



*Pasticceria d' Eccellenza:
ricette creative per anticipare le tendenze.*



*a cura di
Debora Vena*

Sapore genuino



Croissant Happy Hour

di Debora Vena



Croissant Happy Hour

Dose per circa 100 mini croissant

COMPOSIZIONE

Pasta Croissant – Farcitura salata

Poolish

300 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
500 g acqua
30 g lievito di birra
460 g farina per croissant w360
140 g farina integrale

Impasto croissant

1200 g farina per croissant w360
200 g farina integrale
400 g uova
220 g miele
150 g zucchero
20 g estratto di malto diastatico
35 g sale
200 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
50 g lievito di birra
1000 g **Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Composto per lucidare

80 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
130 g uova
80 g albume

Farcitura

q.b. **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
q.b. carpaccio di pesce spada
q.b. carpaccio di tonno
q.b. olive taggiasche
q.b. carote
q.b. germogli

Poolish

Sciogliere il lievito nell'acqua con l'aiuto di una frusta. Miscelare con gli altri ingredienti e far triplicare di volume a temperatura ambiente.

Impasto croissant

Impastare il poolish con farine e uova. Successivamente aggiungere zucchero, malto e miele. Quando l'impasto è ben incordato, aggiungere sale e burro e far incorporare. Successivamente, aggiungere il lievito di birra. Stendere l'impasto in una teglia 60 x 40 cm e posizionare in frigorifero a 2 °C per una notte. Il giorno successivo, sfogliare con il burro piatto. Dare 1 piega a 2 e 2 pieghe a 3, rispettando i tempi di riposo (almeno 15 minuti per piega). Spennellare il composto per lucidare*. Infornare a 170 °C, valvola aperta, per 18/20 minuti circa.

MONTAGGIO

Tagliare il croissant, farcire con Soft Style Cream Cheese e decorare con carpaccio di pesce, olive, germogli e verdure.



Veneziana alle verdure

di **Debora Vena**



Veneziana alle verdure

Dose per circa 30 veneziane

COMPOSIZIONE

Veneziana - Cremoso all'Olio Extra Vergine - erba cipollina

Veneziana

500 g farina per brioches w340
125 g lievito madre
25 g lievito di birra
250 uova
50 g tuorlo
100 g zucchero
20 g miele
8,5 g sale
150 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
q.b. sesamo bianco

Preparazione liquida per lucidare

80 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
130 g uova
80 g albume

Cremoso all'olio Extra Vergine ed erba cipollina

1000 g **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
60 g olio extra vergine d'oliva
2 g sale
20 g erba cipollina

Verdure al forno

q.b. zucchine
q.b. carote
q.b. pomodorini datterino rossi e gialli
q.b. pepe nero
q.b. sale
q.b. olio evo
q.b. zucchero

Veneziana

Impastare farina, lieviti con uova e tuorli. Aggiungere il miele e lo zucchero continuando ad impastare. Successivamente, aggiungere il sale e poi il burro. Far puntare l'impasto per circa 30 minuti e far riposare in frigorifero per 12 ore. In seguito, procedere dividendo l'impasto in parti da 40 g, pirlare e far lievitare a 26 °C. Prima di infornare, dorare la veneziana con la preparazione liquida per lucidare. Decorare con sesamo bianco.

Cremoso all'olio Extra Vergine ed erba cipollina

Inserire in planetaria il cream cheese, miscelare con la foglia aggiungendo l'olio evo, il sale e l'erba cipollina.

Verdure al forno

Lavare, pelare e tagliare finemente le zucchine e le carote. Disporle su teglie differenti con carta da forno. Condirle con olio, sale e pepe nero. Nel frattempo, lavare e tagliare a metà le due varietà di pomodorini. Disporle su teglia e condire con olio, sale e un pizzico di zucchero. Infornare a 140 °C per circa 1 ora.

MONTAGGIO

Tagliare a metà la veneziana. Farcire con il cremoso all'olio Extra Vergine ed erba cipollina dressando con un sac à poche. Farcire e decorare con le verdure e i germogli.



Eden
di Debora Vena



COMPOSIZIONE

Pasta frolla limone e cannella - Cremoso Soft Style Cream Cheese da forno

Frolla limone e cannella

350 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
1 g cannella in polvere
10 g scorza di Limone Amalfi
300 g zucchero
170 g mandorle in polvere
175 g uova
1 g sale
630 g farina w120

Cremoso Soft Style Cream Cheese da forno

260 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
1 baccello vaniglia Tahiti
10 g scorza di limone Amalfi
260 g **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
50 g albume
50 g zucchero a velo
2 g sale

Dadolata di mele

200 g mele Golden
300 g mele Pink Lady
40 g albicocche essiccate
40 g uvetta australiana
40 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®
50 g zucchero di canna
1 g cannella

Frolla limone e cannella

Inserire, in una planetaria munita di foglia, il burro a 25 °C, cannella e scorza di limone. Amalgamare lo zucchero e le mandorle in polvere. Successivamente aggiungere le uova tiepide ed il sale sciolto al loro interno. Unire la farina e terminare l'impasto senza farlo lavorare troppo a lungo. Conservare in frigorifero per almeno 4 ore. Stendere l'impasto a 2,5 mm e foderare gli stampi imburati per monoporzioni da 7,5 cm di diametro. Far riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Cuocere a 140 °C per 15 minuti.

Cremoso Soft Style Cream Cheese da forno

Amalgamare il burro a 25 °C con vaniglia e limone. Aggiungere il soft cream cheese, lo zucchero a velo e l'albume tiepido precedentemente unito al sale. Mescolare senza inglobare aria.

Dadolata di mele

Sbucciare e tagliare le mele a cubetti. Tritare e aggiungere le albicocche e l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua. In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero e far rosolare le mele, la frutta essiccata e la cannella.

MONTAGGIO

Cuocere il fondo di frolla "in bianco" e raffreddarlo. Successivamente, disporre sul fondo la dadolata di mele spadellate, aggiungere il cremoso e decorare con mele Pink Lady affettate finemente come per formare una rosa. Ultimare la cottura a 165 °C per circa 20 minuti.



Cheesecake basco

di Debora Vena



Cheesecake basco



Dose per 3 torte da 20 cm di diametro

COMPOSIZIONE

Base cheesecake al frollino di riso - Apparail cheesecake

Frollino di riso

110 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
65 g mandorle in polvere
65 g zucchero a velo
100 g farina di riso
65 g amido di riso
45 g uova
½ baccello vaniglia
1 g sale

Base cheesecake

330 g frollino di riso
60 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®**

Appareil cremoso

820 g **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
350 g mascarpone
50 g amido di riso
290 g uova
320 g zucchero semolato
170 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
2 baccelli di vaniglia
1 g sale

Frollino di riso

Montare il burro e la vaniglia in planetaria con la foglia, aggiungere lo zucchero. Successivamente, aggiungere alternativamente uova tiepide, in cui è stato sciolto il sale, e le mandorle in polvere. Quando il composto risulterà omogeneo, aggiungere le polveri precedentemente miscelate. Cuocere a 170 °C per circa 18-20 minuti.

Base cheesecake

Mixare nel cutter il frollino, aggiungendo il burro fuso fino ad ottenere un composto omogeneo.

Appareil cremoso

In planetaria, mescolare tutti gli ingredienti senza incorporare aria.

MONTAGGIO

Rivestire stampi tondi da torta dopo aver sigillato il fondo con fogli di alluminio e imburrare. Distribuire 180 g di base cheesecake sul fondo e versare 1000 g di appareil. Cuocere in forno ventilato a 190 °C per circa 25 minuti, girando gli stampi ogni 10 minuti. Raffreddare e conservare in frigorifero per tutta la notte.



Torta Gloria

di **Debora Vena**



Torta Gloria

Dose per 5 torte da 18 cm di diametro

COMPOSIZIONE

Mousse al Soft Style Cream Cheese - Crema mango e arancia - Composta di fragole - Glassa

Mousse al Soft Cream Cheese

800 g **Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
210 g zucchero semolato
650 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
20 g gelatina 170 bloom
100 acqua per reidratare la gelatina

Base croccante

85 g cioccolato bianco 35%
70 g pasta di mandorla bianca
15 g burro chiarificato liquido
95 g riso soffiato caramellato
20 g mandorle tostate in granella

Crema mango e arancia

15 g zest di arancia
120 g zucchero
230 g purea di mango Alphonso
110 g succo di arancia rossa di Sicilia
410 g uova
260 g cioccolato bianco 35%
80 g burro di cacao
150 g dadolata di mango Alphonso

Composta di fragole

500 g purea di fragole
110 g zucchero
12 g gelatina 170 bloom
60 g acqua per reidratare la gelatina

Glassa a specchio gialla

380 g zucchero
300 g glucosio
450 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®**
2 g colorante giallo
0,5 g colorante oro
150 cioccolato bianco 35%
20 g gelatina 170 bloom
100 g acqua per reidratare la gelatina

Mousse al Soft Cream Cheese

Miscelare cream cheese e zucchero. A parte, montare la panna. Prendere 1/3 del composto, scaldarlo in microonde e aggiungervi la gelatina precedentemente reidratata. Unire il composto di cream cheese e gelatina al composto di cream cheese e zucchero. Inserire il tutto nella panna, mescolando dal basso verso l'alto.

Base croccante

Miscelare il cioccolato fuso, la pasta di mandorla e il burro liquido. Aggiungere il riso e le mandorle. Disporre in anelli di 17 cm di diametro, con altezza 5 mm e abbattere a temperatura negativa.

Crema mango e arancia

Grattugiare finemente le zest di arancia ed inserire lo zucchero, poi versare nelle uova la parte rimanente. In una casseruola portare a bollire il succo d'arancia e la purea di mango. Versare in più step la purea calda su uova e zucchero mescolando continuamente. Riportare a leggero bollire. Versare i liquidi caldi su cioccolato bianco e burro di cacao precedentemente sciolti. Emulsionare con un mixer ad immersione e aggiungere la dadolata fine di mango. Colare in stampi di diametro 17 cm e altezza 5 mm e abbattere a temperatura negativa.

Composta di fragole

Portare a bollire la purea di fragola e lo zucchero. Nel frattempo reidratare la gelatina in acqua. Unire i due composti, far raffreddare e colare in anelli da diametro 17 cm e altezza 5 mm. Abbattere a temperatura negativa.

Glassa a specchio gialla

Caramellare lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Decuocere con panna bollente, alla quale è stato precedentemente unito il colorante, poi aggiungere cioccolato e gelatina reidratata. Portare la glassa a 105 °C. Emulsionare, raffreddare in frigorifero per 12 ore circa.

MONTAGGIO

Colare la crema di mango e arancia in anelli da 17 cm di diametro e di 5 mm di altezza. Abbattere a temperatura negativa. Colare successivamente la composta di fragola ad uno spessore di 5 mm. Abbattere nuovamente l'inserito a temperatura negativa. In stampi di diametro 18 cm e altezza 4 cm, inserire la base croccante precedentemente abbattuta, colare la mousse e posizionare al centro l'inserito di frutta. Abbattere la torta a temperatura negativa e glassare con glassa a specchio gialla. Decorare con petali di fiori eduli e frutta.



Debora Vena

Determinata, piena di grinta, curiosa e dedita profondamente alla continua formazione e crescita professionale, queste sono solo alcune delle caratteristiche di Debora. Fin dall'adolescenza affianca i genitori nelle gelaterie di loro proprietà; è in questo periodo infatti che si appassiona al settore culinario e in particolar modo al vasto mondo della Pasticceria. Decide così di frequentare il corso di alta formazione di CastAlimenti, durante il quale ha la possibilità di costruire solide basi. Il percorso professionalizzante diventa il punto di partenza per un cammino di formazione e perfezionamento continui, accompagnati dal lavoro quotidiano nell'azienda di cui è socia. Gli insegnamenti dei grandi Maestri sono stati fondamentali per apprendere i fondamenti della Pasticceria e per elaborare sempre più accuratamente una propria filosofia, basata sulla cura e sull'attenzione scrupolosa per ogni dettaglio, dalla scelta di materie prime genuine e di qualità alla completa personalizzazione dei prodotti per i suoi clienti. Questa visione è accompagnata e sostenuta da una **profonda passione per la propria professione, da uno spiccato spirito creativo e, infine, da una sincera umiltà,** qualità necessaria per poter crescere sempre più.

Le sue creazioni sono eleganti e curatissime nella presentazione e, ancor più al palato. Il rigore è tale da non lasciare nulla al caso, ancor più da quando Debora ha deciso di dedicare una parte del suo percorso al lavoro sul gluten free, un filone certamente di tendenza ma estremamente complicato quando si vuole fare qualità.

Nel 2022 si unisce al team Ambassadeur Elle & Vire Professionnel® portando il suo **talento**, la sua **grande esperienza** e il suo **bell'esempio di imprenditoria**.

La nostra gamma



EXCELLENCE **PANNA DA MONTARE** **35% m.g.**

—
Excellence, la panna della panne, 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...





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.



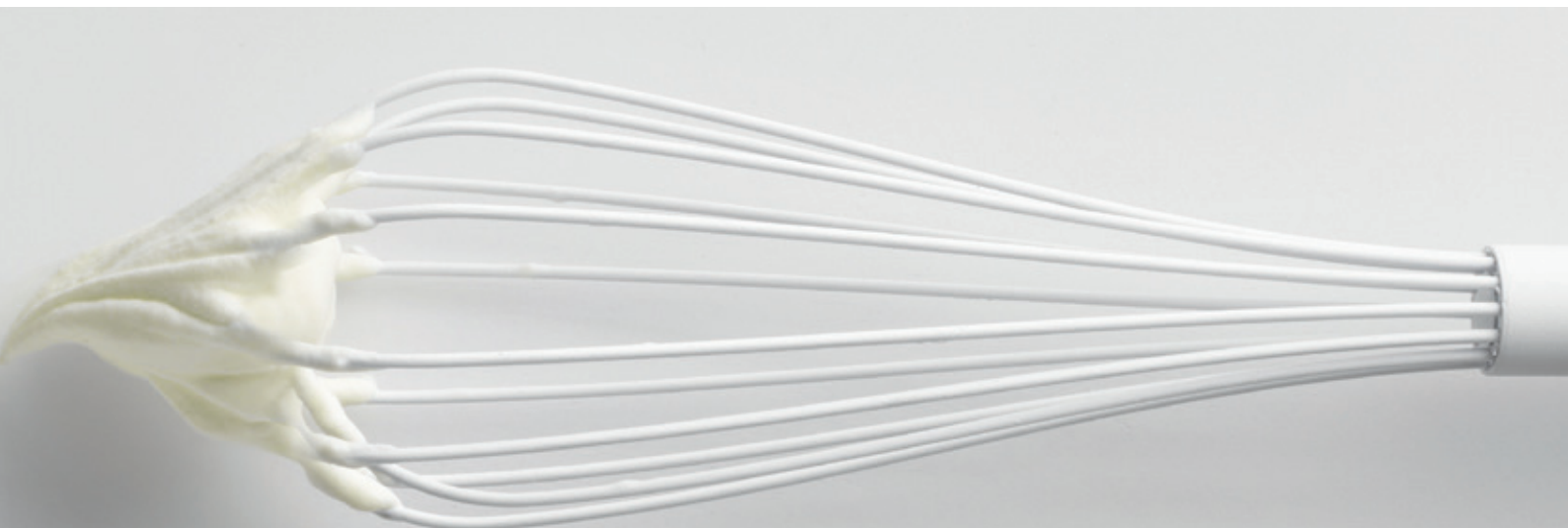
BURRO MULTIUSO 82% m.g.

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.com/it/it/pro



@elleetvirepro_it

