

Ricette d'autunno



Pan dei morti

Ingredienti:

g 1000 **Bonciocck**
g 450 olio di semi (mais/girasole)
g 450 acqua
g 10 **Pasta aroma arancio**
g 5 cannella
g 200 **Paradise arancio**
g 100 mandorle affettate
Q.b **Nevella**

Procedimento:

Montare in planetaria attrezzata con frusta a palla i primi cinque ingredienti. Aggiungere a mano i rimanenti ingredienti mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Colare l'impasto in una teglia 60x40, con il fondo coperto da carta da forno e i bordi unti con Formstac. Cuocere a 180°C per 45/50 minuti (di cui 25 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 25 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Lasciar raffreddare una notte, porzionare e spolverare con Nevella



Fave dei morti

Ingredienti:

g 1000 **Base Persipane o Marzapane standard**
g 2000 zucchero a Velo
g 400 albume
g 10 **Levibond**
g 10 **Aromi in Pasta**

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.
Formare dei cilindri spolverando con zucchero semolato, spezzare alla grandezza voluta.
Adagiare su teglie foderate con carta da forno.
Cuocere a 120°/140 °C (a seconda del forno) per circa 15 minuti a valvola chiusa



Torta di mele

Ingredienti:

(Per 24 monoporzioni da 80g o 4 torte da 500g)

- g 1000 **Margherita**;
- g 500 olio di semi;
- g 500 uova intere;
- g 100 latte;
- g 1000 mele golden.
- Q.b **Braungel spray neutro**

Procedimento:

Montate assieme per 4 minuti tutti gli ingredienti; Margherita, olio di semi, uova intere e il latte in planetaria con la frusta a palla a media velocità. Dopodichè versate nelle forme unte con Formstac. Tagliate le mele a fette e sistematele sulla superficie del dolce, cospargetele con lo zucchero semolato e infornate a 175°C per 45 minuti (20' valvola chiusa, 25' valvola aperta). Lasciate raffreddare su una griglia ricoperta con un panno a temperatura ambiente, oppure riponete in abbattitore. A raffreddamento avvenuto gelatinare con il Braungel spray neutro



Ingredienti:
(per 10 torte di
Ø 20)

g1000 **Sacher mix**
g1000 **Base Marzapane Bitter**
g600 burro
g300 mandorle tostate macinate
g400 **Cottocrem cioccolato**
g400 uova intere
g50 rhum 70°
Q.b **Formstac**

Montare a neve
g50 **Ovasil**
g500 acqua
g200 zucchero

Torta di cioccolato e marzapane

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per l'impasto in planetaria con la frusta a farfalla per 2-3 minuti. Aggiungere alla massa i rimanenti ingredienti (Ovasil, acqua, zucchero) montati a neve.

Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo versare nelle tortiere precedentemente unte con Formstac. Cuocere a 180° per 35-40 minuti con valvola aperta. Una volta freddato porzionare a piacere

Torta cioccolato e pere

Ingredienti:
(per 5 torte di Ø 20)

Impasto al cioccolato
g 1000 **Boncake Cioccolato**
g 500 uova intere
g 350 olio di semi (mais/girasole)
g 130 latte
Q.b **Braungel spray neutro**

Decorazione del dolce
Q.b. **Fruttifine Plus Pera**
Q.b. pere sciropate

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti dell'impasto in planetaria e far montare per 3 minuti con frusta a palla a forte velocità.

Versare l'impasto nelle tortiere unte con Formstac, farcire colando con sacca un cerchio di Fruttifine Pera e decorare con pere sciropate a fette.

Cuocere a 180°C per 30 minuti (di cui 15 con valvola chiusa e 15 con valvola a tiraggio dell'aria aperta).

A raffreddamento avvenuto decorare la superficie con Braungel spray neutro

Crostatine ai fichi

Procedimento:

Stendere la pastafrolla ottenuta con Murbella ad uno spessore di 3 mm. Colare sul fondo uno strato sottile di Ciocccorem nocciola. Ricoprire per 3/4 dell'altezza con l'impasto di Boncake al farro. Cuocere a 180°C per 30 minuti con valvola di tiraggio dell'aria aperta. A raffreddamento avvenuto affettare i fichi sottili componendo un fiore decorativo. Gelatinare con Braungel spray neutro e uno spolvero leggero con Nevella

Ingredienti:

(10 Tortine Ø 8 cm)

Q.b fichi freschi
Q.b Ciocccorem nocciola
Q.b Nevella
Q. b Braungel spray neutro

Per la frolla
Ricetta base Murbella
g 1000 Murbella
g 300-400 burro o margarina
g 100 uova intere

Per la farcitura
g 1000 Boncake farro
g 350 burro/margarina morbidi
g 500 uova intere
g 100 latte intero

Focaccia all'uva

Ingredienti:

g 2000 Cre S Plus
g 800 latte
g 200 burro morbido
g 100 lievito di Birra
g 600 uva fragola
Q.b. cannella

Procedimento:

Impastare bene il Cre S Plus, il latte e il lievito in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale o tuffante per 5 minuti in I° velocità e per 8 minuti in II° velocità.

A parte mescolare l'uva con la cannella.

Quando mancano 3 minuti alla fine dell'impasto unite il burro e per ultima l'uva aromatizzata alla cannella.

Lasciar riposare l'impasto 20 minuti coperto.

Stendere nelle teglie g 1200 di pasta e lasciar lievitare in cella a 30° con umidità del 70% per 90 minuti circa.

Praticare dei fori con le dita in superficie, cospargere con pezzetti di burro morbido e zucchero o con uva.

Cuocere a 220° per 18-20 minuti

Ciambellone alla zucca

Ingredienti:

g 1000 Margherita
g450 uova intere
g 450 burro morbido o margarina
g 300 polpa di zucca cotta

Per la glassa:

g 1000 zucchero a velo
g 200-300 acqua

Procedimento:

Impastare il Margherita burro e uova in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 3 minuti a media velocità senza montare. A fine impasto aggiungere la zucca passata con una spatola a mano. Ungere gli stampi con Formastac. Colare l'impasto negli stampi e cuocere a 175°C per 45 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 25 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). A raffreddamento avvenuto glassare.

Per la glassa:

Mescolare in planetaria con frusta a palla lo zucchero a velo setacciato e l'acqua fino a consistenza desiderata



Cheesecake alle Castagne

Ingredienti:

(per 6 torte di Ø 18)

g 600 Ricotto
g 500 philadelphia
g 500 uova
g 1000 acqua
g 300 zucchero

g 480 panna già montata
Q.b Braungel spray neutro
Q.b. crema di marroni

Procedimento:

Montare in planetaria per pochi minuti tutti gli ingredienti, unire la panna montata.
Con l'anello Ø 18 cm alto 5 cm ritagliare un disco di pasta frolla. Rivestire la parete dell'anello con una striscia di frolla alta 5 cm. Colare un anello di crema di marroni. Versare il ripieno fino a 3/4 dal bordo. Cuocere a 180°C (20°C meno del Pan di Spagna) per ca. 35/40 minuti con valvola aperta. A raffreddamento avvenuto gelatinare