



29 Maggio 2025

Damiano Suma

CREMA PASTICCERA

Ingredienti

800 g latte intero fresco
200 g panna fresca 35 m.g
150 g zucchero semolato
500 g **Tuorlo 33**
1 bacca di vaniglia bourbon
50 g burro
45 g amido mais
45 g amido riso

Procedimento

Portare a bollore latte, vaniglia e panna.
Creare una pastella con zucchero, **Tuorlo 33** e amidi.
Procedere come una classica crema pasticcera con cottura 84 gradi.
Aggiungere il burro subito dopo aver raggiunto gli 84 gradi.

GANASCE CIOCCOLATO FONDENTE DA COTTURA IN CAKE O CROSTATE

Ingredienti

430 g panna fresca
30 g glucosio 60 de
160 g **Misto Uovo EUS**
100 g **Tuorlo 33**
260 g cioccolato fondente 65%

Procedimento

Portare a bollore panna e glucosio.
Aggiungere il cioccolato.
Aggiungere il **Misto Uovo EUS** e il **Tuorlo 33**.
Mescolare bene e farcire a piacere.

BUONDI' FRUTTI ROSSI

Ingredienti

1500 g farina 330 w
200 g zucchero
70 g lievito birra
1000 g **Tuorlo 33**
400 g burro
50 g malto diastatico
50 g panna fresca
200 g purea lamponi
100 g purea fragola
200 g **Misto Uovo EUS**
30 g sale fino
200 g pasta arancio
100 g pasta limone
8 g bacca di vaniglia

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione di burro e sale che verranno inseriti alla fine con maglia glutinica perfetta.

Puntare a 30 gradi per 2 h e formare la pezzatura del Buondì da 60 g.

Lievitare, tagliare il Buondì con la lama per il lungo e dressare un filo sottile di burro a pomata.

Spennellare con il **Misto Uovo EUS** e cospargere con granella di zucchero e infornare a 160 gradi per 12 minuti.

Farcire con crema pasticcera al cuore dopo la cottura e decorare con lamponi e fragole.

MARITOZZO E VENEZIANA

Ingredienti

1500 g farina 330w
100 g zucchero
1000 g **Tuorlo33**
400 g burro
70 g lievito di birra
200 g uova intere o **Misto Uovo EUS**
30 g sale fino
50 g panna fresca liquida
200 g pasta arancio
100 g pasta limone
6 g bacca di vaniglia

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e aggiungere burro e sale alla fine.

Far puntare 2 h a 30 gradi e pezzare i maritozzi da 70 g.

Farcire con crema pasticcera e finire con panna.

Lievitare, spennellare con **Misto Uovo EUS** e infornare a 160 gradi per 10/12 minuti.

Pezzare le veneziane, far lievitare e aggiungere al cuore uno spuntone di crema pasticcera. Spennellare la superficie con il misto uovo e cospargere la granella di zucchero, oppure dressare una girella di crema pasticcera. Infornare a 160 gradi per 15 minuti circa.

Decorare con spuntone di...

CREMA AL CAFFE' E MASCARPONE:

Ingredienti

300 g mascarpone
300 g panna liquida fresca uht
100 g zucchero semolato
30 g pasta al caffè

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria fredda.

SOLERO

Una torta al gusto di frutti esotici con **Pâte à Bombe** alla vaniglia e un inserto di gelee all'ananas, mango, passion fruit e un biscuit al cocco e lime.

Ingredienti

400 g **Pâte à Bombe**
1000 g panna lucida
140 g massa gelatina
5 g bacca di vaniglia

Procedimento

Montare la **Pâte à Bombe** per 7 minuti.
Aggiungere la massa gelatina fusa.
Aggiungere la panna lucida con la vaniglia.

GELEE' SOLERO

Ingredienti

400 g purea mango
200 g purea ananas
100 g purea passion fruit
120 g zucchero semolato
100 g massa gelatina
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Portare a 70 gradi le puree con la vaniglia e lo zucchero.
Inserire la massa di gelatina e mixare per 1 minuto.
Versare negli stampi gli inserti ed abbattere.

BISCUIT AL COCCO E LIME

Ingredienti

400 g albumi

300 g **Tuorlo 33**

150 g zucchero semolato

200 g farina 00

100 g fecola di patate

200 g purea di cocco

Procedimento

Montare gli albumi quasi fermi con lo zucchero e aggiungere **Tuorlo 33**.

Aggiungere le polveri setacciate 2 volte insieme ed infine la purea di cocco.

Stendere su silpat 60x40, 550 g di massa e cospargere di cocco rapè e lime grattugiato in superficie.

Cuocere a 160 gradi per 14 minuti.

GLASSA A SPECCHIO ARANCIONE

Ingredienti

550 g cioccolato bianco
70 g panna liquida
100 g gelatina neutra
140 g massa gelatina
200 g acqua
400 g zucchero semolato
5 g colorante arancione idrosolubile
1 bacca di vaniglia

Procedimento

In brocca tutti gli ingredienti ad eccezione di acqua, zucchero e colorante che saranno portati a bollore e inseriti in brocca.

Mixare per 2 minuti e filtrare. Utilizzare a 35 gradi.

In uno stampo in silicone versare la mousse alla vaniglia fino a metà,

Aggiungere l'inserito Solero, aggiungere altra mousse ed infine uno strato di Biscuit al cocco e lime.

Abbatte, glassare e decorare a piacere.

DELIZIA AL LIMONE 2.0

Una mousse con **Meringa Evolution** al limone con inserto di geleè al lime, biscuit al limone e cremoso **Pâte à Bombe** alla vaniglia

Ingredienti

400 g **Meringa Evolution**
900 g panna lucida
1 bacca vaniglia
140 g massa gelatina
200 g succo di limone
1 limone grattugiato

Procedimento

Montare per 8 minuti la **Meringa Evolution**.
Aggiungere la massa di gelatina, il succo di limone e la panna mescolati precedentemente.

INSERTO GELEE' AL LIME

Ingredienti

300 g succo di lime
100 g acqua
100 g zucchero semolato
120 g massa gelatina
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Portare a bollore acqua, succo di lime, zucchero e vaniglia.
Aggiungere la massa di gelatina e versare negli stampi per inserto.

BISCUIT AL LIMONE

Ingredienti

400 g albumi
200 g zucchero semolato
300 g **Tuorlo 33**
200 g farina 00
100 g fecola
4 limoni grattugiati
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, aggiungere **Tuorlo 33** a filo.

Aggiungere le polveri setacciate 2 volte e subito dopo il limone grattugiato.

Versare in teglia 60x40, 550 g di massa e cuocere a 160 gradi per 12/14 minuti a valvola chiusa.

GLASSA A SPECCHIO GIALLA

Ingredienti

550 g cioccolato bianco
70 g panna liquida
100 g gelatina neutra
140 g massa gelatina
200 g acqua
400 g zucchero
50 g succo di limone
5 g colorante giallo idro

Procedimento

Portare a bollore acqua, limone, zucchero e colorante.
Versare in brocca con tutto il resto degli ingredienti, mixare per 2 minuti. Filtrare e utilizzare a 34/35 gradi.

In uno stampo in silicone versare la mousse al limone fino a metà.
Aggiungere l'inserito al lime e il biscuit.
Aggiungere mousse al limone e un altro strato di biscuit al limone.

Abbatte, glassare e decorare a piacere.

CREMOSO PÂTE À BOMBE ALLA VANIGLIA

Ingredienti

300 g **Pâte à Bombe**
400 g panna
2 bacche di vaniglia
40 g massa di gelatina

Procedimento

Montare **Pâte à Bombe** e vaniglia per 6 minuti.
Aggiungere la massa di gelatina fusa.
Aggiungere la panna lucida.
Versare in uno stampo l'inserito e abbattere.

TORTA DUBAI

Una **Pâte à Bombe** al cioccolato al latte con inserto al pistacchio e kataifi, biscuit classico e glassa al caramello.

PÂTE À BOMBE - CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti

400 g **Pâte à Bombe**
900 g panna lucida
100 g massa gelatina
300 g cioccolato latte fuso

Procedimento

Montare per 7 minuti la **Pâte à Bombe**, aggiungere il cioccolato fuso e la massa di gelatina fusa. Aggiungere la panna lucida.

INSERTO AL PISTACCHIO E KATAIFI

Ingredienti

200 g **Pâte à Bombe**
500 g panna lucida
50g massa gelatina
100 g pasta pistacchio
100 g pasta kataifi

Procedimento

Montare la **Pâte à Bombe** per 7 minuti.

Aggiungere la pasta al pistacchio, la massa di gelatina fusa, la panna lucida ed infine il kataifi.

Versare negli stampi gli inserti e abbattere.

BISCUIT CLASSICO

Ingredienti

400 g albumi
200 g tuorli
250 g zucchero semolato
200 g farina 00
100 g fecola
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero e la vaniglia. Aggiungere a filo i tuorli e montare altri 2 minuti.

Aggiungere le polveri setacciate 2 volte.

Stendere su silpat 550 g di massa e cuocere per 12 minuti a 165 gradi.

GLASSA AL CARAMELLO

Ingredienti

550 g cioccolato al caramello
70 g panna liquida
100 g gelatina neutra
140 g massa di gelatina
200 g acqua
400 g zucchero semolato

Procedimento

In brocca tutti gli ingredienti ad eccezione dello zucchero e acqua che saranno portati ad ebollizione e inserirli in brocca. Mixare per 2 minuti e filtrare. Utilizzare a 34 gradi.

In uno stampo di silicone versare la mousse al cioccolato al latte fino a metà, aggiungere l'inserito Dubai, aggiungere altra mousse e finire con un disco di biscuit.

Abbattere, glassare e decorare a piacere.