

**LA FRUTTA
NELL' ALTA PASTICCERIA
IL RICETTARIO**



Ideazione e Direzione Tecnica:
Maestro Giuseppe Gagliardi

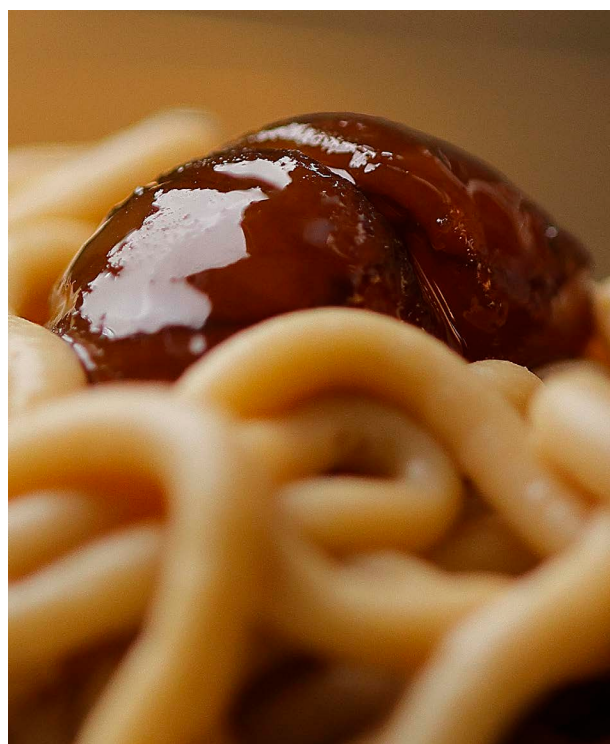
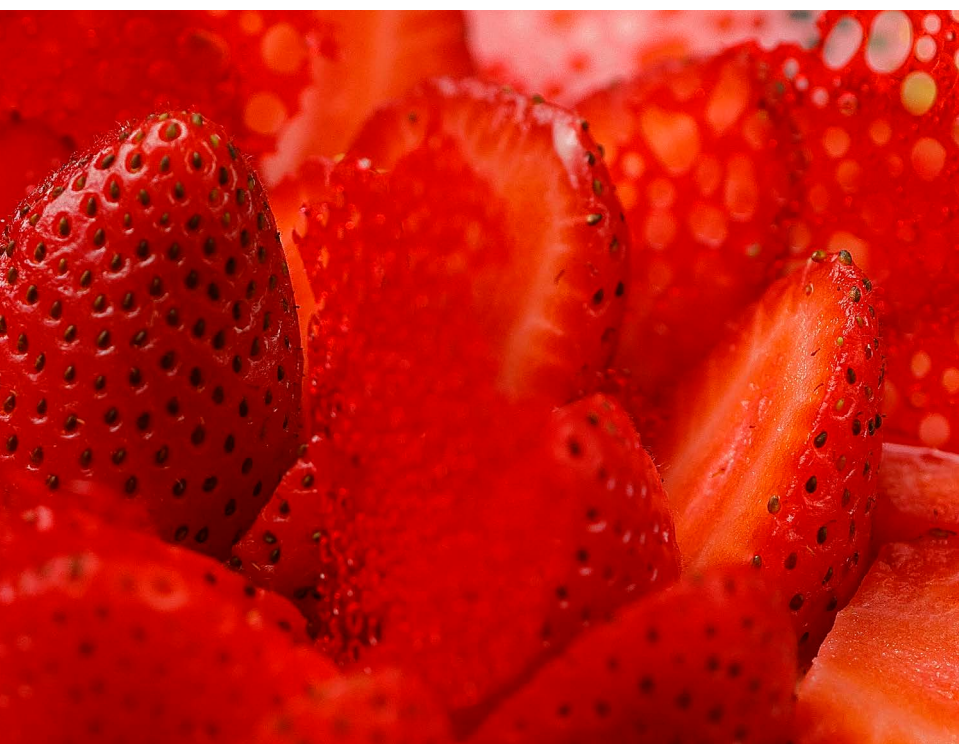
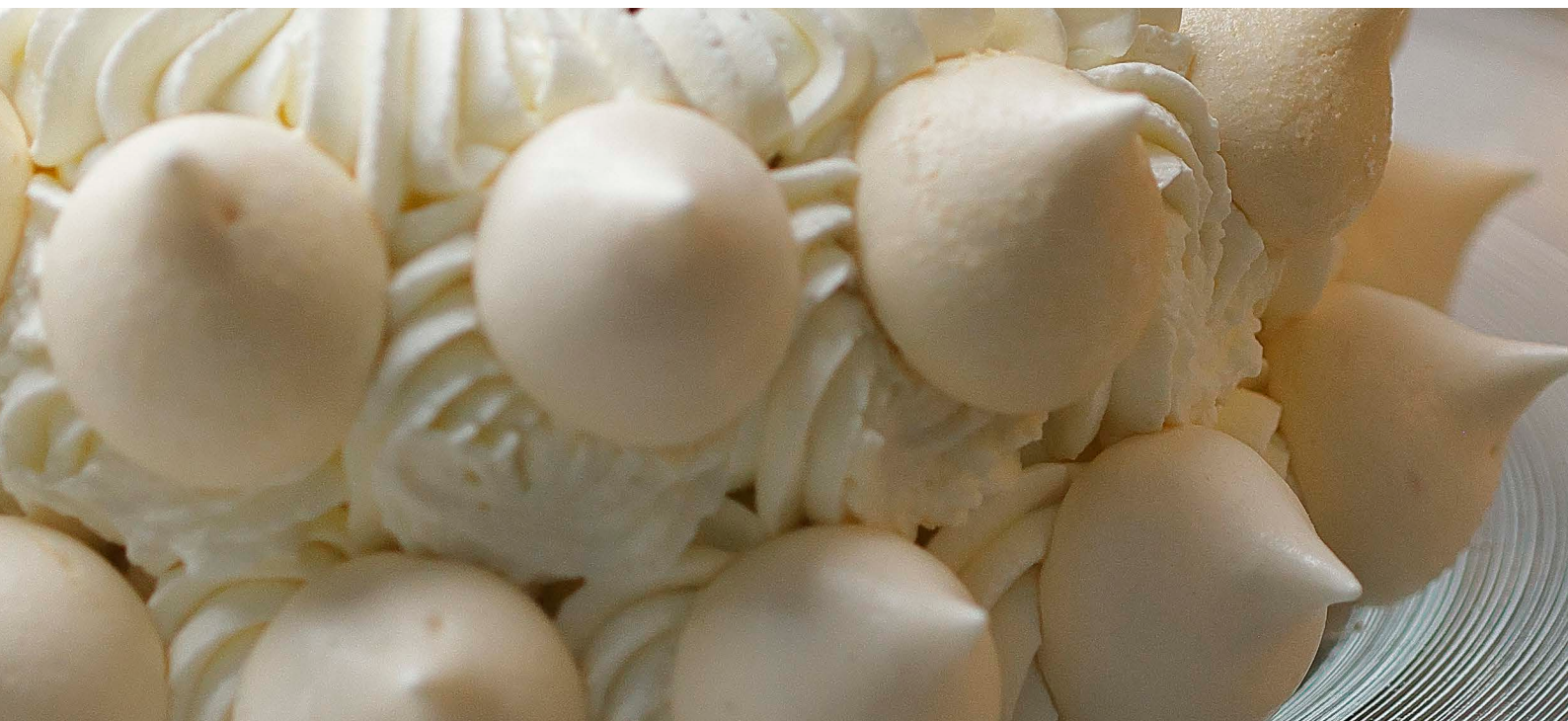
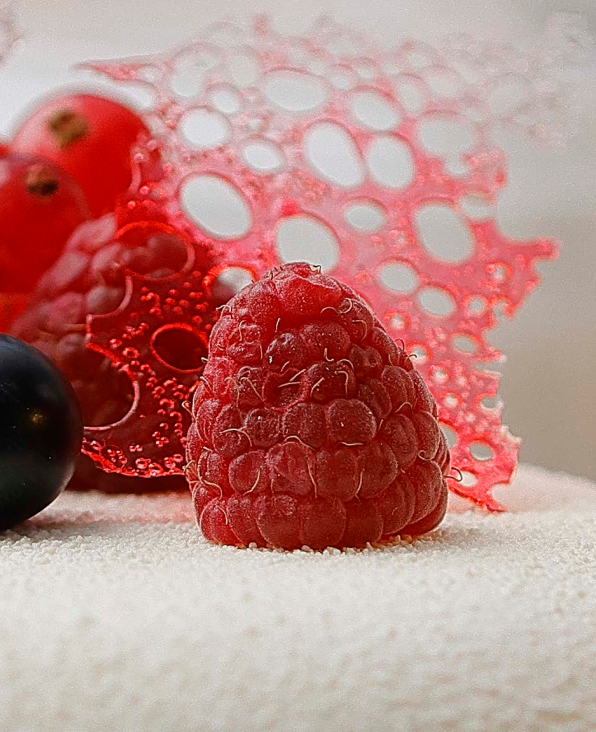
Realizzazione:
Cristina Dalmaso - Sviluppo, Creatività e Grafica
Miriam Marcarino - Creatività e Grafica
Nedo Baglioni - Fotografia

Rogelfrut ringrazia il Maestro Gagliardi e tutti coloro che hanno collaborato con impegno e dedizione alla realizzazione di questo ricettario.

INDICE

TORTE CLASSICHE E MODERNE	2
Monte Bianco	5
Charlotte alle fragole	6
Piña Colada	9
Mousse allo yogurt e frutti rossi	10
MONOPORZIONI	12
Trasparenza tropicale	15
Mandarino e Yuzu	16
Diplomatica al lampone	19
MIGNON – PICCOLA PASTICCERIA FRESCA	20
Macaron ai frutti rossi	22
Profumo di Castagne	25
Cheese cake ai frutti di bosco	26
Macaron al mango e passion fruit	27
TORTE DA FORNO	30
Sbrisolona cremino	32
Lemon Tarte	35
Crostata	36
Apple Pie con lamponi	39
LIEVITATI - BRIOCHES	40
Panfrutto ai frutti di bosco	42
Veneziana con cuor di mela	45
Focaccia dolce all'arancia	46
DESSERT AL PIATTO	48
Delizia di fichi e mascarpone	50
Profumi d'autunno	53
Essenza tropicale	54
SEMIFREDDI e BISQUIT GLACÉ	56
Bisquit glacé al melograno	59
Semifreddo al passion fruit su stecco	60
Bisquit glacé alle fragole	63
CONFETTERIA	64
Diamante al lampone	67
Gelatine di frutta	68

TORTE CLASSICHE E MODERNE





MONTE BIANCO

Dischi di Meringa | Meringhette | Crema ai Marroni | Spaghetтата di Marroni | Bisquit al Cacao | Bagna al Rhum | Panna Montata | Decorì di Cioccolato Fondente

1. CREMA AI MARRONI

200 g	Crema pasticcera
300 g	Crema di marroni ROGELFRUT
100 g	Panna
8 g	Gelatina in polvere
40 g	Acqua fredda per idratare la gelatina

2. SPAGHETTATA DI MARRONI

200 g	Crema di marroni ROGELFRUT
300 g	Purea di castagne ROGELFRUT

3. DISCHI DI MERINGA E MERINGHETTE

250 g	Albume
650 g	Zucchero semolato fine

4. BISQUIT AL CACAO

300 g	Albumi pastorizzati
150 g	Zucchero
200 g	Tuorli pastorizzati
150 g	Zucchero
150 g	Farina deb.
40 g	Cacao 22/24
40 g	Fecola

5. BAGNA AL RHUM

300 g	Acqua
150 g	Zucchero invertito
250 g	Sciroppo di glucosio 60 DE
80 g	Alcolato Rhum 70° vol.

1. Miscelare la crema pasticcera alla crema di marroni, scaldare a 30°C e aggiungere la gelatina idratata e fusa. Quindi incorporare delicatamente (con la frusta) la panna semi montata, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Mettere in frigo a stabilizzare.

2. Mescolare i due ingredienti insieme, passare al setaccio e versare all'interno di una sac-à-poche munita di bocchetta liscia n° 3.

3. Dividere lo zucchero in 3 parti. In planetaria con frusta montare l'albume (25°C) con la prima parte di zucchero per 4 minuti a alta velocità. Quindi unire la seconda parte di zucchero a pioggia e montare per altri 4 minuti. A fine montata, quando il composto sarà stabile e spumoso, prima di fermare la macchina unire l'ultima parte di zucchero.

Con l'utilizzo di un cucchiaino a spatola mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto fino ottenere una massa omogenea.

Con l'ausilio di un sac-à-poche munito di bocchetta liscia di 8 mm formare dei dischi e delle meringhette su teglie foderate di carta da forno.

Cuocere in forno a 100°- 110°C fino a completa asciugatura, con valvola aperta per permettere la fuoriuscita dell'umidità e facilitare l'essiccazione.

4. Montare gli albumi con la prima parte dello zucchero. Montare a mano i tuorli con la seconda parte di zucchero. Unire i due composti, girando delicatamente. Aggiungere farina e fecola setacciate, mescolando piano. Dressare all'interno degli anelli di acciaio su carta da forno o silpat, spessore 8 mm. Cuocere a 210°C per 6-7 min. con valvola chiusa.

5. Scaldare l'acqua a 60°C, aggiungere gli sciroppi e l'alcolato.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare sulla base del disco di meringa la crema ai marroni, inserire dei pezzi di marroni canditi sgocciolati all'interno della crema, adagiare un disco di bisquit al cacao precedentemente inzuppato con la bagna al rhum. Dressare un altro strato di crema e inserire altri pezzi di marroni canditi all'interno della crema. Chiudere con un disco di meringa e rivestire di panna montata zuccherata. Decorare con le meringhette e dressare con il sac-à-poche la "spaghetтата di marroni".

CHARLOTTE alle FRAGOLE

Biscotto savoiardo | Crema diplomatica alla vaniglia | Bagna al maraschino
Fragola pochée

1. BISCOTTO SAVOJARDO

360 g	Tuorlo pastorizzato
120 g	Zucchero
300 g	Albume pastorizzato
100 g	Zucchero
150 g	Fecola
150 g	Farina

1. Montare i tuorli con lo zucchero. A parte montare gli albumi con l'altra parte di zucchero. Setacciare la farina con la fecola. Amalgamare le due masse montate ed incorporare la farina e la fecola poco per volta. Dressare dei dischi del diametro desiderato su teglie foderate di carta da forno. Dressare una striscia di 55 cm di mini savoiardi uno vicino all'altro. Spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 210°C con valvola aperta.

2. CREMA PASTICCERA

400 g	Latte
100 g	Panna
160 g	Zucchero
25 g	Amido di riso
25 g	Amido di mais
150 g	Tuorli pastorizzati
1/2 n°	Baccello di vaniglia

2. Bollire la panna, il latte e gli aromi. Miscelare a secco lo zucchero e le polveri setacciate, aggiungere i tuorli e frustare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi caldi sui tuorli e portare a cottura, continuando a mescolare. Cuocere fino a ispessimento della crema. Una volta cotta, versare la crema su una teglia di acciaio perfettamente sanificata e raffreddare velocemente. Conservare a +4°C.

3. CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA

200 g	Panna 35% montata
300 g	Crema pasticcera
6 g	Gelatina (idratata in 30 g di acqua)

3. Prendere una parte di crema e sciogliervi all'interno la gelatina idratata. Aggiungere l'altra parte di crema ed incorporarvi la panna precedentemente montata. Conservare a +4°C protetta dalla pellicola.

4. BAGNA AL MARASCHINO

300 g	Acqua
150 g	Sciroppo di zucchero invertito
250 g	Sciroppo di glucosio 60 DE
80 g	Alcolato Maraschino 70° vol.

4. Scaldare l'acqua a 60°C, aggiungere gli sciroppi e l'alcolato.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Posizionare all'interno di un anello di acciaio la striscia di savoiardi e sulla base il disco di biscotto. Imbibire con la bagna al maraschino. Dressare sulla base del disco la crema diplomatica, inserire le **fragole pochée ROGELFRUT** sgocciolate all'interno della crema, adagiare un altro disco di savoiardo precedentemente inzuppato con la bagna al maraschino. Dressare un altro strato di crema e inserire altre fragole all'interno. Chiudere con un disco di savoiardo e imbibire con la bagna al maraschino. Rifinire con fragole fresche e impreziosire con decori di zucchero.



PIÑA COLADA

Bavarese al Cocco | Composta di Ananas | Financier al Cocco
Bagna al Rum Bianco | Glassa anidra gialla con granella di Pistacchio

1. BAVARESE AL COCCO

75 g	Latte intero fresco
250 g	Latte di cocco ROGELFRUT
25 g	Zucchero semolato
60 g	Tuorli pastorizzati
10 g	Gelatina animale 170 bloom
50 g	Acqua per idratare la gelatina
200 g	Copertura avorio
600 g	Panna semi montata

1. Bollire il latte con il cocco, versarlo sui tuorli miscelati con lo zucchero e cuocere a 82°C. Incorporare la gelatina precedentemente reidratata. Versare sulla copertura, emulsionare e poi raffreddare a 28°C. Incorporare alla panna semi montata.



2. COMPOSTA DI ANANAS

700 g	Purea di ananas ROGELFRUT
300 g	Ananas a pezzi IQF ROGELFRUT
120 g	Sciroppo di zucchero invertito
14 g	Gelatina animale 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina
14 g	Pectina "jaune"
14 g	Zucchero

2. Portare a bollore la purea di ananas e l'ananas in pezzi con lo zucchero invertito e la pectina dispersa nello zucchero semolato. Aggiungere la gelatina idratata e colare negli appositi stampi.

3. MASSA FINANCIER AL COCCO

600 g	Zucchero a velo
160 g	Cocco Rapé
160 g	Polvere di mandorle
150 g	Farina
45 g	Confettura di albicocca ROGELFRUT
450 g	Albumi
450 g	Burro

3. Miscelare la polvere di mandorla e il cocco rapé con lo zucchero. Aggiungere le altre polveri e infine la confettura di albicocche, il burro fuso e gli albumi a filo (non freddi). Fare riposare una notte in frigorifero. Il giorno dopo colare dentro gli stampi di silicone e cuocere in forno a 210°. Appena cotti imbibire con la bagna al rum direttamente nello stampo servendosi di un biberon. Abbattere e sformare congelati.

4. BAGNA AL RUM BIANCO

300 g	Acqua
150 g	Zucchero invertito
250 g	Sciroppo di glucosio 60 DE
80 g	Alcolato rum bianco 70°vol

4. Scaldare l'acqua a 60°C, aggiungere gli sciroppi e l'alcolato.

5. GLASSA ANIDRA GIALLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO

300 g	Cioccolato Avorio
200 g	Burro di cacao
50 g	Olio di riso
80 g	Granella di pistacchio
0,3 g	Colorante giallo liposubile

5. Fondere il burro di cacao, unire il cioccolato, l'olio di riso, il colorante e la granella. Mescolare bene. Utilizzare la massa a 30°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare all'interno dello stampo in silicone la bavarese al cocco, inserire la composta di ananas e chiudere con il financier al cocco imbibito con la bagna al rum bianco. Abbattere in negativo. Smodellare e rivestire con una glassa a specchio gialla. Immergere la base nella glassa anidra al pistacchio e decorare con una meringhetta.

MOUSSE allo YOGURT e FRUTTI ROSSI

Mousse allo Yogurt | Meringa italiana | Mousse di Lamponi | Biscotto Savoiardo | Bagna al Maraschino | Frutti di Bosco pochée

1. MOUSSE ALLO YOGURT

500 g Panna da montare
100 g Zucchero semolato fine
300 g Yogurt
10 g Gelatina animale in fogli
50 g Acqua per idratare la gelatina

1. Montare la panna lucida con lo zucchero, idratare la gelatina nell'acqua fredda. Fondere la gelatina nel microonde con 1/3 dello yogurt e unire alla parte restante dello yogurt. Incorporare la panna in due step.

2. MERINGA ITALIANA

200 g Zucchero
65 g Acqua
125 g Albumi
50 g Zucchero

2. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e abbattere a +4°C.

3. MOUSSE AI LAMPONI

500 g **Purea di lamponi ROGELFRUT**
250 g Meringa italiana
15 g Gelatina animale in polvere 170 bloom
75 g Acqua fredda per idratare la gelatina
500 g Panna 38% MG montata lucida

3. Reidratare la gelatina con l'acqua e fondere a 40°C. Versare la gelatina a filo sopra la meringa montata. Incorporare la purea di lamponi nella meringa montata in due step, utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Incorporare la panna montata lucida in due step. Mescolare con un cucchiaino a spatola, fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

4. BISCOTTO SAVOJARDO

360 g Tuorlo Pastorizzato
120 g Zucchero
300 g Albume pastorizzato
100 g Zucchero
150 g Fecola
150 g Farina

4. Montare i tuorli con lo zucchero. A parte montare gli albumi con l'altra parte di zucchero. Setacciare la farina con la fecola. Amalgamare le due masse montate ed incorporare la farina e la fecola poco per volta. Dressare dei dischi del diametro desiderato su teglie foderate di carta da forno. Dressare una striscia di 55 cm di mini savoiardi uno vicino all'altro. Spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 210°C con valvola aperta.

5. BAGNA AL MARASCHINO

300 g Acqua
150 g Sciroppo di zucchero invertito
250 g Sciroppo di glucosio 60 DE
80 g Alcolato Maraschino 70° vol.

5. Scaldare l'acqua a 60°C, aggiungere gli sciroppi e l'alcolato.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare all'interno dello stampo in silicone la mousse allo yogurt, adagiare un altro disco di savoiardo precedentemente inzuppato con la bagna al maraschino. Dressare con uno strato di mousse ai lamponi e inserire i **frutti di bosco pochée ROGELFRUT** sgocciolati. Chiudere con un disco di savoiardo imbibito con la bagna al maraschino. Abbattere in negativo. Smodellare e rivestire con lo spray velvet bianco. Decorare con i frutti di bosco freschi.



MONOPORZIONI





TRASPARENZA TROPICALE

Gelée di Mango e Passion Fruit | Crema al Mascarpone | Mango pochée |
Decorì di zucchero

1. GELÉE DI MANGO E PASSION FRUIT

400 g	Purea di mango Alphonso ROGELFRUT
100 g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
80 g	Zucchero invertito
14 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina

1. Miscelare la purea ed il succo con lo zucchero, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata precedentemente fusa, quindi riunire tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.

2. CREMA AL MASCARPONE

1000 g	Mascarpone
1000 g	Panna 35%
240 g	Crema pasticcera alla vaniglia
200 g	Zucchero semolato fine

2. Mescolare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un frullatore a immersione. Fare raffreddare a +4°C. Mettere il composto in planetaria (ben freddo), far montare fino a ottenere una crema sostenuta, ma non troppo.

3. CREMA PASTICCERA

400 g	Latte
100 g	Panna
160 g	Zucchero
25 g	Amido di riso
25 g	Amido di mais
150 g	Tuorli pastorizzati
1/2 n°	Bacello di vaniglia

3. Bollire la panna, il latte e gli aromi. Miscelare a secco lo zucchero e le polveri setacciate, aggiungere i tuorli e frustare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi caldi sui tuorli e portare a cottura, continuando a mescolare. Cuocere fino a ispessimento della crema. Una volta cotta, versare la crema su una teglia di acciaio perfettamente sanificata e raffreddare velocemente. Conservare a +4°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Colare all'interno di un bicchiere un centimetro di gelée, dressare la prima parte di crema al mascarpone servendosi di un sac-à-poche munito di bocchetta dentellata. Inserire i cubetti di **mango pochée ROGELFRUT** sgocciolati. Chiudere con la crema al mascarpone e rifinire con i decori di zucchero.

MANDARINO e YUZU

Mousse al Mandarino e Yuzu | Streusel alle Mandorle
Ananas a Pezzi | Gel al Mandarino e Yuzu

1. MOUSSE AL MANDARINO

140 g	Succo di mandarino Tardivo di Ciaculli ROGELFRUT
50 g	Succo di yuzu ROGELFRUT
40 g	Zucchero
350 g	Meringa all'italiana
15 g	Gelatina in fogli
75 g	Acqua per idratare la gelatina
350 g	Panna semi montata

1. Unire i due succhi, scaldarne una piccola parte in cui scioglieremo la gelatina idratata. Aggiungere l'altra parte del succo e lo zucchero, incorporare la meringa all'italiana quindi alleggerire con la panna semi montata.

2. STREUSEL ALLE MANDORLE

200 g	Polvere di mandorle
200 g	Farina frolla
200 g	Burro (20°C)
200 g	Zucchero di canna
4 g	Sale fino

2. Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a che il composto formerà dei piccoli agglomerati. Versare il composto su di una teglia foderata di carta da forno. Raffreddare in frigo per 2 ore circa.

3. CUBETTI DI ANANAS SPADELLATI

500 g	Ananas a pezzi IQF ROGELFRUT
80 g	Zucchero di canna bianco
40 g	Burro
1 n	Baccello di vaniglia

3. In una padella antiaderente far caramellare lo zucchero, aggiungere il burro, quindi i cubetti di ananas e la vaniglia. Lasciar cuocere per qualche minuto.

4. GEL AL MANDARINO E YUZU

250 g	Succo di mandarino Tardivo di Ciaculli ROGELFRUT
50 g	Succo di yuzu ROGELFRUT
50 g	Zucchero
20 g	Crystal mais (amido modificato)

4. Mescolare i succhi in una caraffa. Disperdere l'amido dentro lo zucchero e versarlo sopra i succhi. Lavorare con un mixer a immersione per 30 secondi.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Unire i cubetti di ananas al gel e riempire degli stampi di silicone di forma sferica. Abbattere in negativo fino a completo congelamento. Cuocere lo streusel negli anelli su un tappetino di silicone microforato in forno ventilato a 160°C, fino a completa doratura. Raffreddare a +4°C.

Riempire fino a 2/3 gli stampi di silicone di forma sferica di dimensione superiore all'inserito di mandarino e ananas. Inserire l'inserito congelato rasare e abbattere in negativo. Smodellare, glassare con la glassa a specchio arancione. Posizionare sul fondo croccante di streusel cotto e rifinire con un decoro di cioccolato.





DIPLOMATICA al LAMPONE e FRAGOLA

Gelée alle Fragole e Lamponi | Crema diplomatica alla Vaniglia | Fragola pochée | Lamponi

1. GELÉE FRAGOLE E LAMPONI

250 g	Purea di fragole ROGELFRUT
250 g	Purea di lamponi ROGELFRUT
80 g	Sciroppo di zucchero invertito
14 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina

1. Miscelare la purea di fragole e la purea di lamponi con lo zucchero invertito, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata precedentemente fusa, quindi riunire tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.

2. CREMA PASTICCERA

400 g	Latte
100 g	Panna
160 g	Zucchero
25 g	Amido di riso
25 g	Amido di mais
150 g	Tuorli pastorizzati
1/2 n°	Baccello di vaniglia

2. Bollire la panna, il latte e gli aromi. Miscelare a secco lo zucchero e le polveri setacciate, aggiungere i tuorli e frustare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi sui tuorli e portare a cottura, continuando a mescolare. Cuocere fino a ispessimento della crema. Una volta cotta, versare la crema su una teglia di acciaio perfettamente sanificata e raffreddare velocemente. Conservare a +4°C.

3. CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA

200 g	Panna 35% montata
300 g	Crema pasticcera
6 g	Gelatina (idratata in 30 g di acqua)

3. Prendere una parte di crema e sciogliervi all'interno la gelatina idratata. Aggiungere l'altra parte di crema ed incorporarvi la panna precedentemente montata. Fare stabilizzare in frigorifero a +4°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Colare all'interno di un bicchiere un centimetro di gelée, dressare la prima parte di crema diplomatica. Inserire le **fragole pochée ROGELFRUT** sgocciolate. Chiudere con la crema diplomatica e decorare con un lampone.

MIGNON

PICCOLA PASTICCERIA FRESCA



MACARONS AI FRUTTI ROSSI

Gusci di Macarons | Ganache al Lampone | Frutti di Bosco Pochée

1. MACARON DE PARIS CON MERINGA A CALDO

300 g	Mandorle in polvere
300 g	Zucchero a velo
110 g	Albume
1 g	Colorante rosso idrosolubile in polvere
75 g	Acqua
300 g	Zucchero semolato
110 g	Albume

1. Unire mandorle in polvere, zucchero a velo, la prima parte di albume e il colorante.

Cuocere zucchero e acqua a 121°C e versare sull'albume schiumato, montare fino a che la massa sia a circa 50°C. Unire i due composti e "stancheggiare". Dressare su teglia foderata con un foglio di teflon.

Far riposare i macarons per 30-40 minuti e cuocere a 140°C per 15-18 minuti.

2. GANACHE AI LAMPONI

150 g	Purea di lamponi ROGELFRUT
400 g	Cioccolato di copertura bianco
60 g	Sciroppo di glucosio 60 DE
50 g	Burro a pomata

2. Scaldare la **purea di lamponi ROGELFRUT** con lo sciroppo di glucosio a 45°C, quindi aggiungere il cioccolato bianco fuso a 40°C e creare l'emulsione. Aggiungere il burro a pomata e emulsionare nuovamente con l'aiuto di un mixer a immersione. Fare cristallizzare a 10°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Con un sac-à-poche munito di bocchetta liscia 8 mm, dressare un anello di ganache ai lamponi sul guscio del macaron, avendo cura di lasciare lo spazio centrale dove posizioneremo i **frutti di bosco pochée ROGELFRUT** precedentemente sgocciolati. Chiudere con l'altro guscio e comprimere leggermente.



NOTE DEL PASTICCERE

Come conservare i macarons: la corretta conservazione è determinante per mantenere intatte le caratteristiche di gusto e consistenza e quindi per garantirne il successo. Il macaron può essere conservato fino a 3 mesi se mantenuto a -21° C all'interno della scatola di confezionamento chiusa. Potrà essere invece conservato per 7 giorni in frigorifero a +4° C all'interno della scatola di confezionamento aperta.





PROFUMO di CASTAGNE

Crema Leggera alle Castagne | Spaghetтата di Marroni | Fondo di Frolla al Cacao | Glassa anidra al Latte | Meringhetta

1. CREMA LEGGERA ALLE CASTAGNE

250 g	Crema di marroni ROGELFRUT
100 g	Crema pasticcera
350 g	Panna 35%
5 g	Gelatina animale
25 g	Acqua per idratare la gelatina

1. Mescolare la crema di marroni alla crema pasticcera. Scaldare una piccola parte di crema e incorporare la gelatina reidratata e sciolta. Quindi aggiungere l'altra parte della crema. Alleggerire con la panna semi montata.

2. SPAGHETTATA DI MARRONI

200 g	Crema di marroni ROGELFRUT
300 g	Purea di castagne ROGELFRUT

2. Mescolare i due ingredienti insieme, passare al setaccio e versare all'interno di una sac-à-poche munita di bocchetta liscia n° 3.

3. FROLLA AL CACAO

400 g	Burro
150 g	Polvere di mandorle
450 g	Farina debole
50 g	Cacao 22/24
175 g	Zucchero a velo
50 g	Albumi
2 g	Sale fino

3. Sabbiare il burro con le polveri. Mescolare l'albume con il sale e lo zucchero e inserire. Impastare poco e far stabilizzare in frigo a +4°C per almeno 2 ore.

4. GLASSA ANIDRA AL LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE

300 g	Cioccolato al latte
200 g	Burro di cacao
50 g	Olio di riso
80 g	Granella di nocciole ROGELFRUT

4. Fondere il burro di cacao, unire il cioccolato, l'olio di riso e la granella. Utilizzare la massa a 30°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare all'interno dello stampo in silicone a forma di "pomponette" la crema leggera alle castagne. Rasare e abbattere in negativo. Smodellare e immergere nella glassa anidra al latte e posizionare sul dischetto di frolla al cacao cotto e raffreddato. Dressare la spaghetтата di marroni e decorare con una meringhetta.

CHEESE CAKE ai FRUTTI ROSSI

Frolla croccante alla Nocciola | Crema Cheese Cake | Gelée di Lamponi | Lamponi

1. FROLLA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

350 g	Burro
200 g	Zucchero a velo
100 g	Pasta di nocciola TGT ROGELFRUT
120 g	Misto uovo pastorizzato
350 g	Farina frolla
100 g	Fecola
70 g	Granella di nocciola TGT tostata ROGELFRUT

1. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere la pasta nocciola e le uova. Quindi incorporare le polveri e la granella di nocciola. Modellare con il sac-à-poche negli stampi a forma di "savarin" e cuocere in forno a 170°C fino a completa doratura.

2. CREMA CHEESE CAKE

600 g	Formaggio Philadelphia
400 g	Panna 35% mg
100 g	Sciroppo di zucchero invertito

2. Montare tutti gli elementi in planetaria fino ad ottenere una struttura liscia e spatolabile. Dressare negli stampi a forma di savarin e rasare. Abbattere in negativo.

3. GELÉE DI LAMPONI

500 g	Purea di lamponi ROGELFRUT
80 g	Sciroppo di zucchero invertito
14 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina

3. Miscelare la purea di lamponi con lo zucchero invertito, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata precedentemente fusa, quindi riunire tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Smodellare la crema cheese cake e posizionarla sui fondi croccanti alla nocciola. Spruzzare la mignon con lo spray velvet bianco. Riempire la cavità con la gelée di lamponi e decorare con un lampone.



MACARONS al MANGO e PASSION FRUIT

Gusci di Macarons | Ganache al Mango e Passion Fruit | Cubetti di Mango Pochée

1. MACARON DE PARIS CON MERINGA A CALDO

300 g	Mandorle in polvere
300 g	Zucchero a velo
110 g	Albume
1 g	Colorante giallo idrosolubile in polvere
75 g	Acqua
300 g	Zucchero semolato
110 g	Albume

1. Unire le mandorle in polvere, zucchero a velo, la prima parte di albume e il colorante. Cuocere zucchero e acqua a 121°C e versare sull'albume schiumato, montare fino a che la massa sia a circa 50°C. Unire i due composti e "stancheggiare". Dressare su teglia foderata con un foglio di teflon. Far riposare i macarons per 30-40 minuti e cuocere a 140°C per 15-18 minuti.

2. GANACHE AL MANGO E PASSION FRUIT

100 g	Purea di mango Alphonso ROGELFRUT
50 g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
400 g	Cioccolato di copertura bianco
60 g	Sciroppo di glucosio 60 DE
50 g	Burro a pomata

2. Scaldare le puree e il succo con lo sciroppo di glucosio a 45°C, quindi aggiungere il cioccolato bianco fuso a 40°C e creare l'emulsione. Aggiungere il burro a pomata e emulsionare nuovamente con l'aiuto di un mixer a immersione. Fare cristallizzare a 10°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Con un sac a poche munito di bocchetta liscia 8 mm, dressare un anello di ganache al mango e passion fruit sul guscio del macaron, avendo cura di lasciare lo spazio centrale dove posizioneremo i cubetti di **mango pochée ROGELFRUT** precedentemente sgocciolati. Chiudere con l'altro guscio e comprimere leggermente.



NOTE DEL PASTICCERE

Come conservare i macaron: la corretta conservazione è determinante per mantenere intatte le caratteristiche di gusto e consistenza e quindi per garantirne il successo. Il macaron può essere conservato fino a 3 mesi se mantenuto a -21°C all'interno della scatola di confezionamento chiusa. Potrà essere invece conservato per 7 giorni in frigorifero a +4°C all'interno della scatola di confezionamento aperta.



TORTE DA FORNO



SBRISOLONA CREMINO

Composto per Sbrisolona | Cremino Rocher alle Nocciole

1. COMPOSTO PER SBRISOLONA

225 g	Farina debole
75 g	Farina di mais fioretto
50 g	Fecola di patate
50 g	Polvere di mandorle
200 g	Burro
125 g	Zucchero vagliato fine
35 g	Tuorli
75 g	Nocciole TGT ROGELFRUT
5 g	Baking

1. Cubettare il burro, impastare tutto in planetaria con la foglia fino a che il composto formerà dei piccoli agglomerati. Disgregare con le mani, stabilizzare in frigo a +4°C.

2. CREMINO ROCHER ALLE NOCCIOLE

500 g	Cioccolato Bianco
250 g	Pasta di Nocciole TGT ROGELFRUT
20 g	Olio di Girasole
50 g	Granella di nocciole TGT ROGELFRUT

2. Fondere il cioccolato a 45°C e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Temperare sul marmo a 22°C.

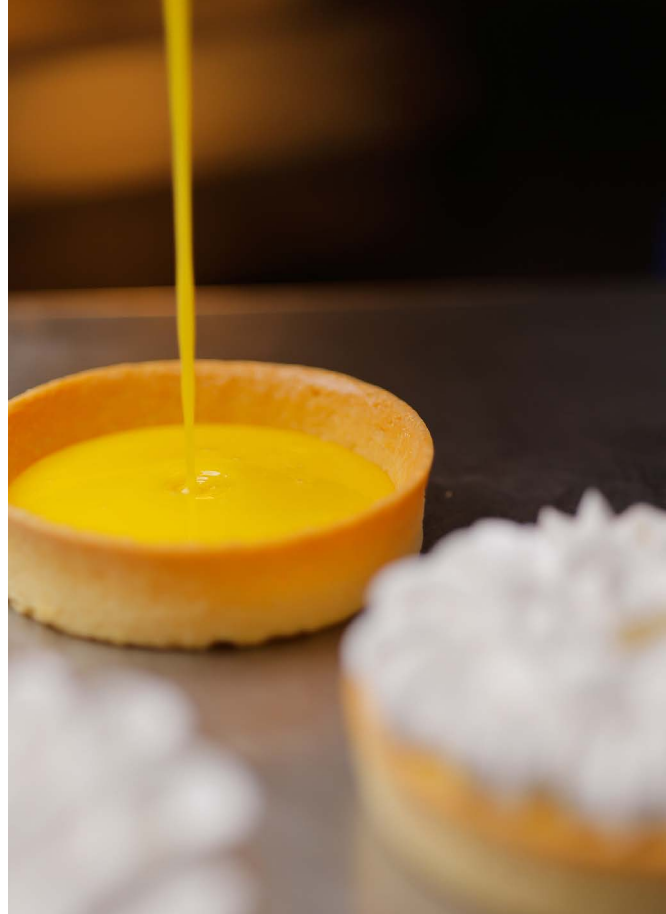


MONTAGGIO DEL DOLCE

Disporre 260 grammi di granella di composto di sbrisolona dentro gli anelli diametro 18cm posizionati su un tappetino di silicone microforato e teglia forata con fasce forosil strip all'interno.

Cuocere a 160° per circa 40 minuti a valvola aperta. Temperare il cremino e glassare la sbrisolona che dovrà essere alla temperatura di 20°C. Decorare con frammenti di nocciole passate nell'oro in polvere.





LEMON TARTE

Curd al Limone | Pasta Frolla al Passion Fruit | Meringa all'italiana

1. CURD AL LIMONE

200	g	Tuorlo pastorizzato
220	g	Zucchero
400	g	Succo di limone di Sorrento IGP ROGELFRUT
300	g	Burro
500	g	Cioccolato Bianco
2	n°	Scorza di limone grattugiato

1. Cuocere a 80° i tuorli, lo zucchero il succo di limone e la scorza di limone grattugiata finemente. Aggiungere il cioccolato e il burro, mescolando fino al completo scioglimento. Emulsionare con l'aiuto di un mixer a immersione e riporre a stabilizzare in frigorifero a +4°C.

3. PASTA FROLLA AL PASSION FRUIT

350	g	Farina "00" per frolla
150	g	Fecola
350	g	Burro
100	g	Polvere di mandorle
200	g	Zucchero a velo
90	g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
2	g	Sale fino

3. Tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo, farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbiare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare la polpa di passion fruit dove avremo disciolto il sale.

3. MERINGA ITALIANA

200	g	Zucchero
65	g	Acqua
125	g	Albumi
50	g	Zucchero
5	g	Succo di limone di di Sorrento IGP ROGELFRUT

3. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e utilizzare.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Foderare un anello di acciaio microforato con la pasta frolla tirata allo spessore di 3,5 mm. Cuocere a secco la tarte e raffreddare. Ammorbidire il curd al limone servendosi del microonde. Riempire la tarte e abbattere in positivo. Decorare la superficie con la meringa italiana montata e fiammeggiare con il cannello.



NOTE DEL PASTICCERE

Il succo di passion fruit può essere sostituito dal succo e dalla scorza grattugiata fine di arancia.

CROSTATA AI MIRTILLI

Pasta Frolla per crostate | Pasta frolla montata | Confettura di Mirtillo 95%

1. PASTA FROLLA PER CROSTATE

300 g Farina "00" per frolla

130 g Zucchero semolato

200 g Burro

36 g Uova intere

1,5 g Sale fino

2,4 g Baking

1. Amalgamare il burro a 14- 16°C con lo zucchero, aggiungere le uova non fredde con il sale ed infine la farina e il baking. Impastare poco e lasciare riposare per 6- 8 ore in frigorifero a 4°C.

2. PASTA FROLLA MONTATA

350 g Burro

200 g Zucchero a velo

120 g Uova

400 g Farina

100 g Fecola

2. Montare il burro (che deve essere a circa 25°C) con lo zucchero a velo, aggiungere le uova in due step. Quindi incorporare le polveri precedentemente setacciate.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Stendere la pasta frolla per crostate a 5 mm e stabilizzare in frigorifero a +4°C. Foderare uno stampo da crostata e farcire con la **confettura mirtillo 95% ROGELFRUT** che dovrà avere uno spessore di 3,5 mm.

Con l'utilizzo di un sac-à-poche munito di bocchetta liscia di diametro 6 mm, dressare la pasta frolla montata con la finalità di modellare sulla superficie della crostata la classica griglia.

Cuocere a 170°C per circa 20-25 minuti.





APPLE PIE con LAMPONI

Pasta Frolla al Passion Fruit | Farcitura di Mela | Lamponi

PASTA FROLLA AL PASSION FRUIT

350 g Farina "00" per frolla

150 g Fecola

350 g Burro

100 g Polvere di mandorle

200 g Zucchero a velo

90 g **Succo di passion fruit
naturale ROGELFRUT**

2 g Sale fino

Tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo, farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbiare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale ROGELFRUT** dove avremo disciolto il sale.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Foderare un anello di acciaio microforato con la pasta frolla tirata allo spessore di 3,5 mm. Cuocere a secco la tarte su un tappetino di silicone microforato e raffreddare. Riempire la tarte con la **farcitura di mela ROGELFRUT** e abbattere in positivo. Rfinire con i lamponi e decorare con le pagliuzze argento.



NOTE DEL PASTICCERE

Il **succo di passion fruit naturale ROGELFRUT** può essere sostituito dal succo e la scorza grattugiata fine di arancia.

LIEVITATI E BRIOCHES



PANFRUTTO ai FRUTTI di BOSCO

Impasto a lievitazione mista | Frutti di Bosco pochée |
Granella di zucchero media

IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA

3000	g	Farina
750	g	Lievito madre
200	g	Miele
1000	g	Zucchero
900	g	Burro
45	g	Sale
300	g	Tuorli
1500	g	Uova
150	g	Lievito di birra
20	g	Scorza d'arancia grattugiata
20	g	Scorza di limone grattugiata
3	n°	Bacelli di Vaniglia
1800	g	Frutti di Bosco pochée ROGELFRUT

Impastare farina, lievito madre, lievito di birra, uova, aromi e sale, fino a che l'impasto non abbia preso nervo. Aggiungere poi, gradualmente, zucchero e burro. Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia e setosa. Aggiungere i **frutti di bosco pochée ROGELFRUT** ben sgocciolati e fermare la macchina quando saranno distribuiti in maniera omogenea. Mettere a lievitare in frigorifero a +4°C per 8-10 ore ben coperta con un nylon.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dopo aver fatto maturare la pasta in frigorifero, fare acclimatare e spezzare in pezzi da 500 grammi, tornire, disporre su teglia. Schiacciare la pasta e creare n°12 incisioni sulla parte perimetrale. Sovrapporre ogni lembo di pasta su quello successivo. Mettere a lievitare in camera a 28°C.

Quando le focacce saranno ben lievitate, lucidare con l'uovo e cospargere sulla superficie la granella di zucchero. Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 25 minuti.





ENEZIANA con CUOR di MELA

Impasto a lievitazione mista | Farcitura di Mela | Granella di zucchero media

IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA

3000	g	Farina
750	g	Lievito madre
200	g	Miele
1000	g	Zucchero
900	g	Burro
45	g	Sale
300	g	Tuorli pastorizzati
1500	g	Uova
150	g	Lievito di birra
20	g	Scorza d'arancia grattugiata
3	n°	Bacelli di Vaniglia

Impastare farina, lievito, uova, aromi e sale, fino a che l'impasto non abbia preso nervo.

Aggiungere poi, gradualmente, zucchero e burro. Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia e setosa. Mettere a lievitare in frigorifero a +4°C per 8-10 ore ben coperta con un nylon.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Riempire con la **farcitura di mela ROGELFRUT** gli stampi di silicone a forma di mezza sfera da 3 cm di diametro. Abbattere in negativo e smodellare. Dopo aver fatto maturare la pasta in frigorifero, fare acclimatare e spezzare in pezzi da 60 grammi. In ogni pezzo di pasta inserire una mezza sfera di farcitura mela ancora congelata, tornire, disporre su teglia e mettere a lievitare in camera a 28°C.

Quando le brioches saranno ben lievitate, lucidare con l'uovo, dressare una spirale di crema pasticcera sulla superficie e cospargere di granella di zucchero. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 14-15 minuti.

FOCACCIA DOLCE all'ARANCIA

Impasto a lievitazione mista | Cubetti di Arancio semicandito |
Granella di zucchero media

IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA

3000	g	Farina
750	g	Lievito madre
200	g	Miele
1000	g	Zucchero
900	g	Burro
45	g	Sale
300	g	Tuorli
1500	g	Uova
150	g	Lievito di birra
20	g	Scorza d'arancia grattugiata
20	g	Scorza di limone grattugiata
3	n°	Bacelli di Vaniglia
1800	g	Arancio semicandito a cubetti ROGELFRUT

Impastare farina, lievito madre, lievito di birra, uova, aromi e sale, fino a che l'impasto non abbia preso nervo. Aggiungere poi, gradualmente, zucchero e burro. Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia e setosa. Aggiungere i cubetti d'arancio semicandito e fermare la macchina quando sarà distribuito in maniera omogenea. Mettere a lievitare in frigorifero a +4°C per 8-10 ore ben coperta con un nylon.



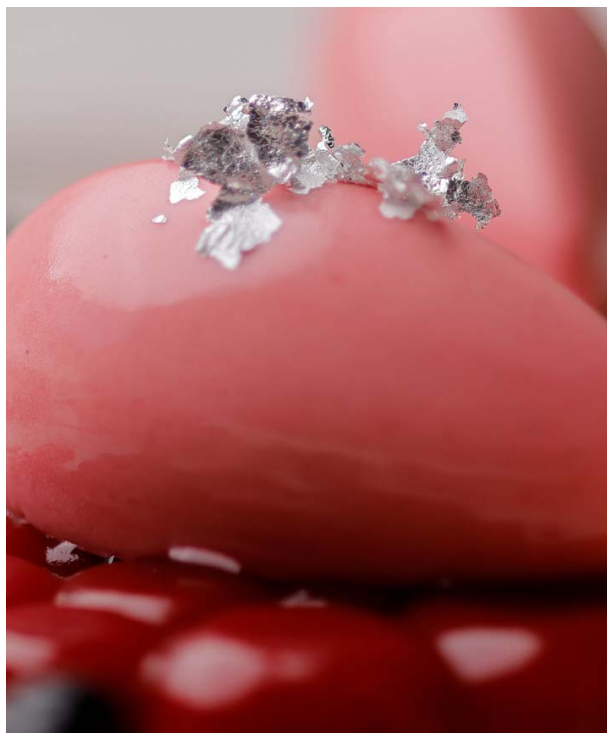
MONTAGGIO DEL DOLCE

Dopo aver fatto maturare la pasta in frigorifero, fare acclimatare e spezzare in pezzi da 500 grammi, tornire, disporre su teglia. Schiacciare la pasta e creare n° 12 incisioni sulla parte perimetrale. Sovrapporre ogni lembo di pasta su quello successivo. Mettere a lievitare in camera a 28°C.

Quando le focacce saranno ben lievitate, lucidare con l'uovo e cospargere sulla superficie la granella di zucchero. Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 25 minuti.



DESSERT AL PIATTO



DELIZIA di FICHI al MASCARPONE

Pasta frolla al Passion Fruit | Crema al Mascarpone | Fichi Verdi Interi IQF | Ribes rosso

1. PASTA FROLLA AL PASSION FRUIT

350	g	Farina "00" per frolla
150	g	Fecola
350	g	Burro
100	g	Polvere di mandorle
200	g	Zucchero a velo
90	g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
2	g	Sale fino

1. Tagliare il burro a cubetti freddo. Mettere in planetaria con lo scudo, farina, fecola, polvere di mandorle e burro a cubetti. Fare sabbiare e aggiungere lo zucchero a velo. Infine incorporare il **succo di passion fruit naturale ROGELFRUT** dove avremo disciolto il sale.

2. CREMA AL MASCARPONE

1000	g	Mascarpone
1000	g	Panna 35%
240	g	Crema pasticcera alla vaniglia
200	g	Zucchero semolato fine

2. Mescolare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un frullatore a immersione. Mettere il composto in planetaria (ben freddo a +4°C), far montare fino a ottenere una crema sostenuta, ma non troppo.

3. CREMA PASTICCERA

400	g	Latte
100	g	Panna
160	g	Zucchero
25	g	Amido di riso
25	g	Amido di mais
150	g	Tuorli pastorizzati
1/2	n°	Baccello di vaniglia

3. Bollire la panna, il latte e gli aromi. Miscelare a secco lo zucchero e le polveri setacciate, aggiungere i tuorli e frustare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi caldi sui tuorli e portare a cottura, continuando a mescolare. Cuocere fino a ispessimento della crema. Una volta cotta, versare la crema su una teglia di acciaio perfettamente sanificata e raffreddare velocemente. Conservare a +4°C.



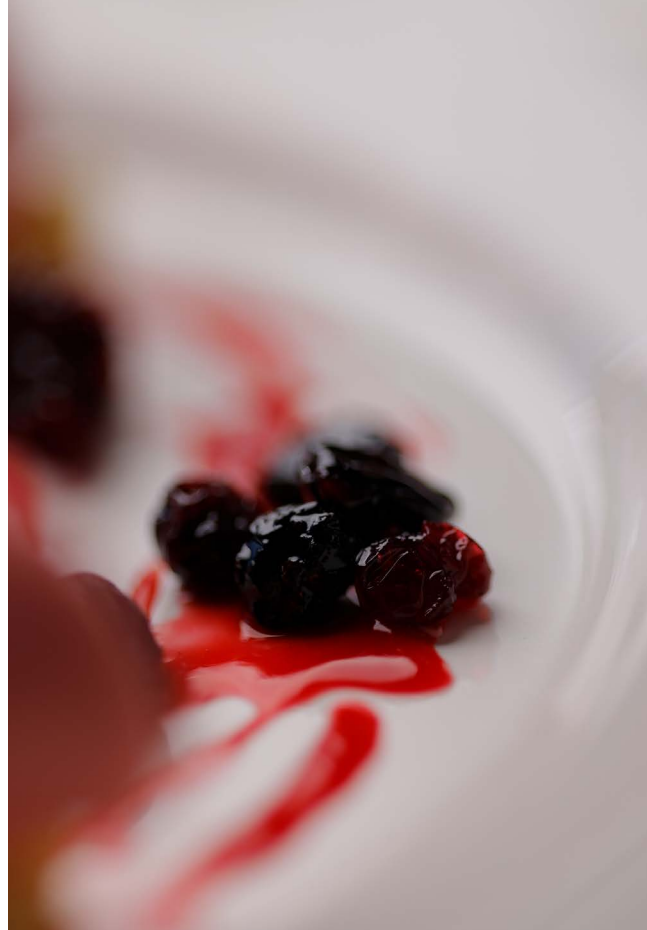
MONTAGGIO DEL DOLCE

Stendere la pasta frolla al passion fruit a 2,5 mm e stabilizzare in frigorifero a +4°C. Coppare dei dischi di frolla di diametro 7-8 cm posizzarli su un tappetino di silicone microforato e teglia forata. Cuocere a 160°C valvola aperta fino a completa doratura. Raffreddare a +4°C.

Con l'utilizzo di un sac-à-poche munito di bocchetta dentellata di diametro 8 mm, dressare la crema al mascarpone sulla parte perimetrale del primo dischetto. Inserire all'interno delle fettine di fico.

Coprire con il secondo disco e ripetere la farcitura. Chiudere con il terzo dischetto e rifinire con spuntoncini di crema al mascarpone e fettine di **fico verde IQF ROGELFRUT** lucidato con gelatina neutra. Decorare con il ribes rosso.





PROFUMI d'AUTUNNO

Mousse ai Lamponi | Gelée di Lamponi | Frutti di Bosco Pochée |
Coulis di Lamponi | Croccantino di riso soffiato

1. MOUSSE AI LAMPONI

500 g	Purea di lamponi ROGELFRUT
250 g	Meringa italiana
15 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
75 g	Acqua per idratare la gelatina
500 g	Panna 38 MG montata lucida

1. Reidratare la gelatina con l'acqua e fondere a 40°C. Versare la gelatina a filo sopra la meringa montata. Incorporare la **purea di lamponi ROGELFRUT** nella meringa montata in due step, utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Incorporare la panna montata lucida in due step. Mescolare con un cucchiaino a spatola, fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

2. MERINGA ITALIANA

200 g	Zucchero
65 g	Acqua
125 g	Albumi
50 g	Zucchero

2. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e abbattere a +4°C.

3. GELÉE DI LAMPONI

500 g	Purea di lamponi ROGELFRUT
80 g	Zucchero invertito
14 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina

3. Miscelare la purea di lamponi con lo zucchero, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata precedentemente fusa, quindi riunire tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.

4. CROCCANTINO DI RISO SOFFIATO

100 g	Cioccolato avorio
20 g	Burro di cacao
200 g	Riso soffiato

4. Unire il cioccolato e il burro di cacao fuso e temperare. Unire il riso soffiato. Mescolare bene e distribuire su una teglia foderata di carta da forno. Stabilizzare in frigorifero positivo.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare la mousse all'interno degli stampi a forma di quenelle.

Colare la gelée di lamponi nell'apposito stampo di silicone. Abbattere in negativo. Smodellare. Preparare il croccantino di riso soffiato. Posizionare al centro del piatto la gelée di lamponi. Disporre le quenelle sopra il croccantino e rifinire con il **coulis di lamponi** e i **frutti di bosco pochée ROGELFRUT**.

ESSENZA TROPICALE

Mousse al Mango e Passion Fruit | Gelée di al Mango e Passion Fruit | Cubetti di Mango Pochée | Coulis di Mango | Croccantino di riso soffiato

1. MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

400 g	Purea di mango Alphonso ROGELFRUT
100 g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
250 g	Meringa all'italiana
15 g	Gelatina in polvere
75 g	Acqua fredda per idratare la gelatina
500 g	Panna 35% montata lucida

1. Fondere la gelatina precedentemente idratata, incorporarla alla meringa montata. Incorporare la purea ed il succo di frutta nella meringa in due step, utilizzando la frusta e mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Incorporare la panna montata lucida in due step. Mescolare con un cucchiaino a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una struttura lucida e soffice.

2. MERINGA ITALIANA

200 g	Zucchero
65 g	Acqua
125 g	Albumi
50 g	Zucchero

2. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e abbattere a +4°C.

3. GELÉE AL MANGO E PASSION FRUIT

400 g	Purea di mango Alphonso ROGELFRUT
100 g	Succo di passion fruit naturale ROGELFRUT
80 g	Zucchero invertito
14 g	Gelatina animale in polvere 170 bloom
70 g	Acqua per idratare la gelatina

3. Miscelare la purea ed il succo con lo zucchero, scaldarne il 20% circa e aggiungere la gelatina idratata precedentemente fusa, quindi riunire tutti gli ingredienti velocemente utilizzando una frusta.

4. CROCCANTINO DI RISO SOFFIATO

100 g	Cioccolato avorio
20 g	Burro di cacao
200 g	Riso soffiato

4. Unire il cioccolato e il burro di cacao fuso e temperare. Unire il riso soffiato. Mescolare bene e distribuire su una teglia foderata di carta da forno. Stabilizzare in frigorifero positivo.



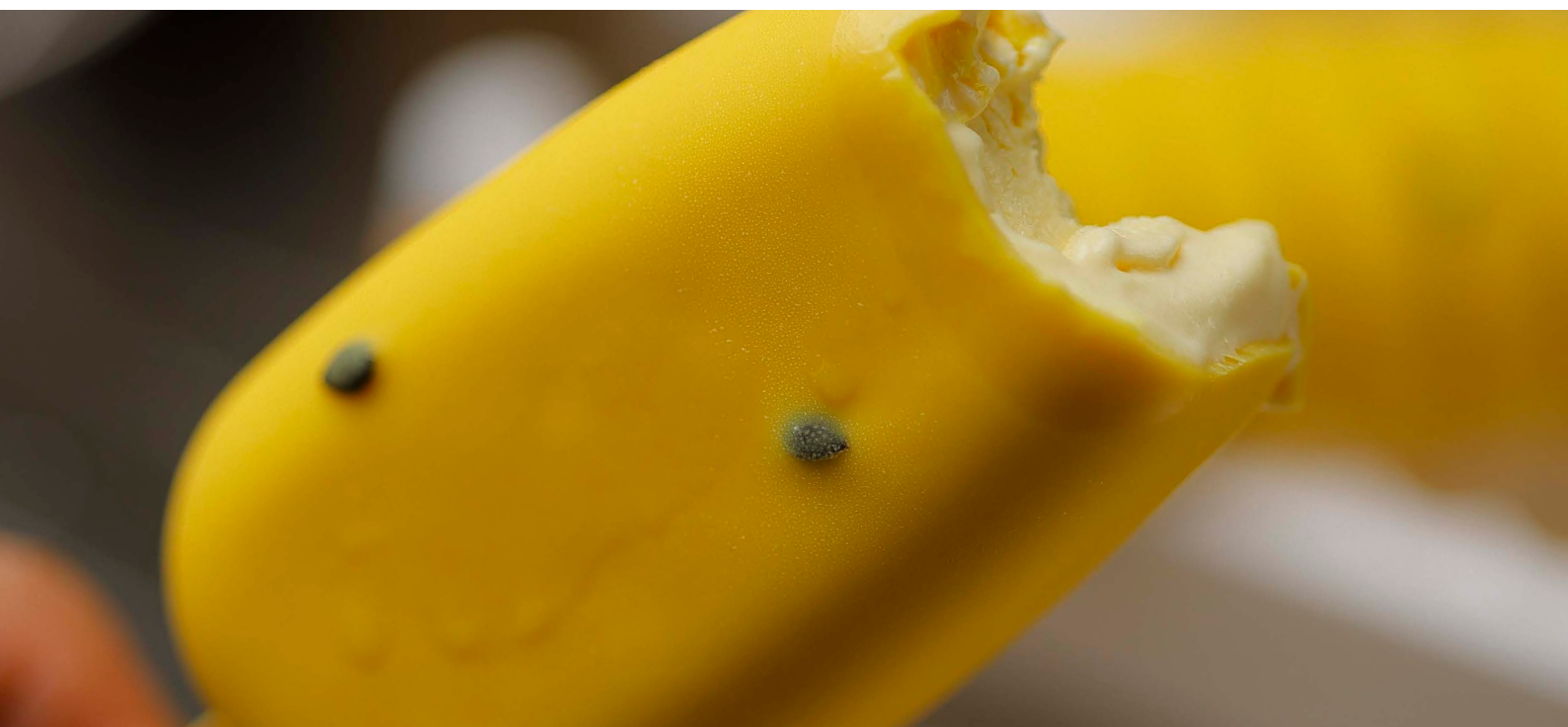
MONTAGGIO DEL DOLCE

Dressare la mousse all'interno degli stampi a forma di quenelle. Colare la gelée nell'apposito stampo di silicone. Abbattere in negativo. Smodellare. Preparare in croccantino di riso soffiato.

Posizionare al centro del piatto la gelée. Disporre le quenelle sopra il croccantino e rifinire con il **coulis e i cubetti di mango pochée ROGELFRUT**.



SEMIFREDDI e BISQUIT GLACÉ





BISQUIT GLACÉ al MELOGRANO

Bisquit glacé al Melograno | Croccantino di riso soffiato | Macaron | Decorazioni di Isomalto

1. BISQUIT GLACÉ AL MELOGRANO

1000 g Succo di melograno ROGELFRUT
515 g Meringa italiana
485 g Panna al 35% m.g.

1. Unire il succo di melograno poca alla volta alla meringa e amalgamare. Una volta ottenuto un composto dal colore omogeneo, unire la panna semi montata e molto fredda e mescolare bene. Ritirare la crema in una gastronom di acciaio e coprire con la pellicola a contatto.

2. MERINGA ITALIANA

300 g Zucchero
100 g Acqua
185 g Albumi
75 g Zucchero

2. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e abbattere a +4°C

3. CROCCANTINO DI RISO SOFFIATO

100 g Cioccolato avorio
20 g Burro di cacao
200 g Riso soffiato

3. Unire il cioccolato e il burro di cacao fuso e temperare. Unire il riso soffiato. Mescolare bene e distribuire su una teglia foderata di carta da forno. Stabilizzare in frigorifero positivo.

4. MACARON DE PARIS CON MERINGA A CALDO

300 g Mandorle in polvere
300 g Zucchero a velo
110 g Albume
1 g Colorante rosso idrosolubile in polvere
75 g Acqua
300 g Zucchero semolato
110 g Albume

4. Unire mandorle in polvere, zucchero a velo, la prima parte di albume e il colorante. Cuocere zucchero e acqua a 121°C e versare sull'albume schiumato, montare fino a che la massa sia a circa 50°C. Unire i due composti e "stancheggiare". Dressare su teglia foderata con un foglio di teflon. Far riposare i macarons per 30-40 minuti e cuocere a 140°C per 15-18 minuti.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Posizionare sul fondo di un piatto a cappello di prete un macaron rosso del diametro di 5 cm. Con un porzionatore da gelato prelevare una pallina di bisquit glacé al melograno del peso di 70 grammi. Cospargere di croccantino e decorare con melograno fresco e decori di zucchero effetto vetro.

SEMIFREDDO al PASSION FRUIT su STECCO

Semifreddo al Passion Fruit | Glassa Pinguino gialla

1. SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT

400 g Polpa di passion fruit
con semi ROGELFRUT

400 g Crema pasticcera

435 g Meringa italiana

760 g Panna al 35% m.g.

1. In una ciotola lavorare la crema pasticcera e poco alla volta unire la **polpa di passion fruit con semi ROGELFRUT** mescolando con una frusta in modo da amalgamare i due composti. Incorporare la meringa italiana e unire la panna semi montata, amalgamare bene. Con un sac-à-poche dressare negli appositi stampi da stecco in silicone e rasare con una spatola a gomito, inserite gli stecchi e abbattere in negativo.

2. CREMA PASTICCERA

400 g Latte

100 g Panna

160 g Zucchero

25 g Amido di riso

25 g Amido di mais

150 g Tuorli pastorizzati

1/2 n° Baccello di vaniglia

2. Bollire la panna, il latte e gli aromi. Miscelare a secco lo zucchero e le polveri setacciate, aggiungere i tuorli e frustare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare i liquidi caldi sui tuorli e portare a cottura, continuando a mescolare. Cuocere fino a ispessimento della crema. Una volta cotta, versare la crema su una teglia di acciaio perfettamente sanificata e raffreddare velocemente. Conservare a +4°C.

3. GLASSA PINGUINO GIALLA

400 g Burro di cacao

400 g Cioccolato bianco

q.b. Colore liposolubile giallo uovo
e giallo limone

q.b. Semi di Passion Fruit

3. In un pentolino sciogliere il burro di cacao, aggiungere una goccia dei due coloranti. Arrivati alla temperatura di 50-55°C togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato. Se necessario intensificare il colore aggiungendo altro colorante. Mescolare con cura fino a completo scioglimento del cioccolato. Aggiungere i semi di passion fruit.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Smodellare gli stecchi ed immergerli nella glassa pinguino. Conservare/esporre in vetrina a -8/-10°C.



NOTE DEL PASTICCERE

Essendo il passion fruit un ingrediente acido è consigliabile utilizzare la panna ben fredda e poco montata.





BISQUIT GLACÉ alle FRAGOLE

Bisquit glacé alle fragole | Fragole pochée | Glassa Pinguino | Macaron per la decorazione

1. BISQUIT GLACÉ ALLE FRAGOLE

1000 g Purea di Fragola ROGELFRUT
515 g Meringa italiana
485 g Panna al 35% m.g.

1. Unire la **purea di fragola ROGELFRUT** poca alla volta alla meringa e amalgamare. Una volta ottenuto un composto dal colore omogeneo, unire la panna semi montata e molto fredda e mescolare bene.

2. MERINGA ITALIANA

200 g Zucchero
65 g Acqua
125 g Albumi
50 g Zucchero

2. Portare a 121°C la prima parte di zucchero con l'acqua. Versare a filo sull'albume schiumato con la seconda parte di zucchero. Montare stabile e abbattere a +4°C

3. GLASSA PINGUINO

600 g Cioccolato bianco
300 g Burro di cacao
120 g Pistacchi in granella
q.b. Colore alimentare rosso liposolubile

3 In un pentolino sciogliere (intorno ai 60°C) il burro di cacao. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato, mescolare con una frusta in modo che si scioglia ed aggiungere il colorante rosso, infine inserire la granella di pistacchio.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Con un sac-à-poche colare il bisquit glacé in stampi in silicone, inserire all'interno le **fragole pochée ROGELFRUT** ben sgocciolate, chiudere con un altro strato di bisquit glacé e rasare con una spatola. Abbattere in negativo o mettere in freezer per almeno 12 ore prima di estrarli. Smodellare e spruzzare con lo spray velvet bianco e immergere nella glassa pinguino fino a 2/3 del suo volume. Decorare con un macaron rosso.



NOTE DEL PASTICCERE

Quando si fa un bisquit glacé con un frutto acido, come può esserlo la fragola, la panna deve essere montata ancor meno del normale e tutti gli ingredienti devono essere molto freddi altrimenti si separerebbe il composto.

CONFETTERIA





DIAMANTE al LAMPONE

Camicie di Cioccolato avorio | Ganache ai Lamponi

GANACHE AI LAMPONI

- 150 g **Purea di lamponi ROGELFRUT**
- 400 g Cioccolato di copertura bianco
- 60 g Sciroppo di Glucosio DE
- 50 g Burro a pomata

Scaldare la **purea di lamponi ROGELFRUT** con lo sciroppo di glucosio a 40°C, quindi aggiungere il cioccolato bianco fuso e creare l'emulsione. Aggiungere il burro a pomata e emulsionare nuovamente. Fare cristallizzare a 10°C.



MONTAGGIO DEL DOLCE

Foderare gli stampi precedentemente spruzzati con del burro di cacao rosso temperato, con del cioccolato di copertura avorio temperato. Riempire con la ganache ai lamponi. Stabilizzare per 8 ore alla temperatura di 20°C. Chiudere con il cioccolato avorio temperato.



GELATINA DI FRUTTA

Gelatine di Lamponi | Zucchero semolato vagliato medio

GELATINE DI LAMPONI

40	g	Pectina per gelatine
200	g	Zucchero
900	g	Purea di lampone ROGELFRUT
600	g	Acqua
1,4	kg	Zucchero
700	g	Sciroppo di glucosio 60 DE
40	g	Acido citrico

Mescolare la pectina con lo zucchero. Aggiungere la **purea di lampone ROGELFRUT** con l'acqua, bollire il tutto. Aggiungere il resto dello zucchero e lo sciroppo di glucosio e cuocere a 106°C.

Incorporare la soluzione citrica (acido citrico in cristalli 50%-acqua 50%). Miscelare il tutto rapidamente e colare negli stampi di silicone "pomponette". Smodellare e rivestire con zucchero semolato vagliato medio



NOTE DEL PASTICCERE

La **purea di lampone ROGELFRUT** può essere sostituita da: **purea di albicocca, di mango, di fragole ROGELFRUT** ecc. Le gelatine di frutta possono essere ricoperte con cioccolato di copertura temperato.







Rogelfrut®
rogelfrut.com

FAR Soc. Agr. Coop
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

Proppy-Gel srl
Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy
Tel. + 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com