

Soufflè al limone con salsa agli agrumi e ananas arrostita



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
<i>Per il soufflè</i>	
225 Gr. crema pasticciera	13,97
125 Gr. uova albume	7,76
50 Gr. Zucchero vagliato medio	3,10
5 Gr. uova albume secco	0,31
15 Gr. limone scorza	0,93
<i>Per la salsa agli agrumi</i>	
150 Gr. Zucchero vagliato medio	9,31
90 Gr. succo di arancia	5,58
10 Gr. succo di limone	0,62
35 Gr. Pompelmo rosa succo	2,17
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,06
0,5 Gr. Gomma xantano	0,03
<i>Per l'ananas arrostito</i>	
500 Gr. ananas fresco	31,04
50 Gr. Zucchero vagliato medio	3,10
15 Gr. burro	0,93
8 Gr. Maraschino luxardo	0,49
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,06
<i>Per la finitura</i>	
50 Gr. Zucchero a velo	3,10
<i>Per gli spaghetti croccanti al cioccolato</i>	
80 Gr. burro	4,96
80 Gr. Zucchero a velo	4,96
60 Gr. uova albume	3,72
40 Gr. farina 180 w	2,48
20 Gr. Cacao amaro in polvere 22/24	1,24
Totale Peso a Crudo Gr.	1.610

Data di Carico	: 28/10/2011
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	: Nessuna
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	: caldo
Temp° Forno	: 170
Tempo Forno	: 00:20:00
Peso Crudo	: 1.610
Perc Scarto	: 10
Peso Cotto	: 1449
Costo Cotto	: 4,51
Costo Persona	: 4,52
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	:
Shelf-Life -18°	: 3 mesi

PER IL SOUFFLE' AL LIMONE: Montare gli albumi freschi e quelli secchi con lo zucchero. Nel frattempo incorporare con la crema pasticcera la scorza di limone grattugiata e riscaldare a 40 °c. Unire i due composti, riempire gli stampi imburrati e zuccherati, incidere con il coltello sui lati degli stampini e spolverare con lo zucchero a velo. Cuocere in forno a 170°C a valvola chiusa in partenza e aperta alla fine, per circa 20 minuti. (La cottura è in base alla dimensione dello stampino).

SALSA AGLI AGRUMI: riscaldare una padella e sciogliere lo zucchero poco alla volta fino a caramellare. Decuocere con i succhi e unire la bacca di vaniglia tagliata per metà. Far cuocere per circa 2 minuti.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO: Arrostitire l'ananas e disporla sul piatto, posizionare al centro il soufflè e ultimare con la salsa agli agrumi e lo zucchero a velo

Cannolata



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
<i>Per la pasta cannolo</i>	
60 Gr. Zucchero vagliato medio	2,01
50 Gr. burro	1,67
50 Gr. uova intere	1,67
8 Gr. Cacao amaro in polvere 22/24	0,26
400 Gr. farina 180 w	13,42
100 Gr. semola di grano duro	3,35
150 Gr. marsala	5,03
Q.B. olio di semi	0,00
<i>Per la chantilly alla ricotta</i>	
200 Gr. Base semifreddo	6,71
500 Gr. ricotta di pecora	16,78
300 Gr. panna al 35% di materia grassa	10,07
5 Gr. gelatina in polvere	0,16
1 Gr. cannella in polvere	0,03
60 Gr. arancio candito in purea	2,01
<i>Per la chantilly ai pistacchi</i>	
150 Gr. Base semifreddo	5,03
40 Gr. pistacchi in pasta	1,34
4 Gr. Gelatina in soluzione	0,13
500 Gr. panna al 35% di materia grassa	16,78
<i>Per la finitura</i>	
150 Gr. Glassa lucida al cacao	5,03
1 Gr. cannella in polvere	0,03
50 Gr. zucchero bucaneve	1,67
100 Gr. pistacchi in granella	3,35
100 Gr. Cioccolato fondente al 67% di cacao	3,35
Totale Peso a Crudo Gr.	2.979

Data di Carico	: 10/08/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	: Nessuna
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 8
Servire	: +4°C
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 2.979
Perc Scarto	: 10
Peso Cotto	: 2681
Costo Cotto	: 15,85
Costo Persona	: 1,98
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	: 1 giorno
Shelf-Life -18°	: 6 mesi

Per la pasta cannolo: Impastate (senza lavorarli troppo) tutti gli ingredienti, tranne l'olio, fino ad ottenere una pasta liscia; fatela riposare in frigorifero per un paio di ore quindi tirate una sfoglia sottile, bucherellatela e ricavatene dei dischetti. Frigeteli in olio a 170°C fino a doratura, fateli raffreddare, quindi spennellateli con del cioccolato fondente fuso in modo da renderli impermeabili all'umidità della crema.

Per la chantilly alla ricotta: Miscelate alla ricotta la cannella in polvere e la scorza di arancia candita in purea; scaldate la base semifreddo nel forno a microonde, scioglietevi la gelatina in soluzione e unitela alla ricotta preparata. Alleggerite il tutto con la panna montata.

Per la chantilly ai pistacchi: Scaldate nel forno a microonde la base semifreddo, scioglietevi la gelatina in soluzione, unite la pasta pistacchio, lasciate intiepidire finché avrà raggiunto i 35 °C. Alleggerite il tutto con la panna montata.

Per la composizione: Su un dischetto di cannolo fate uno strato di chantilly ai pistacchi, poi un altro dischetto e quindi uno strato di chantilly alla ricotta, terminate con un altro dischetto. Spolverizzate la sommità con lo zucchero bucaneve, colate un pò di glassa nera lucida al cacao e decorate con una strisci di cannella in polvere. Cospargete la chantilly ai pistacchi con i pistacchi in granella.

Pera semicandita al miele di acacia e cardamomo farcita con chantilly alla vaniglia



Ingredienti :

Qt.U.M.	Ingredienti	%
<i>Per la glassa al cioccolato:</i>		
600 Gr.	Cioccolato fondente al 67% di cacao	13,46
400 Gr.	panna al 35% di materia grassa	8,97
<i>Per la finitura</i>		
300 Gr.	Crema chantilly alla vaniglia senza zuccheri	6,73
150 Gr.	Pan di Spagna	3,36
<i>Per le pere</i>		
500 Gr.	Miele di acacia	11,22
500 Gr.	Zucchero vagliato medio	11,22
1.000 Gr.	acqua	22,44
1.000 Gr.	Pere kaiser	22,44
1 Gr.	cannella in stecche	0,02
1 Gr.	vaniglia in bacche bourbon	0,02
3 Gr.	cardamomo pulito	0,06
Totale Peso a Crudo Gr.		4.455

Data di Carico	: 10/08/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	: Senza glutine
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	: +4°C
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 4.455
Perc Scarto	: 10
Peso Cotto	: 4009
Costo Cotto	: 8,53
Costo Persona	: 8,54
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	: 1 giorno
Shelf-Life -18°	:

Per le pere:

Mettete tutti gli ingredienti (tranne le pere) in una pentola e fate cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso; a questo punto unite le pere sbucciate, ma non private del picciolo e fatele cuocere chiudendo la pentola con il coperchio per circa 25 minuti.

Tagliate le pere a metà, eliminate i semi e prelevate una parte di polpa. Ricavate dalla polpa dei piccoli dadini e versateli nel liquido di cottura. Cuocete fino a far ridurre il liquido della metà. Posizionate le pere sulla teglia e farcitele con i dadini di pera, i dadini di pan di Spagna e la crema chantilly. Congelate il tutto, quindi glassate con la glassa al cioccolato preparata facendo fondere il cioccolato nella panna bollente, quindi lasciate solidificare. servite le pere con il fondo di cottura ristretto e decorate il piatto con le spezie utilizzate.

Zuppa calda di cioccolato con gelato alla banana e crostini di pan di spezie



Ingredienti :

Qt.U.M.	Ingredienti	%
<i>per la zuppa al cioccolato</i>		
250 Gr.	Latte intero	7,87
250 Gr.	panna al 35% di materia grassa	7,87
150 Gr.	copertura al 70% cacao Sao Tomé	4,72
50 Gr.	copertura al latte 38/40	1,57
50 Gr.	arachidi in pasta	1,57
1 Gr.	Gomma xantano	0,03
3 Gr.	agar agar	0,09
<i>per il gelato alla banana</i>		
500 Gr.	Latte intero	15,75
50 Gr.	zucchero invertito	1,57
100 Gr.	uova tuorlo	3,15
50 Gr.	Zucchero vagliato medio	1,57
30 Gr.	glucosio atomizzato	0,94
2 Gr.	stabilizzante	0,06
200 Gr.	banana in purea	6,30
10 Gr.	rhum	0,31
<i>per il pan di spezie (prima parte)</i>		
375 Gr.	acqua	11,81
375 Gr.	miele	11,81
125 Gr.	Zucchero vagliato medio	3,93
1 Gr.	sale	0,03
5 Gr.	anice stellato	0,15
8 Gr.	cannella in polvere	0,25
10 Gr.	limone scorza	0,31
1 Gr.	noce moscata	0,03
1 Gr.	chiodi di garofano	0,03
1 Gr.	pepe bianco	0,03
4 Gr.	cardamomo pulito	0,12
<i>per il pan di spezie (seconda parte)</i>		
450 Gr.	farina 360 w	14,17
50 Gr.	fecola di patate	1,57
12 Gr.	bicarbonato di sodio	0,37
10 Gr.	lievito chimico	0,31

50 Gr.	rum bianco	1,57
Totale Peso a Crudo Gr.		3.174
Data di Carico	: 19/01/2013	
Tipo di Ricetta	: Pasticceria	
Tipo di Portata	: Dolci al piatto	
Intolleranza	:	
Ideatore	: Luca Montersino	
Porzioni	: 1	
Servire	: -16° C	
Temp° Forno	: 0	
Tempo Forno	: 00:00:00	
Peso Crudo	: 3.174	
Perc Scarto	: 0	
Peso Cotto	: 3174	
Costo Cotto	: 8,84	
Costo Persona	: 8,85	
Shelf-Life Ambiente	:	
Shelf-Life +4°	:	
Shelf-Life -18°	:	

PER LA ZUPPA DI CIOCCOLATA: bollire latte e panna, versare sulle coperture e la pasta e passare al mixer. PER IL GELATO ALLA BANANA: passare gli ingredienti in pastorizzatore e successivamente passare nel mantecatore. COMPOSIZIONE DEL DESSERT: servire la ganache calda in un piatto fondo. Mettere qualche crostino di pan di spezie tostata e una pallina di gelato alla banana nel mezzo della zuppa.

Colori



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
<i>Per il cremoso al mango</i>	
50 Gr. Latte intero	1,04
60 Gr. panna al 35% di materia grassa	1,25
40 Gr. uova tuorlo	0,83
55 Gr. zucchero semolato	1,15
10 Gr. destrosio	0,20
15 Gr. amido di riso	0,31
250 Gr. mango in purea	5,24
3 Gr. agar agar	0,06
<i>Per il cremoso al lampone</i>	
50 Gr. Latte intero	1,04
60 Gr. panna al 35% di materia grassa	1,25
40 Gr. uova albume	0,83
55 Gr. zucchero semolato	1,15
10 Gr. destrosio	0,20
15 Gr. amido di riso	0,31
250 Gr. lamponi in purea	5,24
3 Gr. agar agar	0,06
<i>Per l'ananas confit al timo</i>	
500 Gr. ananas fresco	10,49
100 Gr. zucchero semolato	2,09
2 Gr. timo	0,04
100 Gr. Maraschino	2,09
<i>Per il mango confit al lime</i>	
500 Gr. mango fresco	10,49
100 Gr. zucchero semolato	2,09
5 Gr. lime buccia	0,10
<i>Per la panna al lime</i>	
335 Gr. panna al 35% di materia grassa	7,03
100 Gr. zucchero semolato	2,09
80 Gr. lime succo	1,67
6 Gr. lime buccia	0,12
<i>per la spugna al pistacchio</i>	
140 Gr. uova albume	2,93
120 Gr. zucchero semolato	2,51
60 Gr. pistacchi in pasta	1,25
30 Gr. farina 180 w	0,62
1 Gr. Colore alimentare idrosolubile verde	0,02
<i>per la sablè al pistacchio</i>	
300 Gr. burro	6,29
165 Gr. Zucchero a velo	3,46

75 Gr. pistacchi in farina	1,57
115 Gr. uova intere	2,41
665 Gr. farina 180 w	13,96
2 Gr. sale	0,04
<i>Per i pistacchi pralinati</i>	
60 Gr. zucchero semolato	1,25
30 Gr. acqua	0,62
200 Gr. pistacchi interi	4,19
5 Gr. burro di cacao	0,10
Totale Peso a Crudo Gr.	4.762

Data di Carico	: 15/10/2019
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	:
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 4.762
Perc Scarto	: 0
Peso Cotto	: 4762
Costo Cotto	: 24,54
Costo Persona	: 24,54
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	:
Shelf-Life -18°	:

Per il cremoso al mango: fare una crema pasticciera a microonde usando latte bollito con l'agar agar, panna, tuorli, zucchero, destrosio e amido. Una volta addensata frullarla con il mango in purea.

Per il cremoso ai lamponi: fare una crema pasticciera a microonde usando latte bollito con l'agar agar, panna, tuorli, zucchero, destrosio e amido. Una volta addensata frullarla con i lamponi in purea.

Per l'ananas confit al timo: pulire l'ananas e tagliarlo in quarti quindi metterlo sottovuoto con il resto degli ingredienti e far macerare in frigorifero per 12 ore minimo

Per il mango confit al lime: pulire il mango e tagliarlo in quarti quindi metterlo sottovuoto con il resto degli ingredienti e far macerare in frigorifero per 12 ore minimo

Per la panna al lime: scaldare la panna a 50° C quindi unire il resto degli ingredienti e lasciare in frigorifero per una notte ad addensare.

Per la spugna al pistacchio: mixare tutto insieme, caricare il sifone, sifonare in bicchieri di cartoncino quindi cuocere a microonde.

Per la sablè: impastare tutti gli ingredienti insieme quindi stendere tra due silpat. Congelare, cappare in anelli e cuocere in forno a 170° C appoggiando su silpat microforati.



Per il montaggio: Sopra l'anello di sablè costruire a fantasia una composizione alternando i vari ingredienti.

Savoiaro morbido farcito al tè verde al gelsomino



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
<i>per la crema al the verde e gelsomino</i>	
80 Gr. uova tuorlo	3,43
160 Gr. Zucchero vagliato medio	6,86
50 Gr. thè al gelsomino	2,14
250 Gr. mascarpone	10,72
250 Gr. panna al 35% di materia grassa	10,72
<i>per la bagna al the al gelsomino</i>	
350 Gr. thè al gelsomino	15,02
150 Gr. Zucchero liquido al 70%	6,43
<i>per la decorazione</i>	
20 Gr. thè al gelsomino	0,85
120 Gr. Gelatina neutra	5,15
<i>Per il savoiardo</i>	
270 Gr. uova albume	11,58
250 Gr. Zucchero vagliato medio	10,72
130 Gr. uova tuorlo	5,57
250 Gr. farina 180 w	10,72
Totale Peso a Crudo Gr.	2.330

Data di Carico	: 16/03/2013
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	:
Temp° Forno	: 240
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 2.330
Perc Scarto	: 0
Peso Cotto	: 2330
Costo Cotto	: 7,12
Costo Persona	: 7,13
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	:
Shelf-Life -18°	:

Per i biscotti savoiardo: montare con la frusta in planetaria l'albume d'uovo con lo zucchero semolato fino ad ottenere una massa spumosa e ben compatta. Unire i tuorli sbattuti a parte ed infine incorporare la farina mescolando dal basso verso l'alto. Colare negli stampi in silicone, spolverare di zucchero a velo ed infornare a 240° per 8/10 minuti circa.

Per la crema al gelsomino: cuocere il tè al gelsomino con lo zucchero semolato fino a 121° C, versare sui tuorli che stanno montando in planetaria e montare fino a raffreddamento; unire infine il mascarpone e poi la panna montata. Per la bagna: miscelare insieme gli ingredienti.

Per il montaggio: inzuppare i savoiardi con la bagna al tè verde, lucidarli con la gelatina neutra arricchita di foglie di tè sminuzzate, guarnire la superficie (nel foro) con la crema fatta in precedenza.

RICETTA PER STAMPO SF 160 SAVOJARDO



by **Luca Montersino**

Glassa lucida al cacao



Ingredienti :

Qt.U.M.	Ingredienti	%
125 Gr.	Zucchero vagliato medio	15,58
25 Gr.	destrosio	3,11
250 Gr.	Latte intero	31,17
100 Gr.	panna al 35% di materia grassa	12,46
150 Gr.	gelatina neutra a freddo	18,70
85 Gr.	sciroppo di glucosio	10,59
60 Gr.	Cacao amaro in polvere 22/24	7,48
7 Gr.	gelatina in polvere	0,87
Totale Peso a Crudo Gr.		802

Data di Carico	: 20/06/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: basi pasticceria
Intolleranza	: Nessuna
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	: +4°C
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 802
Perc Scarto	: 10
Peso Cotto	: 721
Costo Cotto	: 2,22
Costo Persona	: 2,23
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	: 1 settimana
Shelf-Life -18°	:

Amalgamate bene tutti gli ingredienti tranne la gelatina in polvere, metteteli sul fuoco e portateli alla temperatura di 105°C, spegnete e aggiungete la gelatina reidratata in 5 volte il suo peso di acqua. Filtrate e conservate in contenitori ermetici in frigorifero. Va utilizzata a una temperatura di 35°C.

Crema chantilly alla vaniglia



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
500 Gr. panna montata zuccherata al 20%	66,13
250 Gr. Crema pasticcera luca montersino	33,06
6 Gr. gelatina in polvere	0,79
Totale Peso a Crudo Gr.	756

Data di Carico	: 22/06/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: basi pasticceria
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 2
Servire	:
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 756
Perc Scarto	: 0
Peso Cotto	: 756
Costo Cotto	: 3,08
Costo Persona	: 1,54
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	:
Shelf-Life -18°	:

Stemperate la crema pasticcera fredda di frigorifero con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Prelevatene la metà e scaldatela a microonde, quindi unitevi la gelatina e fatela sciogliere. Aggiungete l'altra crema fredda e incorporate la panna montata con un movimento dal basso verso l'alto. Coprite con pellicola. Si conserva in frigorifero per 3-4 giorni al massimo.

Pan di spagna



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
500 Gr. uova intere	39,93
350 Gr. Zucchero vagliato medio	27,95
300 Gr. farina 180 w	23,96
100 Gr. fecola di patate	7,98
2 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,15
Totale Peso a Crudo Gr.	1.252

Data di Carico	: 01/06/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: basi pasticceria
Intolleranza	: Nessuna
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	:
Temp° Forno	: 190
Tempo Forno	: 00:20:00
Peso Crudo	: 1.252
Perc Scarto	: 10
Peso Cotto	: 1126
Costo Cotto	: 4,07
Costo Persona	: 4,07
Shelf-Life Ambiente	:
Shelf-Life +4°	: 3 giorni
Shelf-Life -18°	: 9 mesi

In un pentolino scaldare le uova intere con lo zucchero e la vaniglia fino a raggiungere la temperatura di 45°C. Mettete nella planetaria le uova scaldate e, aiutandovi con la frusta, montate fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. Togliete dalla macchina e aggiungete a mano con un cucchiaino di gomma la farina setacciata insieme alla fecola di patate, miscelando il tutto delicatamente dal basso verso l'alto. Versate il composto ottenuto, immediatamente negli stampi imburrati e infarinati (questa dose è per 2 tortiere da 18 cm di diametro). Cuocete in forno a 190°C per 20 minuti circa.

Zucchero liquido al 70%



Ingredienti :

Qt.U.M. Ingredienti	%
580 Gr. acqua	29,00
1.078 Gr. Zucchero vagliato medio	53,90
264 Gr. sciroppo di glucosio in polvere	13,20
78 Gr. destrosio	3,90

Totale Peso a Crudo Gr. 2.000

Data di Carico	: 07/05/2012
Tipo di Ricetta	: Pasticceria
Tipo di Portata	: basi pasticceria
Intolleranza	: Nessuna
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 0
Servire	:
Temp° Forno	: 0
Tempo Forno	: 00:00:00
Peso Crudo	: 2.000
Perc Scarto	: 5
Peso Cotto	: 1900
Costo Cotto	: 1,21
Costo Persona	: ,00
Shelf-Life Ambiente	: 1 mese
Shelf-Life +4°	:
Shelf-Life -18°	:

Portare tutto a 85°. Ritirare in un contenitore e conservare a temperatura ambiente comprendo con il coperchio il contenitore