



## **RICETTE**

a cura di **Giambattista Montanari**  
Tecnico Corman Professional

**Formazione Di Marno group 19 febbraio 2020**



# RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

## PASTA CROISSANT

- Farina panettone riposata molino Pasini g 670
- Farina frolla molino Pasini g 330
- Lievito di birra g 60
- Latte freddo g 490
- Zucchero semolato g 100
- Sale g 25
- **Burro multiuso Elle & Vire 82% mg blocchi®** g 100

### Burro piatto per incasso:

- **Burro Extra secco 84% mg Elle & Vire®** g 1000

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 12/13 minuti. Terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22 °C, lasciare puntare a 22°C per 45 minuti avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte (0 °C → -2 °C). Il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro in placche almeno 30 minuti prima e laminare a 8 mm di spessore, quindi incorporare nella pasta e dare 1 piega da 4 e 1 da 3. Mettere in frigorifero a 4 °C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare. Mettere in cella a lievitare a 27 °C per un paio d'ore e cuocere a 180 °C per 18 minuti.

## PASTA SFOGLIA

- Farina sfoglia molino Pasini g 1250
- **Panna Excellence Elle&Vire 35% mg®** g 960
- Sale g 25

### Burro piatto per incasso:

- **Burro Extra secco 84% mg Elle & Vire®** g 1000

Impastate in maniera grossolana per 60 secondi tutti gli ingredienti. Togliete il pastello dalla macchina e sistematelo su una teglia da 40x60 cm. Copritelo con un telo di plastica e fate riposare per 1 ora al freddo, in inverno in frigorifero e in estate a -18 °C. Togliete il burro dal frigo al momento dell'utilizzo, lasciatelo a temperatura ambiente per 15 minuti e laminatelo per dargli giusta temperatura (circa 10 °C – 12 °C) e plasticità. Incassate il burro centralmente nel pastello ben freddo (0 °C – 4 °C). Cominciate a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice. Ruotate di 90° e continuate a laminare dando 2 pieghe a 4, quindi mettete in una teglia da 40x60 cm, coprite con un telo di plastica e fate riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino seguente togliete dal frigorifero e date le ultime 2 pieghe a 4.

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com



# RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

## RISOTTO LIME & VODKA

- Riso Carnaroli g 500
- **Burro multiuso Elle & Vire 82% mg blocchi®** g 100
- **Original American Cream Cheese Elle&Vire®** g 250
- Parmigiano reggiano grattugiato g 250
- Vodka g 150

Preparare il composto per mantecare il risotto mettendo in planetaria con la foglia burro, cream cheese e parmigiano, girare a media velocità sino ad ottenere un composto omogeneo e soffice. Mettere 50 g di burro liquido in casseruola, pelare alcuni spicchi di scalogno e farli dorare nel burro. Una volta dorati toglierli e aggiungere il riso, tostarlo e sfumare con metà della vodka. Continuare la cottura bagnando di tanto in tanto con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere la restante vodka e proseguire. A cottura ultimata mantecare con il composto preparato in precedenza. Versare il riso nel piatto e grattugiare della scorza di lime.

## PASTA FROLLA

- **Burro multiuso Elle & Vire 82% mg blocchi®** g 680
- Farina frolla molino Pasini g 1000
- Zucchero a velo g 440
- Tuorli g 150
- Sale g 3

Sabbiare farina e burro, aggiungere i tuorli e il sale sciolto in poca acqua. Per ultimo aggiungere lo zucchero

## CHEESE CAKE AL LAMPONE

### Biscotto per cheese cake

- Biscotti frolla g 190
- Lievito chimico g 3
- Zucchero g 100
- Farina di nocciole tostate g 50
- **Burro multiuso Elle & Vire 82% mg blocchi®** g 170

Macinare finemente i biscotti. Metterli col resto degli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia e far girare sino ad ottenere una massa omogenea. Utilizzare forme in silicone o anelli da 16 cm di diametro e versarci dentro 125 g di massa e cuocere a 175°C per 16 min. circa.

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com



# RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

## Composto Cheese Cake al lampone

- **Original American Cream Cheese Elle & Vire® g 250**
- Yogurt intero g 107
- Zucchero g 45
- Uova g 75
- Succo di limone g 10
- Polpa di lampone g 50
- Farina frolla Molino Pasini g 20
- Scorza di limone grattugiato g 5

In planetaria attrezzata con foglia inserire Cream Cheese e yogurt. Amalgamare il tutto sino a che non è completamente fluido. Unire lo zucchero poco per volta e poi le uova precedentemente sbattute. Quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo, unire polpa di lampone, farina, poi succo e scorza di limone.

## PANNA COTTA

- **Panna Excellence Elle&Vire 35% mg® g 500**
- Gelatina animale g 6
- Acqua per idratare la gelatina g 30
- Zucchero semolato g 55
- Destrosio g 25
- Bacca di vaniglia g 1

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.  
Per info: gbmccorman@gmail.com