

# infundo

DOLCE ARMONIA



## ARTEBIANCA

Le ricette del M° Paolo Griffa

*Italia  
Zuccheri*

[www.italiazuccheri.it](http://www.italiazuccheri.it) - [www.infundo.it](http://www.infundo.it)

# Cake Limone, Papavero e Mirtillo

M°Paolo Griffa

## ( g ) **Inserto al mirtillo**

200 purea di mirtillo al 10%  
5 crystal mais

## ( g ) **Meringa all'italiana**

100 albume liquido  
pastorizzato  
150 **Zucchero Fondente Infundo**

## ( g ) **Impasto cake**

375 farina "00"  
225 burro  
325 **Zucchero Impalpabile Infundo**  
170 uova  
240 succo di limone  
20 zest di limone  
10 zenzero  
q.b semi di papavero

## LAVORAZIONE



### **INSERTO AL MIRTILLO**

Unire la purea di mirtillo con il crystal mais fino a raggiungere una consistenza cremosa. Riempire degli stampi a sfera piccola e abbattere.

### **IMPASTO CAKE**

Montare in planetaria il burro con lo Zucchero Impalpabile Infundo, le scorze di limone e lo zenzero. Incorporare una alla volta le uova. Unire alternatamente il succo di limone e la farina setacciata. Mettere l'impasto in stampi imburrati e passati con i semi di papavero e far cuocere a 175°C per circa 10 minuti. Sformare subito.

### **MERINGA ALL'ITALIANA**

Montare l'albume e unire lo Zucchero Fondente Infundo in 3 volte. Mettere il composto in una sac à poche.

## MONTAGGIO



### **CAKE LIMONE, PAPAVERO E MIRTILLO**

Svuotare leggermente il cake con uno scavino. Inserire l'inserto al mirtillo abbattuto e coprire con la meringa all'italiana. Bruciare leggermente.



# Speculoos, Fragole e Lemon Curd

M°Paolo Griffa

## ( g ) Speculoos

200 farina frolla  
5 bicarbonato  
1 4 spezie  
130 **Zucchero Carafin Infundo**  
75 burro  
25 latte  
35 uova

## ( g ) Gel di erbe

500 acqua  
10 succo di limone  
50 **Zucchero Vagliato Fine Infundo**  
8 agar  
20 nepetella

## ( g ) Lemon Curd

150 succo di limone  
375 uova super giallo  
250 **Zucchero Vagliato Fine Infundo**  
15 zest di limone alla Microplane  
5 fogli colla di pesce  
250 burro

## ( g ) Infuso di olmaria

200 acqua  
30 **Zucchero Vagliato Fine Infundo**  
q.b zest di 1/2 limoni  
5 olmaria secca  
100 liquido  
1 gelatina Kappa

## ( g ) Quenelle fragola e olmaria

200 fragole a brunoise  
200 scarti di fragole  
50 **Zucchero Nostrano Infundo**  
5 succo di limone  
0,1 polvere di olmaria

## ( g ) Cialda lampone

100 **Zucchero Impalpabile Infundo**  
100 farina  
10 polvere di lampone  
0,1 colorante rosso  
100 burro  
100 albume

## LAVORAZIONE

### SPECULOOS

Sabbiare la farina con il bicarbonato, le spezie, lo Zucchero Carafin Infundo e il burro. Aggiungere le uova e il latte. Lasciar riposare in frigorifero a +4°C. Stendere molto sottilmente e abbattere prima di coppare. Cuocere con un forosil alla base da abbattuto a 160°C per 10-12 minuti.

### GEL DI ERBE

Portare l'acqua con lo Zucchero Vagliato Fine Infundo ad ebollizione e lasciarla in infusione con le erbe, filtrare e unire l'agar. Portare di nuovo ad ebollizione. Far raffreddare velocemente. Frullare bene e regolare con il succo di limone. Passare a chinoise fine.

### LEMON CURD

Portare a 85°C il succo di limone con lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, le uova e le zest di limone. Reidratare la colla di pesce e discioglierla nel composto. Emulsionare col burro. Far riposare in frigorifero a +4°C per 8 ore.

### INFUSO DI OLMARIA PER KAPPAGGIO

Scaldare l'acqua con lo Zucchero Vagliato Fine Infundo e gli aromi, lasciare in infusione per 10-15 minuti. Filtrare. Discioglierla la gelatina, quindi kappare la quenelle di fragola abbattuta.

### QUENELLE DI FRAGOLA E OLMARIA

Tagliare a brunoise le fragole. Frullare le parature della brunoise, regolare di Zucchero Nostrano Infundo e di acidità, quindi aromatizzare con la polvere di olmaria. In uno stampo a quenelle piccola riempire con la brunoise e la polpa condita. Abbattere per sfornare.

### CIALDA LAMPONE

Sciogliere il burro e unire tutti gli ingredienti. Stendere negli stampi in silicone a forma di farfalla piccola. Precuocere per 2 minuti in forno a 160°C. Sformare e terminare la cottura a 160°C per 4-5 minuti.

## MONTAGGIO

### SPECULOOS, FRAGOLE E LEMON CURD

Sulla frolla formare una conca e riempire con il lemon curd. Disporvi sopra la quenelle di fragola fatta scongelare in frigorifero. Terminare con il gel di nepetella e polline. Concludere con la cialda.

# Viennesi montati al burro

M°Paolo Griffa

## ( g ) Viennesi montati al burro

400 burro morbido  
150 **Zucchero Vagliato Fine Infundo**  
2 vaniglia  
2 sale  
50 albume liquido  
500 farina frolla

### LAVORAZIONE



### VIENNESI MONTATI AL BURRO

Mescolare in planetaria con la foglia il burro con lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, la bacca di vaniglia e il sale, unire gli albumi e infine la farina.

Formare i biscotti e cuocere a 160°C per 15/20 minuti.

