



RICETTE REZEPTE RECETTES



BAVARESE ALLA VANIGLIA

VANILLE BAVAROISE

BAVAROIS À LA VANILLE

Ingredienti:

Panna semimontata 35%	1000 g
Latte intero	1000 g
Zucchero	450 g
Tuorli d'uovo	300 g
Caglio in polvere	30 g
Vaniglia essenza	16 g

Procedimento:

Montare in planetaria il tuorli d'uovo con metà dello zucchero per 5 min.
Da parte riscaldare il latte con il restante zucchero.
Quando il latte raggiunge 60 °C unire il composto di uovo e cuocere ad 82 °C.
Aggiungere il caglio e raffreddare.
Unire la panna montata e la vaniglia.
Usare un sac à poche

Zutaten:

Halb Schlagsahne 35%	1000 g
Voll Milch	1000 g
Zucker	450 g
Eigelb	300 g
Dickmilch	30 g
Vanille Essenz	16 g

Verfahren:

Eigelb mit halb der Zucker in der Mixer schlagen. Mindestens 5 in.
Die Milch mit der Hälfte der Zucker bis 60°C erwärmen und das Eigelb hinzufügen. Bis 82°C weiter erwärmen.
Dickmilch hinzufügen.
Vanille und die Halb Schlagsahne hinzufügen.
Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingédients:

Crème fraîche 35% partiellement fouetté	1000 g
Lait entier	1000 g
Sucre	450 g
Jaune d'œuf	300 g
Caillebotte	30 g
Essence de vanille	16 g

Procédure:

Fouetter le jaune d'œuf avec la moitié du sucre pendant au moins 5 minutes dans un shaker.
Chauffer le lait avec l'autre moitié du sucre jusqu'à 60 °C et ajouter au jaune d'œuf fouetté.
Maintenir le chauffage à 82 °C.
Ajoutez la caillebotte et refroidir à 35 °C
Ajouter la vanille et la crème partiellement fouetté.
Appliquer avec une poche à douille.



CREMA INGLESE AL BURRO

ENGLISCHE CREME MIT BUTTER

CRÈME ANGLAIS AVEC BEURRE

Ingredienti:

Latte intero	250 g
Panna 35%	125 g
Zucchero	65 g
Tuorli d'uovo	60 g
Caglio in polvere	30 g
Bacca di vaniglia	1 pz
Burro 85% m.g.	500 g

Procedimento:

Scaldare il latte a 45 °C, aggiungere la panna e metà dello zucchero.
A parte montare i tuorli con lo zucchero restante e aggiungerli al composto precedente.

Quando il composto raggiunge gli 82 °C aggiungere il caglio, raffreddare fino a 30 °C e colare.

A parte lavorare il burro fino ottenere una consistenza cremosa. Miscelare delicatamnete con la crema fredda e montare in planetaria per circa 8 minuti.

Miscelare delicatamnete con la crema fredda e montare in planetaria per circa 8 minuti.

Usare un sac à poche.

Zutaten:

Voll Milch	250 g
Sahne 35%	125 g
Zucker	65 g
Eigelb	60 g
Dickmilch	30 g
Vanille	1 Stück
Butter 85% Fett Inhalt	500 g

Verfahren:

Bis 45 °C erwärmen. Die Sahne, Vanille und halber der Zucker hinzufügen. Das Eigelb schlagen mit der restliche Zucker und zu der warme Mischung hinzufügen.

Als die Mischung 82 °C erreicht, wird die Dickmilch hinzugefügt.

Bis 30 °C abkühlen lassen und durch ein Sieb schütten.

Die Butter manipulieren bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Gekühlte Creme langsam mit der Butter umrühren.

Ungefähr 8 min schlagen.

Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Lait entier	250 g
Crème à fouetter 35%	125 g
Sucre	65 g
Jaune d'œuf	60 g
Caillebotte en poudre	30 g
Vanille	1 bâton
Beurre 85% m.g.	500 g

Procédure:

Chauffer le lait à 45 °C, ajouter la crème, la vanille et la moitié du sucre.

Fouetter le jaune d'œuf avec l'autre moitié du sucre et ajouter au mélange chaud.

Chauffer jusqu'à 82 °C et ajouter la caillebotte

Refroidir à 30 °C et passer la crème.

Travailler le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Mélanger doucement la crème fraîche faite précédemment avec le beurre.

Agiter pendant 8 min aprox.

Appliquer avec un poche à douille.



CREMA AL LIMONE

ZITRONENCREME

CRÈME AU CITRON

Ingredienti:

Succo di limone	400 g
Zucchero	240 g
Uova	180 g
Tuorlo d'uovo	100 g
Panna 35%	150 g
Amido di mais	40 g
Aroma vaniglia	2 g

Procedimento:

Scaldare il succo a 50 °C e a parte miscelare i restanti ingredienti in planetaria.
Versare sul succo di limone e portare alla temperatura di 90 °C.
Abbattere la crema a 5 °C
Usare un sac à poche

Zutaten:

Zitronensaft	400 g
Zucker	240 g
Ei	180 g
Eigelb	100 g
Sahne 35%	150 g
Maisstärke	40 g
Vanille	2 g

Verfahren:

Alle Zutaten außer die Zitronensaft in der Mixer hinzufügen.
Schlagen bis eine cremige Texture erreicht wird.
Zitronensaft bis 50°C erwärmen und in der Mixer hinzufügen. Dann bis 90 °C bringen.
Auf 5 °C abkühlen und dann verwenden.
Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Jus de citron	400 g
Sucre	240 g
Œuf	180 g
Jaune d'œuf	100 g
Crème fraîche à fouetter 35%	150 g
Fécule de maïs	40 g
Vanille	2 g

Procédure:

Introduire tous les ingrédients dans le batteur électrique, sauf le jus de citron.
Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
Chauffer le jus de citron à 50 °C et mélanger avec le reste d'ingrédients dans le batteur électrique, fouetter encore un peu à 90 °C.
Refroidir à 5 °C et appliquer avec une poche à douille.



CREMA DI CARAMELLO

KARAMELL CREME

CRÈME CARAMELE

Ingredienti:

Cioccolato al latte	300 g
Panna 35%	300 g
Zucchero	300 g
Glucosio	100 g

Procedimento:

Cuocere lo zucchero e il glucosio fino a 160 °C.
Aggiungere la panna e miscelare fino a diluire il caramello.
Spegner il fuoco e aggiungere il cioccolato.
Emulsionare.

Usare un sac à poche

Zutaten:

Milkschokolade	300 g
Sahne 35%	300 g
Zucker	300 g
Glukose	100 g

Verfahren:

Karamell wird aus Zucker und Glukose auf 160 °C vorbereitet.
Sahne hinzufügen und bis eine komplette Auflösung des Karamells umrühren.
Hitze ausmachen und Milkschokolade hinzufügen. Emulgieren.

Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Chocolat au lait	300 g
Crème fraîche 35%	300 g
Sucre	300 g
Glucose	100 g

Procédure:

Préparer le caramel chauffant le sucre et le glucose à 160 °C.
Ajouter la crème et remuer jusqu'à ce que le caramel soit complètement dissous.
Arrêtez le chauffage et ajoutez le chocolat au lait.
Refroidir et émulsifier.

Appliquer avec une poche à douille.

MINI CANNOLO OVALE FANTASIA
MINI OVAL WAFFEL ROHR FANTASIE
MINI TUBE OVALE FANTASIE



PANNA COTTA

DICKMILCH (PANNA COTTA)

PANNA COTTA

Ingredienti:

Latte intero	500 g
Panna 35%	500 g
Zucchero	200 g
Caglio in polvere	100 g

Procedimento:

Scaldare il latte a 45 °C, aggiungere la panna e lo zucchero.
Arrivati gli 85 °C aggiungere il caglio e miscelare bene.
Abbattere la temperatura e usare un sac à poche e un stampo di 5x5 per formare il quadrato.
Lasciare raffreddare in frigorifero.

Zutaten:

Dickmilch	500 g
Sahne 35%	500 g
Zucker	200 g
Dickmilch (Pulver)	100 g

Verfahren:

Milch bis auf 45 °C erwärmen. Zucker und Sahne hinzufügen, umrühren und bis 85 °C weiter erwärmen.
Dickmilch hinzufügen und umrühren.
Ein bisschen abkühlen lassen und mit einem Spritzbeutel einer 5x5cm quadrate Kuchenform füllen.
Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Ingrédients:

Lait entier	500 g
Crème fraîche à fouetter 35%	500 g
Sucre	200 g
Caillebotte en poudre	100 g

Procédure:

Chauffer le lait à 45 °C. Ajouter ensuite le sucre et la crème. Remuer jusqu'à 85 °C.
Ajouter la caillebotte en poudre et mélanger
Refroidir un peu et appliquer avec une poche à douille à l'intérieur d'un moule de 5x5 cm.
Refroidir dans le réfrigérateur.



GELATO AL CIOCCOLATO

SCHOKOLADE EIS

GLACE AU CHOCOLAT

Ingredienti:

Latte intero	1330 g
Cioccolato fondente	345 g
Zucchero	135 g
Zucchero invertito	120 g
Latte magro in polvere	60 g
Stabilizzatore	10 g

Procedimento:

Miscelare 100 g di zucchero e stabilizzatore.
 Scaldare il latte intero e il latte magro in polvere a 30 °C poi aggiungere lo zucchero restante e lo zucchero invertito.
 A 45 °C e aggiungere la miscela di zucchero e stabilizzatore e riscaldare fino a 85 °C.
 Retirare del fuoco e aggiungere lo cioccolato fondente.
 Miscelare in planetaria per eliminare i grumi. Raffredare in frigorifero per 24 ore.
 Dopo pasare il composto al congelatore e durante 3 ore miscelare durante 1 minuto ogni intervallo di 30 minuti.
 Usare un sac à poche

Zutaten:

Voll Milch	1330 g
Schwarze Schokolade 64%	345 g
Zucker	135 g
Invert Zucker	120 g
Magermilchpulver	60 g
Stabilisator	10 g

Verfahren:

Stabilisator mit 100 g Zucker umrühren.
 Vollmilch und Magermilchpulver auf 30 °C erwärmen und dann die restliche Zuckers hinzufügen.
 Auf 45 °C weiter erwärmen. Die Stabilisator-Zucker Mischung und die schwarze Schokolade hinzufügen.
 Auf 85 °C erwärmen.
 Hitze ausmachen und der Mixer verwenden, um die mögliche Klumpens zu entfernen.
 Sobald die Mischung bei Raum Temperatur liegt, im Kühlschrank stellen und 24 Stunden reifen lassen.
 In das Gefrierfach stellen und jede 30 min herausnehmen und für 1min umrühren. Diese Prozedur während der folgenden 3 Stunden wiederholen.
 Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Lait entier	1330 g
Chocolat noir	345 g
Sucre	135 g
Sucre inverti	120 g
Lait écrémé en poudre	60 g
Stabilisateurs	10 g

Procédure:

Mélangez le stabilisateur avec 100 g de sucre.
 Chauffer le lait entier avec le lait en poudre jusqu'à 30 °C et ajouter le reste des deux types de sucre.
 Chauffer jusqu'à 45 °C puis ajouter le mélange stabilisateur-sucre et le chocolat noir.
 Chauffer le mélange à 85 °C.
 Eteignez la chaleur et mélangez avec un batteur électrique pour éliminer les grumeaux possibles.
 Une fois que le mélange atteint la température ambiante, refroidir dans le réfrigérateur pendant 24 heures.
 Mettre le mélange dans le congélateur et extraire après 30 minutes pour agiter pendant 1 minute.
 Répéter l'opération précédente pendant les 3 prochaines heures.
 Appliquer avec une poche à douille.



GANACHE CIOCCOLATO E CAFFÈ

CHOCOLATE & COFFEE GANACHE

GANACHE CHOCOLAT ET CAFÉ

Ingredienti:

Cioccolato fondente	1250 g
Panna 35%	1000 g
Cacao in polvere	200 g
Zucchero	200 g
Glucosio	100 g
Caffè liofilizzato	15 g
Caffè in polvere	5 g

Procedimento:

Bollire la panna con il glucosio, il cacao, lo zucchero e il caffè
 Aggiungere il cioccolato, mescolare bene.
 Togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C. Colare.
 Sbattere in planetaria per 3 min.

Usare un sac à poche.

Zutaten:

Schwarz Schokolade	1250 g
Sahne 35%	1000 g
Kakaopulver	200 g
Zucker	200 g
Glukose	100 g
Gefriergetrocknetem Kaffee	15 g
Kafeepulver	5 g

Verfahren:

Sahne, Glukose, Zucker, Kakao-und Kafeepulver zusammenkochen.
 Gestückte Schokolade hinzufügen und Hitze ausschalten.
 Auf 30 °C durchsieben.
 In der Mixer auf mittlere Drehgeschwindigkeit 3 Minuten lang schlagen.

Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Chocolat noir	1250 g
Crème à fouetter 35%	1000 g
Cacao en poudre	200 g
Sucre	200 g
Glucose	100 g
Café lyophilisé	15 g
Café en poudre	5 g

Procédure:

Faire bouillir la crème avec le glucose, le cacao, le sucre et le café.
 Arrêtez le chauffage et ajoutez les morceaux de chocolat.
 Refroidir à 30 °C et passer la crème
 Fouetter dans un mixeur à vitesse moyenne pour environ 3 minutes

Appliquer avec une poche à douille.



GANACHE AL CIOCCOLATO E LAMPONI

SCHOKOLADE UND HIMBEERE GANACHE

GANACHE DE CHOCOLAT ET DE FRAMBOISE

Ingredienti:

Cioccolato fondente	700 g
Panna 35%	300 g
Lamponi	250 g
Glucosa	45 g

Procedimento:

Cuocere la panna con il glucosio e i lamponi.
Appena bolle, aggiungere il cioccolato a pezzetini.
Togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C.
Montare in planetaria a velocità media per 4 minuti.

Usare un sac à poche.



MICRO BICCHIERE CIOCCOLATO
MIKRO BECHER
MICRO VERRE

Zutaten:

Schwarze Schokolade	700 g
Sahne 35%	300 g
Himbeere	250 g
Glukose	45 g

Verfahren:

Sahne mit Glukose und Himbeeren zusammen kochen.
Hitze ausmachen und gestückte Schokolade hinzufügen.
Bis 30 °C abkühlen lassen und alles in dem Mixer auf mittlere Geschwindigkeit ungefähr 4 min schlagen.

Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Chocolat noir	700 g
Crème fraîche à fouetter 35%	300 g
Framboise	250 g
Glucose	45 g

Procédure:

Faire bouillir la crème avec le glucose et les framboises.
Arrêtez le chauffage et ajoutez le chocolat en petit morceaux.
Refroidir à 30 °C et fouetter dans un batteur à vitesse moyenne pour environ 4 minutes

Appliquer avec une poche à douille.



GANACHE AL MANDARINO

MANDARINE GANACHE

GANACHE DE MANDARINE

Ingredienti:

Cioccolato al latte	1500 g
Panna 35%	800 g
Glucosio	450 g
Scorza di mandarino	50 g
Cannella in polvere	5 g

Procedimento:

Bollire la panna con il glucosio, la scorza di mandarino e la cannella.
Aggiungere il cioccolato a pezzetini e raffreddare a 35 °C
Montare in planetaria a velocità media per 4 minuti.

Usare un sac à poche

Zutaten:

Milch Schokolade	1500 g
Schlagsahne 35%	800 g
Glukose	450 g
Geriebener Mandarinenschale	50 g
Zimt Pulver	5 g

Verfahren:

Geriebener Mandarinenschale, Zimt, Glukose und Sahne zum Aufkochen bringen.
Nachdem Aufkochen, Hitze ausschalten und gestückte Schokolade hinzufügen.
Auf 35 °C filtern und alles in dem Mixer auf mittlere Geschwindigkeit ungefähr 4 Min. schlagen

Mit Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Chocolat au lait	1500 g
Crème fraîche à fouetter 35%	800 g
Glucose	450 g
Peau de mandarine	50 g
Cannelle en poudre	5 g

Procédure:

Faire bouillir la crème avec le glucose, la peau de mandarine et la cannelle.
Arrêtez le chauffage et ajoutez des morceaux de chocolat.
Refroidir à 35 °C et fouetter dans un mixeur à vitesse moyenne pour environ 4 minutes
Appliquer avec une poche à douille.



GANACHE BIANCA

WEIßE GANACHE

GANACHE BLANC

Ingredienti:

Cioccolato bianco	1600 g
Panna 35%	1000 g
Grassa di cocco	250 g
Glucosio	120 g

Procedimento:

Bollire la panna con il glucosio e il grasso di cocco.
Aggiungere il cioccolato a pezzetini e raffreddare a 35 °C
Montare in planetaria a velocità media per 4 minuti.

Usare un sac à poche.

Zutaten:

Weißer Schokolade	1600 g
Schlagsahne 35%	1000 g
Kokosnuss Fett	250 g
Glukose	120 g

Verfahren:

Sahne mit Zucker zusammen kochen.
Kokosnuss und Glukose hinzufügen.
Weiße Schokolade Stücke hinzufügen und Hitze ausschalten.
Bis 35 °C abkühlen und alles in dem Mixer auf mittlere Geschwindigkeit ungefähr 4 Min. schlagen.

Mit einem Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Chocolat blanc	1600 g
Crème fraîche à fouetter 35%	1000 g
Graisse de coco	250 g
Glucose	120 g

Procédure:

Faire bouillir la crème avec le glucose et la graisse de coco.
Arrêtez le chauffage et ajoutez les morceaux de chocolat.
Refroidir à 35 °C et fouetter dans un mixeur à vitesse moyenne pour environ 4 minutes

Appliquer avec une poche à douille.



MOUSSE DE CAPUCHINO

CAPPUCCINO MOUSSE

MOUSSE À CAPPUCCINO

Ingredienti:

Panna semimontata 35%	500 g
Caffè	300 g
Panna 35%	200 g
Zucchero	150 g
Caglio in polvere	40 g

Procedimento:

Riscaldare la panna liquida e il caffè a 30 °C.
Aggiungere lo zucchero a riscaldare fino ad 85 °C.
Arrivata alla temperatura aggiungere il caglio e
raffredare a 30 °C.
Miscerare alla panna semimontata.

Usare un sac à poche.

Zutaten:

Halb Schlagsahne 35%	500 g
Kaffee	300 g
Sahne 35%	200 g
Zucker	150 g
Dickmilch	40 g

Verfahren:

Sahne und Kaffee bis 30 °C aufhitzen, Zucker hinzufügen und Temperatur auf 85 °C erhöhen.
Dickmilch hinzufügen und bis 30 °C abkühlen.
Mit halb Schlagsahne umrühren.
Waffel mit Spritzbeutel verwenden.

Ingrédients:

Crème 35% partiellement fouettée	500 g
Café	300 g
Crème fraîche à fouetter 35%	200 g
Sucre	150 g
Caillebotte	40 g

Procédure:

Faire chauffer la crème fouettée jusqu'à 30 °C, puis ajouter le sucre et augmenter la température jusqu'à 85 °C.
Une fois atteint 85 °C, ajouter la caillebotte et refroidir à 30 °C.
Remuer avec la crème partiellement fouettée
Appliquer avec une poche à douille.



MOUSSE AL CIOCCOLATO

SCHOKOLADENMOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingredienti:

Panna semimontata	500 g
Cioccolato fondente	400 g
Latte intero	200 g
Zucchero	50 g
Tuorli d'uovo	50 g

Procedimento:

Montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere il latte riscaldato a 75 °C. Finire la crema arrivando fino a 82 °C. Togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato. Aggiungere la panna semimontata alla temperatura di 38 °C.

Prima che la mousse cristallizza applicare con la sac à poche all'interno della cialda precedentemente raffreddata in frigo.

Zutaten:

Halb Schlagsahne 35%	500 g
Schwarz Schokolade	400 g
Vollmilch	200 g
Zucker	50 g
Eigelb	50 g

Verfahren:

Eigelbe mit Zucker schlagen und mit Milch auf 75 °C mischen. Bis 82 °C erwärmen. Schokolade Stücke hinzufügen und Hitze ausschalten. Auf 38 °C Halbschlagsahne hinzufügen.

Bevor die Kristallisierung der Mousse die gekühlte Waffel mit einem Spritzbeutel füllen.

Ingrédients:

Crème 35% partiellement fouettée	500 g
Chocolat noir	400 g
Lait entier	200 g
Sucre	50 g
Jaune d'œuf	50 g

Procédure:

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et mélanger avec du lait chauffé à 75 °C. Faire cuire le mélange à 82 °C. Arrêter le chauffage et ajouter les morceaux de chocolat. A 38 °C, ajouter la crème partiellement fouettée.

Avant la cristallisation de la mousse appliquer avec la poche à douille à l'intérieur de la gaufrette précédemment refroidi dans le réfrigérateur.

