Percorso formativo

Biscotteria Evoluta

a cura del Maestro

Diego Crosara

A cura del Maestro Diego Crosara

COOKIES

Burro di latteria 82% m.g. Corman	1000 gr
Zucchero di canna	750 gr
Uova	400 gr
Miele	100 gr
Cioccolato DOMORI SAMBIRANO	1000 gr
00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	1500 gr
Vaniglia	1
Lievito baking	20 gr

BISCOTTI AL MIELE

00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	1000 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	600 gr
Zucchero semolato	200 gr
Miele Agrimontana	220 gr
Uova	200 gr
Sale	5 gr

BISCOTTI AL MIELE

Farina tipo 1 “Primitiva 100” Molino Pasini	1000 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	600 gr
Zucchero semolato	200 gr
Miele Agrimontana	220 gr
Uova	200 gr
Sale	5 gr

BISCOTTI ALLO YOGURT E CACAO

Cacao Domori	100 gr
00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	900 gr
Zucchero	350 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	350 gr
Yogurt fresco	200 gr
Uova	100 gr
Latte in polvere	120 gr

BISCOTTI ALLA CANNELLA,LIMONE E PRALINATO MANDORLE/NOCCIOLE

Zucchero	400 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	680 gr
Latte in polvere	25 gr
Uova	80 gr
Latte fresco	150 gr
Sale	5 gr
Cannella	8 gr
Limone a filetto candito	100 gr
00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	1200 gr
Pralinato mandorle/nocciole “à l’ancienne”	q.b.

A cura del Maestro Diego Crosara

NUOVI

Burro di latteria 82% m.g. Corman	3000 gr
Zucchero a velo	2200 gr
Polvere di nocciole tostate Agrimontana	1500 gr
Uova	600 gr
00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	4000 gr
Sale	10 gr
Pasta arancia Agrimontana	100 gr

NUOVI

Burro di latteria 82% m.g. Corman	3000 gr
Zucchero a velo	2200 gr
Polvere di nocciole tostate Agrimontana	1500 gr
Uova	600 gr
Farina tipo 1 “Primitiva 100” Molino Pasini	4000 gr
Sale	10 gr
Pasta arancia Agrimontana	100 gr

Procedere come una frolla.
Stendere la pasta a 4 mm. Passare il rullo rigato fino a 2,5 mm, lasciare riposare in frigo almeno 6 ore e tagliare alla chitarra 3x3.
Cuocere a 180°C su teglie teflonate, raffreddare e accoppiare con confettura di lampone, decorare con una placchetta di cioccolato fondente.

PERFETTI ALLE NOCCIOLE

Burro Anidro Noisette Corman	150 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	200 gr
Zucchero velo	200 gr
Albume d’uovo	30 gr
Sale	3 gr
Pasta nocciole Agrimontana	150 gr
Bacca di vaniglia bourbon Madagascar	1
Nocciole tostate e macinate finemente	200 gr
00 Frolla Linea Pasticceria Farina del mio Sacco Molino Pasini	500 gr

Procedimento:
Amalgamate il burro con lo zucchero, aggiungete la vaniglia, la pasta nocciola, il sale sciolto nell’albume d’uovo. Quando il tutto è omogeneo incorporate le nocciole e la farina. Posizionate la pasta in frigorifero, quando è dura stendetela con uno spessore di mm 2 e un diametro di mm 40. Cuocete a 170° C per circa 12 minuti; quando la pasta è fredda, farcitela con una crema ganache caramello . Ricopritele fino al bordo con un leggero strato di cioccolato fondente temperato , con lo stesso formate un anellino che riempirete con la stessa crema ganache.

A cura del Maestro Diego Crosara

GANACHE SUR DEL LAGO

Latte	250 gr
Bacca di vaniglia Bourbon Madagascar	1
bollite e incorporate	
Cioccolato SUR DEL LAGO	350 gr

Bollite il latte con la vaniglia, versatelo sul cioccolato tagliato a pezzettini mescolato senza incorporare aria.

FROLLA ALLE OLIVE NERE

Farina Brio integrale Molino Pasini	600 gr
Burro di latteria 82% m.g. Corman	360 gr
Parmigiano grattugiato	340 gr
Pasta di olive nere	300 gr

Procedimento:

Impastare al cutter e formare dei salami del diametro voluto, congelare. Tagliare a 8 mm. dopo aver fatto aderire sul bordo, con dell'uovo, una granella di mandorle fine. Cuocere a 150 C° per 20/25 min. circa