



CaRAFiN

*I grandi Maestri interpretano
gli zuccheri speciali Italia Zuccheri*





MUSCOVaDO

zucchero di canna non raffinato, scuro ed aromatico, che conserva gli aromi e i principi nutritivi contenuti nella canna da zucchero



CaRAFiN

zucchero candito in polvere con sciroppo di zucchero caramellato
cristallo polverizzato extrasolubile



KaNDIS

zucchero candito in cristalli
ottenuto da una lenta cristallizzazione
di soluzioni di zucchero



FONDeNte IN POLVeRE

Per maggior flessibilità di applicazione rispetto allo zucchero fondente in pasta, l'utilizzo del nostro fondente in polvere è innovativo in varie lavorazioni



COOKIES CROCCANTI

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|------------------------------|-------|
| Burro | 110 g |
| Uova intere | 50 g |
| Zucchero Muscovado | 90 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 50 g |
| Carafin | 50 g |
| Baking | 5 g |
| Farina | 160 g |
| Gocce di cioccolato | 280 g |

Procedimento

Impastare il burro con gli zuccheri , poi aggiungere le uova ed infine la farina con il lievito, per ultime le gocce di cioccolato . Modellare con il sacchetto su teglie con "silpat" e cuocere a 170° C a valvola aperta.



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio





CROCCANTINI AL PISTACCHIO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|------------------------------|-------|
| Albume | 75 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 500 g |
| Carafin | 50 g |
| Pistacchi sgusciati | 500 g |
| Sale rosso hawaiano | 4 g |

Procedimento

Impastare aggiungendo gli albumi agli altri ingredienti poco per volta in modo da ottenere un impasto consistente.

Stendere poi il composto su un foglio di carta da forno spolverato di zucchero fondente in polvere .

Appiattire con un matterello fino all'altezza di un pistacchio, spolverare di zucchero fondente in polvere e lasciare asciugare per almeno 1ora a temperatura ambiente . Tagliare dei piccoli quadretti di 3-4cm e disporli su teglie su carta da forno ed infornare a 160° C a valvola aperta.





FETTINE DI FINE PASTO

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|-------------------------|-------|
| Farina | 500 g |
| Burro | 200 g |
| Zucchero Vagliato Medio | 300 g |
| Carafin | 50 g |
| Uova | 125 g |
| Nocciole | 200 g |
| Mandorle grezze | 200 g |
| Cannella in polvere | 4 g |
| Bacche vaniglia | 1 |



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Procedimento

Impastare gli zuccheri con il burro, aggiungere le uova e di seguito tutti gli altri ingredienti .

Realizzare con le mani dei piccoli filoncini del peso di gr. 500 e metterli a raffreddare in frigo

Una volta raffreddati, tagliare delle fettine sottili di 2 mm circa con un coltello trinciante molto affilato. Cuocere in forno a 180° C a valvola aperta .

N.B. Essendo un biscotto molto croccante si raccomanda di tagliare molto fine



FROLLINI AL FRUTTO DELLA PASSIONE

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|-----------------------------|-------|
| Farina | 500 g |
| Burro | 300 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 170 g |
| Carafin | 30 g |
| Polpa frutto della passione | 130 g |

Procedimento

In planetaria con la foglia sabbiare il burro e la farina poi aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti . Lasciare riposare l'impasto in frigorifero.

Una volta tolto l'impasto dal frigo realizzare dei rotolini da 300gr e lunghezza 40 cm circa .

Raffreddare ancora poi pennellare di albume ed arrotolare nello zucchero vagliato extra grande decoro "R2"

Tagliare dei dischi di 1,5 cm di spessore e cuocere in forno a 170° C a valvola aperta



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio





PASSIONE CARAFIN 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il bignè

| | |
|------------------------|--------|
| Acqua | 500 g |
| Latte | 500 g |
| Burro | 450 g |
| Farina | 550 g |
| Uova | 1125 g |
| Sale | 5 g |
| Zucchero vagliato fine | 5 g |

Procedimento

Bollire il latte l'acqua , e il burro con il sale o lo zucchero .
Aggiungere la farina , e asciugare bene sul fuoco , mettere in
macchina ed aggiungere le uova velocemente fino a
raggiungere un impasto liscio e morbido .Cuocere in forno a
190°.

Ingredienti

Per la crema al CARAFIN

| | |
|----------------------------|-------|
| Latte intero | 700 g |
| Panna | 300 g |
| Zucchero Carafin | 280 g |
| Destrosio | 50 g |
| Tremolina | 50 g |
| Sciroppo di glucosio 60 DE | 50 g |
| Tuorli | 350 g |
| Amido di riso | 90 g |
| Burro | 50 g |
| Sale | 2 g |

Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero lasciandoli macerare 2 ore
circa coperti con una pellicola , aggiungere poi l'amido , il latte ,
la panna, il destrosio , lo sciroppo di glucosio, e il sale portati
ad ebollizione . Riportare sul fuoco e far cuocere fino far
addensare la crema , togliere da fuoco fare raffreddare a 60°
poi aggiungere la tremolina ed il burro , abbattere di
temperatura

Inserisci testo



PASSIONE CARAFIN 2/2

di STEFANO LAGHI

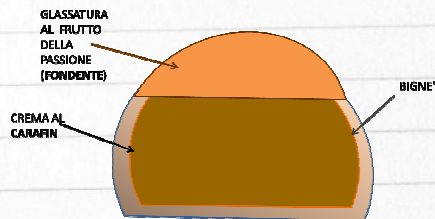
Ingredienti

Per la glassa

| | |
|--------------------------------|-------|
| Zucchero Fondente in polvere | 300 g |
| Polpa di frutto della passione | 45 g |

Procedimento

Scaldare la polpa aggiungere il fondente ed impastare ,scaldare ancora fino ad arrivare sopra ai 50° e sotto ai 60°.





BICCHIERINO RICOTTA CARAFIN E PERE 1/2

di STEFANO LAGHI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Stefano Laghi
ha scelto
Italia Zuccheri

Ingredienti

Per il pan di spagna al CARAFIN

| | |
|---------|-------|
| Albumi | 450 g |
| Tuorli | 300 g |
| Carafin | 500 g |
| Farina | 400 g |
| Fecola | 100 g |
| Burro | 50 g |
| Baking | 15 g |

Ingredienti

Per la crema alla ricotta

| | |
|------------------------------|-------|
| Latte | 300 g |
| Panna | 375 g |
| Ricotta | 375 g |
| Zucchero Fondente in polvere | 300 g |
| Uova | 110 g |
| Albume | 40 g |
| Amido di mais | 60 g |

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin , aggiungere poi a mano i tuorli ,prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare . Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale ,frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto , cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C

Procedimento

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albume con lo zucchero fondente in polvere e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi la ricotta , ottenendo così un impasto liscio e cremoso.



Inserisci testo

BICCHIERINO RICOTTA CARAFIN E PERE 2/2

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Per le pere spadellate al CARAFIN

| | |
|---------------------------------|-------|
| Pere fresche tagliate a cubetti | 500 g |
| Zucchero vagliato fine | 150 g |
| Burro | 50 g |
| Grappa/distillato di pere | 100 g |
| Carafin | 30 g |

Procedimento

Sciogliere lo zucchero fine in una padella , aggiungere le pere il burro. Cuocere bene poi sfumare con il distillato di pere aggiungere il Carafin

Ingredienti

Per la bagna alle pere

| | |
|------------------------------|-------|
| Alcolato/distillato pera 50° | 90 g |
| Carafin | 165 g |
| Acqua | 245 g |

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere il Carafin , fare raffreddare poi aggiungere il distillato di pere

Ingredienti

Per il pan di spagna al CARAFIN inzuppato

| | |
|--------------------------|-------|
| Pan di spagna al Carafin | 100 g |
| Bagna alle pere | 100 g |

Procedimento

Inzuppare il pan di spagna con la bagna , lavorare bene poi riempire un sac a poche e dressare come se fosse una crema .





BICCHIERINO TIRAMISU' 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il pan di spagna al cioccolato

| | |
|------------------------|-------|
| Albumi | 450 g |
| Tuorli | 300 g |
| Carafin | 250 g |
| Zucchero vagliato fine | 250 g |
| Farina | 350 g |
| Cacao | 25 g |
| Burro | 50 g |
| Cioccolato f. 55% | 50 g |
| Baking | 20 g |

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin, aggiungere poi a mano i tuorli, prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare. Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale, frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto, cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C.

Ingredienti

Per la crema al mascarpone

| | |
|------------------------------|-------|
| Latte | 300 g |
| Panna | 375 g |
| Mascarpone | 375 g |
| Zucchero Fondente in polvere | 300 g |
| Uova | 110 g |
| Albumi | 40 g |
| Amido di mais | 60 g |

Procedimento

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albumi con lo zucchero fondente in polvere e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi il mascarpone, ottenendo così un impasto liscio e cremoso



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



BICCHIERINO TIRAMISU' 2/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il rinforzo caffè

| | |
|----------------|-------|
| Acqua | 300 g |
| Carafin | 300 g |
| Caffè macinato | 130 g |

Procedimento

Bollire acqua e zucchero aggiungere il caffè lasciare in infusione fino a raffreddamento , filtrare

Ingredienti

Per la bagna al caffè

| | |
|------------------|-------|
| Rinforzo caffè | 120 g |
| Zucchero v. fine | 150 g |
| Acqua | 300 g |

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere lo zucchero vagliato fine, sciogliere bene poi aggiungere il rinforzo caffè,

Ingredienti

Per il pan di spagna inzuppato

| | |
|-----------------------------|-------|
| Pan di spagna al cioccolato | 200 g |
| Bagna al caffè | 130 g |

Procedimento

Inzuppate il pan di spagna con la bagna , lavorare bene poi riempire un sac a poche e dressare come se fosse una crema.





BICCHIERINO SACHER 1/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per il pan di spagna al cioccolato

| | |
|------------------------|-------|
| Albumi | 450 g |
| Tuorli | 300 g |
| Carafin | 250 g |
| Zucchero vagliato fine | 250 g |
| Farina | 350 g |
| Cacao | 25 g |
| Burro | 50 g |
| Cioccolato f. 55% | 50 g |
| Baking | 20 g |

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero Carafin , aggiungere poi a mano i tuorli, prelevare una piccola quantità ed adagiarla sul burro fuso senza mescolare. Aggiungere la farina con il baking e la fecola nella montata principale, frustare velocemente il burro fuso con la piccola quantità di montata unire il tutto, cuocere in forno in stampi imburrati ed infarinati a 190° C.

Ingredienti

Per la mousse al cioccolato con base semifreddo 50% - 70%

| | |
|-------------------------|--------|
| Panna montata | 1000 g |
| Base semifreddo | 400 g |
| Cioccolato fondente 70% | 500 g |

Procedimento

Aggiungere un po' di panna nel cioccolato, frustare energicamente inserire la base semifreddo , poi aggiungere il resto della panna delicatamente .

Ingredienti

Per la pate a bombe a freddo

| | |
|------------------------------|-------|
| Tuorli pastorizzati | 200 g |
| Zucchero fondente in polvere | 200 g |

Procedimento

Inserisci testo
Montare insieme



BICCHIERINO SACHER 2/2

di STEFANO LAGHI

Ingredienti

Per la bagna al rhum

| | |
|------------------------|-------|
| Alcolato rhum 70 ° | 80 g |
| Carafin | 65 g |
| Zucchero vagliato fine | 100 g |
| Acqua | 250 g |

Procedimento

Scaldare l'acqua , aggiungere il Carafin , fare raffreddare poi aggiungere l'alcolato al rhum 70%



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Ingredienti

Per il pan di spagna inzuppato

| | |
|-----------------------------|-------|
| Pan di spagna al cioccolato | 200 g |
| Bagna al rhum | 100 g |

Procedimento

Inzuppare il pan di spagna con la bagna , lavorare bene poi riempire un sac a poche e dressare come se fosse una crema.





YO-YO

di STEFANO LAGHI



Ingredienti

Per la pasta frolla al CARAFIN

| | |
|---------|--------|
| Farina | 1000 g |
| Carafin | 400 g |
| Burro | 600 g |
| Uova | 65 g |

Procedimento

Impastare burro e zucchero , aggiungere le uova e la vaniglia , poi la farina con il baking. Raffreddare in frigo prima dell'utilizzo

Ingredienti

Per la crema di lamponi

| | |
|------------------------------|-------|
| Polpa di lamponi | 500 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 150 g |
| Amido di mais | 35 g |

Procedimento

Mescolare lo zucchero fondente in polvere con l'amido, aggiungere la polpa bollente e fare cuocere come una crema. Raffreddare prima dell'utilizzo .

Ingredienti

Per la crema al formaggio

| | |
|------------------------------|-------|
| Philadelfia | 500 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 200 g |
| Burro in pomata | 150 g |

Procedimento

Miscelare gli ingredienti insieme, montare in planetaria con la foglia



RICETTE DI BASE MOUSSE & SEMIFREDDI

di GIUSEPPE GAGLIARDI

ZUCCHERO LIQUIDO CARAFIN

| | |
|---------------------|--------|
| Glucosio atomizzato | 340 g |
| Destrosio | 100 g |
| Zucchero Carafin | 1350 g |
| Acqua | 750 g |

Procedimento

Sciogliere il tutto portare a 85° 70bx.

BASE SEMIFREDDO CARAFIN

| | |
|------------------------------|-------|
| Tuorlo pastorizzato | 300 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 250 g |
| Zucchero Carafin | 250 g |

Procedimento

Montare il tuorlo da solo fino a metà, poi aggiungere gli zuccheri in polvere e continuare a montare fino a raggiungere una massa stabile ben montata.



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



Semifreddo nocciola e caffè

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 E LODÈ.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri

Composizione

1. Parfait al caffè
2. Semifreddo alla nocciola
3. Dacquoise alle mandorle e nocciole
4. Interno cioccolato e caffè
5. Bagna al caffè

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

| | |
|-------------------------|-------|
| Pasta nocciola | 300 g |
| Base semifreddo Carafin | 290 g |
| Meringa italiana | 290 g |
| Panna montata | 620 g |

PARFAIT AL CAFFÈ

| | |
|--------------------|-------|
| Base semifreddo | 380 g |
| Panna montata | 600 g |
| Panna Liquida | 40 g |
| Caffè liofilizzato | 10 g |

Procedimento

Aggiungere un po' di panna alla pasta di nocciola , poi la base semifreddo , la meringa ed infine la panna rimanente.

BAGNA AL CAFFÈ

| | |
|--------------------------|-------|
| Caffè espresso | 300 g |
| Zucchero liquido Carafin | 300 g |

Procedimento

Scaldare i 40 grammi di panna aggiungere il caffè, incorporare il tutto alla base semifreddo aggiungere la panna montata.



**FONDeNTE iN
PoLVeRE**

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria

Procedimento

Miscelare il tutto



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Semifreddo nocciola e caffè

di GIUSEPPE GAGLIARDI

DACQUOISE ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

| | |
|--------------------------|-------|
| Zucchero Muscovado | 200 g |
| Farina di mandorle | 100 g |
| Nocciole tostate | 100 g |
| Albume pastorizzato | 250 g |
| Zucchero Cristallo Medio | 80 g |

Procedimento

Macinare alla raffinatrice lo zucchero Muscovado, le mandorle e le nocciole, unirli delicatamente agli albumi montati con lo zucchero semolato. Cuocere in forno a 160°C valvola chiusa, aperta alla fine.



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri





PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 E L'ODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri

Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI

Composizione

1. Mousse al cioccolato
2. Mele flambé
3. Pan di Spagna al Carafin
4. Bagna al rhum



MOUSSE AL CIOCCOLATO

| | |
|-------------------------|-------|
| Base semifreddo Carafin | 400 g |
| Cioccolato fondente 55% | 525 g |
| Panna montata lucida | 600 g |

PAN DI SPAGNA AL CARAFIN

| | |
|------------------|-------|
| Uova | 600 g |
| Tuorli | 150 g |
| Zucchero Carafin | 500 g |
| Farina 00 | 500 g |
| Bacca vaniglia | 1 |

Procedimento

Amalgamare una parte di panna (circa 1/3) precedentemente montata al cioccolato fuso a 50°C; miscelare con la frusta ed aggiungere un po' alla volta la pate a bombe.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorporare delicatamente la restante panna servendosi di una marisa.

Procedimento

Scaldare le uova con lo zucchero a 40°C , montare in planetaria e a metà montata incorporare i tuorli a filo. Incorporare a pioggia la farina setacciata. Riempire gli stampi precedentemente unti e infarinati. Cuocere a 190°C.



Mousse al cioccolato con mele

di GIUSEPPE GAGLIARDI

MELE FLAMBÉ

| | |
|-------------------------|-------|
| Mele a cubetti | 600 g |
| Zucchero Cristallo Fine | 100 g |
| Burro | 100 g |
| Rhum Jamaica 70° vol | 50 g |
| Baccello vaniglia | 1/2 |



CRISTALLO FINE:
ideale dove sono richieste alte prestazioni

Procedimento

Privare le mele di buccia e torsolo, tagliarle a cubetti. Far caramellare lo zucchero a secco, decuocere con il burro, aggiungere le mele e bagnarle con il rhum, far evaporare.

BAGNA AL RHUM

| | |
|-------------------------|-------|
| Zucchero Cristallo Fine | 250 g |
| Acqua | 250 g |
| Rhum Jamaica 70° vol | 100 g |

Procedimento

Portare a 80°C l'acqua con lo zucchero, raffreddare a 30°C e incorporare il rhum



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri



Bavarese al Carafin e pesche

di GIUSEPPE GAGLIARDI



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 1.0 È LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri



Composizione

1. Bavarese al Carafin
2. Pesche a cubetti spadellate
3. Bagna al maraschino
4. Streusel alle mandorle grezze

PAN DI SPAGNA AL CARAFIN

| | |
|------------------|-------|
| Uova | 600 g |
| Tuorli | 150 g |
| Zucchero Carafin | 500 g |
| Farina 00 | 500 g |
| Bacca vaniglia | 1 |

BAVARESE AL CARAFIN

| | |
|----------------------|-------|
| Latte | 500 g |
| Tuorli pastorizzati | 160 g |
| Zucchero Carafin | 180 g |
| Gelatina 160 bloom | 40 g |
| idratata con acqua | 80 g |
| Panna montata lucida | 750 g |
| Bacca vaniglia | 1 |

Procedimento

Far bollire il latte e versarlo sopra i tuorli sbattuti con lo zucchero Carafin. Cuocere il tutto sul fuoco a 82°C.

Unire la gelatina idratata e la vaniglia. Raffreddare a 26°C e incorporare delicatamente la panna.

Procedimento

Scaldare le uova con lo zucchero a 40°C, montare in planetaria e a metà montata incorporare i tuorli a filo. Incorporare a pioggia la farina setacciata. Riempire gli stampi precedentemente unti e infarinati. Cuocere a 190°C.

PESCHE SPADELLATE

| | |
|-------------------------|-------|
| Pesche a cubetti | 500 g |
| Zucchero Cristallo fine | 80 g |
| Burro | 40 g |
| Alcolato alla vaniglia | 50 g |

Procedimento

In una padella antiaderente far caramellare lo zucchero, aggiungere il burro a pezzi, quindi le pesche. lasciar cuocere per qualche minuto e bagnare con l'alcolato alla vaniglia, far evaporare.

Bavarese al Carafin e pesche

di GIUSEPPE GAGLIARDI

BAGNA AL MARASCHINO

| | |
|-------------------------|-------|
| Zucchero Cristallo Fine | 250 g |
| Acqua | 250 g |
| Maraschino 70° vol | 100 g |

Procedimento

Portare a 80°C l'acqua con lo zucchero, raffreddare a 30°C e incorporare il maraschino.

STREUSEL ALLE MANDORLE GREZZE

| | |
|-----------------------------|-------|
| Farina di mandorle | 200 g |
| Farina frolla | 200 g |
| Fecola | 50 g |
| Burro | 200 g |
| Zucchero Muscovado | 200 g |
| Granella di mandorle grezze | 200 g |
| Sale fino | 4 g |

Procedimento

Far girare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia sino a quando il composto non incominci a legare. Versare il composto su di una teglia facendo dei piccoli mucchietti. Raffreddare in frigo per 2 ore circa. Cuocere il tutto in forno a 180°C per 20 circa minuti.



PER UN GRANDE MAESTRO, UNO
ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Pasticcer e
Giuseppe Gagliardi
ha scelto
Italia Zuccheri



MUSCOVADO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita

DANESE allo STRUDEL

di OMAR BUSI

Ingredienti



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Per la crema al caramello

| | |
|----------------------------------|-------|
| Latte fresco intero alta qualità | 500 g |
| Panna 35% m.g. | 500 g |
| Limone scorza | 1 |
| Cannella | 10 g |
| Zucchero Carafin | 150 g |
| Zucchero Muscovado | 150 g |
| Tuorlo pastorizzato | 200 g |
| Uova intere pastorizzate | 200 g |
| Farina debole | 35 g |
| Amido di riso | 65 g |

Procedimento

Portare a bollore panna, latte e vaniglia. Mescolare a parte i tuorli con lo zucchero e le polveri; colarvi all'interno i liquidi bollenti e cuocere sino ad ottenere una consistenza cremosa, raffreddare velocemente.



MUSCOVADO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita





SACCOTTINO INTEGRALE

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|---------------------------|--------|
| Farina tipo «2» W 400 | 1300 g |
| Farina integrale | 400 g |
| Lievito madre | 300 g |
| Latte fresco alta qualità | 800 g |
| Zucchero Muscovado | 150 g |
| Zucchero Carafin | 150 g |
| Burro fresco 82% m.g | 250 g |
| Lievito compresso | 60 g |
| Sale dolce di Cervia | 25 g |
| Bacca vaniglia | 1 |
| Burro piatto | 1000 g |

Per il decoro

| | |
|------------------------------------|------|
| Zucchero Cristallo Extra Grande R2 | Q.B. |
|------------------------------------|------|

Procedimento

Per l'impasto

Mettere in impastatrice il lievito madre con il latte e lavorare per 7/8 minuti. Aggiungere le farine e impastare per 10/15 minuti circa (l'impasto deve incordare), quindi un po' alla volta inserire il burro vegano e lo zucchero Muscovado.

In ultimo il sale, poi il lievito compresso e gli aromi.

L'impasto deve risultare ben liscio, omogeneo, lucido ed elastico.

Abbatte in positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura



SACCOTTINO INTEGRALE

di OMAR BUSI

Procedimento

Lavorazione del saccottino

Sfogliare l'impasto con una placca di burro vegetale da 1000g. Dare 3 pieghe a 3 rispettando i tempi di riposo (almeno 20 minuti per piega).

Laminare alla sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 4mm. Stendere l'impasto sul tavolo e ricavare delle strisce di 20cm di altezza da piegare a metà.

Tagliare quindi dei rettangoli di 10x6cm da sistemare su una placca.

Mettere a lievitare per 5 ore a 25°C.

Spruzzare la superficie con acqua, decorare con R2 e cuocere in forno a 170°C per 15 minuti circa.



MuSCOVaDO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri



CAKE alla FRUTTA

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per l'impasto

| | |
|--|-------|
| Burro fresco 82% m.g | 350 g |
| Zucchero Cristallo Fine | 200 g |
| Zucchero Muscovado | 175 g |
| Tuorlo pastorizzato | 300 g |
| Succo di mandarino o arancia | 170 g |
| Scorza grattugiata di mandarino/ arancia | 40 g |
| Cacao in polvere | 70 g |
| Farina di mandorle | 100 g |
| Farina di frumento W 240 | 300 g |
| Baking | 20 g |



Procedimento

Per l'impasto

Montare in planetaria il burro con gli zuccheri.

Aggiungere lentamente una parte delle uova, quindi un po' di amidi in modo da evitare la separazione dei grassi.

Aggiungere le uova rimaste e il succo di mandarino, quindi ultimare con le polveri.

Rimescolare il tutto a mano.

Riempire gli appositi stampi (a forma circolare imburrati e zuccherati) sino a metà altezza (650g per stampo).

Cuocere in forno a 180°C per 40-45 minuti.

Per il decoro

Quando il cake si sarà leggermente raffreddato smodellarlo e sistemarlo su una griglia e bagnarlo con una miscela di sciroppo di zucchero a 30°Bè e alcolato all'arancio 70°(rapporto 3:1). Quando si sarà completamente asciugato e raffreddato, glassarlo con zucchero fondente reidratato con succo di mandarino.

È possibile sostituire il succo di mandarino con altri succhi o polpe di frutta, oppure con un'infusione concentrata di tè fruttati in modo da aromatizzare piacevolmente e diversamente il cake

Da servire con una salsa al caramello base Carafin

CAKE alla FRUTTA

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la salsa al Carafin

| | |
|------------------------------|-------|
| Acqua | 150 g |
| Zucchero Carafin | 100 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 200 g |
| Sale fino | 2 g |
| Latte intero in polvere | 20 g |
| Amido di riso | 10 g |
| Burro fresco 82% m.g | 40 g |
| Lecitina | 3 g |



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



MuSCOVaDO:
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
liquirizia e frutta candita



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri

TORTA di MELE

di OMAR BUSI



Ingredienti

| | |
|---|-------|
| Burro vegano all'olio di riso | 170 g |
| Zucchero Muscovado | 150 g |
| Zucchero Carafin | 100 g |
| Latte di riso | 180 g |
| Farina integrale | 100 g |
| Farina di frumento W 210 | 150 g |
| Fecola di patate | 140 g |
| Sale dolce di Cervia | 4 g |
| Baking | 16 g |
| Scorza di limone grattugiata | 10 g |
| Bacca vaniglia | 1 g |
| Mela pink lady bio a cubetti | 340 g |
| Mix semi di sesamo, lino, girasole, zucca | 100 g |

Procedimento

Montare il burro con gli zuccheri all'interno della planetaria. Aggiungere gradatamente il latte poi le scorzette grattugiate e mano a mano le polveri (farina, fecola e baking).

I cubetti di mela vanno inseriti all'ultimo.

Imburrare e infarinare gli stampi per cake e mettervi il composto. Decorare con fette di mela, mandorle affettate e spolverare con zucchero Muscovado polverizzato nel cutter. Cuocere a 180°C per 35 minuti circa con valvola chiusa. Continuare per altri 10 minuti con valvola aperta.





CROSTATA con AMARENE

di OMAR BUSI

Ingredienti

Per la frolla

| | |
|----------------------|--------|
| Farina per frolla | 1000 g |
| Burro fresco 82% m.g | 700 g |
| Zucchero Muscovado | 300 g |
| Zucchero Carafin | 150 g |
| Tuorli | 120 g |
| Sale fino | 5 g |

Aromi

| | |
|---|---|
| (bacca di vaniglia, limone grattugiato) | 1 |
|---|---|

Procedimento

Impastare bene il burro con gli zuccheri, poi aggiungere sale e aromi. Aggiungere i tuorli e lasciarli assorbire totalmente, quindi la farina. Non eccedere nei tempi dell'impasto. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore se viene utilizzato lo zucchero semolato; per 2 ore se viene utilizzato lo zucchero a velo. Questo eviterà che lo zucchero non ancora sciolto porti in superficie durante la cottura gli amidi solubili contenuti nella farina, rendendo così il prodotto di aspetto grigio.

Ingredienti

Per la namelaka latte & mascarpone

| | |
|----------------------------------|-------|
| Latte fresco intero alta qualità | 250 g |
| Panna fresca 35% m.g. | 750 g |
| Gelatina in polvere | 18 g |
| Cioccolato al latte | 350 g |
| Mascarpone | 200 g |

Procedimento

Fare una ganache con il latte e il cioccolato, aggiungere il mascarpone; idratare la gelatina con 3 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. In ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con lo scudo in modo da evitare un eccessivo inglobamento d'aria.

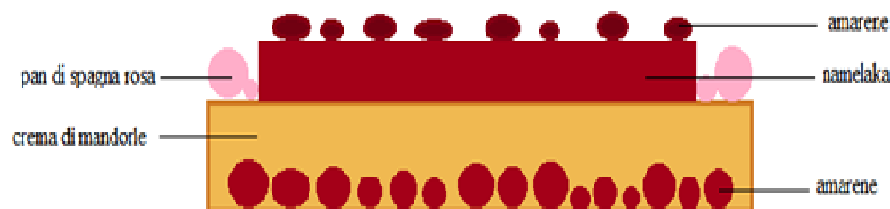
Ingredienti

Per la glassa lucida al cioccolato fondente

| | |
|------------------------------|-------|
| Acqua | 170 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 334 g |
| latte condensato | 100 g |
| Gelatina in polvere | 15 g |
| Acqua per reidratare | 75 g |
| Cioccolato fondente | 285 g |

Procedimento

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 103°C poi versare sul cioccolato fondente ed emulsionare col cutter. Aggiungere il latte condensato e la gelatina reidratata. Utilizzare a 28°C



CROSTATA con AMARENE

di OMAR BUSI



MUSCOVADO
zucchero di canna non
raffinato che dona
naturalmente sentori di
siquirizia e frutta candita

Ingredienti

Per la crema di mandorle al Muscovado & Carafin

| | |
|-----------------------|-------|
| Burro fresco 82% m.g. | 250 g |
| Arancia scorza | 15 g |
| Bacca vaniglia | 1 |
| Fior di sale | 2 g |
| Zucchero Muscovado | 125 g |
| Zucchero Carafin | 125 g |
| Farina di mandorle | 250 g |
| Uova intere | 250 g |
| Farina integrale | 80 g |
| Fecola di patate | 40 g |
| Baking | 2 g |

Procedimento

Girare in planetaria il burro con la foglia, inserire gli aromi, il sale e lo zucchero. Mettere la frusta e aggiungere gradatamente le uova quindi la farina di mandorle e la farina debole setacciata con la fecola ed il baking. Inserire, nella tortiera foderata con pasta frolla farcita sul fondo con amarene semicandite, la crema. Cuocere a 190°C forno statico con valvola chiusa.



CARAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio



**FONDEnte IN
POLVERE**
Il suo utilizzo classico è il
glacaggio dei bigne



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Omar Busi
ha scelto
Italia Zuccheri

Bignè Muscovado & Carafin

di Silvia Federica Boldetti



Composizione

1. Bignè
2. Craquelin al CARAFIN
3. Lamponi freschi
4. Cremoso al MUSCOVADO

Ingredienti Craquelin

| | |
|------------------|-------|
| Burro fresco | 120 g |
| Farina debole | 100 g |
| Zucchero Carafin | 120 g |

Procedimento Craquelin

Ammorbidire il burro e amalgamare tutti e tre gli ingredienti.
Stendere sottile tra due fogli di carta forno e abbattere a temperatura negativa



Ingredienti Cremoso

| | |
|-----------------------|------|
| Acqua | 155g |
| Panna fresca 35% | 410g |
| Zucchero Muscovado | 125g |
| Gelatina in fogli | 9g |
| Acqua per gelatina | 45g |
| Cioccolato bianco 35% | 205g |
| Burro di cacao | 35g |
| Burro fresco | 60g |

Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua, la panna e lo zucchero.
Versare sul cioccolato bianco, burro di cacao e gelatina reidratata ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Quando la miscela sarà intorno ai 40° aggiungere anche il burro ed emulsionare nuovamente.
Coprire a contatto e lasciar riposare per 12 ore.
Montare in planetaria per ottenere un composto più areato e dressare sul bignè con un lampone alla base.



Bigné Muscovado & Carafin

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti per il bigné

| | |
|------------------------|-------|
| Burro fresco | 130 g |
| Farina debole | 195 g |
| Uova intere | 345 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 3 g |
| Latte fresco intero | 130 g |
| Acqua | 195 g |
| Sale | 3 g |

Procedimento

Portare a bollire l'acqua con il latte, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungere la farina e mescolare finché non si stacchi bene dalle pareti. Togliere dal fuoco e passare in planetaria con la foglia. Aggiungere le uova poco per volta finché il composto risulti bello soffice e liscio. Formare delle semisfere possibilmente su una teglia forata e infornare a 190° a valvola aperta per circa 12-15 min. (secondo la dimensione dei bigné).



Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Composizione

1. Streusel CARAFIN e cannella
2. Mele al Calvados
3. Mousse Caramello



Ingredienti mele al Calvados

| | |
|------------------------|-------|
| Mele Granny Smith | 350 g |
| Burro fresco | 30 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 60 g |
| Pectina | 2 g |
| Zeste di lime | 1 |
| Bacca vaniglia | 1 |

Procedimento mele al Calvados

Mondare le mele e tagliarle a cubetti piccoli. Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere le mele e saltarle. Incorporare lo zucchero mischiato con la pectina, la vaniglia e il lime e far sciogliere accuratamente. Sfumare infine con il calvados. Abbattere in positivo.

Ingredienti Streusel

| | |
|------------------------|-------|
| Burro fresco | 100 g |
| Farina debole | 100 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 50 g |
| Zucchero Carafin | 50 g |
| Farina di mandorle | 100 g |
| Cannella in polvere | 2 g |
| Sale | 2 g |

Procedimento Streusel

Con la foglia impastare velocemente tutti gli ingredienti tranne il KANDIS.

Una volta amalgamati, aggiungere anche il KANDIS.

Trasferire su una teglia e far raffreddare

Cuocere a valvola aperta per 12-14 min. a 170° C

Per usarlo come fondo di una torta, aggiungere l'1% di Baking.



Mousse al Caramello non Caramello

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti Mousse

| | |
|---------------------|-------|
| Albume pastorizzato | 185 g |
| Panna fresca 35% | 630 g |
| Zucchero Carafin | 175 g |
| Gelatina in fogli | 10 g |
| Kandis idro | 80 g |

Procedimento Mousse

Montare la meringa ben ferma con il CARAFIN e l'albume pastorizzato o liottizzato.

Sciogliere la gelatina in fogli insieme a un po' di panna.

Semi montare lucida la panna. Amalgamare meringa e panna e aggiungere il KANDIS IDRO.

Dressare negli stampi e abbattere.



Panna cotta Carafin & griotte

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Per la coulis di griotte:

| | |
|--------------------|------|
| Polpa di griotte | 300g |
| Gelatina 180 bloom | 1,5g |
| Acqua per gelatina | 7,5g |

Per la panna cotta:

| | |
|--------------------|-------|
| Panna fresca 35% | 500 g |
| Zucchero Carafin | 90 g |
| Gelatina 180 bloom | 5 g |
| Acqua per gelatina | 25 g |
| Fava di tonka | 0,5 g |

Procedimento per la coulis

Scaldare la polpa di griotte, reidratare la gelatina e aggiungerla alla polpa. Colare sul fondo dei bicchierini e abbattere in negativo.

Procedimento per la panna cotta

Portare a bollire la panna con lo zucchero Carafin.
Idratare la gelatina con l'acqua ed aggiungerla alla panna.
Grattugiare la fava di tonka nella miscela.
Colare con un colino a pistone nei bicchierini sopra la coulis di griotte.

Decorare con qualche placchetta di cioccolato, tre ciliegie fresche e dello streusel sbriciolato.



Sablé al Caracocco

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Ingredienti

| | |
|------------------------------|-------|
| Burro fresco | 324 g |
| Farina debole | 324 g |
| Uova intere | 50 g |
| Zucchero Carafin | 100 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 50 g |
| Cocco rapè | 75 g |
| Farina di mandorle | 75 g |
| Sale | 2 g |
| Kandis | 75 g |

Procedimento

Sabbiare la farina con il burro. Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti. Amalgamare bene e stendere in un quadro alto 1cm e lasciar riposare per 8 ore. Tagliare della dimensione desiderata e infornare a 165°C per 12 minuti circa. Decorare con spolvero



Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



Composizione

1. Brownie al MUSCOVADO & KANDIS
2. Supercrocante
3. Gelatina alla pesca
4. Bavarese alla nocciola (base crema al CARAFIN)

Ingredienti per il Supercrocante

| | |
|-------------------------|-------|
| Pailleté Feulletine | 230 g |
| Cioccolato al latte 38% | 110 g |
| Pasta nocciola | 110 g |

Procedimento Supercrocante

Fondere il cioccolato. Mescolate tutti e tre gli ingredienti.
Utilizzare subito.

Ingredienti per la gelatina alla pesca

| | |
|-------------------------------|-------|
| Polpa di pesca | 470 g |
| Zucchero Fondente in Polvere | 20 g |
| Gelatina in polvere 180 Bloom | 6 g |

Procedimento per la gelatina a freddo

Reidratare la gelatina. Sciogliere lo zucchero fondente nella polpa di pesca. Scaldare solo una piccola parte della polpa di pesca per incorporare la gelatina e aggiungere al resto.
Colare e abbattere.

Ingredienti crema al CARAFIN

| | |
|------------------------|-------|
| Latte fresco intero | 490 g |
| Panna fresca 35% | 125 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 90 g |
| Zucchero Carafin | 90 g |
| Uova tuorlo | 155 g |
| Amido di riso | 25 g |
| Amido di mais | 20 g |

Procedimento crema al CARAFIN

Scaldare latte e panna. Amalgamare i tuorli con gli zuccheri e gli amidi. Versare i liquidi sui tuorli e cuocere sino a 82°C
Abattere in positivo.



Cubotto primavera-autunno

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



KANDIS: donad prodotti da forno una croccante doratura al caramello (NOE15)

Ingredienti per la bavarese

| | |
|-------------------|-------|
| Crema Carafin | 585 g |
| Pasta nocciola | 200 g |
| Panna fresca 35% | 780 g |
| Gelatina in fogli | 17 g |

Procedimento per la bavarese

Mixare la crema con la pasta nocciola. Sciogliere la gelatina reidratata con una piccola parte di panna. Emulsionare con la crema alla nocciola. Montare la restante panna, unire i due composti e utilizzare immediatamente.

Ingredienti per il brownie Muscovado & Kandis

| | |
|------------------------|-------|
| Burro fresco | 220 g |
| Farina debole | 110 g |
| Uova intere | 166 g |
| Zucchero Muscovado | 100 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 55 g |
| Cristallo Kandis | 125 g |
| Zucchero invertito | 30 g |
| Copertura 70% | 166 g |
| Panna fresca 35% | 28 g |

Procedimento

In planetaria far girare con a foglia il burro con gli zuccheri.

Aggiungere la copertura, poi la panna e le uova tiepide e lasciare amalgamare bene. Aggiungere infine il KANDIS e versare nello stampo.



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Tartufo croccante al Carafin

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



CaRAFIn ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Per il tartufo

| | |
|-------------------------|-------|
| Pasta nocciola | 255 g |
| Cioccolato fondente 55% | 75 g |
| Cioccolato al latte 40% | 180 g |
| Zucchero Kandis | 70 g |

Per la finitura

| | |
|---------------------|-------|
| Cioccolato fondente | |
| Cacao 22-24 | 200 g |
| Zucchero Carafin | 200 g |

Per lo zucchero da decoro

Zucchero Kandis
Alcol 95°
Colorante oro in polvere
Gomma lacca



KaNDIS: dona ad
prodotti da forno una
croccante doratura al
caramello (NO E150)

Procedimento

Unire il cioccolato precristallizzati alla pasta nocciola. Temperare la massa a 24°. Aggiungere il Kandis polverizzato al cutter, dressare negli stampi e lasciar cristallizzare.

Sformare, passare nel cioccolato temperato e rotolare i tartufi nel carafin e cacao. Mescolare l'alcol al colore e poche gocce di gomma lacca. Versare sullo zucchero e mescolare finchè non sarà completamente ricoperto.

Lasciar asciugare su carta forno finchè toccandolo non sporcherà più le mani



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

Cremoso all'albicocca e cioccolato

| | |
|-------------------------|------|
| Polpa di albicocca | 425g |
| Zucchero Carafin | 42g |
| Tuorlo | 105g |
| Cioccolato al latte 40% | 425g |

Zucchero fondente al cacao

Per la miscela acqua-cacao

| | |
|-------------|------|
| Acqua | 100g |
| Cacao 22-24 | 50g |

Per lo zucchero fondente

| | |
|------------------------------|------|
| Zucchero Fondente in polvere | 100g |
| Miscela acqua-cacao | 35g |

Procedimento (Per il cremoso)

Cuocere a 82°C la polpa con lo zucchero Carafin e il tuorlo.
Versare sul cioccolato ed emulsionare

Procedimento (Per lo zucchero fondente al cacao)

Scaldare l'acqua e mescolarla con il cacao .
Aggiungere la miscela bollente allo zucchero fondente in polvere.
Scaldare intorno ai 50°C e decorare gli éclair.



**FONDeNte iN
PoLveRE**
Ideale per realizzare creme
al burro e altre creme
spalmabili



CaRAFIN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa rosa
del saccarosio

Inserisci testo

Sach-éclair

di SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Montaggio:

Riempire gli éclair con il cremoso. Decorare con lo zucchero fondente al cacao, il Kandis idrofobico colorato d'oro e uno spicchio di albicocca.

Per decorare

Kandis Idrofobico
Polvere oro



FONDeNte IN
PoLveRE

ideale per realizzare basi
schiumose a freddo
direttamente in planetaria



KaNDIS IDRO:
all'interno del gelato
dona un piacevole
effetto di croccantezza



PER UN GRANDE
MAESTRO,

Il Maestro Pasticcere
Silvia Federica Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

SORBETTO ALLE FRAGOLE

di ANTONIO MEZZALIRA

Ingredienti

Con Base 50

| | |
|--|-------|
| Fragole | 500 g |
| Acqua | 220 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 105 g |
| Destrosio | 35 g |
| Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE | 100 g |
| Succo di limone | 5 g |
| Base frutta 50 | 35 g |

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti tranne le fragole, il succo di limone e l'olio essenziale di menta. Portare la miscela di zuccheri a 65 °C e poi raffreddare a 4 °C.

A questo punto inserire, frullandoli, nella miscela a 4 °C gli ingredienti sopradescritti. Versare questa miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento come indicato.

In fase finale della mantecazione inserire il KANDIS. Estrarre il sorbetto, abbattere per 5 minuti e mettere in esposizione a -11°/-12° C decorando prima con una spolverizzata di CARAFIN che darà un effetto a specchio e poi con foglie di menta fresca e fragole.

Ingredienti da inserire a 4° : essenza naturale di menta 4 g

Ingrediente da aggiungere in fase finale: 20 g di KANDIS idro
30 g di CARAFIN da usare spolverizzato sopra il sorbetto.



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Gelato al CARMELLO SALATO

di ANTONIO MEZZALIRA



CaRAFIn ottimo
Sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccar OSIO

Ingredienti

Con Base 50

| | |
|--|-------|
| Latte fresco intero | 570 g |
| Panna 35% mg | 160 g |
| Latte in polvere magro | 55 g |
| Carafin | 100 g |
| Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE | 50 g |
| Destrosio | 30 g |
| Base crema 50 | 35 g |

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti.

Quando la miscela è pastorizzata raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura.

Filtrare il tutto e mantecare la miscela.

Prima di estrarre il gelato a -7°/-8° nella fase finale della mantecazione inserire il KANDIS e il Fleur de sel ben mescolati.

Abbatte il gelato per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con KANDIS e Fleur de sel con moderazione.

Ingrediente da aggiungere in fase finale: 50 g di KANDIS idro
5 g di Fleur de sel.



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHER DA 10 E LIGHE

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Italia
Zuccheri

Gelato COFFEE BREAK

di ANTONIO MEZZALIRA



CaRAF
sostituto del
No E150, ste
del saccarosio

Ingredienti

Con Base 50

| | |
|--|-------|
| Latte fresco intero | 570 g |
| Panna 35% mg | 160 g |
| Latte in polvere magro | 50 g |
| Zucchero Vagliato Fine | 50 g |
| Carafin | 50 g |
| Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE | 40 g |
| Destrosio | 30 g |
| Base crema 50 | 35 g |
| Caffè in polvere tostato | 15 g |

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti, tranne il caffè macinato in polvere tostato che avremmo modo di inserire nella fase finale di mantecazione. Quando la miscela è pronta raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura mettendo in infusione 10 g di caffè tostato in chicchi per kg di miscela.

Filtrare il tutto e mantecare. Prima di estrarre il gelato a -7°/-8°C nella fase finale della mantecazione inserire il caffè in polvere tostato. Abbattere per circa 5 minuti e mettere il gelato in esposizione variegandolo a piacere con polvere di caffè e zucchero cristallizzato KANDIS.

Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS idro e polvere di caffè a piacere



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHER DA 10 E LQDE

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri



SEMIFREDDO AL CARMELLO

di ANTONIO MEZZALIRA



CaRAFiN ottimo
sostituto del Caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Ingredienti

Per la meringa all'italiana con CARAFIN

| | |
|---------------------|-------|
| Carafin | 200 g |
| Albume pastorizzato | 100 g |

Procedimento

Montare insieme a freddo, in planetaria

Ingredienti

Per il semifreddo

| | |
|------------------------------|-------|
| Meringa all'italiana Carafin | 280 g |
| Panna semi montata | 720 g |

Procedimento

Unire insieme e decorare con una salsa di MUSCOVADO e fichi



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LOIDE.

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

Italia
Zuccheri

STECCO AL CARMELLO

di ANTONIO MEZZALIRA



CaRAFiN ottimo
sostituto del caramello
No E150, stessa resa
del saccarosio

Ingredienti

Per il gelato al CARAFIN con base crema 50

| | |
|--|-------|
| Latte fresco intero | 570 g |
| Panna 35% mg | 160 g |
| Latte in polvere magro | 55 g |
| Carafin | 100 g |
| Sciroppo Di Glucosio Disidratato 30 DE | 50 g |
| Destrosio | 30 g |
| Base crema 50 | 35 g |

Procedimento

Portare a 85°C tutti gli ingredienti. Quando la miscela è pastorizzata raffreddarla a +4°C e lasciarla riposare 12 ore alla stessa temperatura. Filtrare il tutto e mantecare la miscela.

Ingredienti

Per la copertura

| | |
|----------------------------------|-------|
| Cioccolato di copertura fondente | 850 g |
| Burro di cacao | 150 g |

Procedimento

Scaldare ed utilizzare per la copertura
Ingrediente da aggiungere in fase finale: cristallo KANDIS.



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

Il Maestro Gelatiere
Antonio Mezzalira
ha scelto
Italia Zuccheri

