



*Fondamenti e tecniche
per componenti cremose a regola d'arte*

*a cura di
Gianluca Fusto*



Sapore genuino

Fondamenti e tecniche per componenti cremose a regola d'arte

La pasticceria è una questione di scienza, oltre che di gusto: infatti, ogni componente di un dolce ha una precisa struttura chimica, dovuta non solo agli ingredienti di cui è composta, ma anche al modo in cui vengono combinati tra loro.

Perciò, quando si parla di ricettazione, oltre a studiare l'equilibrio dei sapori, è altrettanto essenziale esaminare la chimica degli elementi: per farlo, diventa importante conoscere **le ricette delle preparazioni cremose di base**, esaminando i passaggi necessari per ottenere le diverse consistenze. Ben diverso, infatti, il procedimento utile a preparare un cremoso rispetto a quello per una ganache o ancora una massa leggera.

Gianluca Fusto, Ambasciatore Elle & Vire Professionnel®, forte della sua esperienza decennale nel settore, propone una guida alla realizzazione delle componenti cremose in pasticceria. La tecnica inizia dalle preparazioni di base (salsa inglese e crema inglese), per arrivare a cremosi, namelaka, ganache e masse leggere: si tratta di componenti essenziali nella pasticceria, che vanno eseguite a regola d'arte per poter realizzare ricette di alta qualità.

Ovviamente, per creare dolci di qualità, oltre a conoscere la tecnica è necessario utilizzare le migliori materie prime: **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®** è considerata "la panna delle panna" dai più grandi Chef e Pastry Chef del mondo, grazie al suo gusto autentico e inconfondibile di buon latte fresco, alle sue eccellenti prestazioni in termini di lavorabilità e resa ed alla qualità delle sue proteine. Gianluca adopera Panna Excellence nelle diverse preparazioni cremose, suggerendone il corretto utilizzo a seconda della ricetta, per ottenere di volta in volta il risultato desiderato.



Salsa inglese al caramello

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	629 g
Tuorli	151 g
Zucchero semolato	220 g

In una casseruola portare a bollire la panna. Caramellare a secco lo zucchero, sino a raggiungere una temperatura di 203 °C. Decuocere con la panna. Versare la panna bollente sui tuorli in 3/4 volte, onde evitare shock termici. Cuocere il tutto fino a coagulazione, a 82 °C/84 °C, mixare per affinare la struttura. Far raffreddare rapidamente.

Crema inglese di base

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	417 g
Latte	417 g
Tuorli	167 g
Zucchero semolato	83 g

In una casseruola portare a bollire latte e panna. Miscelare tuorli e zucchero semolato in modo da fluidificare la lecitina presente nel tuorlo d'uovo. Versare la miscela di latte e panna bollente sui tuorli in 3/4 volte onde evitare shock termici. Cuocere fino a coagulazione, a 82 °C/84 °C, mixare per affinare la struttura. Far raffreddare rapidamente.

Cre moso al cioccolato 70%

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Crema inglese di base	833 g
Copertura fondente 70%	317 g

Portare la crema inglese a 65 °C. Una volta raggiunta la temperatura, versarla poco per volta sulla copertura precedentemente sciolta a 40 °C/45 °C. Frizionare energicamente in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Ripetere l'operazione 4/5 volte in modo da conservare questa struttura. Affinare la struttura con l'aiuto del mixer. Far cristallizzare in un contenitore coperto con pellicola a contatto in frigorifero a 4 °C per almeno 6 ore.

Namelaka cioccolato blond e vaniglia

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	200 g
Massa di gelatina	300 g
Copertura blond 35%	370 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	400 g
Vaniglia	4 g

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda. Scaldare leggermente la stecca di vaniglia con l'aiuto delle mani, aprirla longitudinalmente e prelevare i semi. In una casseruola, portare a bollire il latte, unire la vaniglia e lasciare in infusione almeno 15 minuti con pellicola a contatto. Riscaldare nuovamente il latte, filtrarlo e sciogliervi la gelatina reidratata mescolando continuamente. Sciogliere il cioccolato a 40 °C e aggiungere i semi della vaniglia. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura ed unire la panna fredda liquida. Mixare nuovamente facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto con pellicola a contatto in frigorifero a 4 °C, per almeno 6 ore.

Vellutata al mascarpone da montare

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	198 g
Tuorli	89 g
Zucchero grezzo di barbabietola	40 g
Massa di gelatina	18 g
Mascarpone	327 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	327 g

In una casseruola portare a bollire la panna. Miscelare tuorli e zucchero. Versare la miscela di latte e panna bollente sui tuorli in 3/4 volte onde evitare shock termici. Cuocere fino a 82 °C/84 °C, mixare per affinare la struttura e unire la gelatina. Quando la crema sarà a 60 °C, mixare ed unire mascarpone e panna. Raffreddare rapidamente in frigorifero sino a gelificazione. Montare prima di utilizzare.

Vellutata di mandorla bianca

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	169 g
Massa di gelatina	16 g
Copertura al latte 33%	253 g
Mandorla bianca in crema	135 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	423 g
Sale di Cervia	2 g

Portare a bollire il latte ed unire la gelatina. Sciogliere il cioccolato a 45 °C, unire pasta di mandorla e sale. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura: deve essere sempre sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura ed unire la panna. Conservare al fresco per almeno 6 ore, meglio ancora per un'intera giornata.

Ganache per torte alla vaniglia

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	794 g
Vaniglia Polinesia	2 g
Copertura al latte 33%	159 g
Massa di gelatina	44 g

Mettere in infusione i semi di vaniglia nella panna per 24 ore. Il giorno seguente, portare la panna a bollore e lasciare in infusione per 30 minuti a caldo. Sciogliere la gelatina e il cioccolato a 35 °C in microonde. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura. Utilizzarla a 26 °C/29 °C.

Ganache al limone

RICETTA CALCOLATA PER 1450 G

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	168 g
Zest di limone	8 g
Sciroppo di glucosio 60°	63 g
Copertura al latte 33%	968 g
Succo di limone	168 g
Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®	74 g

Mettere in infusione per una notte le zest di limone nella panna. Filtrare e riportare al peso iniziale. In una casseruola portare a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio. Sciogliere, al microonde, la copertura a 40 °C. Versare la panna poco per volta sulla copertura, in 4/5 volte, frizionando energicamente in modo da creare, al centro, un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Lavorare con il mixer ad immersione per affinarne la struttura, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria. Una volta raggiunti i 38 °C/40 °C unire burro freddo e succo di limone, aspettare qualche secondo perché il calore agisca sul grasso del burro, e frizionare con il mixer ad immersione per ottenere una struttura omogenea, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria. Colare la ganache ad una temperatura di 26 °C.

Ganache al caramello al burro salato

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Zucchero semolato	81 g
Acqua	40 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	283 g
Copertura al latte 36%	438 g
Burro di cacao	54 g
Vaniglia in polvere	2,69 g
Sale di Cervia	4 g
Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®	94 g
Vaniglia Madagascar	1,35 g
Vaniglia Polinesia	2,02 g

Prelevare i semi della vaniglia e metterli nel cioccolato. In una casseruola caramellare lo zucchero a secco a 203 °C. Decuocere con l'acqua tiepida, unire la panna calda precedentemente infusa per 30 minuti con le stecche di vaniglia. Emulsionare la panna bollente poco per volta sul cioccolato e sul burro di cacao, frizionare energicamente in modo da avviare un principio di emulsione. Si noterà che al principio avremo una struttura separata e grassa ed infine aggiungendo il liquido e frizionando ritorneremo ad avere una struttura omogenea ed elastica, simile ad una maionese. Una volta raggiunti i 38 °C/40 °C, unire il burro tagliato a cubetti da frigorifero, il sale e la polvere di vaniglia.



Mousse allo zucchero e vaniglia

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	141 g
Acqua	83 g
Zucchero grezzo di barbabietola	141 g
Massa di gelatina	38 g
Burro di cacao	141 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	449 g
Vaniglia Madagascar	6,4 g

Reidratare la gelatina. In planetaria montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola, portare a bollore il latte, unire la vaniglia e lasciarlo in infusione per 40 minuti. In una casseruola, portare a bollore latte e acqua, unire lo zucchero. Sciogliere la gelatina girando continuamente. In microonde sciogliere il burro di cacao a 35 °C. Versare una piccola parte del liquido sul burro di cacao e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia a brillante indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura: deve essere sempre sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto sia tra i 38 °C/40 °C, unirlo alla panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

Mousse chantilly e cioccolato blond

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	113 g
Massa di gelatina	27 g
Copertura blond 35%	407 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	452 g

In planetaria montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. In una casseruola portare a bollore il latte ed unire la massa precedentemente reidratata. Sciogliere la copertura a 45 °C. Con l'aiuto di una spatola unire al cioccolato una piccola parte del latte frizionando energeticamente. Ripetere questa operazione 3/4 volte, sino a terminare il latte, e mixare per affinare la struttura. Verificare la temperatura della preparazione (37 °C/42 °C) prima di aggiungere la miscela alla panna, aiutandosi con una spatola, al fine di alleggerire la massa.

Mousse alla pasta di mandorla e rosmarino

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	153 g
Rosmarino secco	15 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (1)	77 g
Acqua	124 g
Massa di gelatina	42 g
Marzapane 60%	282 g
Pasta di Mandorla 60%	48 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (2)	258 g

Reidrattare la gelatina. Scaldare il latte in una casseruola, unire il rosmarino e lasciare in infusione 30 minuti, successivamente filtrare. In una planetaria montare la panna (2) a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. Riparla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. Scaldare a microonde il marzapane e metterlo in una caraffa. Scaldare una parte di latte, diluire la gelatina ed incorporare al marzapane e pasta di mandorla, mixare bene sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la prima quantità di panna e l'acqua. Mixare nuovamente. Far gelificare in frigorifero. Montare la panna. Far raffreddare in frigorifero. Riscaldare in primo composto a 22 °C. Mixare. Versarlo a filo sulla panna delicatamente.



Suprema alla vaniglia mista

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Latte	198 g
Tuorli	89 g
Zucchero grezzo di barbabietola	40 g
Massa di gelatina	18 g
Mascarpone	327 g
Vaniglia in stecche	2
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®	327 g

In una casseruola portare a bollore la panna e le stecche di vaniglia. Miscelare tuorli e zucchero. Versare la miscela di latte e panna bollente sui tuorli in 3/4 volte onde evitare shock termici. Cuocere fino a 82 °C/84 °C, mixare per affinare la struttura ed unire la gelatina. Quando la crema sarà a 60 °C, mixare ed unire mascarpone e panna (2). Raffreddare rapidamente in frigorifero sino a gelificazione. Montare prima di utilizzare.

Suprema alla nocciola

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (1)	510 g
Tuorli	106 g
Zucchero semolato	61 g
Massa di gelatina	49 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (2)	106 g
Pasta di nocciola	167 g

In una planetaria montare la seconda quantità di panna a velocità costante, a becco d'uccello. Riporre in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola portare a bollore la panna (1). Miscelare tuorli e zucchero. Versare panna bollente sui tuorli in 3/4 volte. Cuocere fino a 82 °C/84 °C, mixare per affinare la struttura ed unire gelatina, pasta di nocciola e mixare bene. Raffreddare rapidamente in frigorifero sino a gelificazione. Riscaldare a 21 °C, mixare ed unire la panna precedentemente montata. Conservare in frigorifero.

Ganache montata cioccolato bianco e limone

RICETTA CALCOLATA PER 1 KG

Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (1)	167 g
Sciroppo di glucosio 60°	18 g
Zucchero invertito	18 g
Copertura bianca 33%	191 g
Burro di cacao	12 g
Succo di limone	96 g
Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel® (2)	419 g
Yogurt greco	72 g
Zest di limone	7 g

Portare a bollire la prima quantità di panna, glucosio e zucchero invertito. Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a microonde a 45 °C ed unire le zest di limone. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. La temperatura deve essere sempre sopra i 35 °C. Mixare per affinare la struttura ed unire panna, yogurt e succo di limone. Conservare al fresco per almeno 6 ore, meglio ancora per un'intera giornata. Prima dell'utilizzo, montare in planetaria munita di foglia.





GIANLUCA FUSTO

Gianluca Fusto è come la sua pasticceria: in continua evoluzione, in un universo dove l'ingrediente è al centro di tutto. Fin da giovanissimo intraprende un viaggio negli infiniti dedali del gusto che lo porta a diventare un vero e proprio riferimento nel mondo della **pasticceria moderna internazionale**: un alchimista contemporaneo che gioca con ingredienti, consistenze e temperature per regalare sensazioni uniche al palato, sempre all'insegna del **minimalismo estetico e strutturale**.

"Parto dal prodotto per scegliere la tecnica, e non viceversa. Mi interessa che la materia prima parli; la creatività per me è quello che ho dentro, ma anche saper abbinare e rispettare l'ingrediente".

La sua ricerca continua - anche grazie ad importanti esperienze in Italia e in giro per il mondo (dal Medio Oriente alla Cina, dagli Stati Uniti al Giappone) alla scoperta di sapori, colori e sensazioni originali e originarie - si è tradotta nella sua **Pasticceria d'Autore**, che oggi è diventata **Pasticceria Artigiana Contemporanea**.

Delineata la propria filosofia di ricerca, nel **2008** nasce la **Gianluca Fusto Consulting**, una struttura di consulenza, analisi, alta formazione e corsi rivolta a tutti i comparti del food. Realtà che si amplia nel **2013** con l'ingresso di **Linda Massignan**, partner di Fusto, che apporta la sua esperienza nell'ambito manageriale, della comunicazione e organizzazione degli eventi. Prende così le mosse **FUSTO Milano**: nel 2020 l'apertura del primo Atelier con annessa scuola di Pasticceria nel centro di Milano e lo sviluppo del marchio di pasticceria e cioccolateria **FUSTO Milano**. A causa dello scoppio del Covid-19, il Pastry Chef Gianluca Fusto e Linda Massignan hanno deciso di concentrarsi sul loro laboratorio come nuovo concetto nel settore della pasticceria: un **boutique lab "segreto"**, dedicato allo studio, alla produzione e alla vendita (on line, take away e consegna) della loro **"Pasticceria Artigianale Contemporanea e Chocolaterie"**. Questo progetto innovativo, basato sull'eccellenza delle materie prime, sul design all'avanguardia e sull'estrema personalizzazione nell'approccio alla clientela, ha ottenuto numerosi premi prestigiosi, come il «**Formato più innovativo dell'anno 2021**» e le **"Tre Torte"** della Guida **Gambero Rosso** ai migliori Pasticceri & Pasticcerie d'Italia 2021 e **"Imprenditori dell'anno 2021"** ai **FoodCommunity Awards**, e un'importante copertura mediatica internazionale (stampa e online).

La grande professionalità maturata in più di vent'anni di lavoro e approfondimento e la spiccata capacità comunicativa fanno del Maestro Fusto uno dei migliori chef pasticceri e cioccolatieri del mondo. Gianluca Fusto collabora ormai da alcuni anni con Elle & Vire Professionnel®, facendo parte della grande famiglia di Ambasciatori del brand - rinomati Chef e Pastry Chef provenienti da tutto il mondo che, insieme agli Chef e Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia®, condividono e trasmettono conoscenze, grande passione ed ispirazioni.

La nostra gamma



EXCELLENCE PANNA DA MONTARE 35% m.g.

—
Excellence, la panna della panna, deve il suo nome alle sue incredibili performance: un gusto autentico di buona panna di latte, origine 100% francese, eccezionale capacità di montare, stabilità perfetta, ottima tenuta, elevata tolleranza al congelamento.



ADVANTAGE PANNA DA CUCINA 15% m.g.

—
Una panna pensata per soddisfare i professionisti del settore. Eccellente rapporto qualità/prezzo, costi ottimizzati. Conservazione ottimale e facile da dosare grazie alla chiusura ermetica. Ideale per il catering.



SUBLIME PANNA CON MASCARPONE 36,5% m.g.

—
Una ricetta unica: 70% Panna Excellence Elle & Vire Professionnel® e 30% Mascarpone. Ottima capacità di montare, è ideale per decorazioni precise. Tenuta eccezionale (48 ore a 4 °C).



PANNA SPRAY ZUCCHERATA PRONTA ALL'USO 27% m.g.

—
Buon gusto fresco di latte: solo l'8% di zucchero. Versatile e multiuso. Ideale per guarnire e decorare bevande calde e fredde, dessert al piatto, gelati, verrine e farcire brioche, croissant, bigné...



COOKING CREAM SOUR TASTE 12% m.g.

—
Buon gusto fresco della tipica "crème fraîche", con leggere note acidule ben bilanciate. Con solo il 12% di materia grassa, esalta i sapori, creando un equilibrio di gusti perfetto, senza appesantire. Texture scioglievole, corposa e liscia per applicazioni a freddo. Performance eccellenti anche a caldo. Perfetta per essere utilizzata nelle preparazioni dolci: insieme alla frutta, negli impasti, come condimento dei pancake...



FRENCH CREAM CHEESE 31% m.g.

Il French Cream Cheese di Elle & Vire Professionnel®, nel formato da 1 Kg, ha un gusto fresco di panna, una piacevole cremosità al palato ed una texture facile da lavorare grazie alla sua origine francese e all'esperienza lattiero casearia di Elle & Vire Professionnel®.



SOFT STYLE CREAM CHEESE 23% m.g.

Il Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® ha un sapore fresco e cremoso ed una texture scioglievole, perfetto per essere spalmato, per le applicazioni di cucina e per i cheesecake.



BURRO EXTRA SECCO 84% m.g.

Il Burro Extra Secco in placche da 1 Kg di Elle & Vire Professionnel® ha un sapore autentico e ottima plasticità per prodotti sfogliati pieni di gusto.



BURRO GOURMET 82% m.g. BURRO GOURMET SALATO 80% m.g.

Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata accuratamente selezionata. Struttura naturale. Sapore intenso e aromatico. Ottimo da mangiare crudo e in tutte le applicazioni di cucina.
Versione non salata, disponibile: in rotoli da 500 g e 250 g e in monoporzione da 10 g.
Versione salata, disponibile: in rotolo da 250 g e in monoporzione da 10 g.



BURRO MULTIUSO 82% m.g.

Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata, accuratamente selezionata. Sapore di burro ricco ed autentico. Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE 34% m.g.

Ricetta tradizionale americana. Ha un gusto di carattere, leggermente sapido e acidulo, ed esalta il gusto degli altri ingredienti. Struttura stabile e cremosa, lavorabile appena tirata fuori dal frigorifero.



Scopri le nostre ricette e i nostri video sul nostro sito: www.elle-et-vire.it



@elleetvirepro_it

