

Ricette con ingredienti Pariani per Demo CastAlimenti del 4 settembre 2017

Cake salata gorgonzola e pere



Ingredienti per l'impasto:

Farina 250g
Uova 250g
Bicarbonato di ammonio 10g
Olio 150g
Latte 150g
Gorgonzola 80g
Pepe 3g
Sale 5g
Emmental 100g

Decorazione:

Cubetti di pera candita Pariani

Procedimento:

Frullare gli ingredienti con il cutter e cuocere a 160°C per 25 min. circa con la valvola chiusa.

Ultimare la preparazione tagliando a quadratini la base e decorare con un cubetto di pera candita Pariani.

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

Frolla salata al parmigiano, mais candito e mandorle salate



Ingredienti per l'impasto:

Burro 500g
Parmigiano 200g
Farina di mandorla siciliana Pariani 75g
Farina disoleata di mandorla Pariani 75g
Sale 15g
Uova 250g
Farina 300g
Fecola 200g

Decorazione:

Mais candito Pariani 150g

Procedimento:

Montare con la foglia il burro e il parmigiano, aggiungere la farina di mandorla e poi le uova infine la farina disoleata, la fecola e il mais candito Pariani.

Lasciare riposare in frigo.

Stendere secondo lo spessore desiderato, decappare lucidando con le uova e facendo aderire le mandorle salate.

Cuocere in forno a 160°C.

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

Frolla salata al pomodoro pecorino e origano



Ingredienti per l'impasto:

Burro 500g
Pecorino 200g
Farina di mandorla siciliana Pariani 75g
Farina disoleata di mandorla Pariani 75g
Pomodorini canditi Pariani tritati 160g
Sale 12g
Uova 250g
Farina 300g
Fecola 200g
Origano 2g

Procedimento:

Montare con la foglia il burro, il parmigiano e l'origano; aggiungere la farina di mandorla e i pomodorini canditi tritati, le uova e infine la farina disoleata e la fecola.

Lasciare riposare in frigo.

Stendere secondo lo spessore desiderato, decoppare lucidando con le uova.

Cuocere in forno a 160°C.

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

Pane in cassetta alle noci Lara



Ingredienti per l'impasto:

Farina 900g
Farina di Noce Lara Pariani 100g
Latte 400g
Lievito birra 22g
Acqua 200g
Zucchero invertito 45g
Malto 10g
Granella noci 200g
Burro 150g
Sale 20g

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti eccetto burro e sale in una planetaria con il gancio. Quando l'impasto risulta liscio ed elastico unire il burro e il sale mescolati insieme. Lasciar puntare 30 min, poi posizionare nello stampo da cottura e lasciare lievitare fino a bordo stampo. Cottura a 190°C per 43 min. Valvola aperta. Una volta raffreddato il tutto, decappare con dischi per tartine e finire con le seguenti

Decorazioni:

maionese di nocciola, limone candito Pariani e tonno
maionese di mandorla con salmone affumicato e arancio candito Pariani

Mini Quiche bacon e albicocche candite



Ingredienti per l'impasto Sablè parmigiano e timo:

Burro 360g
Farina 400g
Fecola 200g
Parmigiano 70g
Timo 5g
Pepe 2g
Sale 10g
Zucchero 25g
Uova 80g
Acqua 40g

Procedimento:

Impastare i primi 7 ingredienti in una planetaria con il gancio poi aggiungere zucchero, uova e acqua e terminare impastando poco. Lasciare riposare.

Ingredienti per l'impasto della quiche:

Uova 300g
Panna 500g
Sale 5g
Pepe 2

Unire i seguenti ingredienti e mixare: Bacon e cubetti di albicocca canditi Pariani q.b.

Pasta sfoglia vegan al pomodoro e olive candite



Ingredienti per l'impasto:

Farina 1200g
Triplo concentrato pomodoro 150g
Sale 20g
Acqua 500g
Risoli 200g
Malto polvere 30g
Burro da incasso
Risoli 1000g
Farina debole 300g

Procedimento:

Procedere come una classica pasta sfoglia dando 4 pieghe doppie.
Terminare creando dei ventagli con all'interno le olive candite Pariani tritate.

Cuocere in forno a 195°C per 15 min. a valvola chiusa.

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

Panino integrale con curcuma e Mix di cereali canditi Pariani



Ingredienti per l'impasto:

Farina integrale 1000g
Latte 450g
Curcuma polvere 10g
Uova 150g
Lievito birra 30g
Malto 30g
Mix cereali canditi Pariani 60g
Sale 25g
Burro 250g

Procedimento:

Fare un'autolisi con la farina integrale e una parte di latte per almeno 3 ore.

Poi impastare il tutto in planetaria con il gancio. Lasciare puntare 15 min.

Poi formare delle palline da 20g e lasciare lievitare a 27°C in stufa.

Lucidare con le uova e far aderire i cereali canditi e cuocere in forno a 190°C valvola chiusa.

Una volta freddi farcire con il burro, acciughe e bergamotto candito Pariani.

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it

Croissant salati da farcire



Ingredienti per l'impasto:

Farina 1000g
Lievito birra 50g
Latte 150g
Zucchero 100g
Uova 400g
Sale 27g
Burro 500g

Procedimento:

Impastare i primi 6 ingredienti e lasciare riposare in frigo. Incassare il burro piatto dando 4 pieghe doppie e lasciare riposare una notte in frigo.

Formare i croissant da 50g circa.

Far lievitare a 27°C

Cuocere in forno a 190°C valvola chiusa e farcire con il seguente impasto:

Ricotta setacciata 1000g
Uova 400g
Prosciutto a dadini 300g
Sale q.b.
Pepe q.b.

Cipollotto candito Pariani

ARTEBIANCA

Food Specialist



www.artebianca.it