

Categoria:	BISCOTTO LEGGERO MANDORLE E PISTACCHIO	CP
------------	---	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
150		Pistacchio intero			
300		Zucchero al velo			
150		Polvere di mandorle			
160		Tuorli			
260		Uova			
460		Albume			
4		Crema di tartaro			
200		Zucchero			
250		Farina			
	Massa della ricetta	Durata impasto: miscelaz. min.	Massa pastone (pz.):		
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria) impasto min.	Massa del pezzo:		
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta °C	Numero di pezzi:		
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura: min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso		

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<ul style="list-style-type: none"> - Macinare i pistacchi e mescolare con lo zucchero al velo e le mandorle finemente macinate. - Montare le uova e i tuorli con la miscela di zucchero al velo, mandorle e pistacchi. - Montare l'albume con 1/3 dello zucchero. Alla fine incorporare anche il rimanente zucchero. - Aggiungere la farina alla prima miscela e infine incorporare gli albumi montati. - Stendere su un flexipan. - Cuocere a 180°C forno ventilato o a 230°C per 10 min. 				

Categoria:	CIOCCOLATINO ALLA CANNELLA	CP
------------	-----------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
450		Pralinato feuilletine			
80		Burro di cacao			
45		Copertura scura			
		Ganache alla cannella			
220		Panna			
10		Bastoncini cannella			
420		Copertura al latte 41%			
35		Pralinato feuilletine			
70		Burro			
	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:		°C	Tempo	*R
	Copertura scura			
	Chicchi di caffè in cioccolato			

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<ul style="list-style-type: none"> - Temperare la copertura e il burro di cacao e mescolare con il pralinato. - Stendere in una cornice di 30 cm x 30 cm e 6mm di spessore. - Lasciar indurire e passare un leggero strato di burro di cacao. - Lasciare in infusione la cannella nella panna per almeno 12 ore. - Filtrare la cannella, pesare 210 g di infusione. - Far bollire la panna e preparare la ganache. - Versare la ganache sopra il pralinato (ca. 1 cm) - Tagliare con la chitarra e trappare 				

Categoria:	CIOCCOLATINO BLACK&WHITE	CP
------------	-------------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
Ganache Black					
550		Panna			
50		Mix glucosio			
600		Copertura scura 64%			
100		Copertura al latte 41%			
75		Burro pomatoso			
Ganache White					
200		Panna			
10		Mix Glucosio			
	1	Stecca di vaniglia			
450		Copertura Ivoire			
50		Burro pomatoso			
	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R
<ul style="list-style-type: none"> - Preparare la ganache nera e colarla in un riquadro. - Lasciare almeno 12 ore in infusione la vaniglia nella panna. - Bollire la panna, la vaniglia e il mix glucosio. - Filtrare e preparare come una normale ganache. - Colare la ganache bianca sopra la ganache nera. - Stendere un piccolo strato di copertura scura, tagliare il cioccolato della misura desiderata e trappare in copertura scura. 			

*R = altri rischi

Categoria:	GANACHE ALLA GRAPPA DI UVA AMERICANA	CP
------------	---	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
125		Panna			
25		Sorbex mix			
200		Copertura 65%			
50		Copertura al latte 33%			
75		Grappa di uva americana			
25		Burro pomatoso			

	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
---------------------	----	-------	----	-------------------

<p>Bollire la panna con il sorbex mix in un pentolino di rame.</p> <p>Quando comincia a bollire aggiungere alle due coperture. Lasciare sciogliere e amalgamare. Aggiungere il burro quando la ganache è a 35° C. Mescolare e amalgamare. Aggiungere il liquore, passare con il mixer e lasciar raffreddare a 27-28°C.</p> <p>Colare nei boccalini e chiudere.</p>				
--	--	--	--	--

Categoria:	MIGNARDISE AI FICHI CON BIGNÉ	CP
------------	--------------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
1 l		Acqua bollente			
500		Burro			
40		Zucchero			
600		farina			
850		Uova			
12.5		Sale			
		Ripieno ai fichi			
		Base bavarese			
		Fichi secchi gonfiati al tè verde			
		Panna montata lucida			
	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<ul style="list-style-type: none"> - Preparare la massa bigné. - Farcire i bigné con il ripieno. 				

Categoria:	MIGNARDISE ALLE CASTAGNE CON MERINGAGGIO	CP
------------	---	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
350		Zucchero			
125		Acqua			
150		Albume			
50		Zucchero			
	2-3	Gocce di limone			
200		Copertura bianca sciolta			
		Ripieno alle castagne			
200		Base bavarese			
200		Purea di castagne			
100		Copertura scura 65%			
100		Panna montata lucida			
	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura: 170 °C		Tempo di cottura:	15 min.		Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R
<ul style="list-style-type: none"> - Cuocere a 95°R lo zucchero con l'acqua. - Quando lo zucchero è a ca. 85°R, montare gli albumi. - Aggiungere lo zucchero cotto agli albumi e montare ancora per qualche minuto. - Incorporare la copertura e dressare con una bocchetta di 12mm. - Cuocere. - Lasciar raffreddare e accoppiare con il ripieno alle castagne. 			

*R = altri rischi

