



*Colazione d'Ecceellenza*  
*ad elevata profittabilità.*

Creare un'**offerta distintiva**,  
**ottimizzando** laboratorio e banco.

*a cura di*

*Giorgia Proia*



*Sapore genuino*

# Croissant assoluto nocciola

Dosi per 60 pezzi

## IMPASTO CROISSANT

1667 g farina 360w  
834 g acqua  
217 g zucchero  
15 g estratto di malto  
67 g lievito compresso  
334 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
38 g sale  
1000 g Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®



Mescolare tutti gli ingredienti, tranne sale e burri, in planetaria. Una volta formata la maglia glutinica, aggiungere sale e burro in blocchi e chiudere l'impasto. Far puntare per 30 minuti a temperatura ambiente, formare un rettangolo da 60 x 40 cm. Abbattere in modalità positiva per tutta la notte, la mattina seguente incassare il burro in placche. Dare una piega doppia e una piega semplice. Tirare a 58 cm di lunghezza e ad uno spessore di 2,9 mm. Tagliare il pastello a metà lungo la sua lunghezza e formare dei triangoli con base 8,5 cm. Formare. Far lievitare a 24 °C, u/r 75%, per 4 ore. Cuocere 168 °C per 18 minuti.

## CREMA INGLESE ALLA NOCCIOLA

500 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
130 g tuorlo  
220 g zucchero  
10 g gelatina  
40 g acqua per reidratare la gelatina  
400 g pasta di nocciola (1)  
1300 g mascarpone  
400 g pasta di nocciola (2)

Scaldare tuorlo, panna e zucchero. Aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare sulla pasta nocciola (1) e far raffreddare per una notte. Il giorno successivo montare, con la foglia, la crema gelificata con il mascarpone e la seconda quantità di pasta nocciola.

## PRALINATO RUSTICO

200 g nocciole  
150 g mandorle  
350 g zucchero  
3 g sale

Caramellare a secco zucchero e sale aggiungere nocciole e mandorle tostate in forno. Amalgamare, versare su una teglia munita di silpat e, una volta freddo, passare al cutter.

## MONTAGGIO/FINITURA

Forare il croissant al centro e dressare la crema inglese alla nocciola. Dressare il pralinato rustico al centro del croissant. Decorare con una nocciola.

# Pain suisse Tonka ed albicocca

Dosi per 50 pezzi circa

## EMULSIONE AL CACAO

170 g cacao  
330 g latte  
470 g latte condensato  
300 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®

Il giorno prima, preparare l'emulsione al cacao, portando i primi 3 ingredienti a 92 °C. Far raffreddare e, raggiunti i 40 °C, aggiungere il burro. Emulsionare. Far raffreddare una notte in frigorifero.

## IMPASTO

2970 g farina 360w  
815 g latte  
570 g uova  
330 g zucchero  
55 g sale  
90 g lievito compresso  
2000 g Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®

## FARCITURA

q.b. crema alla fava di Tonka\*  
q.b. albicocche candite

In planetaria, impastare farina con latte, uova, lievito ed emulsione. Una volta ottenuta una buona maglia glutinica, aggiungere lo zucchero e, infine, il sale. Temperatura finale d'impasto: 25 °C. Far puntare per 30 minuti. Dividere l'impasto in due: l'impasto principale dovrà pesare 3550 g e l'impasto per millerighe 2550 g. Stendere entrambi su una teglia ed abbattere positivamente tutta la notte. Il giorno successivo, incassare il burro negli impasti. In quello principale dare una piega doppia e una semplice, in quello per le mille righe dare due pieghe da tre. Tirare entrambi a 2,5 cm di spessore. Raffreddare. Tagliare dell'impasto millerighe delle strisce da 5 mm e appoggiare sull'impasto principale. Stendere a 4 mm di spessore e 36 cm di lunghezza. Tagliare dei rettangoli da 4 x 25 cm. Farcire all'interno con la crema alla fava Tonka e le albicocche candite. Chiudere l'estremità verso il centro, capovolgere e abbattere. Far lievitare a 24 °C per 4 ore. Cuocere a 168 °C per 18 minuti. Lucidare con sciroppo di acqua e zucchero.

## \*CREMA ALLA FAVA DI TONKA

500 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
500 g latte  
2 g fava di Tonka  
1 g sale  
40 g glucosio 40 DE  
80 g zucchero invertito  
170 g zucchero  
200 g tuorlo  
50 g amido di riso  
45 g amido di mais

Portare a bollore panna, latte, sale, fava di Tonka, glucosio e zucchero invertito. Mescolare tuorli e zucchero con gli amidi. Unire i liquidi caldi al pastello di tuorlo e zucchero. Mixare e raffreddare velocemente.



## Leccese

Dosi per 40 pezzi circa



### IMPASTO

2000 g farina tipo 1 300w  
500 g latte  
60 g lievito compresso  
360 g zucchero  
40 g miele  
400 g uova  
80 g pasta arancia candita  
20 g estratto di malto  
40 g sale  
300 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
1000 g Burro Extra Secco 84% m.g. Elle & Vire Professionnel®

In planetaria, impastare farina, latte, uova, lievito, estratto di malto. Aggiungere zucchero, pasta arancia e miele. Una volta formata la maglia glutinica, aggiungere sale e poi burro. Chiudere l'impasto. Far puntare per 30 minuti a temperatura ambiente. Formare un rettangolo delle dimensioni di una teglia 60 x 40 cm. Abbattere in modalità positiva per tutta la notte. La mattina seguente incassare il burro, dare una piega doppia e una piega semplice. Laminare a 2,9 mm e larghezza 58 cm. Coppare dei dischi da 8 cm di diametro.

### INSERTO AL CAFFÉ DA COTTURA

750 g caffè  
750 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
375 g zucchero  
360 g tuorlo  
135 g amido riso

Scaldare panna e caffè. A parte, mescolare tuorlo, zucchero e amido di riso. Versare i liquidi caldi sui tuorli e riportare sul fuoco. Portare il tutto a 84 °C. Colare la crema in uno stampo di silicone diametro 4 cm abbattere.

### CHANTILLY MONTATA ALLA MANDORLA

400 g Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
60 g cioccolato bianco  
90 g pasta di mandorla  
10 g massa gelatina

Scaldare 150 g di panna. Sciogliere la gelatina. Emulsionare sul cioccolato bianco aggiungere la pasta di mandorla e la restante panna fredda. Raffreddare per una notte. Il giorno dopo montare in planetaria con la foglia.

### MONTAGGIO

Mettere a lievitare i dischi di impasto per 4 ore a 24 °C. Inserire l'inserto al caffè e spingere verso il centro. Cuocere a 168 °C per 18 minuti con ventola al minimo. Una volta raffreddati, dressare la chantilly montata alla mandorla sull'inserto al caffè. Spolverare con cacao a piacere.

# Maritozzo fragole e panna

Dosi per 45 pezzi da 55 g

## IMPASTO MARITOTTO

1000 g farina 360w  
153 g acqua  
353 g uova  
45 g latte in polvere  
35 g lievito compresso  
500 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
17 g estratto di malto  
230 g zucchero  
14 g sale  
1 baccello di vaniglia  
200 g uva passa  
100 g pasta arancia

In planetaria, impastare farina, acqua, uova, latte in polvere e lievito di birra. Appena incordato, aggiungere una parte di zucchero, estratto di malto, pasta arancia e, infine, lo zucchero rimanente. Una volta formata la maglia glutinica, aggiungere il burro con la vaniglia, poi il sale e chiudere con l'uva passa. Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti, stendere l'impasto su una teglia 60 x 40 cm. Abbatte in positivo per una notte. Il giorno dopo spezzare dei maritozzi da 60 g e formare. Far lievitare 3 ore a 24 °C, hr70%. Cuocere a 168 °C per 11 minuti.

## GEL DI FRAGOLE

500 g purea fragola  
133 g zucchero  
8 g agar agar  
83 g acqua

In un pentolino scaldare la purea di fragole con l'acqua. In un recipiente unire zucchero e agar-agar. Raggiunto il primo bollore, unire le polveri e cuocere per 5 minuti. Versare il composto in un contenitore e riporre in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, strassare il composto con un robot da cucina o un mixer ad immersione.

## MONTAGGIO

q.b. Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®  
q.b. vaniglia  
q.b. zucchero

Montare la panna con vaniglia e il 5% di zucchero tagliare il maritozzo in diagonale per 3/4 della sua lunghezza. Dressare, con un sac à poche, uno strato di gel di fragole al centro del maritozzo. Chiudere con la panna montata e spolverare con dello zucchero a velo.









## *Giorgia Proia*

### PASTRY CHEF CASA MANFREDI, ROMA

Una pasticcerica con una formazione d'architetto, con il pallino per lievitazione e impasti. Giorgia è Pastry Chef e titolare, insieme al marito Daniele, di Casa Manfredi a Roma: un locale di soli 50 mq tra laboratorio e punto vendita, che in pochi anni dall'apertura è diventato una delle pasticcerie artigianali d'eccellenza della capitale. A Roma, i suoi prodotti da colazione sono diventati un vero o proprio culto e il grande successo ha portato all'apertura di un secondo locale, Casa Manfredi Teatro. Il successo di Casa Manfredi – in un contesto complesso ed altamente competitivo, come quello romano – è stato ottenuto da una visione imprenditoriale molto chiara dei titolari unita a tenacia e costante ricerca dell'eccellenza: Giorgia, dall'inizio della sua attività, ha sempre portato avanti la sua personale idea di pasticceria, di stampo italiano ma anche francese, tra tradizione e sperimentazione. Il suo sguardo sempre curioso e attento, la sua maniacale selezione delle materie prime e la sua personale e ormai riconoscibile cifra stilistica, l'hanno resa nel tempo una delle più interessanti firme della pasticceria italiana.

### **CASA MANFREDI**

AVENTINO – TEATRO – ANANTARA PALAZZO NAIADI ROME HOTEL

Pasticceria e Caffetteria (e non solo). Qui il vero must sono i croissant della pastry chef **Giorgia Proia** (anche con farciture salate), le torte, le monoporzioni e durante le feste i grandi lievitati, tra i migliori di Roma. Colazione, merenda e aperitivo con linea di pasticceria dolce e salata. Grande attenzione per il caffè, con le miscele pregiate 1895 by Lavazza Coffee Designers. Oggi accanto alla storica sede di **Aventino** (dove a pranzo è presente anche un menu 'da bistrot' con i piatti firmati dalla chef Ornella De Felice), ci sono Casa Manfredi **Teatro** (Piramide) e il corner all'interno del lussuoso hotel **Anantara Palazzo Naiadi Rome** (Piazza della Repubblica).

Scopri la gamma  
Elle & Vire Professionnel®

