Quaderno delle Applicazioni

Dessert Classici da ristorazione di design Stile Italiano

3.23

Accademia del Buono

« Torna al sito meligiuse.it

« Torna al sito meligiuse.it

PAI

PRODOTTI ALIMENTARI
INTERMEDI

Prodotti Alimentari Intermedi

LA TERZA MANO del PASTICCIERE

Per spiegare cosa sono i Prodotti Alimentari Intermedi
è più facile partire dicendo cosa non sono:

- **non sono un mix**
- **non sono un preparato**
- **non sono un semilavorato**

Quando parliamo di **Prodotto Alimentare Intermedio** parliamo semplicemente di
un prodotto base già pronto per essere utilizzato!

I prodotti PAI rispondono in pieno alle esigenze di una pasticceria, di una gelateria e di un l'Ho.Re.Ca, che vanno di corsa e che a volte faticano a trovare professionisti con esperienza, ma soprattutto sono prodotti che uniti alla creatività, alla professionalità e alla fantasia di chi li usa diventano un validissimo aiuto, una terza mano appunto, nella preparazione e realizzazione di prodotti finiti di qualità!

La linea i Cotti da Forno e la linea SPECIALITÀ

strizzano l'occhio a questa filosofia e oggi, grazie a una ricerca continua e ad una particolare attenzione a quello che il mercato chiede, siamo felici di poter dire che offrono una scelta di prodotti PAI tutti di **qualità superiore** unica nel suo genere!



« Torna al sito meligiuse.it





« Torna al sito meligiuse.it

Indice

Creazioni di design
4 - 35

Basi di pasticceria
37 - 42

Conoscere Ice Wer
43 - 49

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Macaron al Mandarino

con gelato alla nocciola

RICETTA

MOUSSE AL MANDARINO

Cuocere a 85°C

- Sciroppo	145 g
- Tuorli	80 g
Far raffreddare in planetaria e unire	
- Liquore di mandarino Napoleon	200 g
- Colla di pesce	40 g
- Meringa italiana (p. 39)	200 g
- Panna semimontata	800 g

GELATO ALLA NOCCIOLA

Pastorizzare

- Latte fresco 3,5%	2700 g
- Tuorli	50 g
- Saccarosio	650 g
- Destrosio	125 g
- Base 50	125 g
- Pasta di nocciole	350 g

Mantecare.

GELÉE AL MANDARINO

Unire assieme

- Succo di mandarino	200 g
- Colla di pesce	5 g
- Zafferano	2 g

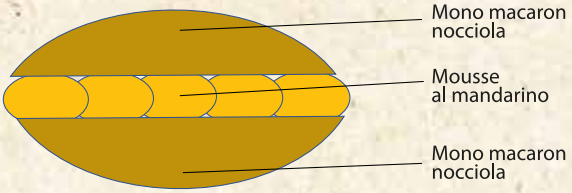
Addensare a piacere a seconda dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO

Accoppiare due Mono Macarons Artisanale alla nocciola con la mousse al mandarino e far indurire in abbattitore.

Decorare il piatto con la gelée al mandarino, posizionare il macaron preparato in precedenza al centro del piatto e aggiungere una quenelle di gelato alla nocciola.

Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A529323 Les Mono Macarons Artisanale nocciola

D102322 Decor fogliolina estate

C106135 Placchette assortite piccole

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

I macarons possono essere abbattuti per una produzione in serie. L'importante è che siano conservati in negativo (-20°C) in una confezione chiusa e rigenerati in frigorifero (+4°C) sempre in una confezione chiusa.

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Crunchy Eclair

con note di caramello e gel di fragole e limone

RICETTA

CREMA PASTICCERA

Scaldare

- Latte fresco 3,5%	400 g
- Panna 35%	100 g
- Saccarosio	80 g
- Tuorli	150 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Buccia di limone grattugiata	2 g
- Sale fino	2 g
- Farina W 180	25 g
- Amido di mais	25 g

CHANTILLY AL CARAMELLO

Fare un caramello a secco con

- Zucchero di canna	110 g

Scuocere con

- Panna 35%	500 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Sale	2 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	2 g
- Acqua di idratazione	10 g

Far cristallizzare in frigorifero per 12 ore.

GEL DI FRAGOLE E LIMONE

Bollire

- Polpa di fragole	500 g
- Succo di limone	60 g
- Saccarosio	50 g

Far raffreddare e unire

- Agar-agar	6 g

Emulsionare bene, portare alla densità desiderata aggiungendo acqua.
Versare il composto in uno squish e conservare in frigorifero a +4°C.

PALET FEUILLETINE

Unire assieme

- Copertura al latte	200 g
- Pasta nocciola	200 g
- Paillete feuilletine	200 g

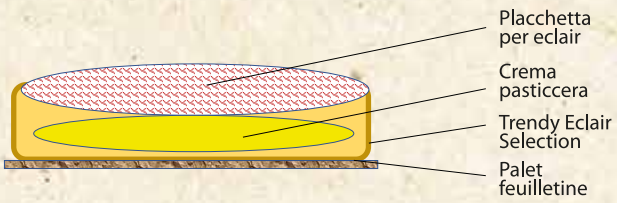
Stendere dei cerchi sottili del diametro di 18 cm e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà l'eclair e farcirlo con la crema pasticcera.
Fare alcuni piccoli spuntoni di crema pasticcera sulla superficie dell'eclair per poter incollare la placchetta decorativa.

Decorare il piatto con il gel di fragole e limone, appoggiare l'eclair farcito e decorato sul palet feuilletine e aggiungere poi la chantilly al caramello.

Completare la decorazione a piacere.



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Gli eclair possono essere farciti con qualsiasi crema e abbattuti senza la placchetta in cioccolato decorativa che può essere aggiunta dopo la rigenerazione a +4°C.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A317156 Trendy eclair selection

C002801 Placchetta per eclair "Chocolat"

C001549 Farandole verdi

C105115 Placchetta quadrata white decò

B341115 Paillete feuilletine

« Torna al sito meligiuse.it

Danilo Freguja
Pastry Chef



« Torna al sito meligiuse.it

Crostata al Limone

con gelatina di menta, meringa e gelato al lampone

RICETTA

GELATINA DI MENTA

Scaldare	
- Acqua	200 g
- Zucchero	25 g
- Foglie di menta	10 g
- Acido ascorbico	1 g
Lasciare in infusione per 15 minuti.	
Filtrare e unire	
- Colla di pesce	4 g
- Liquore alla menta	10 g

CREMA LEGGERA AL LIMONE

Cuocere a 85°C	
- Panna 35%	185 g
- Latte fresco 3,5%	185 g
- Tuorli	120 g
- Saccarosio	170 g
Unire	
- Colla di pesce	20 g
- Limone candito	50 g
- Limoncello	75 g

MERINGA ITALIANA

Cuocere a 121 °C	
- Saccarosio	400 g
- Acqua	100 g
Versare a filo e montare su	
- Albumi	250 g
- Saccarosio	100 g

GELATO AL LAMPONE

Pastorizzare	
- Saccarosio	750 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	250 g
- Base 50	100 g
- Polpa di lamponi	1700 g
- Acqua	800 g
- Latte fresco 3,5 %	400 g
Mantecare.	

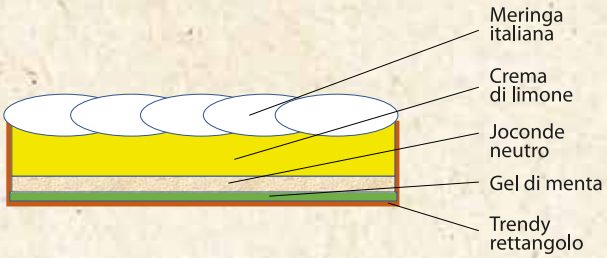
PROCEDIMENTO

Fare un leggero strato di gel alla menta sulla base del Trendy rettangolo, sovrapporre uno strato di Joconde neutro e riempire con la crema leggera al limone. Far indurire in abbattitore.

Decorare poi la superficie del Trendy rettangolo con la meringa italiana e flambare leggermente con il cannello. Cospargere in superficie del Lampone liofilizzato crispy.

Decorare il piatto con il gel alla menta, posizionare il Trendy rettangolo e la pallina di gelato al lampone, impanata con del Lampone liofilizzato in polvere.

Completare la decorazione a piacere.



CONSIGLI E UTILIZZI

Si può utilizzare qualsiasi tartelletta a base frolla, anche al cacao.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A519712 Trendy rettangolo dolce

A307105 Joconde neutro

F902703 Lampone liofilizzato crispy

C001943 Cerchi Arlecchino

C001733 Petali viola

C106135 Placchette assortite piccole

F902411 Lampone liofilizzato in polvere

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Baba' Savarin

con gelato al rum bianco e zeste di limone e arancio semicandite

RICETTA

BAGNA AL RUM

Unire

- Sciroppo 30°Be'	500 g
- Rum	250 g

CREMA PASTICCERA

Cuocere a 85°C:

- Latte fresco 3,5%	700 g
- Panna 35%	300 g
- Vaniglia	1 g
- Buccia di limone grattugiata	25 g
- Tuorli	350 g
- Saccarosio	300 g
- Amido di mais	75 g
- Sale fino	7 g

CREMA DA SPALMARE SFIZIOSA

Mixare assieme

- Pralinè mandorle	200 g
- Pura pasta di mandorle	50 g
- Pralinè pistacchio 70%	200 g
- Pasta pistacchio di Bronte	50 g
- Granella di pistacchio	25 g
- Pasta Praliné nocciola Piemonte 50%	200 g
- Pasta di nocciole	50 g
- Granella di nocciole	25 g
- Olio di semi di arachidi	100 g
- Burro di cacao	140 g
- Cannella	6 g

Far cristallizzare a 22°/24°C.

GELATO AL RUM BIANCO

Mixare assieme

- Latte fresco 3,5%	515 g
- Panna 35%	200 g
- Saccarosio	100 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	60 g
- Rum bianco	60 g
- Latte in polvere magro	60 g
- Neutro 5	5 g

Mantecare.

ZESTE DI LIMONE E ARANCIO SEMICANDITE

Bollire assieme

- Sciroppo 30° Bé	300 g
- Zeste di limone e arancio	150 g

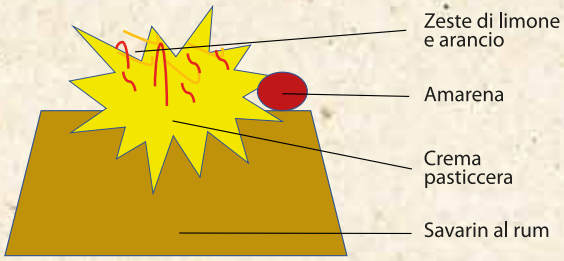
Far raffreddare in abbattitore e usare le zeste dopo averle fatte scolare dallo sciroppo.

PROCEDIMENTO

Far bollire il Savarin nella bagna al rum, scolarlo e farlo raffreddare.
Farcire il Savarin nel centro con la crema pasticcera.

Decorare il piatto con la crema da spalmare sfiziosa. Appoggiare sopra il Savarin, decorarlo con le zeste di limone e arancio e un'amarena. Aggiungere le quenelle di gelato al rum bianco.

Completare le decorazione a piacere



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

I Savarin già bagnati possono essere abbattuti comodamente (senza decorazioni) e rigenerati a +4°C.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A516030 Savarin medio

Carre40extraf Placchette quadrate extra fini

C505107 Steli extra fini

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Strudel al Cubo

con mele caramellate e bavarese allo spumante

RICETTA

MELE CARAMELLATE

Versare in un recipiente

- Mele renette	500 g
- Zucchero	150 g
- Cannella	2 g
- Burro	80 g

Passare al microonde mescolando di tanto in tanto. Una volta tolte dal microonde annaffiarle di calvados caldo e flambare. Far raffreddare in abbattitore. Addizionarle con gelatina a caldo.

CRUMBLE ALLE MELE

Mixare

- Pane grattugiato	100 g
- Zucchero di canna	100 g
- Noci	100 g
- Burro 82% mg	100 g

Spadellare a parte e flambare

- Mele verdi a cubetti	200 g
- Zucchero di canna	30 g
- Burro 82% mg	50 g
- Cannella	3 g

Unire i due composti in una teglia e cuocere in forno a 200°C per 6-7 minuti circa, rimestando di tanto in tanto.

SFOGLIA DI PAILLETE FEUILLETINE

Unire

- Cioccolato bianco	80 g
- Paillete feuilletine	500 g

Stendere l'impasto allo spessore di 2 mm e tagliare dei quadrati con il lato di 4 cm

BAVARESE ALLO SPUMANTE

Cuocere a 85°C

- Spumante	200 g
- Succo di limone	40 g
- Buccia di limone grattugiata	3 g
- Tuorli	60 g
- Saccarosio	100 g

Unire

- Colla di pesce	15 g

Far raffreddare a 35°C/40°C e incorporare

- Panna semimontata	320 g

GELATO CREMA DI VANIGLIA

Riscaldare a 25/30°C

- Latte fresco 3,5 %	600 g
- Panna 35%	110 g
- Latte in polvere magro	20 g
- Saccarosio	135 g
- Neutro 5	10 g
- Destrosio	40 g
- Glucosio atomizzato	40 g
- Tuorli	40 g
- Vaniglia	2 g

Pastorizzare a 85°C. Far raffreddare a 4°C. Mantecare.

CIALDA DECORATIVA

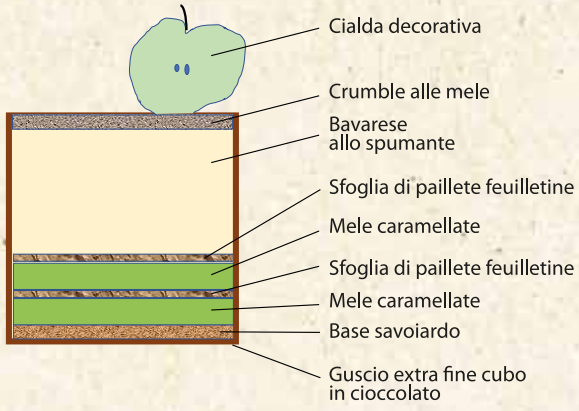
Unire assieme

- Saccarosio	50 g
- Farina w 180	50 g
- Albumi	50 g
- Burro in pomata	50 g

Stendere il composto negli appositi stampi e cuocere in forno a 160°C per 3 minuti. Sformare e finire la cottura a 160°C per 4-6 minuti circa.

PROCEDIMENTO

Preparare le cialde decorative utilizzando uno stampo in silicone a forma di mela. Inserire sul fondo del Guscio extra fine cubo un quadrato di savoiardo, formare uno strato sottile di mele caramellate, inserire un quadrato di sfoglia di paillete feuilletine, un altro strato di mele caramellate ed un altro quadrato di sfoglia di paillete feuilletine. Riempire quasi fino al bordo di bavarese allo spumante. Livellare la superficie con il crumble alle mele. Far indurire in abbattitore. Sul piatto stendere un velo di crumble alle mele appoggiarci sopra il gelato alla vaniglia, posizionare vicino il cubo di strudel, decorare in superficie con una mela realizzata con l'impasto cialda decorativa.
Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001815 Guscio mono extra fine cubo

B341115 Paillete feuilletine

A502407 Base savoiardo

C005103 Foglie primavera verdi

C105104 Placchetta rettangolare white decò

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Cappuccino Cremoso

con panna cotta, cioccolato bianco e mousse al caramello-caffè

RICETTA

PANNA COTTA CREMOSA ALLA VANIGLIA

Bollire	
- Latte fresco 3,5%	250 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Panna 35%	250 g
Unire	
- Gelatina in polvere 200 Bloom	8 g
- Acqua di idratazione	40 g
- Cioccolato bianco	200 g
- Mascarpone	100 g

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Bollire assieme	
- Latte fresco 3,5%	500 g
- Vaniglia in bacche	1 g
Unire	
- Burro di cacao	50 g
- Copertura bianca	200 g

MOUSSE CARAMELLO CAFFE'

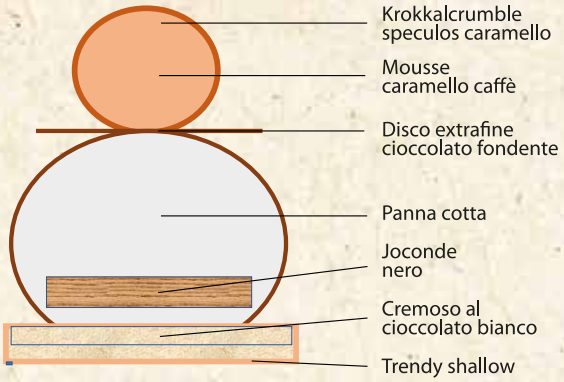
Cuocere a 165°C	
- Acqua	200 g
- Saccarosio	500 g
Scuocere con	
- Panna bollente	1000 g
Unire e cuocere a 85°C	
- Tuorli	265 g
Unire	
- Trablit	10 g
- Colla di pesce	24 g
A 35°C incorporare	
- Panna semimontata	1500 g

PROCEDIMENTO

Riempire con la mousse al caramello caffè degli stampi a forma di sfera e abbatterli.
Riempire per metà il Trendy Shallow con il cremoso al cioccolato bianco. Inserire nella Maxi sfera di cioccolato un disco di Joconde nero e riempirla con la panna cotta. Far indurire in abbattitore.

Comporre la monoporzione appoggiando la sfera di cioccolato sul Trendy Shallow, appoggiare sulla sfera prima un Disco extrafine tondo di 5 cm e sopra appoggiare la sfera di mousse caramello caffè arrotolata precedentemente nel Krokkalkrumble speculos al caramello.

Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001831 Maxi sfera dessert n°1

A307115 Joconde choc nero

C001923 Disco extra fine fondente

B213420 Krokkalcrumble speculos al caramello

A519713 Trendy Shallow dolce

M010106 Trablit

C105101 Placchetta rotonda white decò

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Mousse Afrodite

al sapore di lamponi e limone

RICETTA

MOUSSE AI LAMPONI

Unire nell'ordine

- Polpa di lamponi	500 g
- Colla di pesce	28 g
- Meringa italiana (p. 39)	50 g
- Panna semimontata	500 g

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Unire

- Crema inglese (p. 37)	450 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	40 g
- Acqua di idratazione	200 g
- Copertura bianca	300 g
- Panna semimontata	300 g

GELÉE AL LIMONE

Bollire

- Acqua	85 g
- Succo di limone	250 g
- Saccarosio	70 g
- Agar-agar	10 g

Far raffreddare il composto ed emulsionarlo poi con il pimer a immersione prima di utilizzarla.

GELATO ALLA VANIGLIA

Cuocere a 85°C

- Latte	400 g
- Panna 35%	250 g
- Vaniglia	2 g
- Tuorli	100 g
- Zucchero	140 g

Mantecare.

SALSA ALLO YOGURT GRASSO

Scaldare

-Latte	220 g

Unire

- Colla di pesce	12 g

Amalgamare assieme

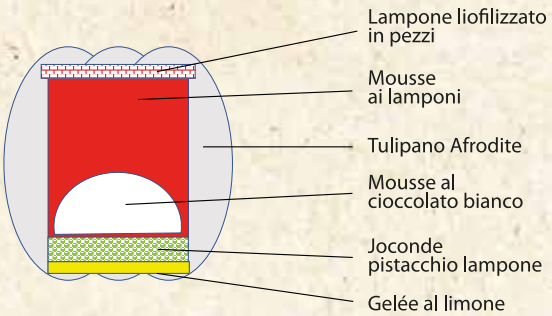
- Yogurt intero	870 g

PROCEDIMENTO

Versare un leggero strato di gelée al limone sul fondo del Tulipano Afrodite. Inserire un disco di Joconde Pistacchio lampone.

Appoggiare poi sopra una mezza sfera di mousse al cioccolato bianco preparata in precedenza ed abbattuta. Finire il riempimento del Tulipano con la mousse di lamponi. Spargere la superficie della mousse di lamponi con Lampone liofilizzato in pezzi.
Far indurire in abbattitore.

Decorare il piatto con lo yogurt grasso, appoggiare il Tulipano Afrodite leggermente decentrato, aggiungere il gelato alla vaniglia.
Completare la decorazione a piacere.



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

La salsa allo yogurt può essere fatta anche con altri tipi di yogurt, come quello greco.

ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005203 Tulipano Afrodite

A307133 Joconde pistacchio lampone

F902606 Lampone liofilizzato in pezzi

C105115 Placchetta quadrata white decò

C001565 Cuori intrecciati

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Chochonorè

con chantilly ai fiori disidratati

RICETTA

CREMA CHIBOUSTE AL CIOCCOLATO

Cuocere a 85°C

- Latte fresco 3,5%	350 g
- Panna 35%	350 g
- Tuorli	350 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	70 g
Unire	
- Gelatina in polvere 200 Bloom	15 g
- Acqua di idratazione	75 g
Versare nel cutter su	
- Copertura fondente	750 g
Incorporare	
- Meringa italiana (p. 39)	450 g
- Panna semimontata	600 g

CHANTILLY AI FIORI DISIDRATATI

Scaldare assieme

- Panna 35%	200 g
- Saccarosio	40 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Fiori disidratati	5 g
Filtrare e unire	
- Panna 35%	160 g
- Mascarpone	80 g
- Acqua di idratazione	25 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	5 g

Mixare e far riposare per 12 ore.
Montare prima dell'utilizzo.

CREMA PASTICCERA

Scaldare

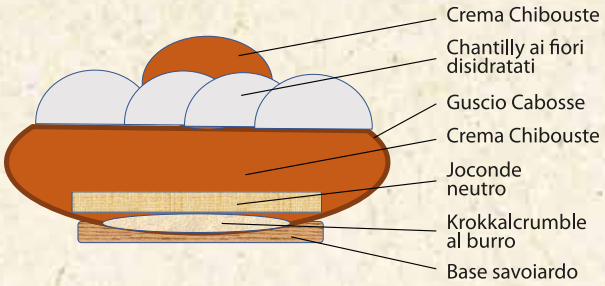
- Latte fresco 3,5%	400 g
- Panna 35%	100 g
- Saccarosio	80 g
- Tuorli	150 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Buccia di limone grattugiata	2 g
- Sale fino	2 g
- Farina W 180	25 g
- Amido di mais	25 g

PROCEDIMENTO

Preparare dei bignè piccoli riempiti con la crema pasticcera. Inserire sul fondo della Mezza Cabosse di cioccolato al latte uno strato di Krokkalcrumble al burro.

Sovrapporre un ovale di Joconde neutro e finire il riempimento della mezza Cabosse con la crema chibouste.
Far indurire in abbattitore.
Togliere dall'abbattitore la Cabosse e decorare con delle quenelle di chantilly ai fiori utilizzando una sac a poche con bocchetta Saint Honorè.
Far indurire in abbattitore.
Metter sul piatto un piccolo disco di savoiardo, appoggiare la Cabosse di cioccolato al latte e decorare il piatto con i bignè precedentemente farciti.

Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001834 Guscio Cabosse rosso

A505105 Bignè piccolo

B213419 Krokkalcrumble al burro

A307105 Joconde neutro

A502407 Base savoiardo

Q314502 Fiori misti disidratati

C001779 Margherita bianca

C505107 Steli extra fini

F902604 Fragola liofilizzata in pezzi

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Tira Mi Su

con gelato al caffé bianco

RICETTA

CREMA AL MASCARPONE

Unire

- Crema pasticcera (p. 37)	250 g
- Mascarpone	500 g
- Panna semimontata	500 g
- Cointreau	50 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	10 g
- Acqua	50 g

Si può aromatizzare a piacere

GELATINA DI CAFFÉ

Unire

- Caffé espresso	500 g
- Zucchero	100 g
- Colla di pesce	10 g

GELATO AL CAFFÉ BIANCO

Mettere in infusione il giorno prima

- Latte	500 g
- Panna 35%	100 g
- Caffé in grani rotti	150 g

Filtrare e fare una crema inglese con

- Tuorli	100 g
- Zucchero	100 g
- Stabilizzante 10%	10 g

Pastorizzare.

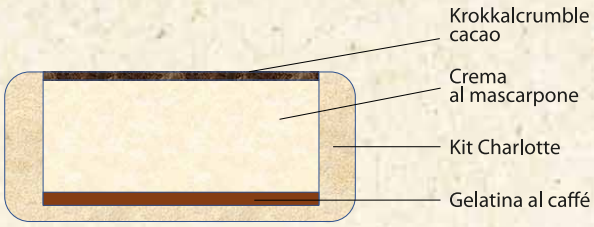
PROCEDIMENTO

Versare uno strato leggero di gelatina al caffè all'interno del Kit Charlotte. Far indurire in abbattitore.

Finire il riempimento della Charlotte con la crema di mascarpone e ricoprire in superficie con Krokkalcrumble al cacao.

Far indurire in abbattitore.
Appoggiare sul piatto di portata la Charlotte, mettendola appena decentrata, creare un baffo con la gelatina al caffe ed appoggiarci sopra una pallina di gelato al caffè bianco impanata con polvere di Krokkalbisc cookies con gocce di cioccolato.

Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A529312 Kit Charlotte

B213418 Krokkalcrumble al cacao

B213411 Krokkalbisc cookies con gocce di cioccolato

C106135 Placchette assortite piccole

B540104 Piccolo chicco di caffé

D102322 Decor fogliolina estate

Fiori in wafer misti

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Il Kit Charlotte può essere riempito con altri composti come bavaresi, semifreddi e anche con il gelato. Importante è farcirlo ancora all'interno del suo stampo e toglierlo dallo stampo solo dopo che si è indurito.

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Semifreddo Caramello Caffé

con topping al caramello balsamico

RICETTA

PALET DI MANDORLE E NOCCIOLE PRALINATE

Mixare assieme

- Pralinè nocciola	225 g
- Pralinè mandorle	225 g
- Fior di sale	5 g

Versare il composto nell'apposito stampo e far indurire in abbattitore.

MEZZA SFERA DI GANACHE AL CAFFÉ TRABLIT

Bollire

- Panna 35%	400 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	100 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente	500 g
- Burro 82% mg	100 g
- Trablit	50 g

Versare negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

SEMIFREDDO SPECULOS CARAMELLO

Cuocere a 85°C

- Sciroppo 30° Be'54 Brix	200 g
- Tuorli	100 g

Montare in planetaria fino a raffreddamento.
Unire

- Meringa italiana (p. 39)	400 g
- Krokkalcrumble speculos	400 g
- Liquore Amaretto	80 g
- Panna semimontata	1000 g

Versare il composto negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

TOPPING AL CARAMELLO BALSAMICO

Caramellare a secco

- Saccarosio	250 g

Scuocere con

- Aceto balsamico di Modena	90 g

Unire

- Burro 82% mg	100 g
- Sale	2 g

Portare di nuovo ad ebollizione a 118°C.

GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

Scaldare

- Panna 35%	180 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	20 g
- Zucchero invertito	20 g
- Vaniglia	1 g

Lasciare in infusione 10 minuti.
Versare nel cutter su

- Copertura bianca	260 g

Unire

- Panna 35%	480 g

Far cristallizzare in frigorifero a +4°C per 12 ore.
Montare con la foglia prima di utilizzarla.

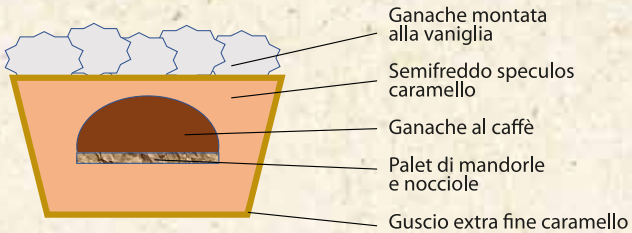
PROCEDIMENTO

Preparare la mezza sfera con la ganache al caffè Trablit e chiuderla con un disco sottile di palet di mandorle e nocciole pralinate. Far indurire in abbattitore.

Riempire a metà il Guscio mono extra fine caramello con il semifreddo speculos caramello. Inserire la mezza sfera al caffé preparata in precedenza e finire il riempimento con il semifreddo. Far indurire in abbattitore.

Togliere il Guscio extra fine dallo stampo e decorare in superficie con la ganache montata alla vaniglia.

Decorare il piatto con il topping al caramello balsamico. Posizionare la monoporzione al centro del piatto e concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001814 Guscio mono extra fine caramello

B213420 Krokkalcrumble speculos al caramello

M010105 Trablit caffè

C001708 Stelle assortite

C106135 Placchette assortite piccole

C001925 Disco extra fine fondente

B540337 Cubotti caramello tutto burro

F902610 Lampone liofilizzato intero

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Panettonchoc

in guscio extra fine di cioccolato con crema chantilly e ganache alle mandorle

RICETTA

GANACHE MONTATA ALLE MANDORLE

Scaldare a 60°C

- Pasta alle mandorle	220 g
- Panna 35%	180 g
- Latte fresco 3,5%	300 g
Unire	
- Gelatina in polvere 200 Bloom	12 g
- Acqua di idratazione	60 g
Versare nel cutter su	
- Copertura in cioccolato bianco	320 g
A 40°C incorporare	
- Panna liquida	700 g

Far riposare in frigorifero a +4°C per 12 ore.
Il giorno dopo montare in planetaria.

BAVARESE AL PANETTONE

Cuocere a 85°C

- Latte fresco 3,5%	1000 g
- Tuorli	500 g
- Saccarosio	400 g
Incorporare	
- Colla di pesce	30 g
- 5 spezie	2 g
- Panettone	400 g
- Buccia d'arancio grattugiata	10 g
Far raffreddare a 35°C/40°C e incorporare	
- Panna semimontata	1000 g

FRUTTA GELIFICATA

Mixare assieme

- Polpa di frutta	500 g
- Erythritolo	50 g
- Fibra gold	30 g

CREMA CHANTILLY ALL' ANTICA

Bollire

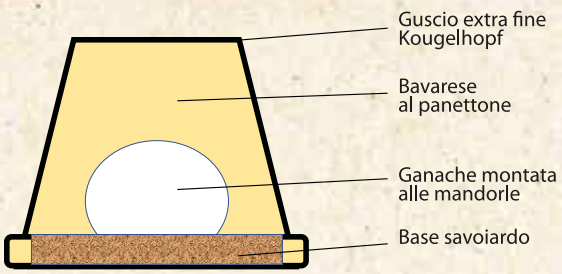
- Panna 35%	800 g
- Vaniglia in bacche	2 g
Versare nel cutter su	
- Copertura bianca	275 g

Conservare in frigo.
Prima di utilizzarla montarla in planetaria.

PROCEDIMENTO

Riempire con la bavarese al panettone per 3/4 il Guscio di cioccolato Kougelhopf, inserire all'interno la mezza sfera di ganache montata alle mandorle preparata ed abbattuta in precedenza. Chiudere lo stampo con un disco di savoiardo.

Mettere ad indurire in abbattitore per poterlo estrarre bene dallo stampo. Appoggiare il Kougelhopf nel piatto, aggiungere la gelatina di frutta e formare una decorazione con la crema chantilly all'antica.
Concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C001806 Guscio mono extra fine Kougelhopf

A502407 Base savoiardo

C001525 Cerchi neri

C505107 Steli extrafini

C105104 Placchetta rettangolare white decò

C011311 Oro vasetto briciole

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Cassata Siciliana 2.0

con cremoso al pistacchio

RICETTA

CREMA DI RICOTTA

Impastare assieme

- Ricotta	1000 g
- Saccarosio	300 g

Far riposare per circa 12 ore a 4°C.
Passare al setaccio fine e unire

- Cannella	2 g
- Copertura fondente sminuzzata	150 g
- Cubetti di scorza d'arancio candita	150 g

CREMOSO AL PISTACCHIO DI BRONTE

Bollire

- Panna 35%	230 g
- Zucchero invertito	100 g

Versare nel cutter su

- Copertura bianca	200 g
- Pasta pistacchio di Bronte	100 g

Unire

- Gelatina in polvere 200 Bloom	5 g
- Acqua di idratazione	25 g
- Panna 35%	425 g

Far cristallizzare in frigorifero a +4°C per 12 ore prima dell'utilizzo.

GELATO ALLE MANDORLE

Per il latte alle mandorle:
Tostare g. 150 di mandorle, unire poi a g.500 di latte, mixare e lasciare in infusione sottovuoto per 12 ore, filtrare poi.

Pastorizzare a 85°C.

- Latte di mandorle	500 g
- Panna 35%	225 g
- Saccarosio	60 g
- Destrosio	35 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	20 g
- Latte in polvere magro	35 g
- Neutro 5	2 g

Mantecare.

SALSA PER DESSERT

Mixare assieme

- Gelatina neutra	200 g
- Frutta liofilizzata	10 g

Addensare a piacere.

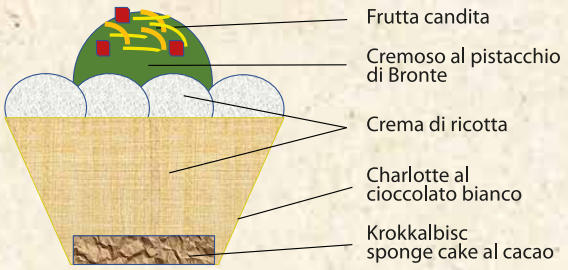
PROCEDIMENTO

Prendere lo Stampo Charlotte e fare una camicia in cioccolato bianco.
Inserire sul fondo della Charlotte dei Krokkalbisc sponge cake al cacao.

Formare all'interno tutto attorno degli spuntoni con la crema di ricotta.
Dressare nel centro il cremoso al pistacchio di Bronte.
Decorare in superficie con dei filetti di frutta candita. Far indurire in abbattitore.

Decorare il piatto con la salsa, sovrapporre una pallina di gelato alle mandorle impanato con Krokkalkrumble pistacchio macinato fine. Inserire la Charlotte sul piatto leggermente decentrata.

Concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C008241 Stampo Charlotte

B213424 Krokkalcrumble pistacchio

B213416 Krokkalbisc sponge cake al cacao

A529802 Spongecake pistacchio

CARRE40EXTRAF Placchetta extra fine quadrata

Q314508 Fiori giallo-arancio disidratati

C001924 Carrè extra fine fondente

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Zuppa Inglese

con salsa al miele e quenelle di cioccolato alle nocciole

RICETTA

CREMA LEGGERA ALL'ALKERMES

Miscelare assieme

- Crema pasticcera (p. 37)	300 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Alkermes	10 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	5 g
- Acqua	25 g

Montare a parte e unire poi

- Panna 35%	200 g
- Saccarosio	40 g

BISCOTTO RICOMPOSTO

Impastare assieme

- Krokkalbisc burro	200 g
- Buccia di limone grattugiata	5 g
- Copertura cioccolato bianco	60 g

Stendere il composto tra due fogli di carta da forno. Far cristallizzare in frigorifero. Tagliare della misura e forma desiderata.

BAGNA ALL'ALCHERMES

Unire

- Sciroppo 30°C	250 g
- Alchermes	250 g

GLASSA PER ZUPPA INGLESE

Unire

- Crema pasticcera (p. 37)	130 g
- Latte fresco 3,5%	120 g
- Saccarosio	40 g
- Zucchero a velo	20 g
- Alkermes	15 g
- Panna semimontata	500 g

SALSA AL MIELE

Bollire

- Panna 35%	500 g
- Vaniglia in bacche	1 g
- Miele	200 g
- Amido di riso	25 g

QUENELLE DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE

Mixare assieme

- Copertura al latte	500 g
- Pasta di nocciole	400 g
- Pasta Praliné nocciola Piemonte	100 g
- Burro di cacao	100 g

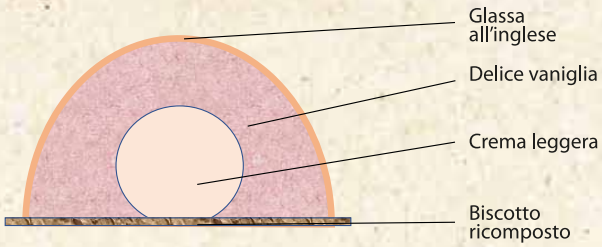
Far pre cristallizzare il composto, versarlo negli appositi stampi e finire la cristallizzazione.

PROCEDIMENTO

Scavare la delice nella parte inferiore, bagnare con la bagna all'alkermes e riempire con la crema leggera. Mettere la Delice in abbattitore e nel frattempo preparare dei dischi di biscotto ricomposto con un diametro leggermente maggiore della Delice.

Togliere dall'abbattitore la Delice e ricoprirla con la glassa. Appoggiare il dessert sul disco di biscotto ricomposto preparato in precedenza.
Rimettere a indurire in abbattitore.
Nel frattempo preparare delle quenelle di cioccolato alle nocciole.

Fare una piccola decorazione sul piatto con la salsa al miele, appoggiare vicino la Delice e una quenelle.
Concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

A305242 Delice vaniglia

B213403 Krokkalbisc burro

C005103 Foglia primavera classica verde

C010401 Rosa choc pink

C106135 Placchette assortito piccolo

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Sacher Woow

con base croccante e note di mandorla

RICETTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Unire

- Crema inglese (p. 37)	450 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	10 g
- Acqua di idratazione	50 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente	300 g

A 40°C incorporare

- Panna semimontata	300 g

CREMA DI MANDORLE, CIOCCOLATO, ALBICOCCHE

Montare

- Burro 82% mg	150 g
- Saccarosio	200 g

Unire e continuare a montare

- Farina di mandorle	50 g
- Amido di mais	50 g
- Cacao extra brut	50 g
- Albumi	120 g

Unire un pò alla volta

- Uova	270 g

Dressare il composto negli appositi stampi, inserire dei pezzi di albicocche semicandite. Cuocere in forno a 200°C per 4-5 minuti circa. Far indurire in abbattitore.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE MONTATA

Bollire

- Panna 35%	1000 g

Versare nel cutter su

- Copertura fondente	1500 g

Far raffreddare e unire

- Burro 82% mg	270 g

Montare

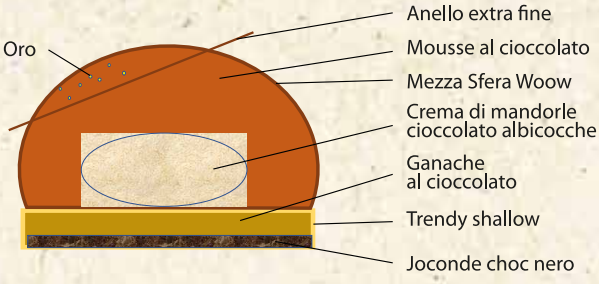
Far cristallizzare in frigorifero a +4°C per 12 ore. Montare in planetaria con la foglia, versare negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Versare la ganache al cioccolato fondente montata all'interno degli stampi a forma di quenelle e farle indurire in abbattitore.
Un piccolo quantitativo di ganache al cioccolato montata verrà utilizzata per riempire a metà il Trendy Shallow, chiuso con un disco di Joconde nero.

Riempire per 3/4 la Mezza Sfera Woow con la mousse al cioccolato.
Inserire la mezza sfera di crema di mandorle, cioccolato e albicocche preparata ed abbattuta in precedenza.
Far indurire il tutto in abbattitore.
Mettere nel piatto il Trendy Shallow rovesciato, sovrapporvi la Mezza Sfera Woow, decorata con un anello extra fine e leggermente spruzzata d'oro.

Finire l'impiattamento con tre quenelle ai cioccolati montato e un pezzo di sponge cake al pistacchio.
Concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C005164 Mezza Sfera Woow

A519713 Trendy shallow dolce

A307115 Joconde choc nero

C505178 Anello e disco extra fini

A529802 Spongecake al pistacchio

C011305 Oro family spray

C001708 Stelle assortite

C106135 Placchette assortito piccolo

C001936 Ventaglio marmorizzato

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

Monte Bianco

su croccante di riso soffiato e chantilly al mascarpone

RICETTA

CREMA DI MARRONI

Unire assieme

- Pasta di marroni	500 g
- Zucchero	100 g
- Burro 82% m.g.	70 g
- Rum	30 g

Emulsionare bene in planetaria o nel cutter.

CHANTILLY MASCARPONE VIOLETTA

Montare assieme

- Panna 35%	300 g
- Mascarpone	200 g
- Saccarosio	40 g
- Aroma di violette	10 g

PALET CROCCANTE DI RISO SOFFIATO

Unire

- Pasta Praliné nocciola Piemonte 50%	500 g
- Copertura al latte	250 g
- Riso soffiato caramellato	400 g

Riempire con il composto dei cerchi alti 1,5 cm e di diametro leggermente inferiore a quello del dolce. Far indurire in abbattitore.

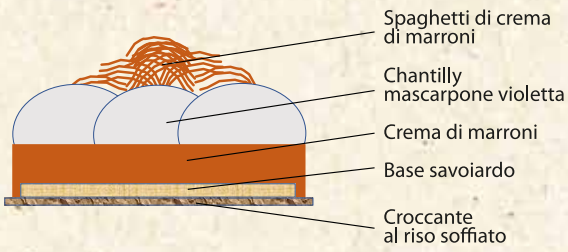
PROCEDIMENTO

Riempire lo Stampo Margherita con la chantilly mascarpone violetta.
Far indurire in abbattitore.
Riempire per 3/4 lo Stampo Base con la crema di marroni, chiudere lo stampo con un disco di base savoiardo.
Far indurire in abbattitore.

Preparare dei dischi di croccante di riso con un diametro leggermente superiore a quello dello stampo base.
Togliere i prodotti dagli stampi bagnandoli con acqua a temperatura ambiente.
Spruzzare il palet con il Vellutato spray marrone scuro.

Sovrapporre la chantilly al mascarpone ed inserire sopra degli spaghetti realizzati con pasta di marroni.
Mettere nel piatto il disco croccante di riso soffiato, sovrapporre il dessert e decorare il piatto con quenelle ai cioccolati e un pezzo di spongecake al pistacchio.

Concludere la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C008246 Stampo Margherita

C008253 Stampo Base

A502407 Base savoiardo

A529802 Spongecake al pistacchio

B442305 Gocce di meringa

B341105 Riso soffiato intero caramellato

R103103 Vellutato spray marrone

C206605 Ali di farfalla

C105101 Placchette rotonde white decò

« Torna al sito meligiuse.it



« Torna al sito meligiuse.it

3 Cioccolati

con cremoso al cioccolato al latte e caffé

RICETTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Cuocere a 82°C

- Panna 35%	400 g
- Tuorli	80 g
- Saccarosio	50 g
Unire	
- Gelatina in polvere 200 Bloom	8 g
- Acqua di idratazione	40 g
Versare nel cutter su	
- Copertura bianca	500 g
A 30°c incorporare	
- Panna semimontata	400 g

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Mixare assieme

- Copertura fondente	250 g
- Burro di cacao	200 g
- Olio di riso	45 g

Conservare in frigorifero a +4°C.
Prima di utilizzarla, scaldarla a 35°C.

NAMELAKA CIOCCOLATO AL LATTE E CAFFÉ

Bollire

- Latte fresco 3,5%	100 g
Versare nel cutter su	
- Copertura al latte	350 g
Mixare e unire	
- Mascarpone	700 g
- Latte condensato zuccherato	200 g
- Trablit	10 g
Unire	
- Gelatina in polvere 200 Bloom	18 g
- Acqua di idratazione	90 g
Unire infine	
- Caffè macinato	5 g
- Panna liquida	700 g

Far riposare in frigo a + 4°C.
Il giorno successivo montare il composto a piacere.

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA INGLESE

Unire assieme

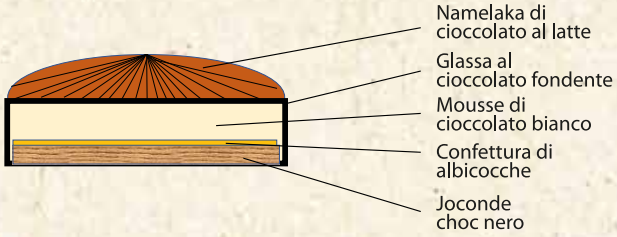
- Crema inglese di base (p.37)	840 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	30 g
- Copertura fondente	500 g
- Panna semimontata	600 g

Inserire il composto negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

PROCEDIMENTO

Riempire lo Stampo Pasticcino con la namelaka e farlo indurire in abbattitore.
Riempire per 3/4 lo Stampo Base con la mousse al cioccolato bianco, coppare un disco di Joconde nero del diametro di 7 cm spalmato di confettura di albicocche, e chiudere lo Stampo Base.
Far indurire in abbattitore.

Realizzare la mousse al cioccolato fondente, versarla negli stampi a forma di quenelle e far indurire in abbattitore.
Togliere la mousse di cioccolato bianco dallo Stampo Base bagnandolo con acqua a temperatura ambiente. Metterlo sopra una griglia e glassarlo. Togliere la namelaka dallo Stampo Pasticcino sempre bagnandolo con acqua a temperatura ambiente e spruzzarlo con Vellutato spray marrone scuro.
Sovrapporre la namelaka al palet di mousse al cioccolato bianco glassato.
Posizionare la monoporzione nel piatto e aggiungere la quenelle di cioccolato fondente.
Completare la decorazione a piacere.



ARTICOLI ICE WER UTILIZZATI

C008248 Stampo Pasticcino
C008253 Stampo Base
A307115 Joconde choc nero
B213420 Krokkalcrumble speculos al caramello
R103103 Vellutato spray marrone scuro
C001994 Cuore bianco
C001995 Cuore latte
C106135 Placchetta assortito piccolo
C010251 Rosa choc nero
M010105 Trablit Coffee

« Torna al sito meligiuse.it





« Torna al sito meligiuse.it

Basi di pasticceria

Crema Inglese

La crema inglese è la base delle varie creme, viene utilizzata specialmente come base per la crema bavarese e per la realizzazione di molti dolci. Cottura a 85°C di latte 3,5% m.g. con tuorli e zucchero. Si può realizzare con panna, con latte o con latte e panna.

UTILIZZI

- come salsa o crema per decorare dessert al piatto
- come base per la realizzazione di bavaresi
- per realizzare cremosi al cioccolato, semifreddi e charlotte
- come base per gelati alla crema.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 30 giorni.

RICETTA

Bollire

- Latte 3,5% m. g.	1 l
- Tuorli	300 g
- Saccarosio	300 g
- Sale	1 g

Patè a Bombe

La patè a bombe viene chiamata anche base per semifreddi. Abbiamo due tipi di patè a bombe, una realizzata con zucchero cotto e tuorli detta "pesante" e una realizzata con uno sciroppo a 30° Be e tuorli detta "leggera". In entrambi i casi si monta il composto in planetaria per ottenere una spuma molto aerata.

UTILIZZI

Viene usata come base per:
Mousse, Semifreddi, Spumone, Parfait...

RICETTA

Patè a bombe con zucchero cotto (pesante)

Cuocere a 121°C

- Saccarosio	650 g
- Acqua	180 g

Versare a filo e montare

- Tuorli	500 g

Patè a bombe con sciroppo a 30° Be (leggera)

Cuocere a 85°C

- Sciroppo a 30°Be	500 g
- Tuorli	250 g

Montare in planetaria

Crema Pasticcera

La crema pasticcera si può definire "una crema inglese con aggiunta di addensanti" ed è ritenuta la regina della pasticceria. Per la sua realizzazione si può usare il latte, la panna, l'acqua o un mix di latte e panna. La si può aromatizzare con paste di frutta secca, frutta fresca, agrumi, vaniglia, cioccolato, etc. Normalmente come addensanti vengono utilizzati farina di frumento o vari tipi di amidi come mais, riso, tapioca, amidi modificati o pregelificati, …

UTILIZZI

- come farcitura per molti prodotti finiti
- come base di molte creme (c. chiboust, c. mousseline, c. bavarese, c. cotta, c. al burro, ganache…)

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Bollire per 2 min

- Latte	1 l
- Saccarosio	300 g
- Tuorli	300 g
- Amido di mais	50 g
- Farina W180	50 g
- Sale	2 g

Aromi a piacere

Crema Bavarese

La crema bavarese è formata da crema inglese o crema pasticcera con aggiunta di panna semi montata e di un gelificante, questo permette di mantenere la struttura a temperatura positiva +4°C e di essere degustata a temperatura positiva. Il gelificante più utilizzato è la gelatina (colla di pesce) è circa 1- 1,5% del peso totale della crema. Per essere idratata la colla di pesce ha bisogno di avere 5 volte il suo peso in acqua fredda. Si possono usare altri tipi di gelificanti come Agar-Agar, Xantano o altri gelificanti compositi creati dalle industrie.
La crema bavarese può essere aromatizzata con spezie, paste di frutta secca, frutta fresca, cioccolato, … Attenzione, se aromatizziamo con il cioccolato, dobbiamo ridurre la proporzione il gelificante, perché contiene burro di cacao.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema inglese	1000 g
- Gelatina 200 Bloom	20 g
- Acqua di idratazione	100 g
- Panna semimontata	1000 g

« Torna al sito meligiuse.it

Basi di pasticceria

Crema Zabajone

La crema zabajone è una crema pasticcera dove la panna o il latte viene sostituito con un vino (nella tradizione si prevede il Marsala secco). Oggi la si può realizzare con altri vini o con l'aggiunta di liquori.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Bollire

- Vino Marsala secco	500 g
- Saccarosio	500 g
- Tuorli	500 g
- Amido di mais	100 g
- Bacca di vaniglia	n° 1
- Scorza di limone	n° 1

Possiamo aggiungere burro e/o meringa all'italiana a seconda dell'utilizzo.

Crema Mousseline

La crema mousseline viene chiamata anche crema al burro. Si ottiene montando la crema pasticcera con il burro. In alcune ricette è prevista l'aggiunta di meringa all'italiana. La crema mousseline può essere aromatizzata con tutte le paste, caramello, pralinati, …

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema pasticcera (p. 37)	500 g
- Burro	500 g
- Meringa italiana (p. 39)	250 g

Crema Chantilly

La crema Chantilly è formata da panna montata, con minimo il 33% di materia grassa, con il 10% di saccarosio o di zucchero a velo e l'aggiunta di vaniglia in bacche.

RICETTA

Unire

- Panna montata	1 l
- Zucchero a velo	100 g
- Vaniglia in bacche	n. 1

Crema Leggera

La crema leggera è una crema pasticcera con aggiunta di panna montata. In Italia, erroneamente, molto spesso viene chiamata crema chantilly. La crema leggera viene utilizzata normalmente come farcitura di molti prodotti di pasticceria. Le aggiunte di panna montata, alla crema pasticcera, variano dal 25% fini al 100%.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema pasticcera (p. 37)	1000 g
- Panna semimontata	250 g

Crema Chiboust

La crema chiboust è una crema pasticcera con aggiunta di meringa italiana e gelatina animale. È la crema che il pasticcere Chiboust creò per il suo Sant- Honorè.

CONSERVAZIONE

In frigorifero a + 4°C per circa 2/3 giorni. In congelatore a –18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

RICETTA

Unire

- Crema pasticcera (p. 37)	1000 g
- Meringa italiana (p. 39)	500 g
- Gelatina 200 Bloom	15 g
- Acqua di idratazione	75 g

« Torna al sito meligiuse.it

Meringa

Esistono tre tipologie di MERINGA
- MERINGA FRANCESE
- MERINGA ITALIANA
- MERINGA SVIZZERA

Meringa Francese

La meringa francese è una montata di albumi e zucchero a temperatura ambiente, normalmente ha un rapporto di 1 a 2 tra albumi e zucchero. Serve per fare le spumiglie che vengono cotte al forno.

RICETTA

- Albumi	100 ml
- Saccarosio	100 g
- Zucchero a velo	100 g

Montare assieme albumi e saccarosio, unire a mano lo zucchero a velo. Dressare la meringa su carta da forno e cuocerla al forno a 90°C. per 3 ore circa.

Meringa Italiana

La meringa italiana è una montata di albumi e zucchero in cui lo zucchero viene cotto con acqua (1/3) a 120°C e versato a filo sugli albumi mentre montano. Serve per decorare i dolci o nella composizione di Mousse, Semifreddi, Parfait, Macaron, crema chibouste, Pavlova, Dacquoise, Angel Cake o altre composizioni per ottenere dolcezza e sofficità.

RICETTA

- Saccarosio	400 g
- Acqua	120 ml
- Albumi	250 ml
- Destrosio	100 g

Cuocere lo sciroppo di zucchero a 121°C, versare a filo in planetaria sul composto di albumi e destrosio.

Meringa Svizzera

La meringa svizzera è una montata di albumi e zucchero scaldata a circa 60°C cosi da ottenere la pastorizzazione. Serve per decorare i dolci o nella composizione di Mousse, Semifreddi, Parfait o altre composizioni per ottenere dolcezza e sofficità.

RICETTA

- Saccarosio	400 g
- Albumi	200 ml

Montare gli ingredienti mentre vengono scaldati a 60°C. e continuare a montare fino al suo raffreddamento.

« Torna al sito meligiuse.it

Cremoso

È un composto a base di crema inglese o crema pasticcera con aggiunta di altri ingredienti come cioccolato, frutta, paste di frutta secca o pralinati, … a volte con aggiunta di gelatina. Appena realizzata ha una struttura molto liquida, si cristallizza tenendolo per 24 ore in frigorifero a + 4°C.
Il giorno seguente si emulsiona per aerare oppure si utilizza tale e quale per realizzare quenelle.

CONSERVAZIONE
In frigorifero a +4°C per 2/3 giorni circa. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni

RICETTA

Cremoso al cioccolato al latte
Unire

- Crema inglese (p. 37)	600 g
- Gelatina 200 Bloom	5 g
- Acqua di idratazione	25 g
- Copertura al latte	300 g

Far riposare in frigorifero a +4°C per 24 ore, emulsionare con un pimer o in planetaria.

Semifreddo

È un cremoso molto aerato, realizzato con crema inglese, patè a bombe, meringa italiana o una montata di tuorli pastorizzati e zucchero fondant in polvere (metodo a freddo). Quando è realizzato con la crema pasticcera prende la definizione di "semifreddo all' italiana".
La percentuale di zuccheri totali nei semifreddi va dal 20% al 25% del totale della ricetta. A volte possiamo trovare dei semifreddi con delle combinazioni di massa montata con tuorli e massa montata con albumi.

Biscotto Ghiacciato

Prende questo nome perché veniva realizzata con stampi a mezza sfera, una camicia esterna di gelato e all'interno dei gusti di semifreddo con base ricca di tuorli, patè bombe o crema inglese.

Bomba Gelato

Viene realizzato con due composti molto aerati, patè bombe e meringa all'italiana con aggiunta di panna semi montata.

Parfait

È un semifreddo alla francese, realizzato con patè bombe, panna montata con l'aggiunta di gusti a piacere. Molto equilibrato con una struttura non troppo aerata. È un po' meno grasso dei semifreddi perché ha una percentuale maggiore di tuorli.

« Torna al sito meligiuse.it

Mousse

In origine per **MOUSSE** si intendeva un composto molto areato a base di meringa con frutta, panna semimontata e gelificante. Il gelificante viene usato per dare struttura e per poter degustare la mousse a temperatura di +4°C.
Eccezionalmente viene chiamata mousse anche quella al cioccolato, quando questa è molto areata.

CONSERVAZIONE
In frigorifero a +4°C per 2/3 giorni circa. In congelatore a -18°C in sottovuoto per circa 60 giorni.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

RICETTA

- Crema inglese (pag. 37)	450 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	10 g
- Acqua di idratazione	50 g
- Copertura fondente	300 g
- Panna semimontata	300 g

Unire alla crema inglese la gelatina idratata e sciolta precedentemente.
Emulsionare con la copertura sciolta a 50°C ed unire delicatamente la panna semimontata.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

RICETTA

- Crema inglese (pag. 37)	450 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	20 g
- Acqua di idratazione	100 g
- Copertura al latte	300 g
- Panna semimontata	300 g

Unire la crema inglese con la gelatina idratata e sciolta precedentemente.
Emulsionare con la copertura sciolta a 45°C ed unire delicatamente la panna semimontata.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

RICETTA

- Latte fresco 3,5%	200 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	12 g
- Acqua di idratazione	60 g
- Copertura bianca	500 g
- Mascarpone	200 g
- Panna semimontata	500 g

Scaldare il latte a 50°C ed unire la gelatina precedentemente idratata e sciolta. Emulsionare il latte con la copertura bianca sciolta a 45°C unire infine il mascarpone e la panna semimontata.

MOUSSE ALLA FRUTTA

RICETTA

Unire nell'ordine	
- Polpa di frutta	1000 g
- Meringa italiana (p. 39)	500 g
- Gelatina 200 Bloom	20 g
- Acqua di idratazione	100 g
- Panna semi montata	1000 g

« Torna al sito meligiuse.it

Glasse

La **GLASSA** è una preparazione normalmente utilizzata in pasticceria e gelateria per rivestire (ricoprire) alcuni dolci.
Esistono moltissime tipologie di glasse, con diverse formulazioni, principalmente vengono utilizzate glasse lucide o opache a base di cioccolato, glasse lucide colorate o trasparenti, glasse a base di frutta, di zucchero fondant o da spruzzare con l'aerografo.
Le glasse possono avere una consistenza morbida, rigida o croccante a seconda della loro formulazione ed utilizzo.

GLASSA ALLA FRUTTA

RICETTA

- Polpa di frutta	1000 g
- Saccarosio	700 g
- Saccarosio 2	300 g
- Pectina NH	20 g
- Sciroppo di glucosio 40 De	100 g

Scaldare la polpa di frutta con la prima parte di saccarosio. Nel frattempo miscelare la pectina con la seconda parte di zucchero. Aggiungere lo sciroppo e far bollire per 3 minuti.
Far riposare la glassa in frigorifero a +4°C per 12 ore, prima di utilizzarla riscaldarla a 35°C.

GLASSA NEUTRA A SPECCHIO

RICETTA

Bollire per 3 minuti

- Acqua	220 g
- Saccarosio	190 g
- Sciroppo di glucosio 40 DE	55 g
- Pectina NH	7 g
- Saccarosio	30 g
- Acido citrico	1 g

Far riposare la glassa in frigorifero a +4°C per 12 ore, prima di utilizzarla riscaldarla a 35°C.
Per spruzzarla con la pistola riscaldarla a 70/80°C.
Se la glassa è troppo densa si può allungare con acqua. Se è troppo molle possiamo aumentare la quantità di pectina.

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

RICETTA

Cuocere tutto a 103°C o a 64° Brix.

- Acqua	150 g
- Saccarosio	300 g
- Sciroppo di glucosio 40 DE	300 g
- Latte condensato	200 g
- Copertura bianca	300 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	20 g
- Acqua di idratazione	100 g
- Vaniglia in bacche	n° 1

Conservare in frigorifero a +4°C,
riscaldare a 40°C prima di utilizzarla.
Può essere colorata con colori liposolubili.

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

RICETTA

Cuocere tutto a 103°C o a 64° Brix.

- Acqua	125 g
- Saccarosio	300 g
- Sciroppo di glucosio 40 DE	300 g
- Latte condensato	200 g
- Copertura fondente	140 g
- Gelatina in polvere 200 Bloom	23 g
- Acqua di idratazione	120 g
- Massa di cacao	110 g

Conservare in frigorifero a +4°C,
riscaldare a 40°C prima di utilizzarla.

« Torna al sito meligiuse.it

CONOSCERE

Fabbrica di emozioni

La Mission

PRODOTTI ALIMENTARI INTERMEDI
ICE WER
SPECIALIZZATA IN DECORAZIONI

Offrire, ai professionisti della pasticceria, gelateria & Ho.Re.Ca., un'ampia gamma di decorazioni e prodotti alimentari intermedi innovativi e di qualità.

La Vision



Portare ispirazione e innovazione a tutti i professionisti del settore attraverso prodotti che uniscono qualità e tradizione.

« Torna al sito meligiuse.it

I nostri Cataloghi



Catalogo Listino

Il **Catalogo Listino** viene pubblicato e distribuito ogni anno in ca 30.000 copie e ha validità da gennaio a dicembre.
Il Catalogo Listino ICE WER riporta foto, descrizione e prezzi dell'intera gamma prodotti e sono proprio queste sue caratteristiche che ne hanno fatto uno strumento di lavoro irrinunciabile; grazie alla divisione dei prodotti in linee merceologiche facili da identificare è semplice e veloce da consultare e rende la vendita più agile e veloce!



Magazine

Il **Magazine** è diventato ormai un appuntamento fisso... valido da settembre a fine dicembre contiene tutte le novità che andranno poi inserite nel Catalogo Listino, potremmo dire che lo integra e lo completa!
Oltre a raccogliere i nuovi inserimenti il Magazine offre approfondimenti, consigli e suggerimenti sui prodotti che offriamo e tiene aggiornati sulle iniziative e le novità che vedono partecipe la nostra azienda.



Quaderni delle Applicazioni

Periodicamente usciranno i **Quaderni delle Applicazioni** (vedi a pagina 49); in questi quaderni verranno trattati argomenti che necessitano di essere approfonditi, verranno proposte idee e verranno dati consigli e suggerimenti per utilizzare al meglio i nostri prodotti mettendone in risalto le caratteristiche che li rendono unici.

Per raccoglierli abbiamo creato uno speciale **"Box dei Quaderni"** elegante e funzionale, da tenere sempre in laboratorio.

« Torna al sito meligiuse.it

Le nostre linee

5 linee merceologiche per agevolare la ricerca del prodotto giusto

Le Personalizzazioni

Nate per firmare le proprie creazioni,
rendendole così uniche e riconoscibili sono diventate oggi un must,
un elemento decorativo a cui nessun professionista vuole
rinunciare. Blister, transfer e, per le placchette pronte all'uso,
cioccolati di alta qualità senza dimenticare gli
innumerevoli formati e la varietà di colori tra cui
scegliere rendono facile trovare la soluzione
più adatta ad ogni tipo di esigenza...

La Magia dei Decori

Una innovativa linea di decori in cioccolato, marzapane e
wafer per dessert belli da vedere oltre che buoni da mangiare.
Per chi volesse impreziosire le proprie creazioni l'oro e
l'argento edibili danno un tocco di luce e modernità, mentre
i più romantici, possono scegliere tra una selezione
di fiori disidratati, naturalmente belli e non trattati!!

KROKKALI®

Piccole note di colore,
consistenze e forme diverse unite ad una
alta qualità per una gamma di granelle perfette
per decorare e variegare.

i Cotti da Forno

Tradizione, innovazione, eccellenza e design
ecco come potremmo descrivere in poche
parole la storica linea I Cotti da Forno; prodotti
alimentari intermedi (PAI), sia dolci che salati,
che permettono, con la Friandises e il
Fingerfood di spaziare dalle creazioni più
classiche fino alle più moderne e golose.

SPECIALITÀ

Una raccolta di prodotti particolari, di qualità superiore dedicata
a tutti i professionisti che non hanno paura di osare.... a partire
dalle Choco Cups, contenitori in cioccolato, unici per varietà e
originalità, passando per i nostri cioccolatini e bon bons, fino ad
arrivare a Elements, elementi per food e dessert,
che non hanno eguali nel mercato italiano!

« Torna al sito meligiuse.it

Accademia del Buono

Scarica il video
ed entra in Accademia

Settembre 2022...si parte!!!



Siamo felici di darvi il benvenuto nella nostra Accademia del Buono.
Uno spazio completamente dedicato alla formazione e che,
tra gli scopi principali, ha quello di

**trasmettere alle generazioni più giovani
una cultura del buono che fa della qualità,
dell'impegno e della passione
i suoi punti cardine.**

Grazie ad un

laboratorio completo di attrezzature di ultima generazione e ad una **ampia sala, comoda e confortevole,**

l'Accademia del Buono è il luogo ideale dove confrontarsi e sviluppare idee e progetti!

La nostra Accademia è quindi aperta ai ragazzi delle scuole alberghiere, futuri protagonisti del mondo della pasticceria e della ristorazione, alle forze vendita dei nostri distributori che attraverso webinar e corsi possono conoscere ICE WER e i suoi prodotti più da vicino ricevendo informazioni da utilizzare durante la vendita, e naturalmente a tutti quei professionisti che vogliono rimanere al passo con le novità di un mercato in continua evoluzione.





...la sala

Attività:

- **Webinar personalizzati ad hoc per il Cliente**
- Corsi
- Workshop
- Incontri formativi

Il calendario di tutte le attività in programma è disponibile nella sezione dedicata nel nostro sito www.icewer.com dove ci sono anche i riferimenti da contattare per eventuali informazioni!



...dalla teoria



...alla pratica

« Torna al sito meligiuse.it

Accademia del Buono

in archivio...

WEBINAR

LA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO

FINGERFOOD - SPECIALE CIOCCOLATO E FIORI

LE MEZZE UOVA DI PASQUA

DESSERT DA RISTORAZIONE by GIUSEPPE AMATO

KROKKALCRUMBLE PER TUTTI GLI USI

TUTORIAL *FINGERFOOD*

CANAPAIN ®

MACARONS

CRACKERS SOFFIATI

TUTORIAL *CIOCCOLATO*

STAMPI PER CARTOLINE

BLISTER PER LOLLIPOP

BLISTER PER PUZZLE

OVETTI RIPIENI

STAMPI PER UOVA DI PASQUA

Trovi le registrazioni dei nostri webinar e tutorial nel nostro sito www.icewer.com alla sezione dedicata all'Accademia del Buono oppure nel nostro canale YouTube@icewersrl

in programma...
- calendario webinar -

AUTUNNO 2023

APERITIVO STILE ITALIANO
Il Food&Beverage Pairing nell'aperitivo.
26 settembre - ore 15:30

IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO
Tecniche per temperare il cioccolato senza l'uso della temperatrice.
9 ottobre - ore 15:30

NATALE AL SAPORE DI CIOCCOLATO
Realizzazione di soggetti a tema natalizio.
16 ottobre - ore 15:30

I DESSERT DI PRESTIGIO DA RISTORAZIONE
Creazione di eleganti e innovativi dessert al piatto. Con lo chef stellato Paolo Griffa.
7 novembre - ore 15:30

I DESSERT CLASSICI DA RISTORAZIONE DI DESIGN STILE ITALIANO
Rivisitazione dei dessert tipici italiani in chiave moderna.
5 dicembre - ore 15:30

PRIMAVERA 2024

FRIANDISES IN VERSIONE DOLCEFREDDO
Creazione di piccole delizie grazie all'ausilio di contenitori edibili dolci.
13 febbraio - ore 15:30

DESSERT DOLCEFREDDO SPECIALE MONOPORZIONE
Realizzazione di semifreddi, mousse, bavaresi, torte gelato in versione monoporzione.
5 marzo - ore 15:30

THE COLORS CLEAN LABEL
Come colorare il cioccolato, mousse, ganache etc. con prodotti di origine naturale, senza E, no azo....
19 marzo - ore 15:30

ELEMENTS ISPIRAZIONI PER FOOD&DESSERT
Tecniche di assemblaggio e montaggio di elementi per creazioni innovative.
16 aprile - ore 15:30

« Torna al sito meligiuse.it

Quaderni delle Applicazioni



Quaderno delle Applicazioni
1.23
disponibile



Quaderno delle Applicazioni
2.23
disponibile



Quaderno delle Applicazioni
3.23
disponibile



Quaderno delle Applicazioni
4.23
in fase di realizzazione



Quaderno delle Applicazioni
5.23
disponibile



Quaderno delle Applicazioni
6.24
in fase di realizzazione

Richiedili al tuo distributore di zona o scaricali direttamente dal sito www.icewer.com

« Torna al sito meligiuse.it

Accademia del Buono

ICE WER

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it