



CORMAN

SINCE 1935

Corman Academy

RICETTE

a cura di **Giambattista Montanari**
Tecnico Corman Professional



#Corman Italia

Partner ufficiale:



Fornitore ufficiale:



ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

PASTA CROISSANT AL CAFFÈ'**1. Polish**

• Farina 00 w 330 p/l 0,50	g 240
• Lievito di birra	g 6
• Latte freddo	g 240

2. Impasto

• Farina 00 w 330 p/l 0,50	g 820
• Lievito di birra	g 24
• Zucchero moscovado	g 120
• Caffè istantaneo	g 30
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 240
• Estratto di malto diastatico 5000 up	g 20
• Sale	g 25
• Bacca di vaniglia	g 4

Burro piatto per incasso:

• Burro Corman Express 82% m.g. - placche	g 500
--	--------------

Preparare un polish con gli ingredienti elencati sopra, mettere in un recipiente adatto, coprire con un telo o pellicola e lasciar lievitare per 180 minuti a 22°C. Una volta pronto il polish, iniziare ad impastare con farina e restante lievito. Aggiungere zucchero, caffè e panna miscelati insieme. Impastare per 7/8 minuti, incorporare malto e sale. Chiudere l'impasto in circa 12 minuti. Al termine stendere la pasta che dovrà avere una temperatura di circa 22°C a 2 cm circa e coprire con un telo di plastica, mettere in frigorifero per una notte (0°/+ 4°C). L'indomani prendere la pasta dal frigorifero e incorporare subito il burro Express freddo e laminare dando tre pieghe a tre di cui la prima a mano.



#Corman Italia

PASTA CROISSANT AL MASCARPONE**1. Polish**

• Farina 00 w 330 p/l 0,50	g 240
• Lievito di birra	g 6
• Latte freddo	g 240

2. Impasto

• Zucchero	g 110
• Latte freddo	g 120
• Farina w 330 p/l 0,50	g 820
• Lievito di birra	g 24
• Estratto di malto diastatico 5000 up	g 20
• Sale	g 25
• Mascarpone fresco	g 250
• Bacca di vaniglia	g 4

Burro piatto per incasso:

• Burro Corman Express 82% m.g. - placche	g 500
--	--------------

Preparare un polish con gli ingredienti elencati sopra, mettere in un recipiente adatto, coprire con un telo o pellicola e lasciar lievitare per 180 minuti a 22°C. Una volta pronto il polish, iniziare ad impastare con farina e restante lievito. Aggiungere zucchero e latte, impastare per 7/8 minuti, incorporare malto, sale e per ultimo il mascarpone mescolato con la vaniglia. Chiudere l'impasto in circa 12 minuti. Al termine stendere la pasta, che dovrà avere una temperatura di circa 22°C a 2 cm circa e coprire con un telo di plastica, mettere in frigorifero per una notte (0°/+ 4°C). L'indomani prendere la pasta dal frigorifero e incorporare subito il burro Express freddo e laminare dando tre pieghe a tre di cui la prima a mano.



#Corman Italia

CROISSANT ACE 2.0**1. Polish**

-
- | | |
|----------------------------|-------|
| • Farina 00 w 320 p/l 0,50 | g 400 |
| • Carote centrifugate | g 400 |
| • Lievito di birra | g 10 |

2. Impasto

-
- | | |
|--|-------------|
| • Farina 00 w 320 p/l 0,50 | g 600 |
| • Lievito di birra | g 20 |
| • Tuorli | g 100 |
| • Sale | g 25 |
| • Pasta aromatica arancia/limone | g 350 |
| • Burro Liquido Corman 99,9% m.g. | g 80 |

Burro piatto per incasso:

- | | |
|--|--------------|
| • Burro Corman Express 82% m.g. - placche | g 500 |
|--|--------------|

Pasta aromatica

-
- | | |
|--------------------------------|-------|
| • Succo di limone | g 250 |
| • Succo di arancia | g 350 |
| • Zucchero semolato | g 400 |
| • Scorza di limone grattugiata | n 6 |
| • Amido di mais | g 70 |
| • Limoncello | g 20 |

Prendere una casseruola, mettervi il succo di limone e scorza grattugiata e mettere a bollire, quindi versare sulla pastella composta da zucchero e amido. Portare a bollore e abbattere di temperatura.

Procedimento

Preparare un polish con gli ingredienti elencati sopra, mettere in un recipiente adatto, coprire con un telo o pellicola e lasciar lievitare per 90 minuti a 22°C. Una volta pronto il polish, aggiungere farina e restante lievito ed iniziare ad impastare, continuare per 5 minuti e in successione aggiungere tuorli e sale. Dopo qualche minuto, aggiungere il burro miscelato con pasta d'arancio e vaniglia. Terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22°C, avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte (0° → +4°C) . Il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro Express e incorporare nella pasta. Laminare la pasta e dare una piega da quattro e una da tre. Mettere in frigorifero a 4°C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare. Mettere in cella a lievitare a 26°C per un paio d'ore e cuocere a 180°C per 18 minuti.



#Corman Italia

CROISSANT AL TÈ' EARL GREY**1. Polish**

-
- Farina Lievitati 330 w p/l 0,55 g 400
 - Latte al tè Earl Grey g 400
 - Lievito di birra g 10

2. Impasto

-
- Farina Lievitati 330 w p/l 0,55 g 600
 - Lievito di birra g 20
 - Zucchero g 125
 - Tè Earl Grey g 20
 - Limone grattugiato g 10
 - Estratto di Malto diastatico 5000 UP g 20
 - Sale g 25
 - **Panna Corman Selection 35,1% m.g. g 240**

Burro piatto per incasso:

- **Burro Extra Corman 82% mg - placche g 600**

La sera prima preparare il latte al tè (420 g latte intero con 20 g di tè) mettendo in infusione il tè, coprire e lasciare per 12 ore in frigo a 4°C. L'indomani, filtrare il latte, aggiungere quello assorbito dal tè e preparare un polish con gli ingredienti elencati sopra, mettere in un recipiente adatto, coprire con un telo o pellicola e lasciar lievitare per 100 minuti a 20°C. Mentre il polish matura, frullare in un cutter zucchero, tè e scorza di limone, coprire con pellicola. Una volta pronto il polish, aggiungere farina, restante lievito e panna, iniziare ad impastare, continuare per 5 minuti quindi versare zucchero e sale. Terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22°C, avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte (0° → +4°C). Il giorno successivo togliere dal frigorifero il burro Express e incorporare nella pasta. Laminare la pasta e dare una piega da quattro e una da tre. Mettere in frigorifero a 4°C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare. Mettere in cella a lievitare a 27°C per un paio d'ore e cuocere a 180°C per 18 minuti.



#Corman Italia

PASTA DANESE**Autolisi**

-
- Farina Lievitati 330 w p/l 0,55 g 3000
 - Latte intero g 1080
 - Tuorli g 600

2. Impasto

-
- Lievito di birra g 105
 - Zucchero semolato g 600
 - Zucchero invertito g 60
 - Sale g 60
 - **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi g 900**
 - Vaniglia g 12

Burro piatto per incasso:

- **Burro Corman Extra 82% m.g. - placche g 2000**

Preparare l'autolisi mescolando farina, latte e tuorli per 1 minuto. Coprire e mettere a riposare per 60 minuti. Iniziare l'impasto e aggiungere lievito, impastare per circa 7/8 minuti, versare zuccheri e sale, avendo cura di mettere il burro per ultimo miscelato assieme alla vaniglia. Far puntare a temperatura ambiente per 30/60 minuti (l'impasto deve essere andato in parte in forza, sinonimo di una fermentazione avviata), coprire con un telo di plastica e mettere a raffreddare una notte in frigorifero (0° → +4°C). Il giorno successivo togliere dal frigorifero il burro Express e incorporare nella pasta. Laminare la pasta e dare una piega da quattro e una da tre o in alternativa tre da tre con la prima data a mano. Mettere in frigorifero a 4°C per 15/20 minuti prima della laminazione finale.



#Corman Italia

APPLICAZIONI

IL TROPICALE

- Pasta danese g 1200
- Latte intero g 270
- Polpa di mango g 440
- Zucchero semolato g 70
- Tuorlo g 80
- Fecola g 70

Mettere in un recipiente latte, polpa di mango e mettere a bollire. Preparare la pastella mescolando a secco zucchero e fecola, aggiungere una parte di polpa di mango, tuorlo e mescolare accuratamente. Una volta che i liquidi bollono, versare lentamente sulla pastella, rimettere sul fuoco e portare a bollire, continuare a cuocere per 1 minuto, quindi spegnere e abbattere di temperatura, prima dell'uso.

Laminare la pasta danese a 2,6 mm di spessore lunga 80x54 e tagliare dei rettangoli 8x18. Lucidare con uovo sbattuto, farcire con crema al mango e richiudere a saccottino. Incidere, lucidare con uovo sbattuto la parte superficiale e mettere a lievitare a 26°C per due/tre ore. Lucidare una seconda volta e cuocere a 175°C per 18 minuti a valvola chiusa. Una volta cotto, lucidare con sciroppo di zucchero (100 g di acqua con 100 g di zucchero a velo, far bollire). Decorare con cocco rapè.

ANANAS.....SISSIMO

- Pasta danese g 1200
- Ananas sciroppato a cubetti g 600
- Miele d'acacia g 80
- **Panna Corman Selection 35,1% m.g. g 140**

Mettere in una padella, possibilmente antiaderente, il miele e mettere su una fonte di calore, induzione o gas. Caramellare a secco, quindi decuocere con panna calda. Aggiungere l'ananas tagliato a cubetti e asciugare. Colare in stampi flexipan da 8 cm di diametro e surgelare.

Laminare la pasta danese a 2 mm di spessore e stampare dei dischi di 10 cm di diametro. Posizionare metà dei dischi dentro a cerchi d'acciaio da 10 cm di diametro, appoggiarci un disco di ananas caramellato, chiudere con un secondo disco di pasta. Lucidare con uovo e attaccarvi sopra delle mandorle affettate e mettere a lievitare a 27°C per due/tre ore. Una volta pronti, mettere in forno e cuocere a 175°C per 18 minuti a valvola chiusa.



#Corman Italia

DANESE AL GRANO COTTO

- Pasta danese g 1350
- Grano cotto g 350
- Zucchero g 50
- Latte intero g 100
- **Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi** **g 50**
- Scorza di limone grattugiata g 6
- Cannella in polvere g 4

Versare in una casseruola grano cotto, zucchero, latte, burro e scorza grattugiata di limone, lasciar cuocere a fuoco medio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto fino ad ottenere un composto cremoso, quindi spegnere e abbattere di temperatura, prima dell'uso.

Laminare la pasta danese a 2,8 mm di spessore e tagliare dei triangoli 10x21. Formare uno spuntone di grano cotto al centro, ripiegare le punte della base del triangolo al centro, quindi ripiegare due volte su se stesso. Lucidare la parte superficiale e mettere a lievitare a 27°C per due/tre ore. Lucidare una seconda volta e cuocere a 175°C per 18 minuti a valvola chiusa. Una volta cotta, lucidare con gelatina all'albicocca e decorare con granella di pistacchio.

SACCOTTINO AL CAMELLO SALATO

- Pasta croissant g 1300
- Zucchero semolato g 140
- **Panna Corman Selection 35,1% m.g.** **g 140**
- Acqua g 600
- Cacao g 100
- Gellan g 4
- Sale integrale di Cervia g 10

Caramellare a secco lo zucchero, decuocere con panna calda, raffreddare a 50°C, quindi unire tutti gli ingredienti rimasti. Cuocere il tutto fino a 90°C per permettere alla gomma Gellan di reidratarsi. Versare su silpat, stendere a 6/7 mm di spessore, raffreddare, tagliare delle barrette da 2x12.

Laminare a 2,5 mm di spessore e tagliare dei rettangoli di pasta 4x24. Posizionare centralmente una barretta di 12x2 al caramello salato, preparata precedentemente e richiudere su se stessa. Lucidare con una miscela di uovo e panna 50/50 e mettere a lievitare a 26°C per due ore. Lucidare una seconda volta e infornare a 180°C per 18 minuti a valvola chiusa.



#Corman Italia

AFTER EIGHT

- Pasta danese g 1250
- Latte intero g 440
- **Panna Corman Selection 35,1% m.g.** **g 140**
- Zucchero g 40
- Tuorlo g 40
- Foglie di menta fresca g 10
- Fecola di patate g 40
- Cacao in polvere g 20

Mettere in un recipiente latte, panna e menta, mettere a bollire. Coprire e lasciare in infusione per un'ora. Colare il tutto e riportare a bollore. Preparare la pastella mescolando a secco zucchero, cacao e fecola, aggiungere una parte dei liquidi messi a bollire, tuorlo e mescolare accuratamente. Una volta che i liquidi bollono, versare lentamente sulla pastella, rimettere sul fuoco e portare a bollore, continuare a cuocere per 1 minuto, quindi spegnere e abbattere di temperatura, prima dell'uso.

Laminare a 2,8 mm di spessore e tagliare dei quadrati di pasta della misura di 10x10, formare con il sac à poche uno spuntone di crema da forno al cacao e richiudere a triangolo. Lucidare con una miscela di uovo e panna 50/50 e mettere a lievitare a 26°C per due ore. Lucidare una seconda volta, mettere un dischetto di cioccolato fondente nella punta del triangolo e infornare a 180°C per 18 minuti a valvola chiusa.

CAPPELLETTO RISO E MASCARPONE

- Pasta danese g 1200
- Riso vialone nano g 100
- Latte intero g 400
- Mascarpone fresco g 150
- Zucchero semolato g 70
- Bacca di vaniglia n 1

Versate in un tegame latte e riso con la bacca di vaniglia, mettere a cuocere. A metà cottura aggiungere mascarpone e zucchero. Finire di cuocere fino ad ottenere un impasto asciutto e abbattere di temperatura, prima dell'uso.

Laminare la pasta a 2,5 mm di spessore e tagliarla in quadrati di misura 10x10. Al centro fare uno spuntone con il composto riso e mascarpone, chiudere una prima volta a triangolo, e poi dare la classica forma del cappelletto, quindi mettere a lievitare a 27°C per tre ore, lucidare con uovo, cospargere di zucchero e cuocere a 180°C per 16 minuti.



#Corman Italia

PAIN AU PISTACHE

- Pasta di pistacchio g 250
- Burro di cacao g 100
- Cioccolato latte e caramello al 38% g 300
- Fior di sale g 5

Sciogliere a 45°C separatamente cioccolato e burro di cacao, unirli insieme con la pasta pistacchio e temperare a 29°C. Stendere tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 10 mm e mettere a cristallizzare. Tagliare delle barrette lunghe 6 cm.

Laminare a 2,8 mm di spessore e tagliare dei rettangoli di pasta della misura di 7x15. Porre a breve distanza l'una dall'altra due barrette al caramello e avvolgere. Lucidare con una miscela di uovo e panna 50/50 e mettere a lievitare a 26°C per due ore. Lucidare una seconda volta e infornare a 180°C per 18 minuti a valvola chiusa.

INSOLITO...TS

- Latte intero g 250
- **Panna Corman Selection 35,1% m.g.** **g 250**
- Albume g 25
- Uova g 75
- Zucchero semolato g 200
- Amido di riso g 15
- Fecola di patate g 10
- Mascarpone fresco g 250

Bollire latte e panna; nel frattempo sbattere insieme uova, albume e zucchero e infine l'amido, quindi unire al latte bollente e cuocere come una normale crema. Abbattere di temperatura fino a 60°C, quindi unire il mascarpone. Colare in flexipan o stampi rettangolari alti 3 cm. Surgelare prima dell'uso. Ritagliare dei quadrati da 4x4.

Laminare entrambe le paste a 1,8 mm di spessore, dividere entrambe in due pezzi uguali. Prendere un pezzo di pasta al mascarpone, spennellare di burro fuso e posarvi sopra un pezzo di pasta al caffè. Spalmare burro fuso e posarvi il pezzo di pasta al mascarpone. Spennellare ancora con burro fuso e posare l'ultimo pezzo di pasta al caffè. Raffreddare in frigorifero per 30 minuti, quindi ritagliare dei quadrati di pasta 8x8, a sua volta ritagliare al centro un quadrato 4x4, ungere quadri d'acciaio da 10 cm, mettervi la pasta e passare in cella di lievitazione a 27°C per un paio d'ore con il 75% di hr. Una volta pronti, spennellare di uovo la superficie e inserire al centro l'inserto al mascarpone. Mettere in forno e cuocere a 175°C per 18 minuti a valvola chiusa.



#Corman Italia