



## BRIOCHE COLLECTION



*Successo garantito per l'artigiano*









# INDICE

---

5

**Editoriale**

6

**La storia della brioche**

7

**I segreti per una pasta brioche perfetta**

9

**Scegliere il burro Corman**

10

**Ricette**

**Brioche  
Collection**







## EDITORIALE

---

Dal 1935, Corman rivoluziona l'universo del burro per semplificare la vita degli artigiani con prodotti adatti a soddisfare le loro esigenze. Vorresti distinguerti dalla concorrenza? Corman ha la soluzione.

Ti proponiamo una selezione di ricette di brioche provenienti da tutto il mondo, pensate per rendere più creativa ed attrattiva la tua vetrina.

**Il principio?** Ispirarsi alle ricette e alle culture degli altri paesi per offrire un'esperienza diversa ai tuoi clienti e farli viaggiare con il gusto. Risveglia la tua creatività con queste deliziose brioche, dolci e salate, ideali per tutte le occasioni.

Con questo ricettario potrai:

- **differentiare la tua offerta** con ricette che combinano semplicità, creatività e gusto;
- **aumentare le vendite** rispondendo ai bisogni dei tuoi clienti con un best-seller come la brioche;
- **sorprendere i clienti** proponendo brioche dai sapori e dalle forme sorprendenti, per un'esperienza gustativa unica.

Scegliere Corman, vuol dire scegliere un burro innovativo, garantendo performance stabili e una qualità ottimale tutto l'anno. In questo modo, potrai dedicare più tempo a sviluppare la tua creatività!

**Con Corman,  
scegli il successo garantito.**







## LA BRIOCHE

**Benvenuto nell'universo della brioche! In questo ricettario, scoprirai l'arte della produzione di questo dolce attraverso ricette provenienti da tutto il mondo.**



### CHE COS'È LA BRIOCHE ESATTAMENTE?

La brioche è un dolce di pasticceria a base di pasta lievitata, che è nata nel Medioevo in Francia. A quell'epoca, i pasticceri iniziarono ad arricchire il loro pane con zucchero, uova, qualche volta latte e soprattutto molto burro. Questi ingredienti gli permisero di produrre pani più dolci e più ricchi. Conosciuta per la sua texture morbida e soffice, risultato dell'alto tenore di burro, la brioche è una vera tentazione per le papille gustative!

### UN VIAGGIO NEL TEMPO E TRA LE CULTURE

Alla fine del secolo, la brioche si è diffusa in molti paesi, dando vita ad una moltitudine di varianti e di specialità regionali. Alcune ricette sono più ricche, altre più morbide, dense, burrose o leggere. Anche nelle versioni più classiche, le proporzioni di burro e di altri ingredienti possono variare da una ricetta all'altra.

### LASCIATI TRASPORTARE DALLA DOLCEZZA DELLA BRIOCHE

Preparati per far vivere ai tuoi clienti una dolce esperienza gustativa! Con i nostri consigli e ricette, avrai tutto il necessario per realizzare brioche perfette - che siano per una colazione, un brunch o un'occasione speciale. Esplora i sapori e le texture uniche di ogni ricetta per offrire ai tuoi clienti un viaggio in tutto il mondo!



# I segreti di una pasta brioche perfetta

Per realizzare una pasta brioche perfetta, bisogna fare particolare attenzione sia agli ingredienti utilizzati che al metodo di lavorazione. Ecco i nostri consigli, che ti aiuteranno a realizzare con successo queste ricette:

1

## LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI

La scelta degli ingredienti è il primo step per garantire la riuscita della pasta brioche. Opta per una buona farina, uova fresche e burro di alta qualità, con un contenuto di materia grassa pari o superiore all'82%. Questa percentuale elevata assicura una texture ricca e un sapore autentico alle tue brioche.

2

## LA TEMPERATURA DEL BURRO

Il burro deve essere incorporato nell'impasto ad una temperatura di 18/20 °C. Se l'ambiente è particolarmente freddo, anche gli altri ingredienti andranno scaldati alla medesima temperatura: in questo modo, il burro si incorporerà meglio e la pasta non risulterà troppo grassa.

3

## L'IMPASTO

Il momento dell'impasto è cruciale. Continua fino ad ottenere un impasto omogeneo, elastico e che si stacchi dai bordi della vasca. Potrebbe essere necessario più tempo per raggiungere questo risultato, quindi sii paziente e utilizza la tecnica di impasto appropriata per sviluppare la maglia glutinica necessaria ad ottenere una brioche ben sviluppata. Dopodiché, aggiungi il burro.

4

## L'INCORPORAZIONE DEL BURRO

È molto importante incorporare bene il burro. Se l'impasto è ben incordato, il burro può essere aggiunto in una sola volta: così, si preserva meglio la maglia glutinica e l'impasto rimarrà più stabile in cottura. Se la ricetta prevede l'aggiunta del burro in più volte, si consiglia di attendere che ogni porzione sia ben incorporata nell'impasto prima di aggiungere la quantità successiva.

5

## IL RIPOSO DELLA PASTA

Dopo l'impasto, lascia riposare la pasta brioche a temperatura ambiente. Si consiglia di lasciar riposare in frigorifero a 3 °C per tutta la notte. Il riposo permette all'impasto di stendersi e sviluppare il proprio sapore. Coprilo sempre con pellicola a contatto per evitare che si secchi e si formi una crosta in superficie.

6

## LA FORMAZIONE DELL'IMPASTO E LA SECONDA LIEVITAZIONE

Una volta terminata la prima lievitazione, dai la forma che preferisci all'impasto (una pallina, una treccia o altro). Nel caso della treccia, assicurati di sigillare bene le estremità per evitare che la brioche si scomponga durante la cottura. Quindi fai lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume.

7

## LA COTTURA

Adatta il tempo di cottura, che è di circa 15 minuti per brioche da 50/60 g, alla temperatura del forno. La brioche dovrà essere dorata e con una temperatura di 92/94 °C al cuore.

8

## IL RAFFREDDAMENTO

Per ottenere una brioche più umida all'interno, si consiglia di abbattere i prodotti appena sfornati.

Seguendo questi consigli, facendo particolare attenzione alla scelta del burro adatto, sarai in grado di creare brioche perfette ogni volta. La padronanza di questo ingrediente essenziale apre le porte ad una creatività senza limiti, rendendo ogni brioche un'opera d'arte unica nella tua offerta.







## CORMAN OFFRE SOLUZIONI

Dal 1935 Corman, multinazionale belga massima esperta nella produzione lattiero casearia, offre ai professionisti della pasticceria, panificazione, gelateria e ristorazione consigli e soluzioni per raggiungere i migliori risultati: con prodotti unici, pensati per facilitare il loro lavoro quotidiano, e supporto tecnico e formativo costante, per ispirare, aggiornare e stare al passo con le aspettative dei clienti.

Pionieri nel nostro settore, abbiamo inventato il primo burro in placche nel 1985. In seguito, non abbiamo smesso di sviluppare un savoir-faire unico ed innovativo nella produzione del burro per proporti una gamma completa di soluzioni adatte ad ogni tua esigenza.

Noi di Corman convogliamo tutta l'expertise tecnica e il saper fare dei nostri Chef e Pastry Chef per accompagnarti ogni giorno nel tuo lavoro quotidiano.

### Con Corman, scegli:

-  prodotti unici realizzati con una selezione rigorosa di materie prime di alta qualità, studiati per semplificare il tuo lavoro;
-  una formazione specializzata per rispondere alle nuove tendenze e ai nuovi bisogni dei consumatori;
-  un supporto quotidiano, per essere sempre più efficace e raggiungere i tuoi obiettivi di business.

*Successo garantito per l'artigiano*

## SCEGLI IL BURRO CORMAN PERFETTO PER SODDISFARE LE TUE ESIGENZE



### BURRO DI LATTERIA 82% M.G. 1 x 10 kg

Realizzato con  
panna fresca premium



### CARLSBOURG – BEURRE D'ARDENNE 82% M.G. 1 x 10 kg

Burro AOP (DOP)  
prodotto secondo tradizione



### BURRO TRADIZIONALE 82% M.G. 4 x 2,5 kg

Burro multiuso  
dalle qualità eccezionali



### BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO 99,9% M.G. 1 x 17 kg

Liquido, dal buon gusto ricco di burro



### BURRO EXTRA CONCENTRATO 99,9% M.G. 1 x 10 kg

Gusto ricco e saporito



# BRIOCHE CRAQUELIN

## Ricetta per 3 pezzi

Rony Parijs

Con la sua texture allo stesso tempo morbida e croccante, questa brioche della tradizione belga è un must della pasticceria artigianale. Il burro, uno degli ingredienti principali, apporta un sapore ricco e scioglievole. Decorato con zucchero perlato, che si caramellizza durante la cottura, il Craquelin offre un'esperienza di gusto incomparabile.

### 1 IMPASTO

1000 g farina 320 W 0,55 p/L  
1 uovo  
530 g latte  
70 g lievito  
50 g zucchero  
17 g sale  
150 g de **Burro AOP Carlsbourg 82% M.G.** (1)  
350 g zucchero perlato  
50 g de **Burro AOP Carlsbourg 82% M.G.** (2)

Realizzare un impasto con metà della farina, latte, uovo e lievito. Impastare e lasciare lievitare per 30 minuti.

Aggiungere zucchero, sale e il resto della farina. Impastare per 2 minuti, poi aggiungere la prima parte di burro (1). Impastare per almeno altri 6 minuti, fino ad ottenere una bella maglia glutinica ed un impasto a 27 °C (la temperatura può arrivare fino a 30 °C se la maglia glutinica è insufficiente e si necessita di un maggior tempo di impasto).

Unire lo zucchero perlato alla seconda parte di burro (2), dovrà essere fuso ma freddo. Porzionare e stendere 3 parti di impasto da 100 g ciascuna, che verranno poi utilizzate come copertura \*.

Incorporare nel resto dell'impasto il composto di zucchero e burro. Dividere l'impasto in 3 porzioni da 630 g e stendere. Lasciare riposare, coperti, per 30 minuti.

Stendere gli impasti da 100 g in piccoli dischi di

diametro 16 cm.

Impastare e stendere nuovamente gli impasti da 630 g, poi posizionare sui dischi da 16 cm e avvolgerli attorno. Disporre su una teglia con la chiusura rivolta verso il basso. È importante che i dischi di impasto avvolgano le palline senza essere troppo stretti e che la chiusura sia ben sigillata e resti salda durante la lievitazione.

Far lievitare per 45 minuti.

### 2 MISCELA PER DORATURA

140 g latte  
140 g tuorli

Mescolare gli ingredienti.

### 3 MISE EN PLACE

Spennellare le brioche con la miscela per doratura e praticare due incisioni sulla parte superiore, senza tagliare fino al bordo. Per decorare, mettere un po' di zucchero perlato nelle incisioni. Cuocere in forno a 175 °C per 25 minuti. Per verificare la cottura, controllare la parte inferiore. Se la parte superiore dei craquelin diventa troppo dorata, ridurre la temperatura del forno e continuare la cottura.

\* Cuocere i craquelin in un involucri per evitare che si brucino. Avvolgendo la pasta di zucchero perlato in una pasta senza zucchero, questa viene protetta e tutto lo zucchero rimane all'interno. Senza involucri, lo zucchero rischia di bruciare e caramellare durante la cottura.





# COUGNOU CON METODO TANGZHONG

Ricetta per 5 pezzi da 400 g

Rony Parijs

Il “cougno”, altrimenti conosciuto come “cougnole” o “pane di Gesù”, è una deliziosa specialità tradizionale belga, che viene preparata nel periodo natalizio. Originaria della Vallonia, questa brioche viene apprezzata per la sua texture tenera e il suo gusto confortante, che si accompagna perfettamente con una cioccolata calda. La nostra ricetta di questa delizia delle feste è realizzata con una tecnica particolare: il “tangzhong”. Questo metodo giapponese molto semplice consiste nel preparare un roux, composto da farina e latte, che viene incorporato nell’impasto. Oltre a migliorare la morbidezza della brioche, il tangzhong contribuisce ad allungare la shelf life del prodotto.

## 1 PRE-IMPASTO/ROUX TANGZHONG\*

75 g farina 330 W 0,55 p/L  
255 g latte

Mescolare il latte freddo con la farina, fino ad ottenere un impasto liscio. Scaldare a 65 °C, poi mescolare velocemente in modo che l’impasto resti liscio. Versare in una pentola e coprire con pellicola a contatto. Lasciar raffreddare completamente in frigorifero prima di utilizzare nell’impasto.

## 2 PASTA BRIOCHE

925 g farina 330 W 0,55 p/L  
310 g tangzhong  
100 g uova  
70 g lievito  
50 g zucchero  
20 g zucchero invertito  
255 g latte  
17 g sale  
250 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

Impastare farina, sale, zucchero, zucchero invertito,

uova, lievito sciolto nel latte freddo e tangzhong. Aggiungere il burro freddo a cubetti e continuare a impastare fino ad ottenere un impasto morbido a 27 °C, che si stacchi bene dal contenitore, con una bella maglia glutinica.

Formare l’impasto e lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

Degassificare l’impasto e dividere in 5 palline da 200 g e 10 palline da 100 g. Lasciar lievitare per 15 minuti con pellicola a contatto.

## 3 MISE EN PLACE

Ridare la forma alle palline. Utilizzare 1 pallina grande e 2 piccole per assemblare il cougno. Disporre i dolci su una teglia, distanziati tra loro, e lasciar lievitare per circa 30/40 minuti a 23/26 °C. Cospargere di miscela per doratura e cuocere a 175/180 °C per 25 minuti.

\* Un tangzhong è un pre-impasto preparato sulla base di un roux e può essere utilizzato in tutti i tipi di pasta brioche. Permette di idratare l’impasto senza renderlo troppo liquido, preservando allo stesso tempo la sua stabilità e tenuta. Conferisce alla brioche un maggior volume e migliora la sua dolcezza, morbidezza e durata di conservazione. Diventato popolare negli anni 60 in Cina e a Taiwan, il tangzhong è nato ad Hokkaido, dove è anche conosciuto come “pane al latte di Hokkaido”. L’ideale è utilizzare 1 parte di tangzhong per 5 parti di impasto.



### *Consigli del Pastry Chef*

- In Belgio, conosciamo soprattutto il classico cougnou, con un bambino di zucchero in cima. Sempre più spesso, il dolce viene preparato anche senza zucchero. Si può utilizzare al suo posto una versione artigianale in marzapane.
- Per una declinazione del dolce con l'uvetta, aggiungere 500 g di uva sultanina ammollata nell'impasto. Con questa ricetta, si otterranno 6 cougnou da 410 g ciascuno.



# CRAMIQUE

## Ricetta per 2 pezzi

Rony Parijs

Ecco una specialità belga apprezzata per il suo gusto pronunciato e la sua morbidezza: il Cramique. Questo pain brioche impreziosito dall'uvetta si gusta tutto l'anno, ideale da aggiungere alla propria offerta. Di seguito la ricetta autentica per ottenere un risultato perfetto e dal gusto ricco.

### 1 IMPASTO

1000 g farina 330 W 0,55 p/L  
2 uova  
75 g lievito  
250 g acqua  
250 g latte  
70 g zucchero  
35 g zucchero invertito  
17 g sale  
220 g **Burro AOP Carlsbourg 82% M.G.**  
500 g uva sultanina ammollata

Realizzare un impasto con acqua, latte, lievito, uova e metà della farina. Mescolare e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Aggiungere sale, zucchero e il resto della farina. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi impastare. Dopo 2 minuti, aggiungere il burro a cubetti. Impastare fino ad ottenere una bella maglia glutinica. La temperatura dell'impasto dovrà essere tra i 27 e i 30 °C. Una volta raggiunta, aggiungere l'uvetta fredda. Riporre l'impasto in un recipiente. Far lievitare per 30 minuti, poi ripiegare la pasta su sé stessa.

Pirlare l'impasto e lasciar riposare per 10 minuti. Formare delle palline o dare una forma allungata.

Posizionare in stampi imburrati o su una teglia e lasciar lievitare per 1 ora a 30 °C (80% di umidità). Cuocere in forno a 180 °C per 30 minuti (regolare il tempo a seconda della grandezza degli stampi).





# KRAPFEN DI BERLINO

Ricetta per 30 pezzi

Rony Parijs

I krapfen di Berlino sono delle iconiche prelibatezze che hanno origine nella pasticceria tedesca, costituiti da palline di pasta fritte e ariose, spesso farcite con marmellata, crema pasticcera o altra farcitura dolce, e cosparse di zucchero a velo. La nostra versione moderna ha un ripieno di tiramisù e gelatina di caffè ed è cosparsa di cacao in polvere: ideale per le pause caffè o per le occasioni di festa.

## 1 PASTA BRIOCHE

1000 g farina 330 W 0,55 p/L  
100 g uova  
80 g lievito  
60 g zucchero  
30 g zucchero invertito  
250 g latte  
200 g acqua  
16 g sale  
70 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

Impastare farina, sale, zucchero e lievito sciolto nel latte tiepido. Aggiungere il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto morbido a 27 °C, con una bella maglia glutinica e che si stacchi bene dal contenitore.

Formare l'impasto e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Dividere in 30 palline da circa 60 g. Disporre su una teglia infarinata e lasciare lievitare per 15 minuti a 26 °C. Appiattire leggermente le palle e lasciare lievitare ancora per 20 minuti a 26 °C.

Cuocere in olio vegetale a 175 °C. Far cuocere ciascun lato due volte per ottenere un colore uniforme e assicurarsi che la cottura sia omogenea all'interno. Lasciare raffreddare.

## 2 CREMA AL TIRAMISÙ

490 g **Panna Corman Selection 35% M.G.**  
40 g vaniglia  
125 g tuorli

90 g zucchero  
45 g preparazione gelatinosa  
200 g mascarpone

Montare a nastro lo zucchero e i tuorli d'uovo. Portare a bollore panna e vaniglia e versare sul composto di tuorli e zucchero. Mescolare fino ad ottenere un composto uniforme e ad una temperatura di 83 °C. Aggiungere la preparazione gelatinosa e farla fondere nel composto caldo. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare in frigorifero. Lasciare maturare per 12 ore.

Montare il mascarpone e aggiungere al composto. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia e facile da dressare.

## 3 GELÉE AL CAFFÈ

150 g glassa a specchio  
30 g estratto di caffè

Mescolare la glassa e aggiungere l'estratto di caffè. Continuare fino ad ottenere un composto omogeneo e mettere in un sac à poche.

## 4 MISE EN PLACE

Far raffreddare le palline ed eventualmente conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo (in questo caso, lasciar scongelare in frigorifero dal giorno precedente).

Praticare un foro sul lato e farcire le palline con 30/35 g di crema tiramisù, utilizzando una bocchetta per farcitura. Dopodiché, farcire nuovamente con il gelée al caffè e richiudere con uno strato di crema al tiramisù. Posizionare le palline di lato con il buco della farcitura verso l'alto, poi cospargere di cacao in polvere.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Un classico krapfen di Berlino è guarnito con crema pasticcera e confettura. Con questa ricetta, si può rivisitare in modo più moderno il dolce della tradizione.
- Quasi tutte le farciture si sposano bene con i krapfen di Berlino. Utilizzare una crema più leggera renderà il dessert più leggero. Un gelée con una nota acidula e rinfrescante ridurrà ancor di più la dolcezza.





# STOLLEN

Ricetta per 3 pezzi da 785 g

Rony Parijs

Lo stollen, un tradizionale dolce di pasticceria tedesco, è perfetto per le occasioni speciali e le festività. Rinomato per la sua texture morbida e il suo gusto ricco di frutta secca e spezie, lo stollen è un vero simbolo del savoir-faire artigianale. La nostra ricetta vi permetterà di creare uno Stollen squisito, per soddisfare i palati più esigenti.

## 1 IMPASTO

1000 g farina 330 W 0,55 p/L  
100 g lievito  
55 g zucchero invertito  
1050 g latte freddo  
20 g sale  
298 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
30 g miglioratore  
375 g marzapane

Dividere il marzapane in 3 porzioni da 125 g e formare rotoli lunghi circa 20 cm. Passare con il cannello per dargli più sapore. Congelare fino al momento dell'utilizzo.

Impastare farina, sale, zucchero invertito e lievito sciolto nel latte per circa 5 minuti, poi aggiungere il burro e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido a 24 °C con una bella maglia glutinica. Incorporare delicatamente gli inerti\*. Dividere l'impasto in 3 porzioni da 660 g, dare la forma e lasciar riposare, coperti, per 15 minuti.

## 2 \* INERTI

200 g uvetta  
80 g mix di frutta candita  
5 g acqua di fiori d'arancio  
25 g rum scuro

Scaldare il rum, poi versare sulla frutta. Aggiungere l'acqua ai fiori d'arancia. Lasciare in infusione preferibilmente per una notte, con pellicola a contatto in frigorifero.

## 3 MISE EN PLACE

q.b. **Burro Concentrato Corman 99,9% M.G. - blocco**  
q.b. zucchero a velo

Allungare le porzioni di impasto ad una lunghezza di circa 25 cm. Coprire e lasciar riposare per 15 minuti. Con l'aiuto di un mattarello, formare delle cavità in ciascun impasto. Inumidire leggermente e inserire gli inserti di marzapane congelati. Chiudere l'impasto intorno agli inserti e girare in modo che la chiusura si trovi verso il basso. Con l'aiuto di un mattarello, premere l'impasto intorno al marzapane senza danneggiarlo. In questo modo, lo Stollen manterrà la sua forma. Lasciar lievitare per 30 minuti a 28 °C con umidità al 75%.

Cuocere i dolci per circa 35 minuti a 210 °C in forno statico o 25 minuti in forno ventilato. Tirare fuori dal forno i dolci e lasciar raffreddare fino a che saranno tiepidi.

Fondere il burro concentrato e spennellarvi la crosta dei dolci. Lasciare raffreddare completamente prima di cospargere con zucchero idrorepellente. Per una migliore conservazione, è possibile aggiungere altro burro fuso dopo il completo raffreddamento dei dolci.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Gli Stollen al marzapane sono i più buoni, ma anche i più costosi... in ogni caso, il loro valore è giustificato dalla loro bontà!
- Burro Extra Concentrato Corman, grazie al suo punto di fusione elevato (36 °C), crea una sorta di pellicola protettiva e protegge dall'esterno gli Stollen. Un burro con un punto di fusione più basso non permette di proteggere altrettanto bene i dolci e farebbe formare più rapidamente delle macchie nella decorazione di zucchero.
- Immergere lo Stollen nel burro lo manterrà fresco più a lungo e aggiungerà anche più sapore.



# BIENENSTICH

Ricetta per 1 teglia 40 x 60 cm o 48 porzioni da circa 10 x 5 cm

Rony Parijs

Il Bienenstich, o nido d'ape, è un dolce tradizionale tedesco che unisce morbidezza e croccantezza. La nostra ricetta originale combina una varietà di sapori e consistenze, con una leggera crema alla vaniglia e uno strato croccante di miele, burro e mandorle a scaglie. Tagliata in monoporzioni, questa brioche ripiena è perfetta da portare in viaggio.

## 1 IMPASTO BRIOCHE

1100 g farina 330 W 0,55 p/L  
28 g lievito  
275 g acqua  
275 g latte  
80 g zucchero  
39 g zucchero invertito  
19 g sale  
275 g **Burro di Latteria Corman 82 % M.G. - blocco**

Sciogliere il lievito nei liquidi. Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro per 5 minuti, poi impastare ad alta velocità. Dopo 2 minuti, aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido, tra i 25 e i 27 °C, con una bella maglia glutinica.

Stendere l'impasto e lasciar lievitare, coperto, per 30 minuti a temperatura ambiente. Sgasare l'impasto e stendere in forma rettangolare 40 x 60 cm, ad uno spessore di 6 mm.

Posizionare un quadro a bordi alti su una teglia foderata di carta da forno e inserire l'impasto, stendendolo il più uniformemente possibile per mantenere uno spessore uguale. Conservare in congelatore per 10 minuti, poi applicare lo strato superiore.

Lasciar lievitare a 28 °C per 45/60 minuti. Bucherellare per far fuoriuscire le bolle d'aria e ottenere una cottura più uniforme. Cuocere a 170/175 °C per 22 minuti. Dopo la cottura, separare i bordi dalla cornice, poi rimuoverla.

## 2 STRATO CROCCANTE

200 g **Panna Corman Selection 35% M.G.**  
80 g miele  
450 g mandorle in scaglie  
160 g zucchero  
250 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

Mescolare panna, miele, zucchero e burro in una casseruola. Portare a bollore e lasciare bollire per 2 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere le mandorle in una sola volta. Mescolare e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare in un'altra ciotola e continuare a mescolare fino a raffreddamento.

## 3 CREMA ALLEGGERITA ALLA VANIGLIA

1000 g crema pasticcera a 32 °C  
30 g preparazione gelatinosa  
330 g **Corman Sculpture 30,2% M.G.**

Mescolare la crema pasticcera e aggiungere la preparazione gelatinosa sciolta. Mescolare fino a completa incorporazione. Montare Sculpture e incorporare nella crema.

## 4 MISE EN PLACE

Lasciare raffreddare completamente il fondo della brioche e dividerlo in strisce della dimensione desiderata (ad esempio 6 strisce lunghe 10 cm). Tagliare a metà ciascuna, cercando di mantenere lo spessore dei due strati il più uniforme possibile. Applicare la crema alla vaniglia leggera su una striscia e terminare con un'altra striscia con lo strato croccante. Dividere in porzioni individuali di circa 5 cm di larghezza o come si preferisce.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Utilizzare delle guide per il taglio della torta per avere una pasta di spessore uniforme. In questo modo si ottiene un aspetto più pulito e gradevole, oltre ad un maggiore equilibrio quando gli strati vengono tagliati in modo uniforme.
- Mettere la quadra, una volta farcita, nel congelatore per un momento. In questo modo sarà più facile tagliarle.
- Un "taglio ad acqua" è la macchina ideale per tagliare questo tipo di pasta.





# BRIOCHE MORBIDA PARIGINA

Ricetta per 100 pezzi

Felix Vogel, Pâtissier et Chocolatier de la Vogel Konditorei

La brioche parigina, icona della pasticceria francese, si distingue per la sua texture ariosa e fondente. Molto morbida e guarnita da un craquelin croccante, questa ricetta elegante nasconde un cuore di caramello che si rivela ad ogni morso. Questa combinazione di texture e sapori offrirà ai tuoi clienti un'esperienza gustativa squisita e indimenticabile.

## 1 IMPASTO BRIOCHE

2000 g farina 320 W 0,55 p/L  
40 g sale  
300 g zucchero  
80 g lievito  
700 g uova  
520 g latte  
800 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per circa un quarto d'ora. La temperatura dell'impasto dovrà essere 25 °C circa. Incorporare il burro a cubetti. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore a +4 °C. Formare delle palline di impasto freddo da 40 g e posizionare in stampi imburrati da brioche da 8 cm di diametro. Far lievitare per 2 ore a 28 °C (umidità: 60%).

## 2 CRAQUELIN

357 g farina frolla 140/160 W 0,38 p/L  
286 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
357 g zucchero di canna

Mescolare insieme tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm. Conservare in freezer e tagliare dei dischi da circa 6 cm di diametro. Disporre i dischi sulle brioche lievitate poco prima della cottura.

## 3 CAMELLO LEGGERO

382 g zucchero  
306 g glucosio  
459 g **Panna Corman Selection 35% M.G.**  
229 g latte condensato zuccherato  
8 g de vaniglia  
612 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
4 g fior di sale

Caramellare a secco zucchero e glucosio in una padella di rame. Decuocere con panna e latte bollenti. Raffreddare a 55/60 °C e aggiungere burro e sale, mescolare. Conservare in un contenitore chiuso a +4 °C.

## 4 MISE EN PLACE

q.b. foglie d'oro  
q.b. zucchero semolato  
q.b. placchette di cioccolato

Ricoprire le brioche con il craquelin\* e cuocere in forno a 180 °C per 12/15 minuti.

Decorare le brioche fredde con 20 g di caramello, foglie d'oro, zucchero a velo e placchette di cioccolato.



### *Consigli del Pastry Chef*

- La brioche parigina è ricca e contiene molto burro. E' quindi importante lasciare che l'impasto sviluppi una maglia glutinica stabile prima di aggiungere il burro e impastare bene. L'elevato contenuto di burro fa sì che l'impasto sia molto morbido e un po' appiccicoso. La temperatura dell'impasto non dovrà superare i 26 °C.
- L'impasto sarà più facile da lavorare se lasciato per tutta la notte in una stanza fredda, coperto da un panno. Questo riposo al fresco permette anche di ottenere una brioche gustosa.
- In periodi estivi o con alte temperature, si consiglia di utilizzare latte e uova freddi di frigo; se necessario, mettere la farina in freezer per 20 minuti prima dell'utilizzo.



# LOST IN PARADISE – BABÀ PIÑA COLADA

Ricetta per 20 pezzi in stampo PX4321 Pavoni

Arianna Trentini

**Questa ricetta combina i sapori tropicali con un tocco di freschezza e di dolcezza. Il babà, tradizionalmente apprezzato per la sua texture leggera ed ariosa, qui viene sublimato da una ganache montata al lime e menta, dadi di ananas e sciroppo alla piña colada. Ogni boccone offre un mix armonioso di texture e sapori per far viaggiare le papille gustative dei tuoi clienti!**

## 1 IMPASTO BABÀ

250 g farina 360 W  
35 g zucchero  
6 g sale  
10 g lievito compresso  
250 g uova  
80 g **Burro Tradizionale Corman 82% M.G. - blocchi**  
2,5 g scorza di arance  
2,5 g scorza di limone  
1 g vaniglia

Impastare farina, zucchero, sale, lievito con le uova in planetaria, avendo cura di integrare i liquidi poco per volta. Quando l'impasto sarà ben incordato, aggiungere il burro pomata precedentemente miscelato agli aromi. Lasciar puntare l'impasto per circa 30 minuti. Porzionare l'impasto, mettendo 30 g per stampo di silicone (stampo PX4321 Pavoni). Cuocere a 180 °C per 5 minuti, quindi proseguire la cottura per ulteriori 10 minuti a 165 °C.

## 2 GANACHE MONTATA BIANCA LIME E MENTA

250 g **Panna Corman Selection 35% M.G. (1)**  
2 g scorza di lime grattugiata  
4 g menta  
130 g cioccolato bianco  
100 g **Panna Corman Selection 35% M.G. (2)**  
20 g sciroppo di gluoc 44 DE

Mettere in infusione la panna (1) con scorza di lime grattugiata e la menta per almeno 4 ore. Setacciare e conservare a 4 °C. Fondere il cioccolato a 45 °C. Scaldare la panna (2) a 45 °C e sciogliere il glucosio. Emulsionare i due elementi. Aggiungere la panna aromatizzata fredda a 28 °C. Lasciar cristallizzare 12 ore. Montare in planetaria. Conservare a 4 °C.

## 3 DADOLATA DI ANANAS

270 g ananas  
48 g sciroppo di glucosio 44 DE  
36 g zucchero  
6 g pectina NH  
2,4 g scorza di lime

Tagliare l'ananas a cubetti da 1x1 cm. Scaldare l'ananas con lo sciroppo di glucosio fino a 40 °C. Unire la pectina precedentemente dispersa nello zucchero e cuocere fino ad ottenere una consistenza cremosa. Unire la scorza di lime. Versare all'interno di semisfere da 14 ml e abbattere a -18 °C.

## 4 BAGNA PIÑA COLADA

350 g zucchero  
200 g succo d'ananas  
200 g purea di cocco  
320 g Rhum blanc 40°

Portare a bollore zucchero, succo di ananas e purea di cocco. In fase di raffreddamento, a 40 °C, aggiungere il rhum.

## 5 MISE EN PLACE

q.b. cocco in scaglie  
q.b. scorze di lime

Bagnare i babà nella bagna piña colada scaldata a 40 °C. Montare la ganache in planetaria e realizzare un ciuffo con la bocchetta rigata n°16 fine. Porre al centro una semisfera di ananas e decorare con cocco in scaglie e scorze di lime.



### *Consigli della Pastry Chef*

- Per velocizzare l'allestimento della vetrina ed avere il prodotto sempre fresco come appena fatto si suggerisce di bagnare i babà ancora tiepidi e abatterli già bagnati.





# BABKA

## Ricetta per 3 pezzi

Rony Parijs

Il babka, un dolce originario dell'est Europa, è rinomato per la sua eleganza e per il sapore ricco di sfumature. La nostra ricetta, a metà strada tra la tradizione e l'innovazione, vi permetterà di creare un babka irresistibile, con la sua pasta intrecciata e la deliziosa farcitura. Seguite passo dopo passo la ricetta per ottenere un risultato perfetto.

### 1 IMPASTO BABKA

160 g **Burro Tradizionale Corman 82% M.G.** - blocchi  
555 g farina 00 320 W 0,55 p/L  
25 g lievito  
50 g zucchero invertito  
10 g sale  
100 g uova  
170 g latte

In planetaria, impastare farina, zucchero, sale, uova e lievito diluito nel latte, a velocità 1 per 5 minuti. Aggiungere il burro a pezzetti. Impastare a velocità 2 per 8 minuti, fino a raggiungere i 27 °C. Formare l'impasto e lasciare riposare per 15 minuti. Stendere a forma rettangolare 30 x 80 cm e far raffreddare per 15 minuti.

### 2 CREMA FARCITURA

65 g **Burro Tradizionale Corman 82% M.G.** - blocchi  
95 g zucchero cassonade  
12 g cannella in polvere  
80 g polvere di nocciole tostate  
40 g uova

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto spalmabile.

### 3 FARCITURA E COTTURA

Distribuire la farcitura sull'impasto, lasciando qualche centimetro dal bordo. Arrotolare e inumidire il bordo per incollarlo. Tagliare a metà il roll per la lunghezza, poi intrecciare le due porzioni di impasto. Dividere il dolce in 3 parti da 18 cm di lunghezza ciascuna. Imburrare 3 stampi da 8 x 18 cm e posizionare i dolci. Far puntare i babka a 25 °C per 1 ora. Preriscaldare il forno ventilato e cuocere a 175 °C per 20/25 minuti. Fare raffreddare prima di servire.

### 4 MISE EN PLACE

q.b. glassa neutra  
q.b. frutta secca

Spennellare con glassa neutra i dolci per renderli brillanti. Decorare con frutta secca.



#### *Consigli del Pastry Chef*

- Variare la farcitura a piacere e adattare la decorazione di conseguenza.





# TSOUREKI (brioche greca di Pasqua)

Ricetta per 2 pezzi da circa 1,1 kg

Team di Pastry Chefs di Laoudis Foods

**Immergiti nella tradizione greca con il famoso tsoureki. Questo pan-brioche, emblematico del periodo pasquale in Grecia, è arricchito da spezie tradizionali come il mahlab e il mastice di Chios. Con la sua consistenza morbida e il suo aroma incantevole, è allo stesso tempo gustoso ed elegante. La nostra ricetta autentica rivela un sapore eccezionale grazie al burro aromatizzato con scorza d'arancia. Lo tsoureki è perfetto da accompagnare ad una tazza di caffè o da condividere durante le riunioni di famiglia.**

## 1 PRIMO IMPASTO

480 g farina 330 W 0,50 p/L  
100 g lievito  
20 g zucchero  
300 g latte

Scaldare il latte a 45 °C e mescolare con lievito e zucchero. Lasciare riposare per 10 minuti, poi aggiungere la farina. Impastare per circa 8/9 minuti. Lasciar lievitare per circa 30 minuti a temperatura ambiente, fino al doppio del suo volume.

## 2 SECONDO IMPASTO

520 g farina 330 W 0,50 p/L  
300 g uova  
320 g zucchero  
4 g gocce di mastice di Chios\*  
6 g spezia mahlab\*\*  
2 g vaniglia  
Scorza di 1/4 di arancia  
20 g sale  
15 g miele  
40 g Burro di Latteria Corman 82% M.G.  
160 g Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% M.G.  
900 g primo impasto

Il giorno precedente, mettere in infusione le scorze di arancia nel burro liquido. Filtrare il burro liquido aromatizzato con un colino, quindi aggiungerlo al 1° impasto.

Sgasare l'impasto e aggiungere tutti gli ingredienti tranne miele, sale e burro. Impastare per 20 minuti, poi aggiungere miele e sale. Unire gradualmente il burro, continuando a impastare fino a completa incorporazione, per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare l'impasto e lasciar lievitare, coperto, per 30 minuti.

## 3 MISE EN PLACE

Dividere la pasta in porzioni da 375 g. Lasciare riposare per 10 minuti, poi stendere gli impasti. Formare una treccia con 3 strisce, poi posizionare su una teglia e far lievitare a 28 °C (umidità 80%) per 45/50 minuti. Spennellare i dolci con miscela per doratura a base di uova e cuocere in forno a 155 °C per 35/40 minuti.

\* Il mastice di Chios è una spezia greca. Le gocce di resina dell'albero di Lentisco conferiscono a questa brioche un sapore molto particolare. Provengono dall'isola di Chios, con una denominazione di origine protetta, e hanno proprietà medicinali che favoriscono la digestione. La resina di Lentisco è anche un ingrediente popolare per la preparazione di gelati.

\*\* Il Mahlab è un'erba aromatica prodotta a partire da una varietà di ciliegie. Si trova nei negozi di alimentari indiani specializzati. Questa erba è popolare in India, Medio Oriente e Grecia.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Lo tsoureki viene tradizionalmente preparato in Grecia per i festeggiamenti della Pasqua ortodossa ed è generalmente venduto con un uovo rosso al centro della parte superiore del dolce.
- Se non trovate il mastice di Chios e la spezia Mahleb, aggiungere un po' di estratto di mandorla all'impasto e, se disponibile, un po' di acqua di rose. Questa combinazione dovrebbe somigliare abbastanza alla versione originale del dolce.
- È possibile decorare lo tsoureki con mandorle in scaglie.



# MARITOLLO ROMEO

## Ricetta per 12 maritolli

Arianna Trentini

Questa versione del maritollo con gel di mandarino, pralinato alle noci pecan e mousse ai marroni è una vera delizia dai sapori autunnali. Il burro profumato dona un gusto ricco alla pasta, esaltando allo stesso tempo gli altri sapori. Il tocco fruttato del gel al mandarino si sposa perfettamente con il croccante di noci pecan caramellate e la leggerezza della mousse ai marroni. Questo equilibrio perfetto di texture e sapori risveglierà i sensi dei tuoi clienti.

### 1 PASTA LIEVITATA PER MARITOLLO

100 g Burro Tradizionale Corman 82% M.G. - blocchi  
2 g bacca di vaniglia  
8 g scorze di mandarino  
370 g farina lievitati 00 330 W 0,55 p/L  
77 g uova  
40 g tuorli  
155 g latte  
5 g estratto di malto diastatico  
11 g lievito compresso  
68 g zucchero  
7 g sale

Miscelare il burro con scorze di mandarino e vaniglia. Lasciar maturare a 16 °C, sottovuoto per 12 ore. Impastare farina, uova, tuorli, latte, malto e lievito. Unire lo zucchero e lasciar incordare. Aggiungere l'emulsione aromatica di burro, realizzata precedentemente, e il sale. Quando l'impasto sarà ben incordato, far puntare fino al 1,5 volte il suo volume. Far fuoriuscire il gas di lievitazione e far riposare a 4 °C per 12 ore. Spezzare in porzioni da 62 g, formare e far lievitare a 28 °C per circa 3 ore. Cuocere a 160 °C per 20 minuti.

### 2 GEL DI MANDARINO

130 g purea di mandarino  
60 g zucchero  
3 g pectina gialla  
3 g scorze di mandarino  
13 g sciroppo di glucosio 44 DE  
20 g zucchero invertito  
1 g soluzione acido citrico 1:1

Portare la purea a 40 °C ed unire la pectina miscelata allo zucchero. Aggiungere sciroppo di glucosio e zucchero invertito. Cuocere a 103 °C e unire l'acido citrico.

### 3 PRALINATO ALLE NOCI PECAN

75 g noci pecan  
45 g zucchero  
20 g acqua  
0,5 g fior di sale  
1 g Vaniglia Bourbon

Portare acqua e zucchero a 140 °C, unire noci, fior di sale e vaniglia, scaldare e caramellizzare. Far raffreddare e mixare il tutto.

## 4 MOUSSE AI MARRONI

320 g **Corman Sculpture 30,2% M.G.**  
150 g purea di marroni  
75 g crema di marroni

Montare tutti gli ingredienti.

## 5 NOCI PECAN CARAMELLATE

184 g acqua  
145 g zucchero  
87 g noci pecan

Realizzare uno sciroppo con acqua e zucchero. Portare a bollore e unire le noci. Far bollire per circa 2 minuti. Togliere dal fuoco, scolare e disporre su di una teglia con carta da forno. Mettere in forno a 165 °C per 15 minuti.

## 6 MISE EN PLACE

q.b. scorze di mandarino  
q.b. oro in scaglie

Tagliare i maritozzi nel senso della lunghezza. Disporre al centro circa 10 g di pralinato e uno strato di circa 10 g di gel di mandarino. Chiudere con 10 g di mousse ai marroni. Praticare una scanalatura nella mousse ai marroni facendo una linea sottile di gel al mandarino. Decorare con scorze di mandarino e noci pecan pralinate, infine guarnire con oro in scaglie.



### *Consigli della Pastry Chef*

- È possibile sostituire gli elementi con ingredienti stagionali. Una possibile versione estiva potrebbe prevedere la sostituzione della base del pralinato con pistacchio, un gel ai frutti esotici e una chantilly al cocco.





# MARITOZZO MARINARO

Ricetta per 23 pezzi

Giambattista Montanari

**Il maritozzo – delizia molto apprezzata nella versione dolce – può essere declinato anche nella versione salata, come in questa golosa ricetta adatta, per esempio, per la pausa pranzo o – in un formato finger food – per l'aperitivo: la pasta è farcita con rucola, cream cheese e mousse di seppia, per un risultato eccezionale!**

## 1 PASTA LIEVITATA PER MARITOZZO

81 g rucola  
162 g uova  
72 g eritritolo  
5 g estratto di malto diastatico 5000 UP  
27 g lievito compresso  
117 g li.co.li  
513 g farina 00 330 W 0,5 p/L  
100 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®  
92 g **Panna Corman Selection 35% M.G.**  
14 g sale fino

Tritare la rucola con la panna, versare in planetaria, impastare con il cream cheese e conservare a 16 °C. Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, aggiungere il composto alla rucola e iniziare ad impastare. Continuare sino ad incordare correttamente l'impasto, quindi fare una palla, coprire con un telo di plastica e lasciare riposare per 45 minuti a 22 °C. Formare delle palline da 60 g e mettere in teglia. Passare in frigorifero per 12-14 ore, quindi mettere a lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Lucidare con uovo e panna 50/50 e infornare a 180 °C a valvola chiusa per 18 minuti. Abbattere di temperatura e decorare con il cremoso al cream cheese e parmigiano.

## 2 MOUSSE DI SEPPIA

120 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
320 g **Corman Sculpture 30,2% M.G.**  
100 g Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®  
300 g seppia cotta  
72 g preparazione gelatinosa  
100 g Cipolla di Tropea

In una pentola portare a bollore abbondante acqua salata, immergere la seppia nell'acqua 2/3 volte tenendola per la testa, allo scopo di far arricciare i tentacoli. Continuare la cottura per 25/30 minuti (per controllare se la seppia è cotta provare con uno stuzzicadenti, se affonda facilmente è cotta). Lasciar raffreddare nell'acqua di cottura e una volta fredda tagliare a filetti. Mettere a soffriggere un po' di burro con la cipolla rossa, fino a doratura. Aggiungervi i filetti di seppia e dorare. Mescolare il burro con il cream cheese, aggiungere Sculpture e la seppia passata al mixer, per ultima la gelatina precedentemente sciolta. Raffreddare e montare prima dell'uso. Decorare con calamari croccanti.





# PAN DE MUERTO

Ricetta per 6 pezzi

Rony Parijs

Il “pan de muerto” messicano, anche conosciuto come “pane dei morti”, è un pan brioche tradizionale che viene consumato in occasione delle celebrazioni per il Giorno dei Morti, che si tengono il 1° e il 2 novembre. Questo dolce è ricco di simbolismo, con una texture delicata e zuccherata, dal caratteristico aroma dell’arancia. Grazie all’utilizzo del burro profumato, questa ricetta assicura un sapore intenso ed un’esperienza gustativa unica.

## 1 BURRO PROFUMATO ALL’ARANCIA

Scorza di 1 arancia

100 g **Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% M.G.**

Mescolare la scorza con il burro chiarificato, poi riscaldare lentamente a 35 °C. Far raffreddare, coprire e lasciare in infusione per 12 ore. Dopodiché, scaldare nuovamente a 35 °C e filtrare con un colino fine. Il burro avrà assorbito l’aroma dell’arancia e avrà assunto un bel colore. Si può conservare in un barattolo ben chiuso in frigorifero.

## 2 PASTA BRIOCHE

1000 g farina 330 W 0,55 p/L

2 uova

70 g lievito

400 g latte

40 g zucchero

10 g zucchero invertito

17 g sale

150 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

50 g burro profumato all’arancia

Preparare un impasto con latte, lievito, uova e metà della farina. Mescolare e lasciar riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Aggiungere

sale, zuccheri e il resto della farina, poi mescolare nuovamente. Quando il composto sarà omogeneo, iniziare ad impastare. Dopo 2 minuti, aggiungere il burro a cubetti, poi il burro profumato freddo. Impastare fino a 27 °C e allo sviluppo di una bella maglia glutinica.

Far lievitare per 30 minuti, poi sgasare l’impasto. Formare una palla e lasciar riposare per 10 minuti. Porzionare 6 palline da 250 g, 6 palline da 10 g e 12 palline da 20 g.

Allungare le palline da 20 g e sagomarle con l’uso delle dita per ricavare da ciascuna di essere un filoncino composto da 4 cuscinetti arrotondati. Posizionare due filoncini da 20 g precedentemente sagomati incrociandoli a “x” su una grossa palla di impasto. Con il dito ricavare un’insenatura al centro della croce, quindi posizionare la pallina da 10 g all’interno dell’insenatura.

Posizionare il dolce su una teglia e lasciar riposare per 45 minuti a 26 °C con umidità del 76%. Cuocere in forno a 175 °C per 25/30 minuti.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Utilizzare sempre una grattugia di qualità per rimuovere solo la parte colorata e aromatica della buccia d'arancia.
- Lasciare raffreddare il burro aromatizzato coperto, per evitare che influenze esterne ne alterino il sapore.
- Il burro può essere perfettamente aromatizzato anche con altri agrumi.
- 50 g di burro aromatizzato possono sostituire 2 bucce d'arancia, che altrimenti andrebbero aggiunte direttamente all'impasto.
- Questo burro aromatizzato è ideale anche per torte, madeleine e altri ripieni.



# PÃO DE DEUS

Ricetta per 30 pezzi da 100 g cotti

Rony Parijs

Il “pão de Deus”, o “pane di Dio”, è un piccolo dolce portoghese conosciuto soprattutto per il suo delizioso ripieno al cocco. La combinazione dell'impasto morbido e della crosta croccante al cocco lo rende irresistibile. Scopri la ricetta per preparare anche tu questo pane divino!

## 1 PASTA BRIOCHE

1280 g farina 330 W 0,55 p/L  
20 g lievito  
160 g zucchero  
350 g latte  
200 g uova  
8 g essenza di vaniglia  
10 g sale  
Scorza di 1 limone  
1100 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
340 g latte

Impastare farina, sale, zucchero e lievito diluito nel latte. Aggiungere l'essenza di vaniglia e la scorza di limone con le uova. Impastare il tutto per circa 5 minuti, poi aggiungere il burro e continuare fino a quando l'impasto raggiungerà i 27 °C e formerà una bella maglia glutinica, sarà morbido e si staccherà bene dal contenitore. Formare l'impasto e lasciar riposare a temperatura ambiente per 1 ora e mezza, fino a raggiungere due volte il suo volume iniziale. Dividere l'impasto in 30 piccole palline e posizionare su una teglia. Lasciar lievitare per 10 minuti a 28 °C, poi appiattire. Far lievitare ancora 20 minuti con l'umidità all'80%.

## 2 RIPIENO AL COCCO

675 g nocce di cocco  
125 g uova  
335 g zucchero  
60 g farina 330 W 0,55 p/L  
170 g albumi

Mescolare lo zucchero con il cocco e incorporare gli albumi. Aggiungere le uova e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Infine, incorporare la farina setacciata.

## 3 MISE EN PLACE

Con un cucchiaino da gelato (misura 24), prelevare porzioni di ripieno al cocco da circa 45 g e disporle su carta da forno, lasciando uno spazio tra le palline. Posizionare un secondo foglio di carta da forno sopra le palline. Schiacciarle un po' in basso e formare dei dischi uguali spessi circa 1,5 cm. I dischi devono essere leggermente più piccoli di un pezzo di pasta lievitata. Congelare.

Dopo che i pezzi di pasta saranno lievitati, mettere un disco di ripieno al cocco congelato sopra ciascun dolce. Premere leggermente e infornare a 170 °C per 20 minuti, finché il cocco non assume un bel colore marrone dorato. Lasciare raffreddare e cospargere leggermente i lati con zucchero a velo.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Il Pão de Deus è un pain brioche portoghese tipicamente consumato nel giorno di Ognissanti, ma si può trovare tutto l'anno come specialità per la colazione. È meglio acquistarlo in pasticcerie artigianali, perché il prodotto industriale è molto diverso dall'originale.
- Per intensificare il sapore del cocco, si può aggiungere un po' di rum al cocco al ripieno.



# HOT CROSS BUNS

Ricetta per 24 pezzi da 100 g (2 teglie a bordo alto per pezzi 4 x 5)

Rony Parijs

Ecco una ricetta che vi trasporterà nei Paesi anglosassoni: gli hot cross buns. Questi deliziosi panini dolci, arricchiti di uvetta e con una miscela di spezie perfettamente misurata, sono caratterizzati da una croce sulla parte superiore e vengono consumati tradizionalmente a Pasqua. Spesso tagliate a metà e cosparse di burro, queste brioches delizieranno i tuoi clienti più esigenti.

## 1 MIX DI SPEZIE

100 g mirtilli rossi disidratati  
80 g uva bianca  
80 g uva nera  
70 g confit d'arancia e/o di limone  
100 g succo d'arancia  
Scorza di 1 arancia  
100 g acqua  
2,6 g cannella  
0,8 g pimento = 8 grani  
0,5 g noce moscata

Scaldare l'acqua e versare cannella, pimento e noce moscata. Mescolare bene e aggiungere le scorze e il succo d'arancia. Unire la frutta secca e chiudere ermeticamente il mix in un contenitore. Lasciare riposare per almeno 12 ore, in modo che gli aromi si sviluppino.

## 2 PASTA BRIOCHE

1000 g farina 330 W 0,55 p/L  
20 g sale  
100 g zucchero di canna  
50 g lievito  
300 g uova fredde (4 °C)  
200 g latte  
350 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**

Preparare un impasto morbido, che non sia né troppo rigido né troppo molle. Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro, poi impastare in planetaria con gancio per circa 5 minuti. Aggiungere gradualmente il burro a cubetti a temperatura ambiente. Continuare ad impastare

fino a quando l'impasto non si attacca più. Dopodiché, aggiungere il mix di spezie. Impastare fino ad ottenere un impasto di 24 °C, poi lasciar riposare per 1 ora.

Piegare l'impasto, mettere in un contenitore e coprire con pellicola a contatto. Lasciar riposare per 1 ora in frigorifero, in modo che il burro si indurisca: in questo modo, potrete lavorare l'impasto più facilmente (si può preparare l'impasto con 1 o 2 giorni d'anticipo).

Dividere l'impasto in porzioni da 100 g e pirlare. Lasciar riposare per 20 minuti. Pirlare nuovamente e disporre in gruppi di 4 x 5 su due teglie a bordo alto. In questo modo, i panini si uniranno durante la cottura e formeranno un bordo sulle estremità. Così facendo, si evita che i dolci si secchino e si brucino sui bordi. A questo punto, i dolci possono essere congelati e cotti dopo massimo 1 settimana. Lasciar lievitare per 2 ore a 25 °C.

## 3 IMPASTO PER LA CROCE

75 g farina  
5 g lievito chimico  
Un pizzico di sale per il gusto  
Un pizzico di zucchero per il colore  
65 g acqua fredda  
20 g olio

Preparare un impasto morbido e facile da maneggiare, non troppo appiccicoso. Conservare in un sac à poche.

## 4 SCIROPPO SCURO

100 g zucchero di canna  
100 g acqua  
1 bastoncino di cannella  
1 anice stellato  
2 chiodi di garofano

Mescolare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Lasciare ridurre per circa 5 minuti a fuoco basso, fino ad ottenere uno sciroppo più spesso. Filtrare, poi conservare in frigorifero.

## 5 MISE EN PLACE

Poco prima della cottura, dressare l'impasto per la croce sui dolci, creando la forma incrociata. Far cuocere per circa 15 minuti a 180 °C in forno statico, fino a completa doratura. Dopo la cottura, scaldare lo sciroppo e spennellare i dolci.





# KHALIAT AL NAHL

Ricetta per 30 pezzi

Rony Parijs

Il Khaliat Al Nahl, popolare in Medio-Oriente, è un pain brioche composto da più panini e con una farcitura dolce o salata. Questa ricetta può essere degustata per colazione o merenda, generalmente in accompagnamento ad una buona tazza di caffè. Nella sua versione salata, è ideale come amuse-bouche: ogni panino può essere facilmente staccato dal dolce. La versione zuccherata è perfetta in un buffet di dessert, ad esempio da accompagnare con della salsa al cioccolato e una pallina di gelato.

## 1 PASTA BRIOCHE

530 g farina 330 W 0,55 p/L  
25 g lievito  
25 g zucchero  
360 g latte  
6 g sale  
60 g **Burro di Latteria Corman 82% M.G. - blocco**  
q.b. semi di sesamo  
q.b. semi di cumino nero

Impastare farina, sale, zucchero e lievito sciolto nel latte tiepido per circa 5 minuti, poi aggiungere il burro e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto a 27 °C con una bella maglia glutinica, che sia morbido e si stacchi dalle pareti del contenitore. Formare la palla d'impasto e lasciar riposare a temperatura ambiente per 1,5/2 ore, fino a che avrà raddoppiato il suo volume. Dividere l'impasto in 30 palline. Disporre su una teglia da forno infarinata, con un po' di spazio tra loro. Far lievitare per 15 minuti a 26 °C.

## 2 FARCITURA AL CREAM CHEESE

200 g French Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®  
40 g **Panna Corman Selection 35% M.G.**

Ammorbidire il French Cream Cheese e aggiungere gradualmente la panna. Mescolare senza inglobare bolle d'aria. Lasciar indurire leggermente in

frigorifero e formare 30 palline da 8 g. Congelare per facilitare la guarnizione.

## 3 FARCITURA AL CIOCCOLATO

120 g cioccolato fondente 55%  
120 g de **Panna Corman Selection 35% M.G.**

Fondere il cioccolato a metà e scaldare la panna a 80 °C. Realizzare una ganache. Lasciar indurire velocemente e formare 30 palline da 8 g. Far indurire completamente in frigorifero.

## 4 SCIROPPO ORIENTALE

100 g acqua  
100 g zucchero  
50 g miele  
3 semi di cardamomo

Pestare i semi di cardamomo e scaldarli velocemente in una padella calda. Preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e miele. Portare a bollore e aggiungere il cardamomo. Lasciare in infusione fino a completo raffreddamento.

## 5 MISE EN PLACE

Inserire una pallina di farcitura al cream cheese o al cioccolato in ciascuna pallina di pasta brioche. Richiudere e arrotondare leggermente per tenere chiuse le palline.

Disporre le palline, con un piccolo spazio tra loro, in uno stampo circolare alto 4 cm. Far lievitare per 1 ora a 26 °C con 80% di umidità. Spennellare con miscela per doratura e cospargere di semi di sesamo e di cumino nero. Cuocere in forno a 175 °C per 18 minuti.

Riscaldare lo sciroppo e filtrare per recuperare i semi di cardamomo. Una volta che il dolce sarà cotto, versare sopra lo sciroppo caldo, che penetrerà nel pain brioche e gli darà gusto.

Lasciar raffreddare i dolci negli stampi, in modo che conservino la loro forma.



### *Consigli del Pastry Chef*

- Raccomandate ai clienti di riscaldare leggermente il dolce in forno per degustarlo tiepido: in questo modo sarà ancora più delizioso!







*Successo garantita per l'artigiana*

Scopri di più sul nostro sito  
[www.corman-pro.it](http://www.corman-pro.it)



@cormanitalia