



adamance

fruits du bon sens

I fondamentali

A cura dei maestri pasticceri intenditori di Adamance

TECNICHE E RICETTE

Sommario

3

PRESENTAZIONE
DI ADAMANCE

4

LE RICETTE ALLA FRUTTA
SECONDO NOI

5

PRESENTAZIONE DEI
MAESTRI PASTICCIERI

6

MOUSSE INTENSA

12

CREMOSO DI FRUTTA

18

GEL IOTA

24

GELATINA DI FRUTTA
FRESCA

26

PANNA MONTATA
AL COCCO

adamance
fruits du bon sens

Frutta in purea
davvero diversa

perché rispetta la natura, le persone che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura
che sarete orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!

Con una missione importante:

Preservare in modo sostenibile il futuro della frutta,
del suo gusto e di coloro che la lavorano.
Per noi è una questione di buon senso.

I nostri 4 impegni:



**RISPETTO PER LE PERSONE
E PER LA TERRA**

Frutta in purea da
lavorare con orgoglio



**FRUTTA TRACCIATA AL 100%
DAL PRODUTTORE**

Storie da condividere
con i vostri clienti



**100% FRUTTA, SENZA
ZUCCHERI AGGIUNTI E
SENZA ADDITIVI**

Frutta raccolta a piena
maturità per evitare di
aggiungere zuccheri



**TUTTO IL NOSTRO
SAVOIR-FAIRE
AL VOSTRO SERVIZIO**

250 ricette da esplorare

Una gamma surgelata
disponibile nei formati da 1 e 5 kg



Le ricette alla frutta secondo noi

AL VOSTRO SERVIZIO

Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre ricette originali per valorizzare al meglio la frutta nelle vostre creazioni. Come gli Essenziali Valrhona, ma per la frutta.

Qual è lo scopo delle nostre ricette? Seguono tutte i principi R.I.S.A.:



RAGIONATE

Eliminiamo il superfluo, manteniamo l'essenziale. Per ricette meno grasse, meno dolci, con meno ingredienti, ma sempre altrettanto gustose.



INTENSE

Texture perfette ma con tutto il gusto sincero della frutta. Se il frutto non si riconosce, non vi proponiamo la ricetta.



SEMPlici

Abbiamo riflettuto a lungo su argomenti molto complicati, in modo che le nostre ricette fossero il più semplici possibile da implementare e realizzare nei vostri laboratori.



ADATTATE

Esistono diversi modi per ottenere la giusta texture. Per questo vi offriamo diverse alternative: ce n'è sicuramente una che si adatta alle vostre esigenze.

Trovate più di 250 ricette sulla nostra pagina Instagram @Adamance_fruits e sul nostro sito web www.adamance.it

I maestri pasticciieri amici di Adamance



Eddie Benghanem

Il Poeta – Pasticceria equa e golosa

Eddie Benghanem muove i primi passi in pasticceria al Crillon insieme a Christophe Felder, per poi diventare capo pasticciere al Ritz fino al 2008. Oggi è primo pasticciere del Trianon Palace, a Versailles. Propone creazioni raffinate, ma sempre incentrate sul piacere, il primo obiettivo della pasticceria. Lavora sulla "leggibilità" del gusto, il raggiungimento del perfetto equilibrio affinché ogni parte della creazione possa esprimersi, una continua ricerca di precisione. Con audacia, combina texture, gusti e sensazioni, senza mai perdersi. La pasticceria come poesia.

Xavier Brignon

Il Curioso – Pasticceria raffinata e ispirata

Xavier ha sempre amato imparare. Responsabile di 2 negozi a Besançon, continua a formarsi regolarmente con i meilleurs ouvriers de France e i campioni del mondo di pasticceria di vari settori. La conoscenza è la chiave. Oggi è lui che insegna agli altri, un grande pedagogo, amante della trasmissione dei saperi. Attaccato alla terra, ai sapori, non fa concessioni sulla provenienza degli ingredienti che utilizza in laboratorio. La sua pasticceria raffinata si ispira a sapori, viaggi o esperienze. Una pasticceria profondamente umana, a sua immagine.

Clément Higgins

L'Esploratore – Pasticceria creativa e rinfrescante

Dopo un master in diritto commerciale, Clément cambia direzione per dedicarsi alla sua passione: la pasticceria. Nel 2014, a Marsiglia, nasce il progetto "Bricoleurs de douceurs" di Clément Higgins, con una visione disinibita. Facendo un "bricolage", come dice lui, inventa e ci sorprende con la sua pasticceria creativa, fresca. Tanto bravo nelle sue creazioni quanto nei giochi di parole che usa per titolarle, ama esplorare infinite strade e possibilità. È molto legato alla conoscenza e alla comprensione delle materie prime che utilizza. La pasticceria come forma di ricerca.

José Manuel Augusto

Il Creatore – Pasticceria ragionata e intensa

Da 4 anni, accompagnato dagli ingegneri R&S, ha creato con noi Adamance e ha effettuato migliaia di test con l'obiettivo di proporre una pasticceria alla frutta più ragionata e più intensa. Con il suo lavoro, ha creato oltre 250 ricette. José Manuel Augusto ha esplorato tutte le professioni del gusto, tra cui panetteria, pasticceria, gastronomia, ristorazione e anche formazione. Ha lavorato a stretto contatto con Frederic Bau nel libro Golosità ragionata. Manu, come lo chiamano gli amici, ha una sfida: aiutare i pasticciieri a rimettere in discussione certi principi, a porsi le domande giuste, a riprendere potere sulle loro creazioni. La pasticceria intelligente.

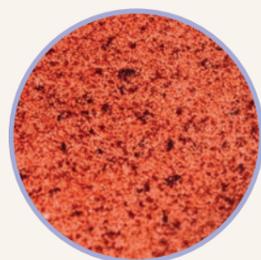


Mousse intensa

La mousse in cui si riconosce il frutto!

Descrizione

Un classico tra i classici, questa mousse utilizza i metodi tradizionali che già conoscete. È composta da una base di frutta in purea e due composti voluminosi, la panna montata e la meringa italiana, il tutto gelificato con della gelatina.



L'innovazione Adamance

Sostituendo parte della panna e dell'acqua della ricetta tradizionale con la purea di frutta, grazie a una panna montata e una meringa italiana fruttata, abbiamo potuto ottenere fino al 75% di frutta in questa mousse.

Risultato:

- Una mousse ragionata
- Più gusto
- Bei colori

Suggerimenti e consigli per l'uso

La nostra mousse intensa potrà sostituire le tradizionali mousse alla frutta in qualsiasi utilizzo, e anche laddove non osiate più usarle: entremets, crostate, dolci, dessert al piatto... Le strade da esplorare sono tante.

Per migliorare la stabilità della mousse è possibile aggiungere lo 0,2% di konjac insieme alla gelatina. La consistenza risulterà leggermente più soda e la sensazione in bocca più setosa, ma l'intensità aromatica sarà leggermente ridotta.



Xavier Brignon

“Come ogni buon pasticciere e responsabile di un'azienda ho fatto i miei calcoli: aggiungendo il 40% di frutta la differenza prezzo/porzione di torta venduta al cliente è di soli 10 centesimi! Più gusto, una mousse al mirtillo che ha un vero sapore di mirtillo, ora uso la mousse intensa in tutti i miei dolci.”





Ribes nero Mirtillo

Xavier Brignon



Mirtillo selvatico / Ribes nero Blackdown e Andorine

Ricetta calcolata per 4 pezzi

FASE 1 Insetto al ribes nero

720 g	Biscotto al ribes nero	47,37%
480 g	Confit di ribes nero	31,58%
320 g	Sfera di mirtilli congelati	21,05%

1520 g Peso totale

Biscotto al ribes nero

111,6 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea Adamance	17,15%	<p>Far bollire la purea di ribes nero e lo zucchero. Versare sopra i tuorli temperati e sbattere attivamente. Montare con uno sbattitore a velocità 5 fino a raggiungere una consistenza nastro. Montare gli albumi aggiungendo la seconda quantità di zucchero. Mescolare i 2 preparati e aggiungere la farina e la fecola setacciate alla fine. Distribuire il biscotto in 4 cerchi da 160 g. Cuocere a 180°C per 10-12 minuti con valvola aperta.</p>
72 g	Zucchero semolato	11,06%	
136,8 g	Tuorli	21,02%	
57,6 g	Farina 00	8,85%	
168,5 g	Albume	25,89%	
46,8 g	Zucchero semolato	7,19%	
57,6 g	Fecola di patate	8,85%	

650,9 g Peso totale

Confit di ribes nero

398,4 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea Adamance	78,83%	<p>Mescolare lo zucchero con la pectina NH. Scaldare la purea di ribes nero e il glucosio atomizzato a 50°C. Aggiungere lo zucchero e la pectina NH, quindi mixare. Raffreddare e distribuire 120 g/insetto.</p>
49,9 g	Glucosio atomizzato	9,87%	
49,9 g	Zucchero semolato	9,87%	
7,2 g	Pectina NH Sosa	1,42%	

505,4 g Peso totale

FASE 2 Sablé bretonne alla Chia

60 g	Tuorli	12,23%	<p>Montare gli zuccheri e i tuorli con la frusta piatta e aggiungere il sale. Aggiungere il burro ammorbidito. Aggiungere la farina setacciata con il lievito in 2 tempi. Aggiungere i semi di chia. Versare e stendere tra due fogli chitarra. Mettere in frigorifero per 24 ore. Il giorno successivo, stendere a 5 mm di spessore. Cuocere in un cerchio a 170°C per 15 minuti.</p>
50 g	Zucchero semolato	10,18%	
50 g	Zucchero di canna	10,68%	
3 g	Zucchero vanigliato fatto in casa	0,5%	
130 g	Burro	26,26%	
165 g	Farina 00	34,36%	
0,5 g	Sale	0,1%	
2,9 g	Lievito chimico Baking	0,6%	
25 g	Semi di chia	5,1%	

486,4 g Peso totale

Seguito della ricetta →

FASE 3 Mousse intensa al mirtillo

Panna montata fruttata al mirtillo

Ricetta calcolata per 338,4 g

203 g	Panna fresca 35%	60%	Unire il mirtillo in purea a 4°C alla panna a 4°C quindi montare a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa, come quella della classica panna montata.
135,4 g	Mirtillo Vaccinium in purea Adamance	40%	
338,4 g	Peso totale		

Meringa italiana fruttata al mirtillo

Ricetta calcolata per 223,2 g

87,6 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea Adamance	39,25%	Nel recipiente dello sbattitore, aggiungere il mirtillo in purea a 4°C e l'albumina setacciata. Mescolare e attendere 15-20 minuti perché l'albumina sia idratata.
9,6 g	Albumina Sosa	4,3%	
97,2 g	Zucchero semolato	43,55%	In un pentolino, mescolare l'acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, quindi versare sul composto spumoso di mirtillo in purea e albumina.
28,8 g	Acqua	12,9%	
223,2 g	Peso totale		Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

Mousse intensa

Ricetta calcolata per 1440 g

18,7 g	Gelatina 220 B	1,3%	Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di mirtillo in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.
288 g	Mirtillo Vaccinium in purea Adamance	20%	
571,7 g	Mirtillo Vaccinium in purea Adamance	39,7%	Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.
223,2 g	Meringa italiana fruttata al mirtillo	15,5%	Aggiungere circa un terzo del frutto in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
338,4 g	Panna fruttata al mirtillo	23,5%	Aggiungere la parte restante del frutto in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.
1440 g	Peso totale		Versare immediatamente.

FASE 6 Montaggio

Preparare un inserto con il biscotto e il confit di ribes nero e mettere nel congelatore. Montare al contrario in un cerchio di diametro 160. Disporre nello stampo la mousse intensa al mirtillo, quindi posizionare l'inserto surgelato (con il confit rivolto verso il basso) premendo leggermente. Spalmare un po' di mousse sul biscotto e lisciare. Disporre il sablé bretonne. Mettere nel congelatore.



E se cambiassimo frutto?

MOUSSE INTENSA:

	FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE	FRAGOLA MARA DES BOIS	LAMPONE MEEKER	RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE	ALBICOCCA FLAVOR COT E LIDO	PERA WILLIAMS VERDE	MANGO KESAR E ALPHONSO
GELATINA IN POLVERE 220 B	1,3%	1,3%	1,3%	1,8%	1,1%	1,3%	1%
FRUTTA IN PUREA	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
FRUTTA IN PUREA	39,7%	39,7%	39,7%	39,2%	39,9%	39,7%	40%
MERINGA ITALIANA FRUTTATA	15,5%	15,5%	15,5%	15,5%	19,5%	15,5%	15,5%
MERINGA ITALIANA							
PANNA MONTATA FRUTTATA	23,5%	23,5%	23,5%	23,5%	19,5%	23,5%	23,5%

Per 4 unità

	MIRTILLO VACCINIUM MYRTILLUS	PESCA BIANCA MONTROUGE E PATTY	FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA	COCCO COCOS NUCIFERA	LIMONE FEMMINELLO	LIME DI PERSIA
GELATINA IN POLVERE 220 B	1,3%	1,1%	1,4%	1,1%	1,3%	1,3%
FRUTTA IN PUREA	20%	20%	15%	20%	15%	15%
FRUTTA IN PUREA	39,7%	39,9%	20%	39,9%	20,1%	20,1%
MERINGA ITALIANA FRUTTATA	15,5%	19,5%				
MERINGA ITALIANA			25,4%	15,5%	25,4%	25,4%
PANNA MONTATA FRUTTATA	23,5%	19,5%	38,2%	23,5%	38,2%	38,2%

Per 4 unità

	BERGAMOTTO FANTISTICO E FEMMINELLO	YUZU CITRUS JUNOS	ARANCIA ROSSA MORO E TAROCCO	MANDARINO CIACULLI	AMARENA OBLACINSKA	CALAMONDINO BEN TRE
GELATINA IN POLVERE 220 B	1,3%	1,3%	1,1%	1,1%	1,8%	1,3%
FRUTTA IN PUREA	15%	15%	19,8%	19,8%	19,9%	15%
FRUTTA IN PUREA	20,1%	20%	39,8%	39,8%	39%	20%
MERINGA ITALIANA FRUTTATA			19,4%	19,4%	15,44%	
MERINGA ITALIANA	25,4%	25,3%				25,3%
PANNA MONTATA FRUTTATA	38,2%	38,1%	19,4%	19,4%	23,36%	38,1%
GOMMA TARA		0,3%	0,5%	0,5%	0,5%	0,3%

Per 4 unità

Procedimento:

Versare la gelatina (e la gomma tara a seconda del frutto) sulla piccola quantità di purea di frutta a 4°C, quindi attendere 15-20 minuti affinché la gelatina (e la gomma tara a seconda del frutto) si idrati. Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo. Aggiungere circa un terzo di frutto in purea alla meringa italiana fruttata e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti. Aggiungere la parte restante di frutto in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata fruttata, per mantenere il volume. Versare immediatamente.

Cremoso di frutta

E se ragionassimo sulla ricetta della torta al limone?

Descrizione

La torta al limone è uno dei dolci più conosciuti e consumati al mondo. Ogni maestro pasticciere ha il suo ricordo e la sua ricetta. Ma sarebbe sbagliato limitare l'uso del cremoso al limone perché la sua consistenza si sposa benissimo con tanti altri agrumi in purea.



L'innovazione Adamance

Eliminiamo i sapori che impediscono al frutto di esprimersi appieno: niente più tuorli e burro.

Manteniamo gli albumi, più discreti, e aggiungiamo un cioccolato di copertura bianco per la sensazione cremosa in bocca. Un po' di konjac e gelatina per perfezionare la setosità, e il gioco è fatto.

Risultato:

- Una torta al limone intensa
- Cremosissima
- Una ricetta meno grassa e con meno zucchero

Suggerimenti e consigli per l'uso

Oltre alla tradizionale torta al limone, che è possibile declinare con tanti agrumi, Eddie adora usarla anche come spuma grazie a un semplice passaggio attraverso un sifone che le conferisce una consistenza leggera.

Un bilanciamento che permette di ottenere due texture molto diverse e sempre più possibilità creative.

Esempio di utilizzo in spuma a pagina 17.



Eddie Benghanem

“Il punto di partenza? Una degustazione da Adamance. Una crema al limone diversa, sorprendentemente fresca, il cui lato acidulo rivela appieno il frutto. Le possibilità di creazioni e interpretazioni sono immense: gelatine di frutta fresca, nuvole, sorbetti... Ricette che utilizzo ogni giorno nelle monoporzioni e nei dessert al piatto. La potenza della frutta senza compromessi.”



Tartelletta al limone

Eddie Benghanem

Limone Femminello



Ricetta calcolata per circa 6 tartellette di 80 mm

FASE 1 Impasto dolce

110g	Farina	42,8%
42g	Zucchero a velo	16,3%
20g	Farina di mandorle	7,8%
60g	Burro	23,3%
25g	Uova	9,8%
1	Pizzico di sale	

257g Peso totale

Mescolare con la foglia dello sbattitore il burro ammorbidito e lo zucchero a velo. Aggiungere poi la farina di mandorle, il sale e la farina. Incorporare le uova. Quando il composto risulterà omogeneo, avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 2 ore in frigorifero. Stendere l'impasto a uno spessore di 1,8 mm, ritagliare con l'aiuto di una fustella della dimensione desiderata. Imburrare gli stampi e inserirvi l'impasto dolce. Cuocere a 155°C per 10-15 minuti.

FASE 2 Cremoso acidulo al limone

16g	Zucchero semolato	5,3%
1g	Gelatina in polvere 220 B	0,35%
1g	Konjac Sosa	0,35%
121g	Limone Femminello in purea Adamance	39%
102g	Albumi	33%
68g	Opalys 33%	22%

309g Peso totale

Mescolare lo zucchero, la gelatina e il konjac, versare a pioggia sul limone in purea mixando per omogeneizzare bene, quindi attendere 15-20 minuti che la gelatina si idrati. Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente. Scaldare a 82°C come una crema inglese. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Conservare a 4°C.

FASE 3 Nuvola al limone

8g	Gelatina in polvere 220 B	2,3%
66g	Acqua	20%
80g	Zucchero semolato	25%
175g	Limone Femminello in purea Adamance	52,7%

329g Peso totale

Versare a pioggia la gelatina in acqua fredda e attendere 15-20 minuti perché si idrati. Scaldare il composto ottenuto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero e mescolare con la purea di limone a 4°C. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 6 ore. Con uno sbattitore a frusta, montare la massa gelificata a velocità media fino a ottenere una consistenza cremosa e leggera. Ci vuole molto tempo per ottenere questa consistenza montata, fino a 45/60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente.

FASE 3 Crema leggera al limone

125g	Limone Femminello in purea Adamance	29,6%
5g	Gelatina in polvere 220 B	1,2%
17g	Acqua	4%
100g	Opalys 33%	23,7%
175g	Panna liquida 35% MG	41,5%

422g Peso totale

Mescolare la gelatina in polvere e l'acqua, lasciare agire per 20 minuti. Sciogliere la massa di gelatina a bagnomaria. Far bollire la panna liquida, versarla sul cioccolato e sulla gelatina sciolta. Mixare e lasciar raffreddare. Quindi aggiungere il succo e la scorza di limone, mixare ancora e mettere da parte per 24 ore. Montare la crema in uno sbattitore utilizzando la frusta, mettere da parte in un luogo fresco.



FASE 3 Confit di limone

100 g	Limone candito	66,6%	Mettere i due ingredienti in una ciotola, coprire e mettere a bagnomaria a fuoco basso. Cuocere per 20 minuti circa. Mixare e lasciar riposare al fresco.
50 g	Yuzu Citrus Junos in purea Adamance	33,3%	
150 g	Peso totale		

FASE 6 Montaggio

Sulle basi di impasto dolce disporre circa 25 g di limone confit, quindi aggiungere circa 51,5 g di cremoso acidulo e per completare disporre circa 70 g di crema leggera. Disporre una nuvola al limone da circa 55 g e decorare con la scorza di lime.



E se cambiassimo frutto?

CREMOSI ACIDI:

	YUZU CITRUS JUNOS		LIMONE FEMMINELLO		LIME DI PERSIA		BERGAMOTTO FANTISTICO E FEMMINELLO		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CALAMONDINO BEN TRE	
ZUCCHERO SEMOLATO	5,2%	16,07 g	5,3%	16,38 g	5,3%	16,38 g	5,3%	16,38 g	5,3%	16,38 g	5,2%	16,07 g
GELATINA IN POLVERE 220 B	0,4%	1,24 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,4%	1,24 g
KONJAC	0,4%	1,24 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,35%	1,08 g	0,4%	1,24 g
FRUTTA IN PUREA	39%	120,51 g	39%	120,51 g	39%	120,51 g	39%	120,51 g	39%	120,51 g	39%	120,51 g
ALBUMI	33%	101,97 g	33%	101,97 g	33%	101,97 g	33%	101,97 g	33%	101,97 g	33%	101,97 g
CIOCCOLATO OPALYS	22%	67,98 g	22%	67,98 g	22%	67,98 g	22%	67,98 g	22%	67,98 g	22%	67,98 g

per circa 6 tartellette da 80 mm

Procedimento:

Mescolare lo zucchero, la gelatina e il konjac, versare a pioggia sul frutto in purea mescolando per omogeneizzare bene, quindi attendere 15-20 minuti che la gelatina si idrati. Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente. Scaldare a 82°C come una crema inglese. Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Conservare a 4°C.

NUVOLA DI FRUTTA: Una mousse di frutta senza panna e senza meringa italiana! È un gel montato grazie alle proprietà della rete formata dalla gelatina che intrappola le bolle d'aria. La consistenza ottenuta è molto leggera e un gusto fruttato intenso. E soprattutto, la nuvola si scioglie in bocca per offrire un'esperienza fruttata unica.

	YUZU CITRUS JUNOS		LIMONE FEMMINELLO		LIME DI PERSIA		BERGAMOTTO FANTISTICO E FEMMINELLO		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA	
GELATINA IN POLVERE 220 B	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g
ACQUA	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g
ZUCCHERO SEMOLATO	25%	250 g	25%	250 g	25%	250 g	15%	150 g	25%	250 g
FRUTTA IN PUREA	52,7%	527 g	52,7%	527 g	52,7%	527 g	62,7%	627 g	52,7%	527 g

per circa 6 tartellette da 80 mm

	MIRTILLO VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO CIACULLI		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		AMARENA OBLACINSKA		CALAMONDINO BEN TRE	
GELATINA IN POLVERE 220 B	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g	2,3%	23 g
ACQUA	20%	200 g	20%	200 g	30%	300 g	30%	300 g	20%	200 g
ZUCCHERO SEMOLATO	25%	250 g	15%	150 g	15%	150 g	15%	150 g	25%	250 g
FRUTTA IN PUREA	52,7%	527 g	62,7%	627 g	52,7%	527 g	52,7%	527 g	52,7%	527 g

per circa 6 tartellette da 80 mm

Procedimento:

Versare a pioggia la gelatina in acqua fredda e attendere 15-20 minuti perché si idrati. Scaldare il composto ottenuto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero e mescolare con la purea di frutta a 4°C. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 6 ore. Con uno sbattitore a frusta, montare la massa gelificata a velocità media fino a ottenere una consistenza cremosa e leggera. Ci vuole molto tempo per ottenere questa consistenza montata, fino a 45/60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente.

Gel iota

Il gel alla frutta numero uno!

Descrizione

La texture gelificata è essenziale nella gastronomia dolce. Il gel è utile per esprimere una chiara nota fruttata e allo stesso tempo aiuta a strutturare una ricetta, fornendo un buon contrasto con mousse o cremosi.

L'innovazione Adamance

L'utilizzo di carragenina iota, un gelificante naturale ricavato dalle alghe rosse, permette di ottenere un gel con buona tenuta e che rimane flessibile.

La sua principale virtù: la sua consistenza è poco influenzata dalla percentuale di zucchero nella ricetta.

Risultato:

- Gel ricchi di gusto
- Con la quantità di zucchero minima indispensabile
- Con una bella texture



Suggerimenti e consigli per l'uso

Il gel Iota può sostituire il tradizionale confit NH in tutte le vostre preparazioni di pasticceria e vi consentirà di ottenere una migliore intensità di frutta.

Potete personalizzare in tutta sicurezza la proporzione di zucchero di questa preparazione a seconda dell'ambiente.

Non avrà un impatto importante sulla texture e vi permetterà di adattare questo gel in base alla vostra creazione.



José Manuel Augusto

“Ho sempre apprezzato il sapore della pectina NH. Così, durante i miei test, ho scoperto che potevamo ottenere gel di frutta intensi con carragenina iota e ho capito che avevamo tra le mani un'innovazione interessante. Questo è il tipo di ricette che mi piacciono, molto semplici ma con un valore gustativo aggiunto.”





Torta mango e nocciole

José Manuel Augusto

Mango Kesar e Alphonso



Ricetta calcolata per 2 torte quadrate di 17,5 cm

FASE 1 Pasta sablé alle nocciole

220g	Farina 0	42,97%
40g	Farina di nocciole disoleate	7,81%
2g	Sale	0,39%
90g	Zucchero a velo	17,58%
60g	Burro	11,72%
50g	Olio di nocciole	9,77%
50g	Albumi	9,77%

512g Peso totale

Lavorare il burro con le polveri e l'olio di nocciole. Quando il composto è omogeneo, aggiungere gli albumi. Smettere di impastare non appena l'impasto sarà omogeneo. Stendere a 3 mm. Cuocere a 150°C per 30 minuti. (girare a metà cottura)

FASE 2 Nocciola tenera

120g	Acqua	23,67%
12g	Amido di riso	2,37%
45g	Sciroppo di glucosio DE 38/40	8,88%
120g	Albumi	23,67%
60g	Farina di nocciole disoleate	11,83%
60g	Farina di nocciole	11,83%
60g	Albumi	11,83%
30g	Zucchero semolato	5,92%

507g Peso totale

Mescolare l'acqua e l'amido in una casseruola e portare a ebollizione. Raccogliere in una ciotola e aggiungere il glucosio, la quantità grande di albumi, quindi le polveri di nocciole. Montare la piccola quantità di albumi e aggiungere lo zucchero semolato. Mescolare le due masse con una spatola, versare nelle basi per torta precotte. Cuocere a 180°C per 12 minuti.

FASE 3 Mango arrostito

2 PZ	Mango
QB	Olio di nocciole

Sbucciare i manghi e tagliarli a cubetti. Spennellarli leggermente con olio di nocciole e disporli su una teglia. Cuocere a 230°C per 5 minuti, girandoli a metà cottura. Conservare a temperatura ambiente.

FASE 4 Gel iota al mango

710,03g	Mango Kesar & Alphonso in purea Adamance	95%
33,64g	Zucchero	4,5%
3,6g	Carragenina iota Sosa	0,5%

747,27g Peso totale

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota. Versare a pioggia sulla purea a 4°C, quindi cuocere a 85°C. Versare immediatamente.

Seguito della ricetta →

FASE 5 Nocciole tostate

100g Nocciole 100% Tostare le nocciole a 140°C per circa 25 minuti. Mettere da parte.

FASE 6 Montaggio

Arrostire i manghi e metterli da parte.

Preparare la pasta sablé alle nocciole e stenderla a uno spessore di 3 mm. Lasciar riposare l'impasto per 2 ore, quindi cuocere le due torte.

Cuocere le basi in bianco per 30 minuti (girandole a metà cottura). Lasciar raffreddare, quindi mettere in ogni torta 230 g di nocciole tenere. Cuocere a 150°C per 15 minuti con valvola aperta. Terminare la cottura dolcemente per 15 minuti.

A fine cottura staccare leggermente la parte tenera dalla base della torta con un coltello.

Mettere da parte.

Ricoprire due cornici separatamente con della pellicola, tirando bene la pellicola fino a quando non ci sono più pieghe.

Disporre in ogni cornice 70 g di mango arrostito tagliato a cubetti.

Preparare il gel iota al mango e disporne 374,5 g in ogni cornice. Picchiettare leggermente per uniformare il gel iota.

Lasciar gelificare per 2 ore, quindi congelare.

Capovolgere il gel iota congelato e posizionarlo sulla torta, ben centrato.

Aggiungere i bastoncini di mango arrostito e disporre su ogni torta qualche nocciola tostata tagliata a metà.



E se cambiassimo frutto?

GEL IOTA:

	FRAGOLA CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA MARA DES BOIS		LAMPONE MEEKER		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA FLAVOR COT E LIDO		ARANCIA ROSSA MORO E TAROCCO	
ZUCCHERO SEMOLATO	9%	67,25 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g
GLUCOSIO IN POLVERE DE33											10%	74,73 g
CARRAGENINA IOTA	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g	0,6%	4,48 g	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g
FRUTTA IN PUREA	90,5%	676,28 g	90,5%	676,28 g	90,4%	675,53 g	90,5%	676,28 g	90,5%	676,28 g	80,5%	601,55 g

Per 2 torte quadrate da 17,5 cm

	PERA WILLIAMS VERDE		MANGO KESAR E ALPHONSO		MIRTILLO VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO CIACULLI		PESCA BIANCA MONTROUGE E PATTY	
ZUCCHERO SEMOLATO	9%	67,25 g	4,5%	33,63 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g	9%	67,25 g
GLUCOSIO IN POLVERE DE33							10%	74,73 g		
CARRAGENINA IOTA	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g	0,5%	3,74 g
FRUTTA IN PUREA	90,5%	676,28 g	95%	709,9 g	90,5%	676,28 g	80,5%	601,55 g	90,5%	676,28 g

Per 2 torte quadrate da 17,5 cm

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul frutto in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

Suggerimenti e consigli per l'uso

Il maestro pasticciere Augusto vi invita a provare la sua ricetta con la variante alla pera, dove il gel iota preserva sorprendentemente bene la consistenza della purea di frutta.



Gelatina di frutta fresca

Una nuova esperienza super fruttata

Descrizione

Sembra una gelatina di frutta. Si taglia a cubetti, alla chitarra, come una gelatina di frutta.

Si può prendere con le dita, come una gelatina di frutta. Ma è molto più fruttata e molto meno dolce. Si conserva anche per un periodo inferiore. Si tratta semplicemente di una nuova texture.



L'innovazione Adamance

Più del 70% di frutta, il 50% di zucchero in meno, una nuova esperienza di gelatina di frutta. È possibile! Grazie alla sinergia di agar-agar e carragenina iota si ottiene un gel compatto. Abbiamo così un gel compatto ci permette di lavorare la frutta in purea senza alterarne il gusto.

Risultato:

- L'applicazione più fruttata tra le nostre ricette
- Ricetta molto ragionata
- Una nuova esperienza fruttata per i vostri clienti

GELATINA DI FRUTTA FRESCA:

	FRAGOLA CHARLOTTE E CLÉRY		FRAGOLA MARA DES BOIS		LAMPONE MEEKER		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA FLAVOR COT E LIDO		ARANCIA ROSSA MORO E TAROCCO	
ZUCCHERO SEMOLATO	9%	90 g	9%	90 g	9%	90 g	15%	150 g	15%	150 g	15%	150 g
AGAR-AGAR	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,6%	6 g	0,6%	6 g	0,6%	6 g
CARRAGENINA IOTA	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g
FRUTTA IN PUREA	90%	900 g	90%	900 g	90%	900 g	83,9%	839 g	83,9%	839 g	83,9%	839 g

	YUZU CITRUS JUNOS		LIMONE FEMMINELLO		LIME DI PERSIA		BERGAMOTTO FANTISTICO E FEMMINELLO		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CALAMONDINO BEN TRE	
ZUCCHERO SEMOLATO	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g	20%	200 g
AGAR-AGAR	0,5%	5 g	0,6%	6 g	0,6%	6 g	0,6%	6 g	0,5%	5 g	0,55%	5,5 g
CARRAGENINA IOTA	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,6%	6 g	0,5%	5 g	0,55%	5,5 g
FRUTTA IN PUREA	79%	790 g	78,9%	789 g	78,9%	789 g	78,8%	788 g	79%	790 g	78,9%	789 g

	MIRTILLO VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO CIACULLI		PESCA BIANCA MONTROUGE E PATTY		PERA WILLIAMS VERDE		MANGO KESAR E ALPHONSO		AMARENA OBLACINSKA	
GELATINA IN POLVERE 220 B	15%	150 g	15%	150 g	12,5%	125 g	7,5%	75 g	5%	50 g	15,15%	151,5 g
ACQUA	0,5%	5 g	0,6%	6 g	0,55%	5,5 g	0,4%	4 g	0,55%	5,5 g	0,5%	5 g
ZUCCHERO SEMOLATO	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,5%	5 g	0,4%	4 g
FRUTTA IN PUREA	84%	840 g	83,9%	839 g	86,45%	864,5 g	91,6%	916 g	93,95%	939,5 g	83,95%	839,5 g

Procedimento:

Mescolare lo zucchero, l'agar-agar e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sul frutto in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.



Crema montata al cocco

Il cocco come lo preferiamo

Descrizione

La crema montata al cocco è una creazione unica dei team Adamance e Clément Higgins. Il maestro pasticciere marsigliese voleva ottenere una consistenza montata ricca di cocco che potesse essere utilizzata con la tasca. Il problema era che tutte le ricette che aveva provato lasciavano una sensazione molto grassa e il sapore di cocco era molto leggero, soprattutto a causa di ingredienti come burro di cacao e panna.

L'innovazione Adamance

Utilizzando le proprietà della nostra crema di cocco con il 24% di grassi, combinata con l'olio di cocco, otteniamo una quantità di grassi sufficiente per poter montare la ricetta. Inoltre, aggiungiamo un po' di konjac, un texturizzante che deriva da un rizoma vegetale ampiamente utilizzato in Asia, e più in particolare in Giappone, per densificare la texture e renderla adatta a un utilizzo con la tasca.

Risultato:

- 88% di cocco, chiaramente percettibile al gusto
- Una consistenza fondente
- Una ricetta ragionata senza panna e senza burro di cacao



Suggerimenti e consigli per l'uso

Questa applicazione può essere utilizzata come una classica ganache montata nei vostri dolcetti, nelle vostre torte o crostate. È molto versatile. Potete anche usarla per ricoprire, ad esempio, una brioche polacca per conferire un tocco di originalità.



Clément Higgins

“Questa crema montata risponde a un problema concreto che riscontro da tempo: cercavo una crema ricca che si comportasse come una ganache montata ma con un vero sapore di cocco. Dato che non esisteva, l'abbiamo inventata insieme. La soluzione che abbiamo ottenuto è di facile realizzazione e soprattutto ha la consistenza e l'intensità del cocco che sognavo.”



Cocco/Yuzu

Clément Higgins

Cocco cocos nucifera



Ricetta calcolata per dieci dessert

FASE 1 Croccante

Crumble

75g	Burro	25%
75g	Zucchero	25%
75g	Farina di mandorle	25%
75g	Farina	25%

300g Peso totale

Utilizzando uno sbattitore con frusta piatta, mescolare gli ingredienti in ordine. Sbriciolare su una teglia e cuocere per 20 minuti a 170°C. Lasciar raffreddare e mixare.

Croccante

250g	Crumble misto	55,5%
90g	Pralinato cocco	20%
80g	Feuillettine	17,8%
30g	Copertura al latte	6,7%

450g Peso totale

Mescolare il crumble, il pralinato, la feuillettine e la copertura sciolta a 40°C. Stendere in una cornice 22x22 e raffreddare. Con una fustella liscia, ritagliare un cerchio di 5cm di diametro.

FASE 2 Coulis gelificato Yuzu

250g	Yuzu Citrus Junos in purea Adamance	73,6%
4,5g	Gelatina	1,3%
85g	Zucchero semolato	25,1%

339,5g Peso totale

Idratare la gelatina in polvere nella metà della purea di yuzu fredda per 15-20 minuti. Aggiungere lo zucchero e scaldare il composto a 60°C. Aggiungere la restante purea fredda e versare in degli stampi in silicone per tartellette di 4cm di diametro (Silikomart)

FASE 2 Financier al cocco

125g	Albumi	30,5%
12g	Miele di fiori	2,9%
37g	Zucchero Muscovado	9%
30g	Zucchero a velo	7,3%
40g	Farina di mandorle	9,7%
40g	Cocco grattugiato	9,7%
50g	Farina	12,2%
1,5g	Lievito	0,4%
75g	Burro fuso	18,3%

410,5g Peso totale

Mescolare gli albumi, il miele, gli zuccheri e montare come una meringa soda. Aggiungere la farina di mandorle e il cocco grattugiato, la farina e il lievito precedentemente setacciati. Terminare incorporando il burro fuso. Versare in una cornice 22x22 e cuocere per 15 minuti a 170°C. Lasciar raffreddare e ritagliare con una fustella liscia un cerchio di 4cm di diametro.



Seguito della ricetta →

FASE 4 Mousse intensa al cocco

Panna montata fruttata

141g	Panna liquida	60%	Mescolare i due ingredienti e montarli come una classica panna montata.
94g	Crema di cocco Adamance	40%	
235g	Peso totale		

Meringa italiana

100g	Zucchero	54%	Cuocere l'acqua e lo zucchero a 118°C e versarli sugli albumi spumosi. Sbattere fino a raffreddamento (circa 30°C).
26g	Acqua	14%	
60g	Albumi	32%	
186g	Peso totale		

Mousse intensa

10g	Gelatina in polvere 220B	1%	Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di crema di cocco a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.
200g	Crema di cocco Adamance	20%	
400g	Crema di cocco Adamance	40%	Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di crema di cocco a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.
235g	Panna montata fruttata	23,5%	Aggiungere circa un terzo di crema di cocco alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare le texture. Aggiungere la parte restante di crema di cocco, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume. Versare immediatamente.
155g	Meringa italiana	15,5%	
1000g	Peso totale		

FASE 5 Crema montata al cocco

300g	Crema di cocco Adamance	32,5%	Idratare la gelatina nella piccola quantità di crema di cocco fredda per 15-20 minuti. Aggiungere il konjac e lo zucchero precedentemente mescolati.
450g	Crema di cocco Adamance	48,7%	
90g	Zucchero	9,7%	Cuocere a 85°C e versare sull'olio di cocco, avendo cura di creare una bella emulsione. Aggiungere la quantità grande di crema di cocco fredda e mixare per rendere omogenea l'emulsione. Conservare al freddo (tra 2 e 4°C) per almeno 6 ore.
75g	Olio di cocco	8,1%	
4,5g	Konjac Sosa	0,5%	
4,5g	Gelatina in polvere 220B	0,5%	
924g	Peso totale		

FASE 6 Montaggio

Sbattere la crema montata al cocco nello sbattitore e disporla sul dessert con una tasca con bocchetta tonda liscia di 16 cm di diametro.

Congelare, quindi spruzzare la torta con l'absolu cristal. Decorare con scaglie di cocco e yuzu confit.



La crema al cocco Adamance

La nostra ricetta di crema montata al cocco è possibile grazie all'alta percentuale di grassi presenti nella crema di cocco Adamance. Coltivate in Sri Lanka senza pesticidi, le nostre noci di cocco vengono raccolte senza sfruttare le scimmie, una pratica purtroppo comune in altre regioni dell'Asia. Nessun maltrattamento di animali e soprattutto un gusto e una consistenza che ispireranno le vostre creazioni più belle.

Trovate maggiori informazioni e tutte le ricette con la nostra crema al cocco sul nostro sito adamance.it

adamance

fruits du bon sens

A close-up photograph of a red cake with white cream. Three fresh raspberries are placed on top of the cake, with a dollop of white cream in the center. The background is a soft, out-of-focus view of the same cake.

 **Poiché**
la ricetta giusta
è quella che vi
corrisponde.

per conoscere altre tecniche e ricette a base di frutta,
seguiteci su  **instagram @adamance_fruits**
e **adamance.it**