



LE RICETTE

# BISCOTTERIA E FROLLE EVOLUTION

# SASSI - SABLE REIMPASTATA AL COCCO



# SASSI - SABLE REIMPASTATA AL COCCO

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Mix senza glutine	g	100	22,2%
Olio di cocco	g	80	17,8%
Zucchero semolato	g	40	8,9%
Zucchero di cocco	g	40	8,9%
Cocco rapè	g	100	22,2%
Olio di semi di vinacciolo	g	25	5,6%
Cioccolato bianco		65	14,4%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>450</b>	<b>100,0%</b>

\*Per il mix senza glutine usarne uno già pronto o realizzarlo con 1/3 di farina di riso integrale o termotrattata, 1/3 di fecola e 1/3 di amido di mais e lo 0,3/5 di Xanatano



## INFO UTILI

Cottura 160°C per 10 minuti  
Stampo Pavoni PX4326



# BRETONE ALLE MANDORLE



# BRETONE ALLE MANDORLE

## PRALINATO

\*Per il mix senza glutine usarne uno già pronto o realizzarlo con 1/3 di farina di riso integrale o termotrattata, 1/3 di fecola e 1/3 di amido di mais e lo 0,3/5 di Xanatano

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Mandrorle non tostate	g	100	50,0%
Zucchero semolato	g	100	50,0%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>200</b>	<b>100,0%</b>

## COPERTURA



### INFO UTILI

Cottura 155-160°C per 11 minuti  
Stampo Pavoni formasil

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Cioccolato al latte 32%	g	150	78,9%
Pralinato di mandorle	g	25	13,2%
Mandorle in granella	g	15	7,9%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>190</b>	<b>100,0%</b>



# BRETONE ALLE MANDORLE

## BRETONE ALLE MANDORLE

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Tuorlo	g	90	12,2%
Zucchero di canna	g	160	21,7%
Vaniglia in baccelli	n	1	0,1%
Burro fresco	g	150	20,3%
Sale	g	2	0,3%
Farina	g	200	27,1%
Lievito chimico	g	6	0,8%
Pasta di mandorle pura	g	40	5,4%
Mandorle in polvere	g	90	12,2%
TOTALE	g	739	100,0%

\*La restante frolla può essere stesa e congelata.

Impastarne meno è un po' scomodo dato che le uova vanno montate

Usare il pralinato come inserto prima della cottura



### INFO UTILI

Cottura 155-160°C per 11 minuti  
Stampo Pavoni formasil FF4306



# COME UN DUPLO



# COME UN DUPLO

## BACIO DI DAMA ALLE NOCCIOLE

Ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
Farina debole	g	90	23,7%
Polvere di nocciola	g	110	28,9%
Burro	g	100	26,3%
Zucchero a velo	g	80	21,1%
			0,0%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>380</b>	<b>100,0%</b>

\*Per la copertura usare cioccolato al latte e per le righe il cremino avanzato

## CREMINO ALLA NOCCIOLA

Ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
Cioccolato Fondente 55%	g	150	65,2%
Pasta nocciola	g	80	34,8%
Nocciole intere	QB		
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>230</b>	<b>100,0%</b>



### INFO UTILI

Cottura 160°C per 8-10 minuti tra due formasil

Stampo cremino Pavoni PX4314



# MASCARPONE E FAVA TONKA



# MASCARPONE E FAVA TONKA

## FROLLA MONTATA AL MASCARPONE

\*Si tratta di una frolla super friabile perfetta anche per i frollini perchè non perde la froma in cottura rimanendo chiara e perfetta

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Burro fresco	g	170	29,0%
Zucchero a velo	g	100	17,1%
Mascarpone	g	65	11,1%
Farina debole	g	250	42,7%
Fava tonka	g	1	0,2%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>586</b>	<b>100,0%</b>



### INFO UTILI

Cottura 155-160°C per 11 minuti  
Stampo Silikomart tarte rounded edges  
Bocchetta rigata del 12



# MASCARPONE E FAVA TONKA

## CREMA MONTATA ESPRESSA AL MASCARPONE

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Mascarpone	g	125	58,7%
Zucchero a velo	g	50	23,5%
Burro fresco	g	35	16,4%
Acido citrico 1:1	gocce	3	1,4%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>213</b>	<b>100,0%</b>

\*Le dosi sono per una crostata



# INTEGRALI UBRIACHI ALLE CASTAGNE

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Burro fresco	g	180	46,2%
Zucchero a velo	g	30	7,7%
Caramello tritato	g	60	15,4%
Tuorlo	g	40	10,3%
Farina di castagne	g	80	20,5%
Farina integrale	g	140	35,9%
Uvetta	g	75	19,2%
Maraschino	g	80	20,5%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>390</b>	<b>100,0%</b>

\*Lasciare macerare una notte l'uvetta nel maraschino (dopo la cottura la parte alcolica non si percepirà più)

Per il caramello a secco caramellare solo lo zucchero fino al colore desiderato e poi tritare



## INFO UTILI

Cottura 160°C per 13 minuti  
Per 15 biscotti grandi o 25 piccoli



# SABLE SOTTILI E SALATI AL CIOCCOLATO

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Farina debole	g	150	31,4%
Burro fresco	g	170	35,6%
Cioccolato fondente 70%	g	95	19,9%
Zucchero a velo	g	60	12,6%
Fior di Sale	g	3	0,6%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>478</b>	<b>100,0%</b>

\*Hanno pochissima farina e di conseguenza poca struttura, se li volete meno “spiattellati” potete aggiungerne un po’ ma sarebbero meno friabili.

Inoltre non avendo uova sono solo i grassi a far da padrone



## INFO UTILI

Cottura 160°C per 9-10 minuti



# OVIS ALLE NOCCIOLE



# OVIS ALLE NOCCIOLE

## FROLLA OVIS

Ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
Burro fresco	g	120	25,0%
Zucchero a velo	g	60	12,5%
Tuorlo sodo	g	80	16,7%
Polvere di nocciole	g	60	12,5%
Fecola	g	60	12,5%
Farina debole	g	100	20,8%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>480</b>	<b>100,0%</b>

## RIPIENO ALBIOCCOCHE E CIOCCOLATO

Ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
Confettura di albicocche	g	125	78,1%
Cioccolato al latte 32%	g	35	21,9%

\*Realizzare i tuorli sodi a microonde e setacciarli!

Dopo essere stati farciti bisogna lasciar stabilizzare il ripieno



### INFO UTILI

Stendere a 5mm tagliare diametro 4cm

Cottura 160°C per 13 minuti tra due formasil



# TUTT'UNO





# TUTT'UNO

## FROLLA AL CACAO PER TUTT'UNO

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Burro Fresco	g	125	24,5%
Sale	g	1	0,2%
Zucchero a velo	g	125	24,5%
Tuorlo	g	65	12,7%
Farina debole	g	140	27,4%
Cacao in polvere	g	25	4,9%
Polvere di mandorle	g	20	3,9%
Lievito chimico	g	10	2,0%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>511</b>	<b>100,0%</b>

\*Fondamentale è sigillare bene i bordi e schiacciare bene la frolla sulla crema



### INFO UTILI

Cottura 155°C per 18 minuti  
Stampo Silikomart tarte diametro 10 h2



# TUTT'UNO

## CREMA CIOCCOLATO E MASCARPONE

\*E' una crema che si può usare anche fredda senza ricuocere il prodotto come faremo per la sablè espressa al pisatcchio

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Panna 35%	g	200	33,1%
Amido di mais	g	30	5,0%
Zucchero semolato	g	100	16,5%
Uova	g	40	6,6%
Albume	g	10	1,7%
Cioccolato 55%	g	100	16,5%
Mascarpone	g	125	20,7%
TOTALE	g	605	100,0%

# CROSTATINA ESPRESSA



# CROSTATINA ESPRESSA

## SABLÈ ESPRESSA AL PISTACCHIO

\*Potete personalizzarla cambiando frutta secca e inserendo aromi vari

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Burro Fresco	g	95	33,3%
Pasta pistacchio pura	g	15	5,3%
Zucchero a velo	g	45	15,8%
Polvere di pistacchio	g	30	10,5%
Farina debole	g	100	35,1%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>285</b>	<b>100,0%</b>



### INFO UTILI

Cottura 160°C per 13 minuti  
Dose per 3 anelli da 12 cm  
Stampo Tarte Silikomart



# CROSTATINA ESPRESSA

## CREMA PASTICCERA

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Latte intero	g	125	54,2%
Tuorlo	g	50	21,7%
Zucchero semolato	g	25	10,8%
Sciroppo di glucosio	g	15	6,5%
Amido di riso	g	15	6,5%
Vaniglia in baccelli	n	1	0,2%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>231</b>	<b>100,0%</b>

\*Potete aromatizzarla al cioccolato usando 15-20% di cioccolato al 55-70 a seconda di quanto la desiderate intensa.

\*Noi usiamo la crema al mascarpone della ricetta tutt'uno per farcire la parte al cioccolato



# SNACK CIOCCOARACHIDI



# SNACK CIOCCOARACHIDI

## PASTA DI MELIGA ALLE ARACHIDI

\*Se usate una farina di mais più o meno grossolana cambia la percezione del croccantino tipico della meliga (non c'è un giusto o sbagliato, solo un gusto personale)

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Burro Fresco	g	160	40,0%
Zucchero a velo	g	55	13,8%
Arachidi salate	g	40	10,0%
Farina debole	g	55	13,8%
Fecola	g	90	22,5%
Farina di mais (fioretto)	g	35	8,8%
Uova	g	35	8,8%
<b>TOTALE</b>	<b>g</b>	<b>400</b>	<b>100,0%</b>



### INFO UTILI

Cottura 160°C per 18 minuti  
Dose per uno stampo Pavoni  
PX4353



# SNACK CIOCCOARACHIDI

## CREMINO CIOCCOLATO E ARACHIDI

<b>Ingredienti</b>	<b>u.m.</b>	<b>quantità</b>	<b>tot. %</b>
Cioccolato al caramello	g	125	50,0%
Pasta arachidi	g	75	30,0%
Burro anidro	g	25	10,0%
Pailletè feuilletine	g	25	10,0%
TOTALE	g	250	100,0%

\*Per creare la pasta arachidi potete frullare le arachidi salate nel frullatore con circa il 15-20% del peso aggiunto in olio di semi cioè 100g di arachidi e 15-20g di olio di semi.

Se fa fatica a frullarsi aggiungete ancora olio: l'unica cosa che cambierà è che avrete un cremino più morbido

Per decorare: creispearls al caramello, arachidi e pailleté

