% m.g.</b>
121 g	tuorli
72 g	uova intere
45 g	zucchero semolato
135 g	pasta d'arancia candita
16 g	miele
8 g	estratto di malto diastatico 6000 UP
681 g	farina 00 330 W 0,55 p/L
144 g	li.co.li
36 g	lievito di birra
233 g	cornetti o croissant a pezzi
16 g	sale
80 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi</b>
2 g	vaniglia
500 g	<b>Burro Corman Express 82% m.g. - placche</b>

Mescolare insieme latte, panna, tuorli, uova, zucchero, miele, pasta d'arancia ed estratto di malto. Aggiungere farina, li.co.li, lievito ed iniziare ad impastare per circa 5 minuti, quindi unire cornetti o croissant a pezzi (del giorno prima o congelati, lasciandoli 15 minuti a temperatura ambiente) ed infine il sale. Continuare per qualche minuto e, quando la maglia glutinica è ben formata, unire il burro precedentemente miscelato con la vaniglia. Far puntare a temperatura ambiente per 30-60 minuti (fino al raddoppio dell'impasto), quindi laminare e dare due pieghe senza

burro per far uscire i gas di lievitazione. Dare all'impasto la dimensione di una teglia 60 x 40 cm, coprire con un telo di plastica e lasciare maturare una notte in frigorifero (0-4 °C). Il giorno successivo incassare il burro in placche (lasciandolo prima a temperatura ambiente per circa 30 minuti in inverno e 15 minuti in estate) nella pasta ben fredda, laminare e dare 3 pieghe da 3. Mettere a 0 °C per 20-30 minuti, laminare a 3 mm, formare, far lievitare a 27 °C e cuocere a 180 °C per 18 minuti di cui i primi 15 a valvola chiusa.



### Efficienza significa...

...sapere equilibrare le ricette in base agli ingredienti utilizzati. Aggiungendo i cornetti nell'impasto – rigorosamente non farciti e in una quantità massima del 20% sul peso totale – non è necessario ribilanciare la ricetta in quanto gli ingredienti rimangono in equilibrio.



# Frollino al panettone

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare i grandi lievitati

Dosi per 4 rotoli da 280 g

Il Frollino al Panettone nasce dall'idea di riutilizzare i grandi lievitati invenduti come ingredienti, sfruttandone le straordinarie caratteristiche aromatiche. In questo caso fette di panettone tostate e polverizzate sono sostituite a parte della farina in ricetta. Il risultato è un biscotto molto friabile, dall'identità aromatica unica e incomparabile, impossibile da ottenere utilizzando altri ingredienti.

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Ingredienti

275 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi</b>
10 g	scorza d'arancia grattugiata
1 g	polpa di vaniglia
5 g	estratto di malto diastatico 6000 UP
125 g	pasta d'arancia candita
100 g	<b>Panna Corman Selection 35% m.g.</b>
325 g	farina debole
50 g	zucchero a velo
250 g	polvere di panettone tostato
2 g	baking
3 g	bicarbonato di sodio

Tagliare a fette il panettone, tostarlo in forno per circa 30 minuti a 140 °C, comunque fino ad ottenere un bel colore

dorato (attenzione a non asciugarlo troppo). Lasciare raffreddare, quindi passare in raffinatrice o polverizzare con robot da banco.

Impastare burro, zucchero a velo, scorza d'arancia, vaniglia, estratto di malto e pasta d'arancia. Aggiungere la panna. Setacciare farina, polvere di panettone con baking e bicarbonato, quindi impastare. Fare dei rotolini di 280 g di peso e circa 40 cm di lunghezza. Lucidare con albume e passare nello zucchero di canna. Tagliare a 2 cm d'altezza e cuocere a 180 °C, valvola aperta, per 15 minuti circa.

### Consigli

☺ Il connubio Panna Corman Selection e Burro Tradizionale Corman permette di ottenere una gradevole freschezza e maggiore friabilità del biscotto.



### Efficienza significa...

...conoscere le caratteristiche dei prodotti invenduti e sfruttarle per creare nuove e deliziose ricette. I panettoni, come pandori e colombe, sono dolci straordinari, unici per le loro caratteristiche aromatiche, ottenute grazie alla fermentazione della pasta madre. Questo li rende molto interessanti e il loro riutilizzo come ingrediente permette di sfruttarne al massimo le qualità organolettiche. Il prodotto finito che si ottiene acquisisce una propria identità aromatica, unica e incomparabile, impossibile da ottenere utilizzando altri ingredienti. Di seguito proponiamo due ricette che sfruttano appieno le caratteristiche del panettone:

- Il **Frollino al panettone** è un biscotto molto friabile, che dal punto di vista aromatico ha chiaramente i gusti tipici del panettone declinati in versione biscotto, che sorprende per la sua eccezionale bontà! La stessa ricetta è declinabile con altri grandi lievitati, come pandoro e colomba, ottenendo diverse caratterizzazioni di gusto.
- Il **Panzuccotto** è una rivisitazione del tradizionale dolce al cucchiaio, goloso e

sempre molto apprezzato, dove il pan di spagna viene sostituito dal panettone. Il dolce viene strutturato come una torta moderna, all'interno della quale vengono abbinati un cremoso allo zabaione e una mousse al torroncino, che sostituiscono la classica crema semifreddo. Per la finitura viene utilizzata una meringa italiana fiammeggiata. Un'idea versatile sia per il tipo di farciture che di finitura, per creare dolci unici e deliziosi.



# Panzuccotto

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare i grandi lievitati

Dosi per 3 torte

Scegliere ingredienti di alta qualità in questa ricetta è fondamentale l'accurata scelta di una panna di elevata qualità per la realizzazione di cremoso e mousse. Infatti, la panna, oltre a contribuire al gusto finale del dolce ne influenza notevolmente la struttura e la tenuta in fase di scongelamento. Panna Corman Selection è dotata di un gusto lattiero piacevolmente fresco e ricco e, grazie al suo specifico processo di produzione, garantisce un'ottima tenuta potendo ridurre fino allo 0,3% l'utilizzo degli addensanti. Il risultato è un dolce pieno di gusto, particolarmente piacevole al palato.

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Cremoso allo zabaione

129 g Marsala  
 129 g Moscato d'Asti  
 150 g tuorli  
 120 g zucchero  
 48 g preparazione gelatinosa (8 g gelatina + 40 g acqua)  
 255 **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**  
 255 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**

Scaldare a 60 °C Marsala e Moscato, poi versare su tuorli e zucchero. Cuocere a 85 °C. Aggiungere la preparazione gelatinosa e raffreddare a 30 °C. Ammorbidire il cream cheese con la panna, raffreddare a 2 °C e montare. Unire lo zabaione e amalgamare delicatamente fino ad ottenere una crema stabile e liscia.

### Mousse al torroncino

60 g **Panna Corman Selection 35% m.g. (1)**  
 60 g latte intero  
 54 g zucchero  
 54 g tuorli  
 60 g preparazione gelatinosa (10 g gelatina + 50 g acqua)  
 114 g pasta al torroncino  
 429 g **Panna Corman Selection 35% m.g. (2)**  
 24 g Cointreau  
 29 g cubetti di arancia candita

Cuocere a 85 °C panna (1), latte, zucchero e tuorli, come per una crema inglese. Incorporare la preparazione gelatinosa. Far raffreddare. Incorporare la pasta di torroncino, delicatamente la panna (2) e i canditi e, infine, il Cointreau.

### Meringa italiana

350 g zucchero  
 50 g sciroppo di glucosio 40 DE  
 100 g acqua  
 250 g albumi  
 100 g destrosio

Mescolare zucchero, sciroppo di glucosio e acqua e portare a 110 °C. Iniziare a montare albumi e destrosio, continuando a cuocere lo zucchero fino a 122 °C. Una volta raggiunti i 122 °C, versare sugli albumi che stanno montando. Continuare fino a raffreddamento.

### Mise en place

Tagliare a fette il panettone, rivestire lo stampo a semisfera e bagnare con bagna all'arancia. Fare un primo strato di cremoso allo zabaione ed intervallare con un disco di panettone sempre bagnato con bagna all'arancia. Terminare con uno strato di mousse al torroncino e in ultimo un disco di panettone. Abbatte e sformare. Decorare con meringa italiana e fiammeggiare.

### Consigli

☞ In questa ricetta è fondamentale l'accurata scelta di una panna di elevata qualità per la realizzazione di cremoso e mousse. Infatti la panna, oltre a contribuire al gusto finale del dolce, ne influenza notevolmente la struttura e la tenuta in fase di scongelamento. Panna Corman Selection è dotata di un gusto lattiero piacevolmente fresco e ricco e, grazie al suo specifico processo di produzione, garantisce un'ottima tenuta potendo ridurre fino allo 0,3% l'utilizzo degli addensanti. Il risultato è un dolce pieno di gusto, particolarmente piacevole al palato.



# Pancantuccio

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta frolla

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

Questo dolce, ispirato al classico abbinamento di cantucci e vinsanto, viene realizzato sostituendo la farina con polvere di frolla che, in abbinamento alla farina di mandorle, rievoca alla perfezione il gusto tipico del cantuccio. Infatti, la sola presenza delle mandorle non sarebbe sufficiente a rievocare il gusto del cantuccio.

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Torta

280 g zucchero semolato  
 20 g miele  
 300 g polvere di frolla  
 450 g farina di mandorle grezze  
 26 g lievito chimico  
 3 g sale  
 375 g uova intere  
 255 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
 270 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**  
 45 g scorza d'arancia grattugiata  
 300 g mandorle grezze

Mescolare accuratamente i primi cinque ingredienti e lavorare velocemente. Aggiungere uova, sale, panna e amalgamare sino a completa reidratazione delle polveri. Scaldare il burro e la scorza a 45 °C, versarlo sul composto ottenuto in precedenza. Aggiungere le mandorle intere. Trasferire il composto in un contenitore in plastica, coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero almeno due ore prima di utilizzare.

### Gelatina al vin santo

300 g Vin santo  
 10 g pectina gialla  
 30 g zucchero  
 270 g zucchero semolato  
 90 g glucosio  
 5 g acido citrico in soluzione 50/50

Mettere il Vin santo in una casseruola e portare a 45 °C. Mescolare pectina e zucchero e aggiungere al vino, portare a bollore; quindi aggiungere lo zucchero semolato e portare nuovamente a bollore, aggiungere il glucosio e continuare fino a 106 °C. A cottura ultimata aggiungere acido citrico in soluzione 50/50.

### Mise en place

Cospargere il fondo dello stampo di burro di cacao micronizzato e distribuirvi sopra dello zucchero e delle mandorle affettate. Dressare 300 g di massa e adagiarvi sopra un disco di gelatina al Vin santo. Chiudere con altri 350 g di massa. Coprire con foglio di forosil e cuocere a pressione a 165 °C per 45 minuti.



## Efficienza significa...

...razionalizzare le quantità di prodotto negli spazi espositivi e preservare la freschezza con la scelta di un packaging adeguato. Una delle principali applicazioni della pasta frolla è nella produzione di biscotteria. In laboratorio sono molti gli accorgimenti che si possono adottare per limitare al massimo gli sprechi:

- **Scegliere forme che permettano il minor scarto** (quadrate, rettangolari, diamantini...);
- **Evitare di tenere i biscotti in vetrina a lungo;**
- **Conservare il prodotto crudo a -18 °C**, cuocendone la giusta quantità una o due volte a settimana;
- In alternativa, **confezionare i biscotti in sacchetti ben sigillati**, per garantire una shelf-life più lunga.

La frolla cotta - scarti di produzione o prodotti di biscotteria invenduti e che hanno perso la loro freschezza - polverizzata e utilizzata in sostituzione della farina, arricchisce e rinforza il sapore

delle preparazioni, come nella ricetta del Pancantuccio.

Per il riutilizzo della frolla cotta è più che mai importante la qualità del burro scelto per la produzione di questa. Un burro di altissima qualità mantiene più a lungo le sue caratteristiche organolettiche, garantendo nel tempo un gusto più piacevole e fresco. Un burro scadente invece causerà lo sviluppo di spiacevoli note "formaggiose", che renderanno difficile il recupero di eventuali scarti o prodotti invenduti.



# Torta val di non

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta frolla

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

### Pasta frolla alle mandorle

200 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi</b>
175 g	zucchero a velo
60 g	farina di mandorle
2 g	vaniglia
5 g	sale
100	g uova
120	g farina 00 140 W 0,4 p/L (1)
340	g farina 00 140 W 0,4 p/L (2)

Ammorbidire il burro a 25 °C, poi – in una planetaria munita di foglia – unirvi vaniglia, zucchero a velo e le uova con il sale sciolto in esse. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la farina (1) di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina (2). Stendere subito a 2,5 mm (circa 950 g per foglio 60 x 40 cm) e conservare in frigorifero a 4 °C per almeno 3 ore – meglio tutta la notte – prima dell'uso. Foderare gli anelli e passarli per 15 minuti in congelatore. Infornare e cuocere in forno ventilato a 160 °C con valvola aperta per circa 14 minuti.

### Frangipane alla mandorla

125 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi</b>
150 g	zucchero di canna
150 g	farina di mandorle
100 g	polvere di frolla
35 g	tuorlo
150 g	uova

Mescolare, in planetaria con foglia, burro e zucchero, aggiungere farina di mandorle e polvere di frolla, infine uova e tuorli a più riprese. Poi montare ancora per qualche minuto.

### Inserto alle mele

200 g	zucchero
250 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi</b>
1000 g	mele Granny Smith
1 g	chiodi di garofano
4 g	cannella

Tagliare le mele a quarti, mescolare con burro fuso, chiodi di garofano e zucchero. Passare in forno a 160 °C per 15 minuti. Cospargere di zucchero e cannella il fondo di stampi flexipan da 18 cm di diametro, disporre le mele e passare in forno a 180 °C per 35/40 minuti. Abbatte.

### Crumble alla frolla

138 g	<b>Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi</b>
168 g	farina frolla
132 g	polvere di frolla
65 g	zucchero di canna
2 g	sale
1 g	vaniglia

Mescolare e impastare tutti gli ingredienti. Far riposare in frigorifero, poi passare la pasta al setaccio a maglia grossa e riporre nuovamente in frigorifero. Cuocere a 140/150 °C per 35 minuti.

### Mise en place

Laminare la pasta frolla alle mandorle a 2,5 mm di spessore, foderare dei cerchi d'acciaio con diametro 18 cm e precuocere a 170 °C per 15 minuti, con valvola aperta. Abbatte di temperatura, stendere sul fondo un disco di inserto alle mele, dressare 220 g di frangipane alle mandorle, guarnire con crumble e cuocere a 160 °C per 45 minuti, di cui i primi 35 con valvola chiusa. A cottura ultimata, togliere dal cerchio, abbatte di temperatura e decorare con mele o a piacere.

### Consigli

- ☺ Nel crumble è stata sostituita la farina di mandorle con la polvere di frolla: il risultato è un gusto molto caratteristico e una texture particolarmente croccante. È anche possibile sostituire interamente la quantità di farina frolla e di mandorle con la polvere di frolla.
- ☺ Nel frangipane, la farina è stata sostituita con la polvere di frolla, ottenendo una ancora più piacevole rotondità di gusto.



# Bignè 1.0 e 2.0

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare il pane

Dosi per circa 170 bignè

Il pane è uno dei prodotti maggiormente invenduti, ma può essere molto interessante da trasformare in nuovi prodotti! In queste due ricette di bignè, il pane secco viene polverizzato e utilizzato al posto di parte della farina. Questo ingrediente ri-utilizzato non influenza la struttura dell'impasto e conferisce più morbidezza al prodotto finale. Con questa ricetta, creerete una prelibatezza con zero sprechi e un basso costo di produzione!

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Bignè 1.0

240 g acqua  
120 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**  
5 g sale  
50 g pan grattato  
100 g farina 00 240 w 0,48 p/L  
220 g uova

Bollire acqua, sale e burro, aggiungere farina e pan grattato e far asciugare sul fuoco. Mettere in planetria con la foglia e far girare a vuoto per qualche minuto, quindi versare le uova. Cuocere in forno rotator per 2 minuti con valvola chiusa a 200 °C e per i successivi 18 minuti a 180 °C con valvola aperta.

### Bignè 2.0

250 g acqua  
200 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**  
170 g farina  
80 g pan grattato  
325 g uova  
35 g albume  
5 g sale  
5 g zucchero

Bollire acqua, sale, zucchero e burro, aggiungere farina e pan grattato e far asciugare sul fuoco. Mettere in planetaria con foglia e far girare a vuoto per qualche minuto, poi versare le uova. Cuocere in forno rotator per 2 minuti con valvola chiusa a 200 °C e per i successivi 18 minuti a 180 °C con valvola aperta.



### Efficienza significa...

...anche saper comunicare bene. Una ricetta a zero sprechi, realizzata con i prodotti invenduti, non deve essere venduta ad un minor prezzo. Il prodotto finito richiede del lavoro supplementare ed è di ottima qualità. Sii orgoglioso del prodotto e promuovilo con la comunicazione della tua attività! Inoltre, dato che la tendenza è quella di ridurre il più possibile la produzione di rifiuti, i tuoi clienti saranno piacevolmente sorpresi nel vedere che ti impegni a riutilizzare alcuni ingredienti per evitare gli sprechi alimentari.

Esempio di comunicazione: "Questi deliziosi bignè sono stati preparati con il pan grattato per evitare sprechi".



# Torta pere e cioccolato

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare il pane

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

### Base torta

- 825 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**
- 165 g pan grattato
- 49 g cacao
- 100 g zucchero semolato
- 35 g miele d'acacia
- 20 g baking
- 250 g uova
- 140 g purea di pera
- 35 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**

In un cutter o robot da banco miscelare pan grattato, cacao, zucchero, miele e baking, poi unire la panna. Montare le uova, miscelare la purea di pera e il burro a 45 °C, quindi aggiungere una parte di uova montate, mescolare. Aggiungere al resto della montata e poi unire al composto realizzato con i primi ingredienti.

### Cremino alla nocciola

- 150 g cioccolato al latte 46%
- 65 g pasta di nocciola

Sciogliere la copertura a 45 °C, unire la pasta di nocciola e temperare a 26 °C.

### Crumble cotto

- 500 g farina debole
- 390 g zucchero di canna
- 100 g farina di nocciola
- 4 g lievito in polvere
- 6 g limone grattugiato
- 2 bacche di vaniglia
- 450 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**

Mescolare in planetaria attrezzata con foglia i primi 6 ingredienti. Sciogliere a 45 °C il burro e versare sugli altri ingredienti mentre girano. Una volta impastato, conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso. Prima di cuocerlo, passare in un setaccio a maglia grossa, disporre su carta da forno e cuocere a 175 °C per 16 minuti circa.

### Fette di pera disidratata

Prendere una pera non troppo matura e, utilizzando l'affettatrice, fare delle fette sottili. Mescolare succo di limone e un po' di zucchero, immergere la fetta e adagiarla su una teglia con carta da forno. Infornare a 80 °C e asciugare per almeno 12 ore (tutta la notte).

### Mise en place

Versare il composto (circa 480/500 g per stampo) in stampi in silicone da 18 cm di diametro e con incavo al centro. Infornare e cuocere a 180 °C per circa 50 minuti. Una volta cotti, abbattere e sformare. Versare poi nello stesso stampo di cottura circa 60 g di cremino, facendolo aderire bene alle pareti, quindi reinserire il dolce ben freddo. Abbattere per far cristallizzare il cioccolato, sformare e decorare la parte cava con crumble cotto e fette di pera disidratata.



## Efficienza significa...



...utilizzare materie prime di qualità, per sfruttare al meglio gli ingredienti e limitare gli sprechi. **Burro Tradizionale Corman 82% m.g.** è un burro multiuso che contribuisce all'ottenimento di una buona struttura del prodotto finito (grazie all'ottimo punto di fusione, infatti, fa sì che il prodotto sia particolarmente scioglievole al palato, rendendone più gradevole la degustazione) e ne garantisce una migliore conservazione. Rimane stabile e regolare tutto l'anno, incorporandosi con facilità e amalgamandosi bene, senza fare grumi. Inoltre, conferisce un piacevole e inimitabile gusto fresco ai prodotti finiti, esaltando le componenti aromatiche degli altri ingredienti.



### Efficienza significa...

**...ottimizzare le produzioni, utilizzando la stessa base per più ricette.**

Per esempio, è possibile utilizzare la stessa base per impasti e creme, o la stessa frutta per decorare diversi prodotti. Così come è possibile riutilizzare gli sfridi di impasto, la crema avanzata e altre materie prime che possono avere una nuova vita come ingredienti di altri prodotti. Seguire qualche accorgimento in questa direzione permetterà di fare economia e allo stesso tempo di evitare gli sprechi. Ecco qualche esempio:

# Pastéis de Corman

Di Rony Parijs

## Riutilizzare la pasta sfoglia

Dosi per circa 27 pezzi da 60 g

**Il più celebre dei dessert portoghesi, in versione anti-spreco! Questa ricetta riutilizza gli sfridi di pasta sfoglia come base del “pastéis”. Con la sua base di pasta sfoglia croccante e il ripieno caldo e cremoso, questa delizia è adatta a qualsiasi momento della giornata.**

**#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING**

### Crema per il pastéis

1000 g latte  
 200 g zucchero  
 200 g tuorli  
 100 g amido di mais  
 1 bacca di vaniglia  
 1 scorza di limone  
 1 bastoncino di cannella  
 100 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**

Scaldare il latte con metà dello zucchero, cannella, vaniglia e scorza di limone a 50 °C. Lasciare in infusione per 30 minuti. Mescolare i tuorli con il resto dello zucchero e l'amido di mais. Filtrare con un colino il latte. Portare ad ebollizione e versarne un po' sulla miscela a base di tuorli. Mescolare bene e versare tutto nel latte bollente per realizzare una crema pasticcera. Aggiungere il burro a cubetti e mescolare fino a completa incorporazione. Mixare con frullatore ad immersione per 2 minuti. Raffreddare.

### Assemblaggio e finitura

Posizionare gli sfridi di sfoglia l'uno sull'altro, incollandoli tra loro con un po' d'acqua. Laminare a 5 mm e lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero. Laminare a 3,5 mm e lasciare riposare nuovamente in frigorifero per 30 minuti. Infine, laminare a 1,5 mm e lasciare riposare in frigorifero per 15 minuti. Coppare la pasta sfoglia in dischi da 10 cm di diametro e posizionare negli stampi da Pastéis de Nata. Premere leggermente e lasciare riposare. Poi, premere bene l'impasto in modo che aderisca agli stampi ed eliminare gli eccessi. Congelare. Ammorbidire la crema Pastéis e versarne circa 60 g in ogni stampo. Cuocere in forno ventilato per 6 minuti a 210 °C e poi per altri 6 minuti a 180 °C. Lasciare raffreddare per qualche minuto negli stampi, sformare e poi far raffreddare completamente su una griglia.

### Consigli

- ☞ Per dare maggiore brillantezza al prodotto finito, lucidare con gelatina neutra.
- ☞ Aromatizzando la crema, si possono creare dei gusti stagionali. Per esempio, parte del latte può essere sostituita da purea alla frutta (in misura 60% purea / 40% latte).
- ☞ Il “Pastéis di Corman” si conserva per alcuni giorni, ma è sempre meglio servirlo appena fatto e caldo.

- **Frutta guasta:** mettete in congelatore la frutta troppo matura, che normalmente si utilizzerebbe per le torte. Con una quantità sufficiente, si può preparare una confettura da utilizzare come base per altre preparazioni, come i croissant farciti. Oppure può essere trasformata in purea e utilizzata come base per la realizzazione di gelati alla frutta.
- **Crema pasticcera:** esistono numerose farciture che possono essere realizzare con una base di crema pasticcera. Ad esempio, crema al burro, crema leggera, crema Prince o una preparazione base per torta da forno.
- **Ritagli di pasta sfoglia:** sono ideali da utilizzare, per esempio, come fondi di tartellette o bicchierini. Per questo tipo di prodotti, non è necessaria la migliore pasta sfoglia e ne basta poca, quindi si può risparmiare denaro e ridurre gli sprechi utilizzando i ritagli di altre preparazioni. I ritagli crudi possono anche essere inglobati in un nuovo impasto di pasta sfoglia fino al 20%.

# EFFICIENCY: in laboratorio e in negozio

La preparazione dei prodotti da forno comporta l'utilizzo di macchinari ad alto consumo energetico, perciò è bene organizzare la produzione nel modo più opportuno. Allo stesso tempo, è importante delimitare bene gli spazi tra laboratorio e negozio per assicurarsi che tutti abbiano lo spazio necessario per lavorare in modo efficiente. Di seguito i nostri consigli per minimizzare i consumi e per organizzare in modo ottimale gli spazi della tua attività.

- **Ridurre il consumo dell'energia del forno:** consigliamo di cominciare a cuocere i prodotti che richiedono la temperatura minore, poi procedere aumentando gradualmente la temperatura del forno. **Una volta che la cottura dei prodotti più richiesti sarà terminata, il forno sarà ancora abbastanza caldo per realizzare altre preparazioni (come le meringhe), per essiccare fette di frutta da utilizzare come decorazione (mela, pera...) o alcuni prodotti invenduti.** Ad esempio, il pane utilizzato nelle ricette presenti nelle scorse pagine può essere seccato a bassa temperatura per realizzare il pan grattato. Vale lo stesso per i croissant invenduti, tagliati a pezzi, che possono essere seccati con il calore residuo del forno per realizzare la polvere di croissant.
- **Ridurre il consumo di energia dell'abbattitore:** evitare di aprire e chiudere la porta troppe volte, per evitare sbalzi di temperatura. Perciò, mettere insieme le preparazioni che richiedono lo stesso tempo in abbattitore. Così facendo, si avrà la sicurezza che rimangano in cella solo il tempo necessario, potendo spegnerla prima.
- **Organizzare meglio il laboratorio: la sistemazione delle attrezzature e dei macchinari deve corrispondere al modo di lavorare.** Così, si evita di camminare inutilmente avanti e indietro e si può essere più veloci ed efficienti. È anche importante ottimizzare l'attrezzatura: ad esempio, avere un congelatore capiente permette di conservare un gran numero di preparazioni finite che devono essere scongelate solo quando servono; un vero e proprio risparmio di tempo. **Laddove possibile, distanziare la zona cottura** (dove vi è grande dispersione di calore) **dalla zona in cui si prevede la lavorazione di prodotti freddi o l'uso della sfogliatrice.**
- **La disposizione del negozio è altrettanto importante:** l'area espositiva dei prodotti è suddivisa in zone più o meno visibili. La prima comprende gli spazi vicino all'ingresso del negozio, nella vetrina principale o vicino alla cassa. Qui si trovano, ad esempio, i dolci per gli acquisti d'impulso, le novità e i prodotti stagionali. La zona meno visibile è quella che comprende la parte in fondo o più alta degli scaffali, il retro del negozio ecc. e viene utilizzata per i prodotti acquistati frequentemente o con un margine inferiore. Per sorprendere i clienti abituali, si possono disporre diversamente i prodotti nel vostro negozio: questo li incoraggerà a dare un'occhiata all'intero assortimento e magari a fare nuove scoperte.



**Efficienza significa...**

...organizzare al meglio il laboratorio e il negozio e ottimizzare l'utilizzo delle macchine.

# Tartellette sfogliate alla frutta

Di Rony Parijs

## Riutilizzare la pasta sfoglia

Dosi per circa 27 pezzi da 60 g

Stessa base del Pastéis di Corman, ma diversa farcitura: questa ricetta riutilizza piccoli e grandi sfridi di pasta sfoglia, ma li trasforma nella base per “tartellette sfogliate alla frutta”. I nidi d’impasto sfogliato qui sono farciti con una deliziosa crema al mascarpone e decorati con frutta fresca. Una ricetta da adattare a tutti i mesi dell’anno con frutta di stagione!

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Crema al mascarpone

435 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
 80 g zucchero  
 110 g tuorli  
 ½ bacca di vaniglia  
 40 g preparazione gelatinosa  
 180 g mascarpone

In una casseruola, scaldare panna e vaniglia. Fare una pâte à bombe con tuorli e zucchero. Aggiungere la panna bollente. Mescolare bene e rimettere sul fuoco basso. Scaldare a 83 °C e realizzare una crema inglese. Togliere dal fuoco e aggiungere la preparazione gelatinosa. Mescolare bene. Lasciare raffreddare e ricoprire con pellicola a contatto. Conservare in frigorifero per 12 ore. Poi, aggiungere il mascarpone alla crema inglese e mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### Assemblaggio e finitura

q.b. frutta di stagione

Posizionare gli sfridi di sfoglia l'uno sull'altro, incollandoli tra loro con un po' d'acqua. Laminare a 5 mm e lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero. Laminare a 3,5 mm e lasciare riposare nuovamente in frigorifero per 30 minuti. Infine, laminare a 1,5 mm e lasciare riposare in frigorifero per 15 minuti. Coppare la pasta sfoglia in dischi da 10 cm di diametro e posizionare negli stampi da Pastéis de Nata. Premere leggermente e lasciare riposare. Poi, premere bene l'impasto in modo che aderisca agli stampi ed eliminare gli eccessi. Cuocere in forno ventilato con un controstampo per 10 minuti a 190 °C. Rimuovere il controstampo e infornare per altri 5/7 minuti a 175 °C. Dopo la cottura, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi togliere dagli stampi. Lasciare raffreddare completamente, poi versare in ciascuna base 40 g di crema al mascarpone e decorare con frutta di stagione.





# Torta gran torino

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta sfoglia

Dosi per 3 torte 25 x 10 cm

La pasta sfoglia è una delle basi più utilizzate in pasticceria e spesso ci si ritrova ad avere scarti di lavorazione. Ma come riutilizzare gli sfridi di sfoglia cotta? Sono molte le applicazioni interessanti, come realizzare basi per diverse tipologie di torte, per esempio la millefoglie o la Saint Honoré. Nella Torta Gran Torino, che s'ispira al tipico abbinamento di pesche e amaretti della cucina piemontese, gli sfridi di sfoglia prendono il posto della farina. Il risultato è una struttura diversa – un dolce che richiede meno masticazione e più scioglievole al palato – che esalta piacevolmente il gusto degli ingredienti principali, per una degustazione ancora più gradevole.

#ZEROSPRECHI #RICICLO #UPCYCLING

### Glassa al cioccolato

200 g sciroppo 30° be  
85 g gelatina neutra  
100 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
73 g sciroppo di glucosio 60 DE  
34 g fruttosio  
42 g zucchero invertito  
335 g cioccolato fondente 66%  
50 g olio di semi  
34 g pasta di cacao

Portare a bollore i primi sei ingredienti, aggiungere i restanti tre e portare a 103 °C

### Meringa svizzera

250 g albume  
500 g zucchero

Mescolare i due ingredienti e scaldare a 65 °C, montare in planetaria e utilizzare.

### Torta

788 g latte intero  
474 g sfridi di sfoglia  
141 g cacao  
42 g zucchero semolato  
204 g polvere di nocciola  
18 g baking  
630 g meringa svizzera  
75 g pesche sciroppate a cubetti  
45 g amaretti

Miscelare in un cutter gli sfridi con cacao, zucchero, nocciola e baking. Mescolare con il latte. Alleggerire con meringa svizzera. In ultimo aggiungere frutta e amaretti. Versare il composto in stampi rettangolari 25 x 10 cm e 4 cm di altezza e cuocere a 165 °C per circa 50 minuti. Abbatere e glassare con glassa al cioccolato. Decorare con amaretti e pesche sciroppate o fresche.



## Efficienza significa...

...sfruttare al massimo ogni impasto per più applicazioni: un vero e proprio imperativo in laboratorio, che va incontro alle esigenze di ottimizzazione del lavoro, del tempo e dei costi. Affiancate ai prodotti tradizionali qualche "proposta unica"; per esempio:

- **variando gli impasti a seconda della stagione;**
- **giocando con forme originali** per caratterizzare la propria produzione e arricchirla con farciture e decorazioni, utilizzando ingredienti naturali e di elevata qualità;
- **valorizzando e argomentando i prodotti finiti nel punto vendita e tramite i social,** raccontandone il processo di produzione e la scelta degli ingredienti.



# Cheesecake ai frutti di bosco

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta sfoglia

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

### Biscotto per cheesecake

200 g sfridi di sfoglia cotta  
 130 g zucchero  
 50 g farina di nocciole tostate  
 150 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi**

Macinare finemente gli sfridi di sfoglia con il coltello o in un cutter, quindi impastare con il resto degli ingredienti in una planetaria munita di foglia. Far girare fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere e cuocere in stampi di silicone o anelli da 18 cm di diametro (circa 170 g di massa per stampo). Cuocere a 175 °C per 16 minuti circa.

### Composto cheesecake

460 g **Original American Cream Cheese  
 Elle & Vire Professionnel®**  
 220 g yogurt magro 0,1% mg bianco  
 95 g zucchero  
 135 g uova intere  
 15 g succo di limone  
 20 g farina tipo 00 W 140 0,40 p/L  
 10 g scorza di limone grattugiato

In una planetaria munita di foglia, ammorbidire il cream cheese, poi aggiungere lo yogurt e far girare fino ad ottenere una bella consistenza fluida. Unire lo zucchero poco per volta, poi le uova precedentemente sbattute. Quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo, unire la farina; infine, aggiungere anche il succo e la scorza di limone.

### Composta ai frutti di bosco

35 g zucchero  
 25 g glucosio  
 60 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
 15 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi**  
 465 g frutti di bosco congelati  
 10 g fecola  
 10 g acqua

Caramellare glucosio e zucchero, poi decuocere con burro e panna calda. Unire i frutti di bosco e continuare la cottura. Terminata la cottura, legare con la fecola diluita con l'acqua. Colare in stampi flexipan da 14 cm di diametro e surgelare.

### Mise en place

q.b. crumble

Versare negli stampi, sulle basi cotte, 300 g di composto cheesecake e cuocere per 25 minuti a 150 °C o comunque fino a raggiungere 88 °C al cuore. Abbattere. Posizionare i dischi di composta ai frutti di bosco surgelati al centro della torta. Decorare con crumble.



## Efficienza significa...

...**programmare bene le produzioni**, per esempio una volta alla settimana, sfruttando al meglio la catena del freddo per stoccare il prodotto crudo (a -18 °C, ben coperto) e cuocendo giornalmente le quantità necessarie.

La pasta sfoglia, essendo particolarmente igroscopica, ha una conservabilità limitata ed è quindi importante pianificare il riutilizzo degli scarti nel breve tempo.



# Millefoglie ai lamponi

Di Giambattista Montanari

## Riutilizzare la pasta sfoglia

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

### Fondi di sfoglia

585 g sfridi di pasta sfoglia cotta  
260 g zucchero  
390 g **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. – blocchi**

Tagliare gli sfridi di pasta sfoglia cotta con il coltello in modo grossolano. Sciogliere burro e zucchero, poi mescolare con gli sfridi.

### Namelaka al profumo di lime

300 g latte intero  
60 g latte condensato zuccherato  
300 g **French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**  
405 g cioccolato bianco 35%  
30 g burro di cacao  
750 g **Panna Corman Selection 35% m.g.**  
10 g scorza di lime  
180 g preparazione gelatinosa (30 g gelatina + 150 g acqua)

Scaldare a 40 °C latte e latte condensato, aggiungere il cream cheese e mixare insieme. Allo stesso tempo, sciogliere parzialmente il burro di cacao, aggiungere al cioccolato bianco e sciogliere a 45 °C. Unire poco alla volta il latte al cioccolato, facendo attenzione a formare un'emulsione stabile. Aggiungere la gelatina reidratata alla panna liquida con la scorza di lime, poi mixare accuratamente. Lasciare a 4 °C per 12 ore, per ottenere una buona cristallizzazione. L'indomani, sbattere leggermente la namelaka per rompere la struttura, togliere la scorza di lime e montare con la foglia.

### Mise en place

q.b. lamponi freschi

Per ogni torta saranno necessari i 2 dischi di sfoglia da 18 cm di diametro e 1 disco da 16 cm di diametro. Distribuire i 140 g di sfoglia nei cerchi d'acciaio di diametro 18 cm e circa 110 g in quelli da 16 cm di diametro. Livellare. Infornare e cuocere a 160 °C in forno ventilato per 20 minuti. Abbattere, poi dressare la namelaka sulla base di sfoglia e distribuire i lamponi sulla circonferenza. Posizionare il secondo foglio e ripetere i passaggi precedenti, quindi chiudere con il disco da 16 cm di sfoglia, posizionato dal lato a contatto con la teglia in cottura. Decorare a piacere.

### Consigli

☺ Si consiglia di mescolare gli sfridi di sfoglia insieme a zucchero e burro, per renderli meno igroscopici e prolungarne così la conservazione. Il passaggio in forno della sfoglia ha la funzione di sciogliere lo zucchero e legare gli sfridi di sfoglia. I dischi di sfoglia possono essere cotti ed utilizzati nel giro di un paio di giorni. Conservare chiusi ermeticamente in luogo asciutto e caldo.



# NOTE

---

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



*Successo garantito per  
l'artigiano!*

Visita il nostro sito web:  
[www.corman.pro/it/it/chefs/better-together/](http://www.corman.pro/it/it/chefs/better-together/)



Corman Italia



@cormanitalia



[www.corman-pro.it](http://www.corman-pro.it)