



4 ottobre'16

Panettoni decorati

Pastry Chef Diego Crosara

GHIACCIA REALE

G. 200 acqua
G. 8 hyfoama
G. 1000 zucchero a velo

Sbattere hifoama e acqua e continuando a montare aggiungere un po' alla volta lo zucchero a velo.

PASTIGLIAGGIO

G. 100 acqua
G. 100 glucosio
G. 12 colla di pesce
q.b. zucchero a velo

PASTIGLIAGGIO PER FIORI

G. 500 amido
G. 500 zucchero a velo
G. 500 fecola di patate
G. 400 acqua
G. 140 gomma adragante
G. 5 biossido di titanio

Setacciare amido, zucchero e fecola con la gomma adragante. Impastare il tutto con l'acqua, aggiunta un po' alla volta, coprire con pellicola e mettere in frigo per 12 ore.

PASTA ZUCCHERO

g.1000 fecola
g.1000 burro di cacao
g.1000 glucosio
g.1000 zucchero fondente
g.1000 zucchero a velo
g.5 biossido di titanio polvere
n.1 cucchiaino di cmc (carbossimetilcellulosa E466)

passare tutto nel cutter o in raffinatrice.

in collaborazione con





CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

| | |
|--------|---|
| g.1000 | copertura fondente Domori Vidamà 60% DOM00938 |
| g. 300 | sciroppo di glucosio a 43°DE |
| g. 150 | sciroppo di zucchero a 30° Bé (g. 67 acqua e g. 83 zucchero semolato) |

CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO O AVORIO

| | |
|--------|---|
| g.1000 | copertura bianco latte Domori 35% DOM00954 |
| g. 150 | sciroppo di glucosio a 43°DE |
| g. 150 | sciroppo di zucchero a 30° Bé (g. 67 acqua e g. 83 zucchero semolato) |

Sciogliere la copertura fondente alla temperatura di 45°-50°C, quella bianca o colorata a 40°-45°C. Togliere il cioccolato dalla fonte di calore, far raffreddare a 40°C ed unire i due sciroppi miscelati assieme ed aventi una temperatura di 30°-35°C. Miscelare delicatamente finché la massa diventa omogenea, quindi lasciar raffreddare, sia in frigorifero che a temperatura ambiente, prima dell'uso.

Per l'utilizzazione, quando il cioccolato plastico è completamente freddo, passarlo in raffinatrice per avere la massa tutta uguale.

COPERTURA SELVA

| | |
|--------|--|
| g.1000 | copertura fondente Domori Vidamà 60% DOM00938 |
| g. 400 | cioccolato latte Domori Vidamà 38% DOM00939 |
| g. 200 | glucosio |
| g. 130 | acqua |
| g. 70 | rum |
| g. 100 | pasta nocciola Agrimontana AGR050422 |

A bagnomaria sciogliere la copertura, poi aggiungere e miscelare bene il glucosio e, dove previsto, anche l'acqua che deve essere calda a 40°-50°C. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare un po', aggiungere il liquore e versare in recipienti a far raffreddare.

Per l'uso, prenderne un pezzo, passarlo in raffinatrice prima in rulli larghi, poi più stretti, finché uscirà un nastro di cioccolato da usare a seconda del lavoro da svolgere.

La copertura selva, oltre a coprire con soffici fogli di cioccolato le torte che portano appunto il nome "Selva", serve anche per fare nastri, figure, fiori, foglie, casette, ecc. ed in diversi casi sostituisce benissimo il cioccolato plastico, in modo particolare nelle forme piane, essendo più resistente.

in collaborazione con





CREMA AL BURRO PER RICOPRIRE

g. 1000 cioccolato bianco latte Domori 35% **DOM00954**

g. 1000 burro morbido

sciogliere il cioccolato a 40° e unire il burro, raffreddare e montare in planetaria

g. 1000 copertura fondente Domori Vidamà 60% **DOM00938**

g. 1000 burro morbido

sciogliere il cioccolato a 40° e unire il burro, raffreddare e montare in planetaria.

in collaborazione con

