# CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

**FONDO CHEESECAKE**

q.tà gr

200 burro

400 pasta di mandorle besozzi

200 farina 00 Biscotto

10 cannella

10 sale

Mescolare tutti gli ingredienti assieme finché l'impasto risulti omogeneo e sodo. Tirare a circa 1cm e sistemare sul fondo di un telaio di acciaio. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 2 ore.

**SEMIFREDDO CHEESECAKE**

q.tà gr

1000 panna

100 stabilizzante

150 cheesecake 50 leagel

100 zucchero

Mescolare stabilizzante, cheesecake50 e lo zucchero. Montare in planetaria assieme alla panna.

Montare circa al 70%

**FINITURA ALLA FRAGOLA**

Con fragole fresche e gelatina neutra

**FARCITURA ALLA FRAGOLA**

Master fruit fragola

**MONTAGGIO**

Preparare precedentemente il fondo di cheesecake. Inserire uno strato di cheesecake e congelare. Estrarre e glassare la superficie con della farcitura alla fragola

Adagiare sulla parte superiore delle fragole precedentemente glassate. Tagliare della misura desiderata e decorare a piacere

# MOUSSE MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

**BASE SEMIFREDDO** Da utilizzare come base per i semifreddi aromatizzati

q.tà gr

1000 panna

100 stabilizzante

120 zucchero

25 destrosio

**SEMIFREDDO AL MANGO**

q.tà gr

50 pasta mango

400 base semifreddo

Montare al 70% la base semifreddo e aggiungere la pasta mango

**SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO**

q.tà gr

400 base semifreddo

60 cioccolato bianco

Montare al 70% la base semifreddo e aggiungere il cioccolato bianco

**BAGNA VANIGLIA**

q.tà gr

1000 acqua

400 zucchero

100 pasta vaniglia

Bollite l'acqua e lo zucchero. Raffreddare e aggiungere la pasta vaniglia

**GLASSA LAMPONE:** glassa specchio lampone leagel

**ASSEMBLAGGIO**

Rivestire con un nastro acetato un anello di acciaio del diametro di 22cm.

Adagiare un disco di frolla sul fondo dell'anella e proseguire con uno strato di semifreddo al mango, un altro strato di frolla e finire con uno strato di semifreddo al cioccolato bianco.

Mettere in abbattitore. Estrarre e decorare con la glassa a specchio. Decorare a piacere

# CAPRESE AL CIOCCOLATO

q.tà gr

1000 pasta di mandorle besozzi

150 cacao

600 uova intere

250 burro

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto spumoso e soffice. Riempire fino a 3/4 gli stampi e cuocere a 190°C per 20 minuti. Decorare con zucchero a velo.

# TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO

q.tà gr

1000 mimosa eska

450 burro

450 uova

300 ricotta fresca

q.b. crema anidra cioccolato

Montare con la foglia in planetaria burro, uova e mimosa per 6-7 min.

Aggiungere la ricotta ed amalgamare a bassa velocità. Riempire con l'impasto uno stampo fino a metà circa (creare con la sac a poche e la crema anidra una spirale partendo dal centro).

Infornare a 170-180°C per 35-40 minuti

# PLUM CAKE AL CACAO

q.tà gr

1000 mix torte al cacao

400 cioccolato fondente maragda o ocumare

400 uova intere

400 burro

100 acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso.

Riempire per 3/4 gli stampi della loro capienza

Cuocere a 190°C per 30 min. circa

# BROWNIE AL CIOCCOLATO

**BROWNIE**

q.tà gr

320 uova

420 zucchero

400 burro

250 copertura cioccolato fondente

200 farina 180w

270 gocce di cioccolato

Montare il burro con lo zucchero. Fondere il cioccolato ed unirlo lentamente assieme alle uova.

Aggiungere la farina setacciata e le gocce di cioccolato. Versare in un rettangolo di acciaio e cuocere 200°C per 15 min.

**MOUSSE AL CIOCCOLATO**: mousse pronta al cioccolato “Callebaut”

**MANGO A CUBETTI CARAMELLATO**

q.tà gr

500 mango a cubetti

50 zucchero

50 burro

Cuocere tutto assieme fino a che non risulti bello asciutto

**GELEE' TROPICALE**

q.tà gr

500 purea tropicale

5 agar agar

100 zucchero

Portare a bollore la purea, aggiungere lo zucchero e l'agar agar.

Riportare a bollore e poi lasciare raffreddare una notte. Mixare bene e versare in una sac a poche

**MONTAGGIO**

Tagliare della misura desiderata un pezzo di brownie.

Creare una striscia con la mousse al cioccolato e adagiarvi sopra dei pezzetti di mango caramellato, decorare il piatto con delle gocce di gelee tropicale

# TARTELLA LIMONE E MANDORLE

**PASTA FROLLA FARINA TIPO 1**

q.tà gr

1000 farina tipo 1 madonita o integrale

670 burro

335 zucchero muscovado

10 sale

170 panna Elena

q.b. aromi

Tagliare a cubetti il burro freddo, impastare in planetaria con la foglia il burro e la farina per 2 minuti.

Aggiungere lo zucchero ed il sale quindi impastare per 1 minuto

Aggiungere infine la panna ed impastare il tempo necessario affinché il composto risulti compatto e omogeneo. Coprire e conservare in frigorifero

**MONTATA CON MIMOSA**

q.tà gr

1000 mimosa

450 margarina o burro

450 uova

Ammorbidire la parte grassa e montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti per 6-7 min.

**CREMA LIMONE**

Crema idrata limone

**MONTAGGIO**

Tirare la pasta frolla a circa 2,5/3mm e foderare delle tartelle da circa 9cm di diametro.

Mettere sul fondo della tartella foderata di pasta frolla un leggero strato di crema idrata al limone

Proseguire con circa 1/2 cm di montata mimosa steso con una sac a poche con bocchetta liscia abbastanza larga.

Cospargere la superficie di mandole a bastoncino e cuocere a 175-180°C per 20 min. circa.

# TARTELLA AL'ALBICOCCA

**PASTA FROLLA CON MUSCOVADO**

q.tà gr

1000 farina 00 w180

670 burro

335 zucchero muscovado

10 sale

170 panna Elena

q.b.

Tagliare a cubetti il burro freddo. Impastare in planetaria con la foglia il burro e la farina per 2 minuti. Aggiungere lo zucchero ed il sale quindi impastare per 1 minuto.

Coprire e conservare in frigorifero

**MONTATA CON MIMOSA**

q.tà gr

1000 mimosa eska

450 margarina o burro

450 uova

**PASSATA DI ALBICOCCA**

Passata albicocca d’arbo

Ammorbidire la parte grassa e montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti per 6-7 min.

**MONTAGGIO**

Tirare la pasta frolla a circa 2,5/3mm e foderare delle tartelle da circa 9cm di diametro.

Mettere sul fondo della tartella foderata di pasta frolla un leggero strato di passata di albicocca

Dressare con la sac a poche munita di bocchetta n.9, una spirale di ½ cm di montata mimosa. Adagiare al centro di ogni tartea mezza albicocca sciroppata. Cuocere a 175°C/180°C circa 20 min.

# TARTELLA CREMA E MELE

**PASTA FROLLA CON MUSCOVADO**

q.tà gr

1000 farina 00 w180

670 burro

335 zucchero muscovado

10 sale

175 panna Elena

q.b.

Tagliare a cubetti il burro freddo

Impastare in planetaria con la foglia il burro e la farina per 2 minuti. Aggiungere lo zucchero ed il sale quindi impastare per 1 minuto.

Coprire e conservare in frigorifero

Altri ingredienti:

q.tà gr

60 Crema pasticcera panna Elena

30 Mele a cubetti

**MONTAGGIO**

Foderare con la pasta frolla una tartella da 9cm di diametro.

Con una sac a poche munita di bocchetta creare una spirale con la crema pasticcera. Adagiare al centro dei cubetti di mela.

Cospargere la superficie con dello zucchero di canna mescolato con un po' di cannella

Cuocere a 175-180°C per circa 20 min.

# TARTELLA CIOCCOLATO E PRALINATO

**PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO**

q.tà gr

750 burro

1000 farina 00 w180

2 bacca di vaniglia

400 polvere di nocciole tostate

110 cacao

6 sale

220 albume

550 zucchero a velo

Sabbiare il burro con la farina, gli aromi ed il sale.

Unire la polvere di nocciola, il cacao, l'albume e infine lo zucchero a velo.

Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo

**MONTATA MIMOSA AL CACAO**

q.tà gr

900 mimosa

450 burro o margarina

450 uova

100 cacao

Mescolare il mimosa con il cacao e montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti assieme per 5-6 min.

**ALTRI INGREDIENTI**

Pralinato Weiss

Frutta secca mista

**MONTAGGIO**

Foderare delle tartelle con la pasta frolla al cioccolato e adagiare sul fondo un leggero strato di pralinato.

Con una sac a poche con beccuccio liscio fare una spirale con il mimosa al cacao.

Riempire la superficie con della frutta secca mista e cuocere a 175-180°C per circa 20 minuti.

# DESSERT AL PIATTO

**BISQUIT AL CIOCCOLATO**

q.tà gr

120 cioccolato bianco

85 burro

135 uova

65 zucchero

50 farina

20 zucchero invertito

Fondere la copertura con il burro. Sbiancare le uova con gli zuccheri con la frusta. Versare il cioccolato più il burro, aggiungere la farina e mescolare il tutto. Colare il preparato in un quadro e cuocere a 185°C per 25 minuti.

**CONFETTURA DI FRAGOLE:** Confettura di fragole d’arbo

**CHANTILLY ALLA VANIGLIA:** Montare 500gr panna con 50gr di pasta vaniglia leagel

**GANACHE AL CIOCCOLATO**

q.tà gr

280 cioccolato Oricao

160 panna

122 latte UHT

30 zucchero invertito

25 glucosio

Portare la panna a 85°C e versare una parte del cioccolato,

Attendere 1 minuto mescolare dal centro verso l'esterno e poi aggiungere il resto di panna. Incorporare lo zucchero invertito e il glucosio senza far incorporare aria. Utilizzare quando raggiunge i 30°C

**GELEE' AL LAMPONE**

q.tà gr

500 purea di lampone

100 zucchero

5 agar agar

Portare a bollore la purea

Aggiungere lo zucchero e l'agar agar.

Riportare a bollore, mixare bene e lasciare raffreddare una notte.

**MONTAGGIO**

Adagiare dentro ad una cinghia 30x40 uno strato di bisquit. Proseguire con uno strato di confettura alla fragola. Inserire quindi un altro strato di bisquit e poi uno strato di confettura. Finire con un ultimo strato di bisquit e poi colare in superficie un leggero strato di ganache.

Congelare il tutto e poi estrarre e tagliare a quadratini.

Decorare a piacere la superficie con la gelee, la ganache e la chantilly alla vaniglia.

# SEMIFREDDO VANIGLIA E CAFFE'

**BASE SEMIFREDDO**

q.tà gr

1000 panna

100 stabilizzate

120 zucchero

25 destrosio

**SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA**

q.tà gr

400 base semifreddo

40 pasta vaniglia

Aggiungere alla base semifreddo la pasta vaniglia e mescolare bene

**BAGNA ALL CAFFE'**

q.tà gr

1000 acqua

400 zucchero

50 pasta caffè

Far bollire acqua e zucchero. Raffreddare e mescolare con il caffè

**SEMIFREDDO AL CAFFE'**

q.tà gr

300 base semifreddo

40 pasta caffè

Aggiungere alla base semifreddo la pasta caffè

**CIOCCOCAFFE’ PER STRATIFICARE**

**GLASSA A SPECCHIO AL CIOCCOLATO FONDENTE**

**PASTA FROLLA CON MUSCOVADO**

q.tà gr

1000 farina tipo 1

670 burro

335 zucchero muscovado

10 sale

170 panna Elena

q.b. aromi

Sabbiare il burro con la farina con la foglia per 2 minuti.

Aggiungere lo zucchero, il sale e far girare per altri 2 minuti. Aggiungere infine la panna e far girare l'impasto affinché risulti omogeneo

Tirare l'impasto a 2mm, coppare con dei dischi di 18cm di diametro e cuocere a 190°C per 10 min.

# MUFFIN

q.tà gr

1000 besozzi mix muffin

300 uova intere

300 olio di semi vari

300 acqua

Montare tutti gli ingredienti assieme in planetaria con la foglia finché il composto non risulti omogeneo arieggiato.

Per muffin al cacao aggiungere alla ricetta 80/100gr di cacao

Per muffin con gocce di cioccolato aggiungere 200gr di gocce di cioccolato

Per muffin con canditi aggiungere all'impasto circa 200gr di canditi.