RICETTE – DEMO A 4 MANI
(Giuseppe Gagliardi e Denis Dianin)

CREMA AL MASCARPONE TRADIZIONALE

225 g **Pate à Bombe Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
350 g mascarpone
350 g panna 38%

- Montare la **Pate a Bombe** a velocità medio alta per circa 8 minuti
- Raffreddare la Pate a Bombe a +4°C
- Montare la panna e il mascarpone in planetaria con la frusta, fino a raggiungere una struttura lucida e cremosa
- Sempre in planetaria incorporare la Pate a Bombe fredda a +4°C
- Montare fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa
- **….. adesso libera la tua creatività**

NOTE: Crema consigliata per: **DOLCI AL BICCHIERE**

MOUSSE al cioccolato fondente 60% ct

200 g **Pate à Bombe Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
200 g **Meringa Evolution Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
350 g copertura fondente 60%
500 g panna 35% montata lucida

- Montare **la Meringa Evolution e la Pate à Bombe** insieme a 25°C
- Versare in una bowl di plastica capiente e incorporare il cioccolato fuso a 45° C
- Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice
- Aggiungere metà panna montata
- Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura omogenea
- Aggiungere la seconda parte della panna
- Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida, soffice e cremosa
- **….. adesso libera la tua creatività**

NOTE: Crema consigliata per: **DOLCI IN STAMPO, DOLCI AL BICCHIERE E FARCITURE**

MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

400 g polpa di mango (12°C)
100 g polpa di passion fruit (12°C)
250 g **Meringa Evolution Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
15 g gelatina in polvere
75 g. di acqua fredda per idratare la gelatina
500 g panna 35% montata lucida

- Montare la **Meringa evolution** a velocità medio alta per circa 8 minuti
- Reidratare la gelatina con l'acqua
- Fondere la gelatina a 40°C
- Versare la gelatina a filo sopra la meringa montata (questa è un'operazione che si può fare anche in planetaria)
- Unire la polpa di passion fruit alla polpa di mango
- Incorporare le polpe nella meringa montata in due step , utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto.
- Incorporare la panna montata lucida in due step
- Mescolare con un cucchiaio a spatola in silicone facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice
- **….. adesso libera la tua creatività**

NOTE: Crema consigliata per: **DOLCI IN STAMPO, DOLCI AL BICCHIERE E FARCITURE**

MOUSSE AL MASCARPONE PER TIRAMISU' "MODERNO"

250 g **Pate à Bombe Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
7 g gelatina animale in polvere 180 Bloom
35 g. di acqua fredda per idratare la gelatina
330 g mascarpone
330 g panna 35% mg liquida

- Montare la **Pate à Bombe** a velocità medio alta per 8 minuti
- Reidratare la gelatina con l'acqua
- Fondere la gelatina a 40°C
- Versare la gelatina a filo sopra la Pate a Bombe montata
- Montare la panna e il mascarpone in planetaria con la frusta,fino a raggiungere una struttura lucida e cremosa
- Con un cucchiaio a spatola in silicone mescolare la pate a bombe, con un movimento dal basso verso l'alto, fino a raggiungere una struttura cremosa
- Incorporare la Pate a Bombe a una temperatura di 25° C sul composto di panna e mascarpone.
- Montare in planetaria a bassa velocità, fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa
- **….. adesso libera la tua creatività**

NOTE: Crema consigliata per: **DOLCI IN STAMPO E DOLCI AL BICCHIERE**

RICETTE – DEMO A 4 MANI
(Giuseppe Gagliardi e Denis Dianin)

BIGNÈ STANDARD

500 g acqua
5 g sale
400 g burro
350 g farina di grano 00
1000 g **Misto d'uovo Eurovo Service Élite**

- In una casseruola portare a bollore il liquido con il sale e il burro tagliato a cubetti
- Appena arriva a ebollizione e il burro è fuso allontanare la casseruola dalla fonte di calore e unire la farina
- Incorporare e amalgamare bene mescolando con un cucchiaio a spatola in silicone o plastica rigida
- Rimettere sulla fonte di calore e portare a cottura mescolando continuamente
- Mettere la massa pregelatinizzata in planetaria con foglia e raffreddare a 60°C
- Unire e incorporare il **Misto d'uovo Eurovo Service Élite**, versandone subito un terzo e il resto in tre quattro step non appena vengono incorporate
- Verificare la consistenza ed eventualmente aggiungere dell'albume
- Formare su teglie e cuocere immediatamente
- Infornare a 190-200 °C e cuocere per 15-22' a seconda della pezzatura con valvola chiusa
- Inizialmente e poi aperta dopo lo sviluppo; per uno sviluppo ridotto ma più regolare si può
- Cuocere sempre con la valvola aperta

CREMA PASTICCERA

45 g Amido di riso
280 g Zucchero semolato
0.4 g Vaniglia Bourbon
690 g Latte
345 g **Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite**
140g Panna 35%

- Unire l'amido, lo zucchero e i baccelli di vaniglia e passare tutto al cutter
- Versare il latte ed emulsionare il tutto con le polveri
- Portare a cottura nel microonde
- Aggiungere il **Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite** emulsionando
- Rimettere nel microonde fino a quando la crema sarà densa e cotta
- Aggiungere panna fredda da frigo
- Emulsionare il tutto fino ad ottenere una crema liscia
- Raffreddare velocemente coperta con moplefan a contatto

PAN DI SPAGNA

500 g **Misto d'uovo Eurovo Service Élite**
350 g zucchero semolato
50 g fecola di patate
300 g farina di grano 00 – w160-180

- In planetaria con frusta montare il **Misto d'uovo Eurovo Service Élite** con lo zucchero (scaldate a 30-40 °C per procedimento a caldo)
- Nel mentre a parte setacciare la farina con la fecola
- Unire le polveri, mescolando manualmente con un cucchiaio a spatola dal basso verso l'alto, fino all'ottenimento di una massa omogenea
- Riempire gli stampi
- Infornare a 180-190 °C e cuocere per circa 20-25' a seconda della pezzatura con valvola sempre aperta

TIRAMISÙ MODERNO

Composizione

- Mousse al mascarpone
- Savoiardo al caffè
- Inzuppatura per tiramisù
- Gelèe al caffe
- Streusel alle mandorle e caffè
- Sablèe al cacao

MOUSSE AL MASCARPONE

g. 250 **Pate à Bombe Eurovo Service "BAKERY INNOVATION"**
g. 7 gelatina animale in polvere 180 Bloom
g. 35 di acqua fredda per idratare la gelatina
g. 330 mascarpone
g. 330 panna 35% mg liquida

- Montare la Pate à Bombe a velocità medio alta per 8 minuti
- Reidratare la gelatina con l'acqua
- Fondere la gelatina a 40°C
- Versare la gelatina a filo sopra la Pate a Bombe montata
- Montare la panna e il mascarpone in planetaria con la frusta,fino a raggiungere una struttura lucida e cremosa
- Con la spatola a cucchiaio mescolare la pate a bombe, con un movimento dal basso verso l'alto, fino a raggiungere una una struttura cremosa
- Incorporare la Pate a Bombe a una temperatura di 25° C sul composto di panna e mascarpone.
- Montare in planetaria a bassa velocità, fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa

RICETTE – DEMO A 4 MANI
(Giuseppe Gagliardi e Denis Dianin)

BISCOTTO SAVOIARDO AL CAFFE'

g. 360	Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
g. 20	caffè solubile (solubilizzato in 20 g. di acqua calda)
g. 120	zucchero
g. 300	Albume d'uovo Eurovo Service Élite
g. 100	zucchero
g. 150	fecola
g. 150	farina

- Montare i tuorli con lo zucchero e caffè solubile.
- A parte montare gli albumi con l'altra parte di zucchero. Setacciare la farina con la fecola.
- Amalgamare le due masse montate ed incorporare la farina e la fecola poco per volta a pioggia.
- Stendere con la raplette sui fogli di silpat allo spessore di 3 mm
- Cuocere a 220°C con valvola aperta

INZUPPATURA PER TIRAMISU'

g. 500	acqua
g. 400	zucchero
g. 50	caffè liofilizzato
g. 200	liquore caffè tipo "Kalua"

- Bollire l'acqua, aggiungere il caffè liofilizzato e lo zucchero.
- Lasciar raffreddare e aggiungere in seguito il liquore al caffè.

GELE' AL CAFFE'

g. 500 caffè espresso
g. 50 zucchero
g. 80 zucchero invertito
g. 12 gelatina animale in polvere (idratata con 60 g. di acqua fredda)

- Unire gli zuccheri nel caffè espresso, quindi aggiungere la gelatina idratata e fusa.

STREUSEL ALLE MANDORLE E CAFFE'

g. 200 polvere di mandorle
g. 200 farina frolla
g. 50 fecola
g. 200 burro
g. 200 zucchero Muscovado IZ
g. 4 sale fino
g. 20 caffè solubile (solubilizzato in 15 g. di acqua calda)

- Far girare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia sino a quando il composto non incominci a legare.
- Versare il composto su di una teglia facendo dei piccoli mucchietti.
- Raffreddare in frigo per 2 ore circa.
- Cuocere il tutto in forno a 180°C per 20 circa minuti.

SABLE' AL CACAO

g. 450 Farina "00" per frolla
g. 100 Cacao 22/24
g. 300 Burro
g. 200 Zucchero velo
g. 100 Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite

- Utilizzare il metodo sabbiato.