



Rogelfrut®

Ricettario Pasticceria

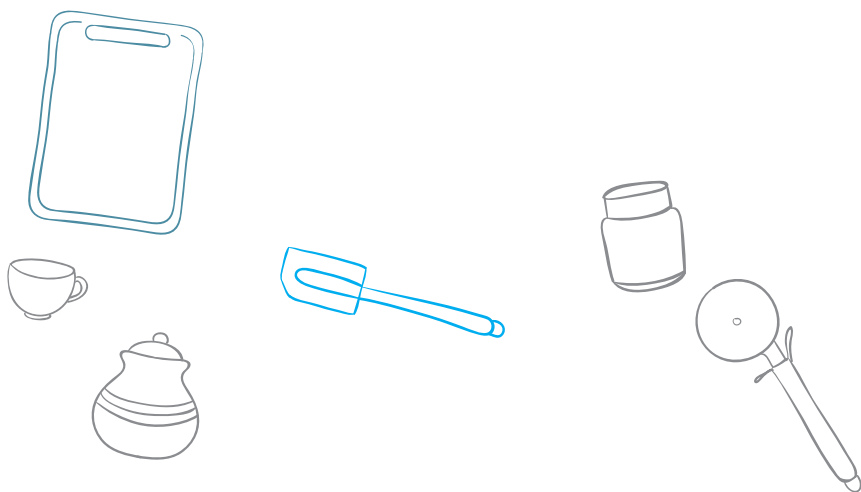


RICETTARIO - Pasticceria

A cura di **Alessandro Racca**

Tutta l'esperienza di un maestro indiscusso.
Tutta la bontà della nostra frutta.

Alessandro Racca e **Rogelfrut** hanno lavorato insieme per proporti una selezione di ricette innovative e valorizzare al meglio una gamma di prodotti davvero unica nel suo genere. Nel rispetto della natura e delle tue passioni più grandi.



Mousse allo Yogurt con composta di Fragole

Yogurt intero	g	1000
Saccarosio	g	150
Trealosio	g	100
Panna 38% m.g. fresca o UHT	g	100
Gelatina	g	15
Acqua fredda	g	60
Panna semi montata	g	500
Fragole pochée Rogelfrut		q.b.



Procedimento

Riscaldare la panna a 30 °C, inserire la gelatina precedentemente idratata nell'acqua fredda. Aggiungere lo yogurt, gli zuccheri e miscelare alla panna semi montata.



Preparazione:

Versare in un bicchiere trasparente 15/20 g di fragole pocheé così da ricoprirne il fondo. Colare uno strato di mousse con l'ausilio di un sac à poche con bocchetta frisata diametro 14/16 mm. Terminare con altra mousse allo yogurt e fragole pocheé Rogelfrut. Decorare a piacere.



Must have

Fragole pocheé



Crema di Lamponi e Zenzero

Purea di lamponi Rogelfrut	g	500
Succo di zenzero Rogelfrut	g	40
Acqua	g	350
Saccarosio	g	50
Glucosio dry 38 DE	g	50
Amido di mais	g	100



Procedimento

Scaldare la purea di lamponi a 30 °C insieme al succo di zenzero di zenzero. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C. Raffreddare a 15 °C .



Preparazione

Usare la crema di lamponi per riempire le tartellette di pasta frolla.



Conservazione

+4°C.



Must have

Purea di lamponi zuccherata 10%
Succo di zenzero

Mousse al cioccolato e lampone

Purea di lamponi Rogelfrut	g	500
Cioccolato fondente 68%	g	400
Panna semimontata	g	500
Gelatina animale (opzionale)	g	10



Procedimento

Riscaldare la purea a 38°C, sciogliere la gelatina idratata ed incorporare il cioccolato fuso. Alla temperatura di 35 °C incorporare la panna semimontata. Utilizzare subito per via della cristallizzazione del burro di cacao presente nel cioccolato.



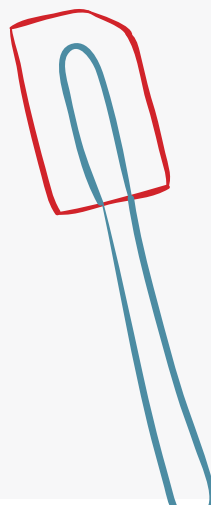
Preparazione:

Con un sac-à-poche con bocchetta frisata diametro 6/8 mm farcire i bicchierini o le tulle di cioccolato. Decorare a piacere con frutta fresca e/o decorazioni in cioccolato



Must have

Purea di lamponi zuccherata 10%





Tartelletta alla crema chiboust con frutti di bosco e mango

Pasta frolla

Burro	g	60
Zucchero	g	30
Sale	g	0,5
Bacca vaniglia	g	1
Tuorli	g	19
Farina	g	100
Amido di mais	g	15



Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero, il sale e la bacca di vaniglia. Poi aggiungere i tuorli e infine la farina. Far riposare per 4/5 ore in frigo. Cuocere in tortiere diametro 20. A 190°C per 14'.

Crema chiboust leggera al moscato e vaniglia

Yogurt intero	g	500
Moscato d'Asti	g	0,75
Zucchero	g	100
Tuorlo d'uovo	g	150
Amido di mais	g	50
Gelatina animale (50g con acqua)	g	10
Bacca di vaniglia	g	1
Meringa italiana	g	150



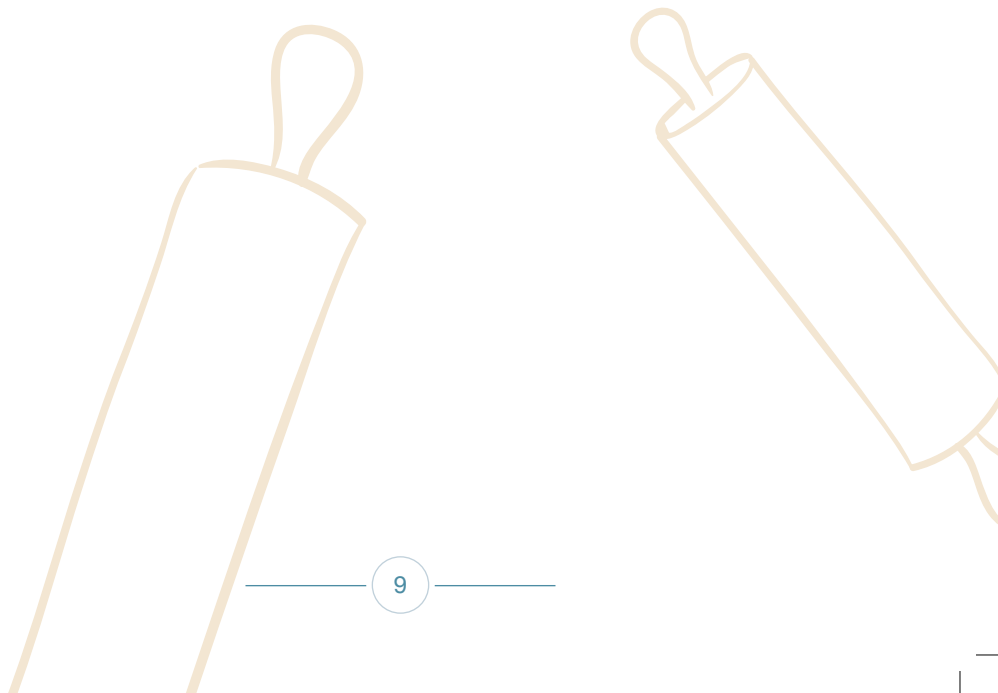
Procedimento

Riscaldare il moscato a 65°C, a parte montare i tuorli con lo zucchero, l'amido e la vaniglia.
Versare sul vino caldo e cuocere a zabaione (82-83°C), aggiungere la gelatina idratata in acqua, raffreddare a 30°C.
Miscelare con la meringa italiana.
Colare direttamente nelle tortiere in pasta frolla precedentemente cotte.
Prima che la crema si addensi decorare a piacere con frutti di bosco misti e cubetti di mango Totapouri.



Must have

Macedonia di frutti di bosco 4 frutti
Mango Totapouri a cubi.



Semifreddo cremoso yogurt e fragole pochée



Composto allo yogurt

Yogurt intero	g	600
Panna montata	g	600
Meringa italiana	g	300



Procedimento

Preparare la meringa italiana come di consueto (albume in planetaria e zucchero cotto a 121°C versato a filo nell'albume montato, miscelando fino a raffreddamento). Miscelarla allo yogurt ed successivamente alla panna semi montata.

Gelatina alle fragole

Succo delle fragole pochée Rogelfrut	g	700
Saccarosio	g	300
Stabilizzante neutro frutta	g	300
Succo di limone di Sorrento IGP Rogelfrut	g	3



Procedimento

Riscaldare il succo della frutta a 35°C, aggiungere lo zucchero miscelato con il neutro, cuocere a 101°C, aggiungere l'acido citrico e successivamente la gelatina idratata in acqua.



Conservazione

+4°C.



Biscotto Savoiaro

Albumi d'uovo	g	140
Tuorli d'uovo	g	80
Zucchero semolato	g	90
Amido di mais	g	50
Farina "0"	g	50
Zucchero a velo fine	g	20



Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero. Nel frattempo setacciare la farina e l'amido di mais. Montare leggermente i tuorli con una frusta, incorporare con la spatola i tuorli agli albumi e aggiungere le farine. Stendere direttamente nella cornice, zuccherare per due volte a 4 minuti di intervallo. Cuocere in forno a 200 °C con valvola aperta.



Montaggio

In un anello diametro 18 posizionare un biscuit, inzupparlo utilizzando parte del succo delle fragole pocheé, abbattere. Versare $\frac{1}{2}$ del composto allo yogurt e inserire alcune fragole semi candite, abbattere nuovamente. Completare con il secondo strato di composto allo yogurt avendo cura di lasciare 1,5 mm di spazio per la gelatina. Abbattere a - 18°C al cuore. Versare la gelatina precedentemente sciolta a 35°C e stabilizzare per 5'. Estrarre e decorare a piacere con le fragole pocheé Rogelfrut.



Must have

Fragole pocheé
Succo di limone di Sorrento IGP



Crostata alla crema di lamponi e Nibs croccante

Pasta frolla al cacao

Burro	g	500
Zucchero	g	280
Sale	g	2
Cacao 22%	g	80
Uova intere	g	150
Farina	g	650
Amido di mais	g	100



Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero, il sale e la bacca di vaniglia. Poi aggiungere i tuorli e infine la farina miscelata al cacao. Far riposare per 4/5 ore in frigo. Ritagliare in anelli diam. 24 cm. Cuocere 15' a 180° in tortiere diametro 20. A 190°C per 14'.



Crema di lamponi

Purea di lamponi Rogelfrut	g	600
Acqua	g	300
Zucchero	g	100
Sale	g	1
Bacca di vaniglia	g	1
Amido di mais	g	100
Nibs di cacao croccante	g	100





Procedimento

Sciogliere il burro di cacao a 40°C e miscelarvi il nibs croccante, abbattere in positivo e conservare a 15°C 40% U.R. a parte pastorizzare la crema di lamponi e, raggiunti i 30°C in raffreddamento, miscelarvi il nibs.

Colare in Flexipan e indurire.

Montaggio: posizionare sopra il disco di sablè il disco di crema di lamponi.

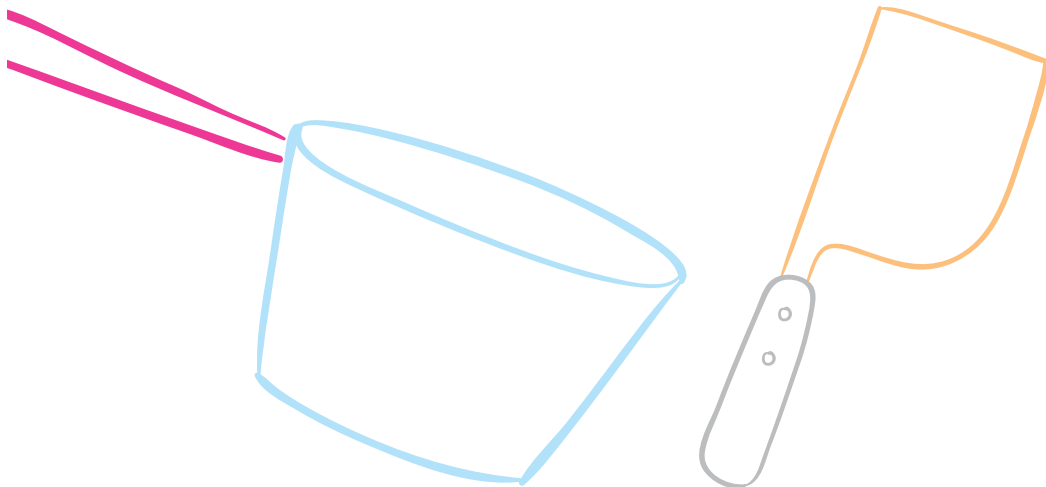
Decorare con lamponi

interi lungo tutta la circonferenza e terminare con una decorazione in zucchero tirato al centro.



Must have

Purea di lamponi zuccherata 10% Rogelfrut



Frangipane alla vaniglia e cremoso al gianduia bianco e mandarino

Frangipane alla mandorla

Burro	g	600
Zucchero	g	380
Uova intere	g	350
Farina	g	200
Amido di mais	g	100
Sale	g	5
Bacca di vaniglia	g	1
Scorza di limone	g	5



Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero, incorporare le uova un po' alla volta, infine la farina miscelata con gli altri ingredienti.

Colare in stampi per savarin e cuocere 35' a 180°C. smodellare ed abbattere a +3°C.

Cremoso al gianduia bianco

Panna liquida 35%	g	600
Succo mandarino tardivo di Ciaculli Rogelfrut	g	300
Cioccolato gianduia bianco	g	100
Panna semimontata	g	1



Procedimento

Miscelare la panna con il succo di mandarino, bollire ed aggiungere il cioccolato sminuzzato, emulsionare e raffreddare a 40°C, aggiungere la panna semimontata e colare direttamente all'interno del savarin.

Decorare a piacere con zeste di mandarino e granella di meringa croccante.



Must have

Succo di mandarino tardivo di Ciaculli Rogelfrut



Sbriciolosa alla fragola e mirtillo selvatico

Sbriciolosa al cioccolato

Olio Extravergine di Oliva	g	300
Cioccolato 72%	g	250
Zucchero a velo	g	280
Farina "0"	g	850
Uova intere	g	200
Semi di bacca di vaniglia	g	5
Scorza di limone	g	3
Fior di sale di Cervia	g	5



Procedimento

Fondere il cioccolato a 45°C. Mettere nel mixer olio, zucchero a velo, farina, uova, la scorza e la vaniglia, azionare 10", aggiungere il cioccolato fuso e far girare ancora per pochi secondi fino a che l'impasto non risulta omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero. Formare a piacere e cuocere a 160°C.

Spumone alla fragola

Purea Fragole zuccherata 10% Rogelfrut	g	500
Acqua	g	200
Trealosio	g	150
Glucosio dry 38DE	g	50
Base 50 frutta	g	50
Succo di limone	g	15
Panna semi montata	g	500



Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti, esclusa la panna, e produrre un sorbetto mantecato come d'abitudine. All'uscita dal mantecatore miscelare con la panna semi montata.

Ggelatina al mirtillo selvatico

Acqua	g	200
Zucchero saccarosio	g	100
Glucosio dry 38DE	g	100
Purea Mirtillo zuccherata 10% Rogelfrutg	g	500
Gelatina	g	15



Procedimento

Bollire acqua, zucchero e glucosio, aggiungere la gelatina precedentemente idratata, togliere dal fuoco ed aggiungere la purea. Raffreddare a 25°C.



Montaggio

Porzionare 20 g di granella sul fondo del bicchierino, colare lo spumone alla fragola e completare con la gelatina al mirtillo. Abbattere al cuore.



Must have

Purea di fragola zuccherata 10%
Purea di mirtillo zuccherata 10%

Semifreddo alle castagne con gelatina alla violetta e croccante giapponese

Semifreddo alle castagne

Meringa italiana pronta	g	250
Panna montata	g	600
Purea di castagne Rogelfrut	g	500



Procedimento

Ammorbidire in micro onde la purea di castagne (max. 30°C), unire la meringa all'italiana montata ed il restante della panna montata.

Gelatina alla violetta

Zucchero	g	200
Glucosio dry 38de	g	80
Acqua	g	220
Gelatina vegetale	g	7
Succo di limone di Sorrento IGP	g	5
Estratto di viole BIO	g	1



Procedimento

Riscaldare a 40°C l'acqua con lo zucchero, il glucosio e la gelatina, aggiungere il succo di limone e l'estratto di viola.
Colare in stampi di silicone per inserti diametro 1,5 cm, abbattere.



Meringa giapponese

Zucchero	g	300
Albume d'uovo	g	250
Farina di nocciole	g	75
Zucchero a velo	g	75
Amido di riso	g	15
Vaniglia bacca	g	3



Procedimento

Montare in planetaria l'albume e lo zucchero fino a "neve ferma", aggiungere la farina di nocciole miscelata con lo zucchero a velo, l'amido ed ai semi di vaniglia.

Formare dei dischi diametro 8 cm e cuocere in forno statico a 165°C per 35/40'.

Mantenere in luogo asciutto prima di utilizzare.



Montaggio

Colare il semifreddo in modelli mini silicone, inserire la gelatina e ultimare con un altro strato di composto alle castagne.

Terminare con disco di meringa. Abbattere Sformare e spruzzare con cioccolato bianco.

Ultimare con una goccia di gelatina ed alcuni spaghetti di purè di castagne.



Must have

Purea di castagne

Succo di limone di Sorrento IGP

Spumone di fragola a cucchiaio e gelatina all'aceto balsamico

Spumone alla fragola

Purea di Fragole zuccherata 10% Rogelfrut	g	600
Panna montata	g	500
Acqua	g	200
Zucchero Trealosio	g	150
Glucosio dry 38DE	g	100
Base 50 frutta	g	50
Succo di limone	g	15



Procedimento

Preparare un sorbetto con la purea di fragole Rogelfrut, l'acqua, lo zucchero Trealosio, il glucosio, la base 50 frutta e il succo di limone. Quando il sorbetto è pronto, unire la panna montata.

Gelatina all'aceto balsamico

Acqua	g	200
Zucchero saccarosio	g	200
Glucosio dry 38DE	g	100
Aceto balsamico IGP	g	100
Gelatina	g	5



Procedimento

Riscaldare a 40°C l'acqua con lo zucchero, il glucosio e la gelatina, aggiungere l'aceto balsamico IGP. Raffreddare



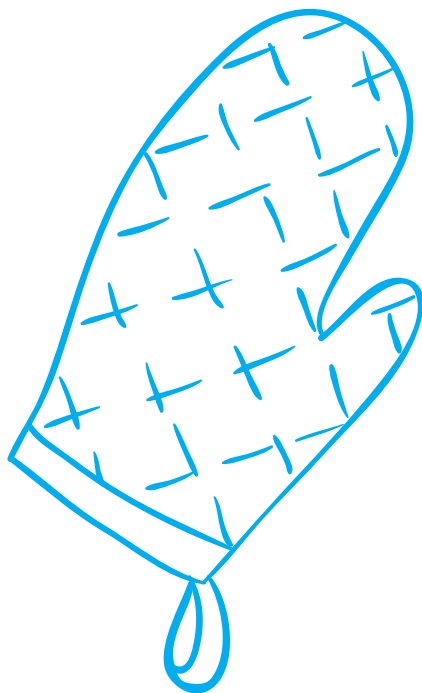
Montaggio

Preparare delle quenelle con lo spumone, servire negli appositi cucchiaini con alcune gocce di gelatina all'aceto balsamico e fragole pochée Rogelfrut.



Must have

Purea di fragola zuccherata 10%
Fragole pochée



Mignon cremoso al cioccolato al latte, croccante di nocciola, biscuit e coulis di mango

Cremoso al cioccolato al latte

Latte	g	250
Zucchero	g	50
Tuorlo	g	100
Gelatina	g	5
Cioccolato al latte al 36%	g	250



Procedimento

Riscaldare il latte a 65°C, a parte montare i tuorli con lo zucchero, incorporare al latte, cuocere a 84°C ed aggiungere la gelatina idratata, emulsionare il cioccolato con un mixer e raffreddare a 25°C. Riposare in frigorifero almeno 2 ore. Montare in planetaria a massima velocità per 5'.

Sfoglia di nocciole

Granella nocciole pralinata Rogelfrut	g	100
Pasta di nocciola Rogelfrut	g	200
Burro di cacao	g	50



Procedimento

Ridurre la granella pralinata in polvere con l'aiuto di un cutter, sciogliere il burro di cacao a 45°C, aggiungerlo alla polvere di nocciole pralinate ed infine aggiungere la pasta di nocciola. Emulsionare e stendere su foglio di silicone a bordi bassi, abbattere e conservare a -20°C 5'.

Biscuit alle nocciole senza farina di frumento

Uova intere	g	250
Zucchero	g	175
Farina di nocciole Rogelfrut	g	175
Amido di riso	g	40
Pasta di nocciola TGT Rogelfrut	g	20
Albumi	g	325
Trealosio	g	80



Procedimento

Montare le uova con lo zucchero per 5'.
Aggiungere la farina di nocciole miscelata all'amido ed infine la pasta di nocciole.
Aggiungere poi gli albumi montati a neve con il trealosio. Stendere su foglio di silicone a bordi bassi e cuocere in forno statico a 210°C per 8/10'.
Abbattere a +3°C e conservare in frigorifero positivo.



Montaggio

Coppare dei dischi di biscuit diametro 3 cm e dischi diametro 2 cm. Bagnare i dischi grandi con coulis di mango, dressare un disco di cremoso, aggiungere al centro una goccia di coulis, chiudere con il secondo disco di biscuit, dressare una seconda goccia di cremoso, terminare con la sfoglia di nocciola, chablonare con cioccolato al latte e terminare con foglia d'oro.



Must have

Coulis di Mango
Farina di nocciole Rogelfrut
Pasta di nocciole TGT Rogelfrut

Macaron al ribes nero e cioccolato 73%

Composto allo yogurt

Purea ribes nero zuccherata 10% Rogelfrut	g	330
Trealosio	g	100
Amido di riso	g	50
Acqua	g	225
Cioccolato	g	150



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 30°C, aggiungere il Trealosio miscelato all'amido, a 60°C aggiungere la purea e pastorizzare a 85°C, aggiungere il cioccolato, emulsionare e raffreddare a 30°C

Macaron

Farina di mandorle	g	500
Zucchero a velo	g	500
Zucchero semolato	g	150
Purea Ribes nero Rogelfrut	g	50
Albume	g	250
Bicarbonato	g	2,53



Procedimento

Riscaldare gli albumi a 35°C e montarli a neve ferma, al punto incorporare la farina di mandorle miscelata allo zucchero ed al bicarbonato, aggiungere la purea. Colare su carta da forno e riposare almeno un'ora. Cuocere a 155-160 per 20 - 25'.



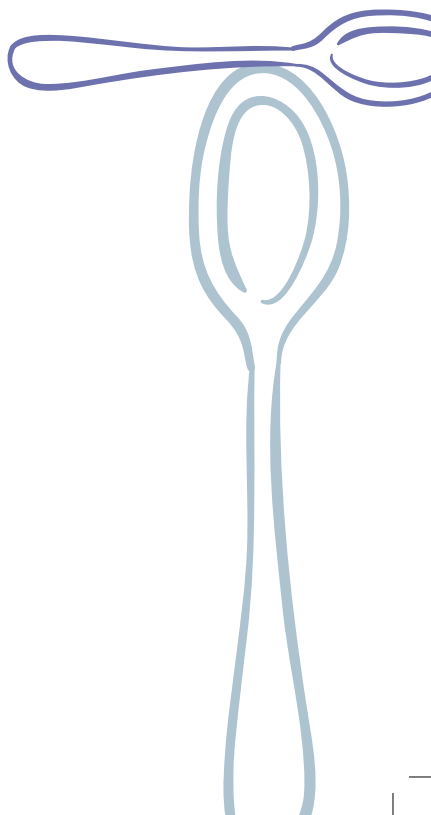
Montaggio

Dopo aver raffreddato i macarons e cristallizzato la crema, procedere alla farcitura con l'aiuto di una sacca da pasticceria con bocchetta rigata da 8 mm. Conservare a +4°C per max. 72h.



Must have

Purea di ribes nero zuccherata 10% Rogelfrut.



Parfait alla vaniglia e croccante di nocciola



Parfait alla vaniglia e nocciola

Pâte à bombe finita	g	300
Panna montata	g	600
Pasta di nocciola TGT Rogelfrut	g	100
Vaniglia bourbon in bacca	g	5



Procedimento

Incorporare la pasta di nocciola alla pâte à bombe con aiuto di una spatola, aggiungere la pasta di vaniglia e metà della panna, emulsionare ed aggiungere la seconda metà della panna.

Croccante di nocciola

Granella nocciole caramellata Rogelfrut	g	100
Pasta di nocciola Rogelfrut	g	200
Burro di cacao	g	50



Procedimento

Ridurre la granella pralinata in polvere con l'aiuto di un cutter, sciogliere il burro di cacao a 45°C, aggiungerlo alla polvere di nocciole pralinate ed infine aggiungere la pasta di nocciole. Emulsionare e stendere su foglio di silicone a bordi bassi, abbattere e conservare a -20°C



Montaggio

Preparare delle sfere con il parfait inframezzato con il croccante di nocciole, abbattere per 5', terminare con uno spuntone di parfait e un tampone di biscuit. Abbattere, sformare e decorare a piacere con, polvere d'oro, croccante e granella di nocciole caramellate.

Biscotto alle nocciole tipo joconde senza farina

Uova intere	g	250
Farina di nocciole Rogelfrut	g	170
Zucchero a velo	g	170
Amido di riso	g	40
Pasta di nocciola TGT Rogelfrut	g	20
Albumi	g	325
Trealosio	g	80



Procedimento

Montare le uova con lo zucchero per 5', aggiungere la farina di nocciole miscelata all'amido ed infine la pasta di nocciole.

Aggiungere poi gli albumi montati a neve con il Trealosio. Stendere su foglio di silicone a bordi bassi e cuocere in forno statico a 210°C per 8/10'. Abbattere a +3°C e conservare in frigorifero positivo.



Must have

Pasta di nocciola TGT Rogelfrut
Granella di nocciola caramellata Rogelfrut
Farina di nocciole Rogelfrut

Mignon di bosco e vaniglia

Crema di lamponi e limone rogelfrut

Purea di lamponi zuccherata 10% Rogelfrut	g	250
Succo di limone di Sorrento IGP Rogelfrut	g	25
Acqua	g	150
Saccarosio	g	7
Amido di mais	g	50



Procedimento

Scaldare la purea a 30 °C. A parte miscelare i restanti ingredienti in polvere.

Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C, aggiungere il succo di limone. Raffreddare a 15 °C



Conservazione

+4°C.

Spumoso al lampone e limone

Crema di lamponi e limoni	g	200
Panna semi montata	g	250



Procedimento

Miscelare la crema alla panna semi montata (inserire in due volte).

Gelée al mirtillo selvatico rogelfrut

Acqua	g	200
Zucchero saccarosio	g	100
Glucosio dry 38DE	g	100
Purea Mirtillo zuccherato 10% Rogelfrut	g	500
Gelatina in fogli	g	15



Procedimento

Bollire acqua, zucchero e glucosio, aggiungere la gelatina precedentemente idratata, togliere dal fuoco ed aggiungere la purea.

Cremoso alla vaniglia

Latte	g	250
Trealosio	g	100
Tuorlo	g	100
Amido di riso	g	15
Vaniglia bacca	g	1
Mascarpone fresco	g	125
Panna semi montata	g	250



Montaggio

In una tartelletta da 5 cm di diametro colare 2 mm di gelée al mirtillo, uno strato di crema di lamponi ed indurire. Colare lo spumoso al lampone e finire con la semisfera di cremoso alla vaniglia ancora congelata. Decorare a piacere con chablonnage 1/1.



Procedimento

Scaldare il latte a 80°C, a parte montare i tuorli con il Trealosio, aggiungere l'amido ed i semi della vaniglia, aggiungere al latte caldo e cuocere a 82°C, raffreddare a 35°C, aggiungere il mascarpone e la panna liquida.

Lasciare cristallizzare in frigorifero a +4°C per almeno 3 ore.

Montare in planetaria. Dressare in semisfere da 3 cm, abbattere, sformare e spruzzare con chablonnage fondente.



Montaggio

In una tartellette da 5 cm di diametro colare 2 mm di gelee al mirtillo, uno strato di crema di lamponi ed indurire. Colare lo spumoso al lampone e finire con la semisfera ancora congelata. Decorare a piacere.

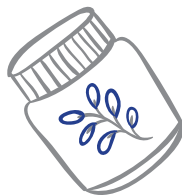


Must have

Purea di lampone zuccherata 10%

Purea di mirtillo zuccherata 10%

Succo di limone di Sorrento IGP





Marshmallow alla frutta con bianco d'uovo

Gelatina in polvere	g	28
Acqua per gelatina	g	120
Purea di frutta Rogelfrut a piacere	g	250
Acqua	g	270
Zucchero	g	545
Albume	g	80
Zucchero	g	20



Procedimento

Sciogliere la gelatina in polvere in 100 g di acqua per 15 min. Riscalda la tua purea Rogelfrut a 50°C, e aggiungi la gelatina reidratata.

Scaldare 270 g di acqua e 545 g di zucchero a 130°C. Aggiungere la purea miscelata con la gelatina per abbassare la temperatura dello zucchero.

Montare l'albume con 20 g di zucchero.

Aggiungere lo sciroppo di zucchero caldo.

Montare fino a raffreddamento (35°C) e stendere in un quadro 22x22.



Marshmallow alla frutta con zucchero invertito

Gelatina in polvere	g	30
Acqua per gelatina	g	80
Purea di frutta Rogelfrut a piacere	g	250
Acqua	g	80
Zucchero	g	250
Zucchero invertito	g	80
Zucchero invertito	g	115



Procedimento

Sciogliere la gelatina in 80 g di acqua per 15 min.
Riscaldare la tua purea Rogelfrut preferita a 50°C,
ed aggiungere la gelatina
Cuocere 80 gr di acqua, 240g di zucchero e 80g di
zucchero invertito a 115°C.
Aggiungere la purea e la gelatina allo sciroppo ed
aggiungere i 115g di invertito rimanenti.
Montare fino a raffreddamento. (35°C)
Versare in quadro 22x22
Spolverare con zucchero a velo.



Must have

Purea di frutta Rogelfrut a piacere.



Chocolate Passion



A) Biscuit alla mandorla

Uova intere	g	250
Farina di mandorle	g	175
Zucchero a velo	g	175
Amido di riso	g	40
Olio EVO	g	20
Albume d'uovo	g	325
Zucchero	g	60
Base 50 frutta	g	30



Procedimento

montare le uova con lo zucchero, la farina di nocciole e l'amido. A parte montare gli albumi con lo zucchero e la base 50 Frutta. Unire l'olio EVO e gli albumi a neve alla montata di uova. Colare su silicone e mettere in forno a 220°C per 8'. Riporre in frigorifero.

B) Gelee alla pesca bianca, vaniglia e rosmarino

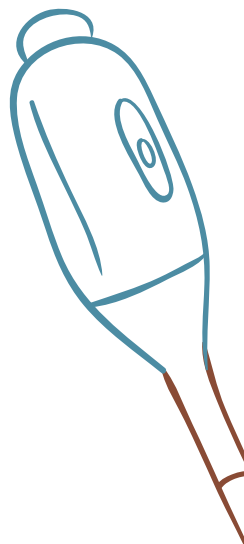
Purea di pesca bianca Rogelfrut	g	500
Zucchero	g	250
Base 50 frutta	g	50
Gelatina in fogli	g	15
Acqua per gelatina	g	60
Pasta di vaniglia	g	10
Succo di lime Rogelfrut	g	10
Rosmarino	g	5





Procedimento

Scaldare la purea di pesca con la pasta di vaniglia a 45°C, unire lo zucchero mescolato con lo strutturante. Pastorizzare a 85°C e aggiungere la gelatina reidratata, il succo di lime e il rosmarino. Raffreddare a 35°C e filtrare al setaccio. Conservare a 30°C.



C) Gelato al cioccolato bianco mandarino e vaniglia

Acqua minerale		1000
Succo mandarino tardivo Ciaculli Rogelfrut	g	500
Base 50 Frutta	g	100
Zucchero	g	250
Miele ai fiori d'arancio	g	35
Pasta di vaniglia	g	25
Cioccolato bianco	g	750



Procedimento

Scaldare l'acqua e il miele e la pasta vaniglia a 40°C, a parte mescolare lo zucchero e lo strutturante e unirlo al latte quando raggiunge una temperatura compresa tra i 40 e 45°C. Pastorizzare a 85°C. Aggiungere il cioccolato, il succo di mandarino e raffreddare a 4°C. Maturare almeno 1 ora e procedere come d'abitudine alla mantecazione.

D) Gelato al cioccolato 73%

Latte intero (3,5% di grassi)	g	1030
Acqua	g	710
Base 50 latte	g	100
Zucchero	g	400
Miele d'acacia	g	55
Pasta vaniglia	g	15
Cioccolato fondente 73%	g	500
Massa di cacao 100%	g	60



Procedimento

Scaldare il latte, l'acqua e il miele e la pasta di vaniglia a 40°C, a parte mescolare lo zucchero e lo strutturante e unirlo al latte quando raggiunge una temperatura compresa tra i 40 e 45°C.

Pastorizzare a 85°C.

Aggiungere il cioccolato e raffreddare a 4°C.

Maturare e procedere come d'abitudine.



Montaggio

Preparare la copertura fusa e creare l'effetto legno su un foglio di acetato.

Tagliare il biscuit e inserirlo in uno stampo da tronchetto. Mettere uno strato di gelato D e al centro uno strato di gelato C.

Abbattere per mezz'ora. Versare la geleè B e porre nuovamente in abbattitore per mezz'ora. Finire con uno strato di cioccolato fuso sul fondo (0,5mm).



Must have

Purea di pesca bianca

Succo di lime

Succo di mandarino di Ciaculli





Torta gelato Bella Elena



A) Rouleau al cioccolato

Uova intere	g	250
Zucchero	g	220
Farina di riso	g	180
Cioccolato fondente 60%	g	100
Cacao in polvere 22/24%	g	100
Burro fresco 85%	g	30



Procedimento

Montare le uova con lo zucchero per 10' finché si otterrà un composto spumoso. Incorporare la farina miscelata al cacao in polvere. Unire il burro fuso insieme al cioccolato. Versare su un SILPAT 60x40 per un'altezza di 1 cm. Cuocere in forno statico a 200°C per 8/10'

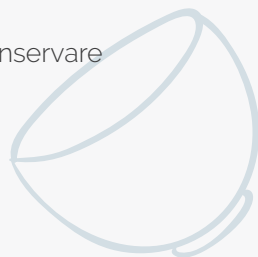
B) Sciropo cacao e vaniglia

Acqua	g	250
Zucchero	g	200
Cacao in polvere 22/24%	g	30
Bacca di vaniglia	g	3



Procedimento

Bollire tutti gli ingredienti, raffreddare e conservare a +4°C.





C) Sorbetto al cioccolato 73% cacao

Acqua	g	2000
Zucchero	g	500
Base 50 frutta	g	100
Cacao amaro 22%	g	150
Copertura fondente 73%	g	500



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 40°C, aggiungere lo zucchero, lo strutturante precedentemente miscelato con il cacao in polvere.

Pastorizzare a 85°C e durante il raffreddamento unire la copertura. Raffreddare a +4°C, maturare per almeno 2 H e procedere come d'abitudine.

D) Sorbetto di pere al pepe di sechuan

Purea di pera zuccherata 10% Rogelfrut	g	1000
Acqua	g	600
Glucosio dry 38DE	g	120
Zucchero	g	200
Base 50 frutta	g	75
Pepe di Sechuan	g	5



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 40°C, aggiungere lo zucchero, lo strutturante precedentemente miscelato con il cacao in polvere.

Pastorizzare a 85°C e durante il raffreddamento unire la copertura. Raffreddare a +4°C, maturare per almeno 2 H e procedere come d'abitudine.



Procedimento

Riscaldare l'acqua a 40°C, aggiungere lo strutturante precedentemente miscelato con lo zucchero ed il glucosio dry.
Pastorizzare a 85°C e mettere in infusione il pepe posto in una tela. Raffreddare a 4°C e conservare lo sciroppo per almeno 2 ore.
Togliere il pepe e filtrare.
Unire la purea di pere e procedere come d'abitudine.
Mettere in una forma rettangolare 4x1 cm.

E) Glassa al cioccolato bianco e mandarino

Cioccolato Bianco	g	150
Sciroppo di glucosio	g	60
Acqua	g	10
Succo mandarino tardivo Ciaculli Rogelfrut	g	50
Zucchero	g	60
Latte condensato	g	20
Burro di cacao	g	20
Gelatina	g	4



Procedimento

Bollire succo di mandarino, glucosio e zucchero, versare sul cioccolato e burro di cacao, mixare bene, aggiungere la gelatina reidratata, poi il latte condensato e continuare a mixare, far riposare 12-24 ore in frigorifero, temperatura di utilizzo 28-32°C.



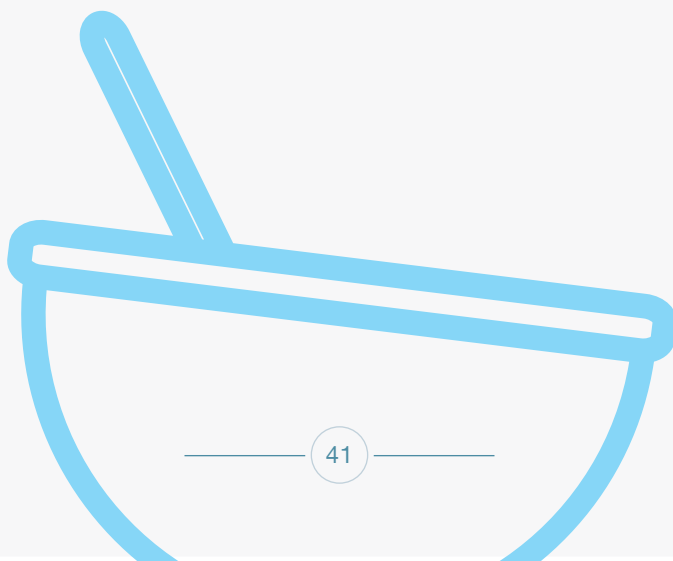
Montaggio

Tagliare il rouleau al cioccolato, bagnare con lo sciroppo cacao e vaniglia e conservare in frigorifero. In uno stampo di silicone fare uno strato di sorbetto C e mettere in abbattitore. Inserire il rettangolo di sorbetto alla pera D e terminare con un altro strato di sorbetto C. Abbattere per circa 1 ora. Togliere dallo stampo e glassare. Decorare a piacere.



Must have

Purea di pera zuccherata 10% Rogelfrut
Succo di mandarino tardivo di Ciaculli



Crostata Albicocche e Carote

Preparazione

Foderare uno stampo di pasta frolla, colare la confettura di albicocche e carote, cuocere in forno a 195° per 14', raffreddare.

Decorare con albicocche candite e cioccolato.

Pasta frolla

Burro	g	600
Zucchero	g	300
Sale	g	5
Bacca di vaniglia	pz.	1
Tuorlo d'uovo	g	190
Farina	g	100
Amido di mais	g	100



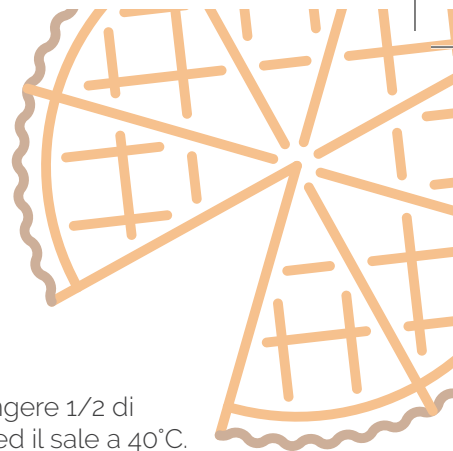
Procedimento

Impastare il burro con lo zucchero, il sale e la bacca di vaniglia. Poi aggiungere i tuorli ed infine la farina. Far riposare per 4/5 ore in frigo.

Confettura di albicocche e carote

Purea albicocche zuccherata 10% Rogelfrut	g	500
Purea di carote Rogelfrut	g	500
Zucchero	g	650
Sciroppo di glucosio 42DE	g	200
Pectina	g	20
Succo di limone di Sorrento IGP	g	20
Sale	g	1





Procedimento

Scaldare le puree a 30°C poi aggiungere 1/2 di zucchero miscelato con la pectina ed il sale a 40°C. Portare fino a 90°C ed aggiungere il restante zucchero e lo sciroppo di glucosio miscelato alla vaniglia.

Cuocere fino a 105°C, (65° Brix min.), aggiungere il succo di limone, miscelare 3' e colare direttamente in barattolo.



Montaggio

Stendere la pasta frolla altezza 4,5 mm, foderare gli appositi anelli inox, farcire con la confettura fredda, ricoprire con reticolo di pasta frolla, cuocere in forno statico a 205°C per 16/18 minuti.

A fine cottura abbattere in positivo per garantire la fragranza durante l'esposizione in vetrina.

Eventualmente lucidare con gelatina a freddo e decorare a piacere.



Suggerimento

Per la farcitura della crostata puoi anche utilizzare la nostra gamma di confetture in pratiche lattine da 1,5 kg, calibrate per la produzione di 6 crostate diametro 18.

Le nostre confetture non contengono pectina o addensanti aggiunti quindi la temperatura del forno non deve essere inferiore a 205°C.



Must have

Purea di albicocche zuccherata 10%

Purea di carote

Succo di limone di Sorrento IGP

Cake morbido ai marroni e cioccolato

Burro fresco salato	g	300
Purea di castagne Rogelfrut	g	200
Zucchero	g	140
Uova	g	160
Farina debole	g	340
Baking	g	10
Crema di marroni Rogelfrut	g	250
Crema	g	150
Crema	ml	25



Procedimento

Miscelare burro, zucchero e la pasta di castagne, aggiungere le uova in tre volte e la farina, precedentemente setacciata con il baking. Miscelare la crema di marroni ed il rum ed aggiungere all'impasto. Versare nelle tortiere imburrate 3/4 di massa, cuocere a 170/180°C per 40-45 minuti in forno statico.



Must have

Purea di castagne Rogelfrut
Crema di marroni Rogelfrut



Torta di carota senza farina

Burro fresco salato	g	175
Zucchero	g	140
Uova	g	100
Tuorlo d'uovo	g	150
Purea di carote Rogelfrut	g	500
Farina di riso	g	225
Fecola di patate	g	75
Baking	g	7



Procedimento

Montare le uova, lo zucchero per 5'. Incorporare i tuorli poco alla volta, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la purea di carote.

Setacciare la farina di riso miscelata con la fecola ed incorporare alla massa semi montata. Imburrare gli stampi e colare il composto. Colare il composto negli stampi imburrati precedentemente.

Cuocere a 180/185°C per 40-45 minuti in forno statico.

Abbatere e decorare con foglie in isomalto.



Must have

Purea di carote Rogelfrut

Cake pesca, cioccolato e limone di sorrento

Burro fresco salato	g	175
Zucchero	g	220
Uova	g	150
Tuorlo d'uovo	g	50
Farina debole integrale	g	300
Amido di frumento	g	50
Baking	g	7
Semi di vaniglia	g	5
Pesche pochée Rogelfrut	g	250
Cioccolato in gocce	g	50



Procedimento

Montare il burro morbido, le uova, lo zucchero e la vaniglia per 10 minuti a media velocità, incorporare i tuorli poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Setacciare la farina con la fecola ed incorporare alla massa semi montata.

Aggiungere le pesche pocheé ed il cioccolato in gocce.

Colare il composto negli stampi imburrati precedentemente.

Cuocere a 175/180°C per 40-45 minuti in forno statico.



Bagna al limone di sorrento

Succo di limone di Sorrento IGP	g	100
Acqua minerale	g	50
Zucchero	g	100
Trealosio	g	50



Procedimento

Bollire l'acqua con lo zucchero ed il Trealosio, raffreddare, aggiungere il succo di limone e conservare a +4°C.



Finitura

Abbatte il cake, immergere nella bagna e gelatinare con gelatina neutra a pennello o spruzzo.



Must have

Pesca pochée

Succo di limone di Sorrento IGP

Panfrutto integrale ai frutti semicanditi

Farina di frumento "00" integrale	g	2000
Farina di segale	g	500
Crusca integrale	g	150
Zucchero integrale di canna	g	300
Uova intere	g	300
Burro fresco	g	500
Acqua	g	500
Lievito madre pronto (2 rinfreschi)	g	300
Lievito di birra	g	10
Sale marino	g	20
Cannella in polvere	g	10
Vaniglia in polvere (da bacche esauste)	g	10
Frutta	g	2000

Per la selezione di frutta:

Uvetta	g	750
Pesche pochée	g	500
Fragole pochée	g	250
Nocciole tostate	g	250





Procedimento

Impastare il lievito madre, il lievito di birra con la farina di frumento, lo zucchero e 4/5 di acqua, per 10', aggiungere le uova, la farina di segale e la crusca e continuare ad impastare, aggiungere il burro, incorporare ed aggiungere il sale, gli aromi e l'acqua rimanente (verificare consistenza impasto). Aggiungere la frutta in precedenza scolata e tenuta a temperatura ambiente per almeno tre ore. Formare in pezzi da 500 g, inserire negli appositi stampi, far lievitare per 6/8 h a 28/30°C fino a raddoppiare il volume minimo. Cuocere a 190°C per 30/35'. Raffreddare e glassare con zucchero fondente leggero.



Must have

Pesche pochée
Fragole pochée
Nocciole intere tostate

Creme di frutta e verdura da farcitura

Crema di pesche e limone

Purea di pesca bianca Rogelfrut	g	500
Succo di limone di Sorrento IGP Rogelfrut	g	40
Acqua	g	200
Zucchero Saccarosio	g	150
Amido di mais	g	150



Procedimento

Scaldare la purea a 30 °C. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C, aggiungere il succo. Raffreddare a 15 °C.



Conservazione

+4°C.



Must have

Purea di pesca bianca
Succo di limone di Sorrento IGP



Crema di cavolfiore, lime e zenzero

Purea di cavolfiore Rogelfrut	g	500
Succo di zenzero Rogelfrut	g	20
Succo di lime Rogelfrut	g	30
Acqua	g	100
Amido di mais	g	120
Olio di sesamo	g	50
Sale marino	g	15



Procedimento

Scaldare la purea di cavolfiore a 30 °C. Aggiungere l'acqua, l'amido ed il sale nella purea tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C, aggiungere il succo di lime e il succo di zenzero, raffreddare ed emulsionare l'olio a 40°C in raffreddamento. Raffreddare a 15 °C.



Conservazione

+4°C.

Usare in gastronomia a freddo oppure per farcitura salatini e rustici in sfoglia.



Must have

Purea di cavolfiore
Succo di zenzero
Succo di lime



F.A.R. Soc. Agricola Cooperativa

Via Circonvallazione, 412020 Rossana (Cn) - Italy

Tel.+39 0175 64141 - Fax +39 0175 64456

info@rogelfrut.com

Proppy-Gel Srl

Via delle Gaide, 2

12026 Piasco (Cn) - Italy