



ARTEBIANCA

FOOD SPECIALIST

Ricettario

***Simply Cake and
Breakfast***



MOLINO PASINI

Carrot Cake



1 Burro manipolato

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Burro	250 g	84.75%
Farina	45 g	15.25%
TOTALE	295 g	100.00%

Procedimento

Ammorbidire il burro ed aggiungere la farina. Utilizzare per imburrare stampi, teglie.

2 Cake carote, arancia e nocciola

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Burro	150 g	13.98%
Zucchero a velo	100 g	9.32%
Tuorli	100 g	9.32%
Latte	30 g	2.80%
Farina frolla	175 g	16.32%
Baking	15 g	1.40%
Carote grattugiate	150 g	13.98%
Polvere di nocciole	100 g	9.32%
Pasta arancio	100 g	9.32%
Albume	100 g	9.32%
Zucchero	50 g	4.66%
Sale	2.5 g	0.23%
TOTALE	1072.5 g	100.00%

Procedimento

Mescolare il latte con i tuorli. Preparare una meringa con albume zucchero e sale. Inserire nel cutter il burro, la pasta di arancio, lo zucchero a velo, la farina, il baking, le uova ed il latte. Mescolare il composto con la meringa e terminare con l'aggiunta della polvere di nocciola e le carote grattugiate e scolate. Inserire il composto negli stampi (230 gr per stampo) imburrati ed infarinati. Cuocere a 180°C per 20 minuti a valvola aperta.

3 Cremino morbido alla nocciola

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Pralinato Nocciole 60/40 Liscio	160 g	25.08%
Pasta Nocciola IGP (Tostatura Media)	160 g	25.08%
Copertura Latte 36%	230 g	36.03%
Scaglie di Wafer Croccante	30 g	4.70%
Burro Liquido o Burro Anidro	20 g	3.13%
TOTALE	600 g	100%

Procedimento

Fondere la copertura al latte ed unirvi il pralinato e la pasta nocciola, infine il burro liquido. Emulsionare bene il composto ed aggiungere le scaglie croccanti precedentemente sminuzzate.

Glassare il cake da congelato con la glassa a 40°C

Cake Cioccolato Prugne e amarene



1 cake cioccolato prugne a marene

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Farina frolla	340 g	25.76%
Polvere di cacao	20 g	1.52%
Zucchero semolato	160 g	12.12%
Sale	2 g	0.15%
Baking	18 g	1.36%
Uova	140 g	10.61%
Latte	220 g	16.67%
Cioccolato fondente 72%	80 g	6.06%
Olio di semi	100 g	7.58%
Prugne secche	120 g	9.09%
Amarene	60 g	4.55%
Gocce di cioccolato fondente da forno	60 g	4.55%
TOTALE	1320g	100%

2 Bagna al Rum

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Acqua	455 g	47.89%
Zucchero semolato	200 g	21.05%
Zucchero invertito	150 g	15.79%
Bagna al rum	145 g	15.26%
TOTALE	950 g	100%

3 Glassa gianduia fondente

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Copertura latte	240 g	29.78%
Copertura fondente 55%	200 g	24.81%
Burro di cacao	46 g	5.71%
Pralinato nocciola	320 g	39.70%
TOTALE	806 g	100%

Procedimento

Setacciare la farina con il cacao ed il baking.

Fondere il cioccolato ed aggiungere le uova, il latte e l'olio.

Aggiungere tutte le polveri setacciate e lo zucchero semolato.

Per ultimo inserire le prugne tagliate a pezzetti, le amarene tagliate a metà e le gocce di cioccolato fonde.

Versare 350 g di prodotto per stampo precedentemente spruzzato con lo staccante.

Cottura 160°C 20/25 minuti.

Bagnare da caldi con 150 g di bagna al rum.

Procedimento

Portare a bollore acqua zucchero e zucchero invertito.

Una volta raggiunti i 60°C inserire il rum.

Procedimento

Fondere separatamente le coperture ed il burro di cacao.

Unire tutti gli ingredienti insieme e mescolarli molto bene.

Glassare il cake da congelato con la glassa a 40°C.

Ciambellone Integrale



Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Uova	345 g	17.19%
Zucchero	360 g	17.94%
Yogurt bianco	180 g	8.97%
Olio di semi	237 g	11.81%
Latte	244 g	12.16%
Baking	15 g	0.75%
Farina integrale	216 g	10.76%
Farina frolla	302 g	15.05%
Pasta (Limone, Mandarino, Arancio)	108 g	5.38%
TOTALE	2007 g	100.00%

Procedimento

Montare in planetaria le uova leggermente riscaldate a 35/40 °c con lo zucchero fino ad avere un composto omogeneo e spumoso. Aggiungere i liquidi (olio, latte, yogurt, pasta aromatizzante già emulsionati insieme), poco alla volta alternando con le farine. Spruzzare gli stampi con lo staccante inserirvi 1200 g di prodotto e coprire la superficie con un misto di semi di girasole e semi di papavero.

Cottura: preriscaldare il forno a 190°c
30 minuti a 160°c vc
15 minuti a 160°c va

Dopo la cottura abbattere in negativo, smodellare, coprire con pellicola e conservare in congelatore con scadenza a 3 mesi dalla data di produzione.

Cake limone e semi di papavero



1

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Uovo	300 g	22.79%
Zucchero semolato	370.5 g	28.14%
Farina frolla	198 g	15.04%
Baking	6 g	0.46%
Farina di riso	101 g	7.67%
Sale	2 g	0.15%
Panna	172.5 g	13.10%
Olio di semi	151.5 g	11.51%
Semi di papavero	15 g	1.14%
Zeste di limone	3 pz	
TOTALE	1316,5g	100.00%

Procedimento

Montare in planetaria con la frusta le uova con lo zucchero fino ad una consistenza spumosa. Setacciare la farina con il baking ed aggiungerla alla montata alternando con le polveri, infine aggiungere i semi di papavero.

Versare 350 g di prodotto per stampo precedentemente spruzzato con lo staccante.

Cottura: 160°c 30/35 minuti

Ancora caldo bagnare con 150 g di bagna al limone. Dopo la cottura abbattere in negativo, smodellare, coprire con pellicola e conservare in congelatore con scadenza a 3 mesi dalla data di produzione.

2 Bagna al limone

Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Acqua	150 g	26.32%
Succo di limone	150 g	26.32%
Zucchero semolato	150 g	26.32%
Bagna limoncello	120 g	21.05%
Zeste di limone	3 pz	
TOTALE	570 g	100.00%

Procedimento

Unire acqua e zucchero e portarli a bollore aggiungere le zeste e lasciare in infusione. Raffreddare a 50°C aggiungere il limoncello. Filtrare prima dell'utilizzo

Banana Bread



Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Zucchero di canna	210 g	12.39%
Zucchero invertito o miele	90 g	5.31%
Burro chiarificato	240 g	14.16%
Banane a dadini (prima porzione)	270 g	15.93%
Zucchero semolato	60 g	3.54%
Rum	15 g	0.88%
Uova intere	240 g	14.16%
Farina frolla	270 g	15.93%
Baking	10 g	0.59%
Banane a dadini (seconda porzione)	210 g	12.39%
Noci pecan tostate	40 g	2.36%
Gocce di cioccolato fondente piene	40 g	2.36%
TOTALE	1695 g	100.00%

Procedimento

Preparare un caramello a secco con i 60 g di zucchero semolato, caramellare i 270 g di banane tagliati a dadini e sfumare con il rum.

Tostare le noci pecan in forno a 170 gradi per circa 5 minuti.

Nel cutter mescolare il burro chiarificato, lo zucchero di canna e lo zucchero invertito, aggiungere le uova a filo alternando con le polveri setacciate.

Inserire a mano le banane caramellate, le banane fresche tagliate a dadini, le pecan tagliate grossolanamente e le gocce di cioccolato.

Imburrare uno stampo per cake e dressare 800 g di prodotto. Cottura 25-30 minuti a 160°C.

Madaleine Alla Vaniglia



Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Farina frolla	200 g	23.56%
Baking	6 g	0.71%
Zucchero	220 g	25.91%
Miele	15 g	1.77%
Uova	230 g	27.09%
Burro anidro	170 g	20.02%
Sale	2 g	0.24%
Zeste di limone	5 g	0.59%
Pasta di vaniglia	1 g	0.12%
TOTALE	849 g	100.00%

Procedimento

Setacciare le polveri, mescolarle allo zucchero e versare all'interno del cutter, aggiungere il resto degli ingredienti ed azionare mescolando molto bene.

Dressare 20 g di impasto all'interno degli appositi stampi.

Cottura 160°C per 8/10 minuti.

Brioche



Ingredienti	Q.ta in g	Q.ta in %
Farina Frozen	621 g	41.48%
Burro	310 g	20.71%
Zucchero semolato	94 g	6.28%
Uova	373 g	24.92%
Lievito di birra fresco	25 g	1.67%
Sale	12 g	0.80%
Bacello di vaniglia	1 Pz	
Pasta arancio	62 g	4.14%
TOTALE	1497 g	100.00%

Procedimento

Raffreddare preventivamente farina e uova. In planetaria con il gancio impastare tutti gli ingredienti ad esclusione del burro. Quando l'impasto avrà sviluppato una buona maglia glutinica aggiungere burro in più riprese fino a completo assorbimento. Far puntare 40 minuti a temperatura ambiente coperto da pellicola, dopodiché riporre in frigo per 12 ore.

Spezzare secondo esigenze e pirlare. Far lievitare 90/120 min a 26/28 °C, spennellare con acqua e ricoprire con granella di zucchero e cuocere 15/20 min 170°C, fino a colorazione completa. Raffreddare.

ARTEBIANCA

FOOD SPECIALIST

