

## FORMAZIONE ELLE & VIRE®



# LUIGI BIASETTO

4 Maggio 2016  
Brescia

In collaborazione con:

**ARTEBIANCA**

*Food specialist*

[www.artebianca.it](http://www.artebianca.it)

## PROGRAMMA

### A cura del Maestro Luigi Biasetto per Elle & Vire®

#### **SUBLIME – Panna con mascarpone 36,5% MG**

70% Panna Excellence e 30% Mascarpone  
Innovazione tecnica 2015, ispirata dai grandi pasticceri

##### **APPLICAZIONI**

& Bavarese alle fragole



#### **EXCELLENCE – Panna da montare 35,1% MG**

La panna delle panne. Un sapore naturale di latte incomparabile

##### **APPLICAZIONI**

- & Bavarese alla vaniglia
- & Bavarese alle fragole
- & Crema Cheesecake
- & Croissant
- & Pasta brisée
- & Apareil à la quiche



#### **BURRO EXTRA SECCO 84% MG**

Perfetto per tutte le applicazioni di vienoserie e pasta sfoglia

##### **APPLICAZIONI**

- & Croissant
- & Pasta sfoglia



#### **BURRO MULTIUSO 82% MG**

Versatile, delizioso sapore di burro

##### **APPLICAZIONI**

- & Savoiaro
- & Pasta sfoglia
- & Pasta frolla short bread
- & Short bread
- & Pasta brisée



#### **ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE 34% MG**

Ricetta tradizionale americana, adatto in applicazioni dolci e salate

##### **APPLICAZIONI**

- & Crema cheese cake



#### **DESSERT BASE UHT**

Crème Brûlée con Vaniglia Bourbon

##### **APPLICAZIONI**

- & Gelato crème brûlée



## CHARLOTTE ALLE FRAGOLE

Ricetta per 3 dolci da 18 cm di diametro



### & SAVOJARDO

#### INGREDIENTI

135 g	polpa di fragole
25 g	albumina in polvere
130 g	zucchero semolato
5 g	colorante rosso liquido
75 g	<b>Burro Multiuso 82% m.g. Elle &amp; Vire®</b>
75 g	tuorli
85 g	fecola di patate
50 g	tpt

#### PROCEDIMENTO

Mescolare albumina e zucchero, aggiungere la polpa: montare aggiungendo piano piano lo zucchero solo dal momento in cui sarà montato solido.

Versare in planetaria in 1^ velocità il burro (124°C) ancora caldo.

Incorporare le polveri precedentemente setacciate insieme.

Stendere a 1 cm di spessore su carta da forno, spolverare con lo zucchero e cuocere a 230°C per 6/8 min a valvola aperta.

### & BAVARESE ALLA VANIGLIA

#### INGREDIENTI

30 g	gelatina animale
160 g	acqua
400 g	latte
240 g	zucchero
2 g	vaniglia Bourbon
2340 g	tuorlo
1000 g	<b>Panna Excellence 35,1% m.g. Elle &amp; Vire®</b>

#### PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina in acqua fredda, nel frattempo a 84°C omogeneizzare a 1200 giri, quindi aggiungere la gelatina e raffreddare a 45°C. Scaricare filtrando con lo chinois e raffreddare a 18°C. Nel frattempo montare la panna, quindi incorporare delicatamente la crema inglese (cremosa ma non gelatinosa). Colare nel fondo degli anelli rivestiti con savoiardo alle fragole e nel fondo un disco di savoiardo quindi abbattere.

### & BAVARESE ALLE FRAGOLE

#### INGREDIENTI

250 g	<b>Panna Excellence 35,1% m.g. Elle &amp; Vire®</b>
250 g	zucchero
150 g	albume
250 g	polpa di fragola
80 g	acqua fredda
16 g	gelatina
500 g	polpa di frutta
500 g	<b>Panna Sublime con mascarpone 36,5% m.g. Elle &amp; Vire®</b>

#### PROCEDIMENTO

Omogeneizzare insieme i primi 4 ingredienti, quindi cuocere a 65°C. Aggiungere la gelatina reidratata, omogeneizzare, quindi raffreddare a 21°C. Aggiungere panna Sublime montata con la polpa di fragola, incorporare tutto delicatamente. Con l'aiuto di un mestolo, colare.

### & MONTAGGIO

Decorare con quarti di fragole fresche alternate con macarons rosa o placchette.

## APERITIVI IN SFOGLIA INVERTITA

Ricetta per fogli 40 x 60



### & PASTA SFOGLIA

#### INGREDIENTI

180 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
 600 g farina biscotti  
 20 g latte magro in polvere  
 230 g acqua 0°C  
 12 g zucchero  
 12 g sale  
 400 g **Burro Extra secco 84% m.g. Elle & Vire®**

#### PROCEDIMENTO

Con una frusta sciogliere il sale e lo zucchero e l'acqua fredda, quindi mettere tutti gli ingredienti insieme in tuffante e impastare fino ad ottenere un impasto ben liscio, non elastico. Formare un rettangolo e coprirlo con un telo di plastica, quindi far riposare per 40 minuti a 0°C. Allargare il pastello con la sfogliatrice fino ad ottenere la misura di una teglia (circa 40x60), posizionare il burro piatto sulla metà, facendo in modo che arrivi quanto più vicino ai bordi. Allargare il pastello a 60 cm e allungarlo fino a 3 cm di spessore. Dare 1 piega da 3, lasciar riposare per circa 30' a 0°C e dare di nuovo altre due pieghe da 3. Posizionare la pasta su una teglia, coprire con telo di plastica e lasciare riposare per un'ora a 0°C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe. La pasta sfoglia potrà riposare per un massimo di 3 giorni in frigorifero o per più tempo in congelatore. Prima di utilizzare la pasta sfoglia, dare altre pieghe semplici con il formaggio e le eventuali spezie, lasciare raffreddare la pasta sfoglia a 0°C per un'ora e stenderla allo spessore di 2,5 mm. Lasciar riposare su teglia bagnata o teflonata, pennellare con dell'acqua e cospargere di spezie, semi o formaggio a piacere. Prima di cuocere, tagliare dei bastoncini di 1,5 cm per 7 cm e infornare a 210°C e cuocere a 175°C per circa 45'.

### & FARCITURA

#### INGREDIENTI

323 g **Emmental francese grattugiato 28% m.g. Elle & Vire®**  
 3 g pepe  
 24 g sale  
 q.b. spezie miste  
 q.b. erbe aromatiche  
 q.b. pomodoro concentrato  
 q.b. semi di sesamo e papavero

#### PROCEDIMENTO

Mescolare l'Emmental con le spezie e i vari condimenti, quindi cospargere nella penultima piega e dare un'altra piega semplice. Lasciar raffreddare a 0°C per un'ora e stendere.

## CHEESECAKE VANIGLIA EXTRA BOURBON E MIRTILLI



### & PASTA FROLLA SHORT BREAD

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<p>350 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle &amp; Vire®</p> <p>180 g zucchero a velo</p> <p>10 g vaniglia in polvere</p> <p>4 g sale</p> <p>460 g farina biscotti</p>	<p>Mettere tutto insieme in planetaria ed impastare fino ad ottenere un impasto ben liscio. Stendere con un sac à poche e cuocere a 180°C per 18' oppure stendere la pasta frolla a 3,9 mm, quindi disporre gli anelli su teglia e cuocere a 180°C per 18'.</p>

### & CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<p>600 g zucchero</p> <p>30 g amido di riso</p> <p>35 g amido di mais</p> <p>20 g baccelli di vaniglia Bourbon</p> <p>1250 g Panna Excellence 35,1% m.g. Elle &amp; Vire®</p> <p>1700 g American Cream Cheese Originale 34% m.g. Elle &amp; Vire®</p> <p>875 g uova</p>	<p>Mescolare le polveri insieme, quindi raschiare la vaniglia incisa con coltello. Poi mescolarla con un po' di Cream Cheese e passare al setaccio fine. Aggiungere la panna, la miscela di amidi (precedentemente mescolati con lo zucchero) e omogeneizzare. Aggiungere le uova ed omogeneizzare. Cuocere a 78°C e omogeneizzare.</p>

### & FARCITURA

INGREDIENTI	PROCEDIMENTO
<p>700 g per diametro 14</p> <p>900 g per diametro 16</p> <p>Confettura di mirtilli</p>	<p>Disporre una fascia di cartone o cornice alta 6 cm (con la parte lucida all'interno) negli anelli sui fondi di frolla cotta e isolata con 2 mm di confettura di mirtilli (10% della crema). Riempire gli stampi fino in alto e infornare al più presto a 280°C. Cuocere a 140°C per 10'. Abbattere all'uscita dal forno.</p>

## FAGOTTINO AL CIOCCOLATO

Ricetta per 100



### & IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

55 g lievito di birra  
270 g acqua a 0°C  
500 g Panna Excellence 35,1% m.g.  
Elle & Vire®  
1370 g farina panettone  
110 g zucchero  
25 g sale

#### PROCEDIMENTO

Con l'aiuto di una frusta sciogliere il lievito nell'acqua, quindi formare una biga ben liscia e versare sopra la farina panettone e tutti gli altri ingredienti, escluso il latte. Lasciare che si screpoli la farina, segno di inizio della lievitazione (circa 20 minuti), quindi impastare aggiungendo il latte freddo, finché risulta una pasta ben liscia. Tornire, formando una palla, coprirla con una busta e lasciare fermentare per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Schiacciare per riossigenare e lasciare l'impasto a 0°C per tutta la notte.

### & MODELLAGGIO

#### INGREDIENTI

1165 g impasto croissant  
373 g Burro Extra secco 84% m.g.  
Elle & Vire®

#### PROCEDIMENTO

Il giorno dopo, o dopo lo scongelamento, appiattire l'impasto alla misura di una teglia cm 40x60 e lasciarlo indurire a -8°C. Incassare il burro piatto su due terzi dell'impasto e dare 3 pieghe da 3. Lasciare nuovamente l'impasto a -8°C per circa 1 ora, finché si solidifica. A quel punto stendere l'impasto ad una larghezza di 56 cm per uno spessore di 3,2 mm. Dividere l'impasto in due rettangoli nel senso della lunghezza, quindi tagliare delle strisce larghe 10 cm, distribuire in tutta la lunghezza 2 bastoncini di cioccolato da forno (1 sulla base e l'altro al centro), quindi arrotolare per 3 volte. Tagliare fagottini larghi 5 cm o a scelta, a seconda del peso desiderato (30 g mignon / 65 g grande).

### & UOVA PER LUCIDARE

#### INGREDIENTI

50 g Panna Excellence 35,1% m.g.  
Elle & Vire®  
50 g tuorlo  
1 pizzico sale  
1 pizzico zucchero

#### PROCEDIMENTO

Disporre su una teglia a distanza regolare e mettere a lievitare a 28°C e 88% di umidità per circa 90'. Lucidare con tuorlo e panna e cuocere a valvola aperta a 230°C per il tempo necessario.

## SHORT BREAD



### & SHORT BREAD

#### INGREDIENTI

1125 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
570 g zucchero a velo  
6 g sale  
1500 g farina biscotti

#### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme finchè l'impasto inizia a sbiancare, quindi stendere 750 g di impasto per teglia con carta da forno e cornice alta 3 cm. Far raffreddare per circa 2 ore in frigorifero, quindi tagliare con la lira dei quadrati 2,5 x 2,5 e disporre su teglia 75 biscotti (per ogni teglia). Spolverare di cassonade chiara e cuocere. Infornare a 210°C. Cuocere a 170°C per 16' circa.

## GELATO CRÈME BRÛLÉE BOURBON



### & GELATO CRÈME BRÛLÉE

#### INGREDIENTI

1000 g **Crème Brûlée con Vaniglia Bourbon Elle & Vire®**  
90 g zucchero  
50 g albume  
18 g gelatina  
10 g acqua

#### PROCEDIMENTO

Mantecare e servire con dei fogli di caramello e qualche lampone.

### & CARMELLO

#### INGREDIENTI

100 g **Panna Excellence 35,1% m.g. Elle & Vire®**  
100 g glucosio  
200 g cassonade chiara o canna  
100 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**

#### PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, quindi stendere su fogli di carta da forno e cuocere in un forno a 165°C per circa 20 min.

## QUICHE LORRAINE

Ricetta per 2 quadri 40 x 60 cm



### & PASTA BRISÉE

#### INGREDIENTI

1000 g Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®  
800 g farina frolla a 4°C  
800 g farina fecola di patate a 4°C  
500 g Panna Excellence 35,1% m.g. Elle & Vire®  
50 g zucchero  
32 g sale  
80 g tuorlo

#### PROCEDIMENTO

In un cutter omogeneizzare tutte le polveri insieme, aggiungere latte e tuorli, omogeneizzare fino al formarsi dell'impasto. Laminare la pasta l'impasto a 3 mm di spessore, formare i fondi delle quiches imburrando leggermente gli anelli. Disporre la carta da forno a contatto con la quiche, i noccioli di ciliegia e cuocere a 210°C per circa 40'. Lasciar raffreddare prima di togliere i noccioli e di procedere con la farcitura.

### & APAREIL À QUICHE

#### INGREDIENTI

1125 g uova  
1500 g Panna Excellence 35,1% m.g. Elle & Vire®  
14 g sale  
3 g pepe

#### PROCEDIMENTO

Mescolare attentamente le polveri, quindi aggiungere il baccello inciso, poi i tuorli e il latte. Cuocere a 86°C, togliere il baccello, poi aggiungere la panna. Omogeneizzare e raffreddare al più presto. Conservare a 4°C in contenitore a chiusura ermetica.

### & FARCITURA

#### INGREDIENTI

1900 g Emmental francese in blocco 28% m.g. Elle & Vire®  
500 g prosciutto cotto  
2400 g prezzemolo tritato

#### PROCEDIMENTO

Prosciutto nel fondo, Emmental tagliato a cubetti di 2x2, apareil à quiche e q.b. di prezzemolo. Infornare a 220°C e cuocere a 190°C per circa 35' finchè la crema risulta sufficientemente densa e stabile. Raffreddare prima di servire o abbattere.