

adamance

fruits du bon sens



La pasticceria congelata

dei maestri pasticciери amici di Adamance

TECNICHE E RICETTE

Sommario

4

LE RICETTE
ALLA FRUTTA
SECONDO NOI

5

COS'È
LA PASTICCERIA
CONGELATA?

6

I MAESTRI
PASTICCIERI E
AMICI DI ADAMANCE

7

IL RESIDENCE:
UN ALTRO MODO
DI CREARE

10



ENTREMETS

28



SNACK

38



BEVANDA

Frutta in purea davvero diversa

poiché rispetta la natura, gli uomini e le donne 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 LA TERRA

Frutta in purea da
lavorare con orgoglio



FRUTTA 100% TRACCIATA 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**
150 ricette da esplorare

Una gamma surgelata disponibile nei formati da 1 e 5 kg



E ADESSO ANCHE UNA GAMMA REFRIGERATA



Le ricette alla frutta secondo noi

AL VOSTRO SERVIZIO

Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre più 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.



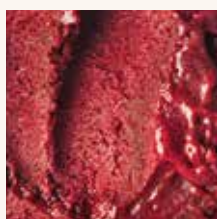
Intense

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.

Cos'è la pasticceria congelata?

La nostra definizione



Si tratta di una pasticceria caratterizzata da almeno due preparazioni congelate (due palline di sorbetto in una coppa non rientrano nella categoria della pasticceria congelata).



Dessert che possono essere conservati già assemblati e degustati a temperatura negativa.



Si tratta di una pasticceria incentrata su preparazioni congelate, ma che combina diverse applicazioni e texture.



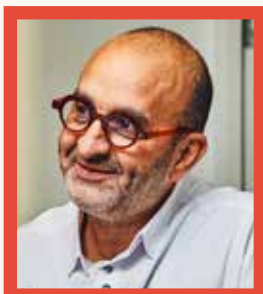
Perché dedicarsi alla pasticceria congelata?

“Con la pasticceria congelata non ci sono i vincoli di conservazione tipici della pasticceria fresca, in questo modo si riducono gli sprechi”.



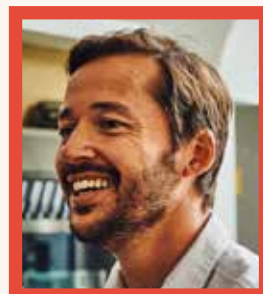
Xavier Brignon

“Questo gioco di texture, temperature e ritmi dà vita a un nuovo universo creativo”.



Eddie Benghanem

“Con il gelato e il sorbetto raggiungiamo l'essenza del gusto, grazie a un contenuto di frutta molto più intenso”.



Clément Higgins

I maestri pasticceri 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. 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.



José Manuel Augusto

IL CREATORE - PASTICCERIA RAGIONATA E INTENSA

Da 4 anni, accompagnato dagli ingegneri R&S, esplora insieme a noi di Adamance ed effettua 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 pasticceri a mettere in discussione certi principi, a porsi le domande giuste, a riprendere potere sulle loro creazioni. La pasticceria intelligente.

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. 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.

Il Residence Adamance

SECONDA EDIZIONE

Dopo una prima edizione dedicata ai dolci da viaggio, siamo lieti di riunire nuovamente i nostri Amici per esplorare un nuovo ramo della pasticceria: il gelato. Fate vostre le loro ricette e iniziate anche voi a creare con noi!



Il Residence Adamance

Quando gli artisti vogliono dedicarsi alla creazione, a volte decidono di incontrarsi in quello che chiamano un “**residence**”. Autori, pittori, scultori si riuniscono quindi in un luogo dedicato, isolato dalla loro quotidianità, con l'unico scopo di riflettere sulla propria arte e di creare.

Ma i pasticceri non sono anche artisti? Una cosa è certa, anche loro creano, inventano, esplorano. Allora, ci siamo detti, perché non creare un residence di pasticceri? Abbiamo riunito **gli amici di Adamance**, maestri pasticceri che ci hanno dato fiducia fin dall'inizio, con i quali abbiamo sviluppato un rapporto che dura da diversi anni. Abbiamo proposto loro di passare diversi giorni nel nostro laboratorio, lontano dalle loro attività abituali, per concentrarsi sulla loro **creatività**.



La tematica

Pasticceria congelata: come trasformare i vincoli e i vantaggi della temperatura negativa in una fonte di creatività?

Il risultato?

3 giorni di creazione e condivisione, di grande intensità.

Con qualche momento di convivialità e soprattutto ricette che ci hanno lasciato senza fiato. I maestri pasticceri che condividono le loro competenze ed esperienze sono davvero straordinari.



Il risultato sono 8 nuove ricette per ancor più creazioni fruttate nei vostri locali! Ricette di pasticceria congelata che assomigliano ai loro creatori e sono state progettate da e per gli artigiani. Vere innovazioni o semplici variazioni golose, ecco alcune ricette perfette da proporre nel proprio negozio o ristorante.



Sorbetti

alla frutta



Ritrovate qui le tabelle di bilanciamento delle preparazioni più utilizzate nelle ricette.

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba e la gomma di guar.

Versare a pioggia sull'acqua, quindi scaldare a 85°C.

Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

	FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		FRAGOLA MARA DES BOIS		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		LAMPONE MEEKER		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		ALBICOCCA FLAVOR COT® E LIDO		PESCA BIANCA MONTROUGE E PATTY®		MANGO KESAR E ALPHONSO		LIMONE FEMMINELLO		COCCO COCOS NUCIFERA		
ZUCCHERO SEMOLATO	14,60%	146	14,00%	140	12,25%	123	12,60%	126	15,00%	150	14,10%	141	15,20%	152	10,00%	100	20,55%	206	11,50%	115	
GLUCOSIO IN POLVERE DE33	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	/	/	
DESTROSI	4,00%	40	2,00%	20	4,00%	40	4,00%	40	/	/	4,00%	40	4,00%	40	2,00%	20	/	/	4,50%	45	
INULINA A FREDDO	/	/	/	/	/	/	/	/	1,50%	15	/	/	/	/	/	/	3,00%	30	/	/	
GOMMA DI CARRUBA	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,30%	3	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,15%	2	0,20%	2	
GOMMA DI GUAR	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,30%	3	0,20%	2	0,20%	2	0,20%	2	0,15%	2	0,20%	2	
XANTANO	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0,15%	2	/	/	
ACQUA	10,00%	100	7,60%	76	22,35%	224	12,00%	120	27,90%	279	15,50%	155	9,40%	94	19,60%	196	37,00%	370	26,60%	266	
SCIROPP	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	7,00%	70
ZUCCHERO INVERTITO	/	/	2,00%	20	/	/	/	/	4,00%	40	/	/	/	/	2,00%	20	3,00%	30	/	/	
[FRUTTO] IN PUREA	65,00%	650	68,00%	680	55,00%	550	65,00%	650	45,00%	450	60,00%	600	65,00%	650	60,00%	600	30,00%	300	50,00%	500	

	MIRTILLO SELVATICO VACCINIUM MYRTILLUS		LIME DI PERSIA		PERA WILLIAMS VERDE		MANDARINO CIACULLI		YUZU CITRUS JUNOS		BERGAMOTTO FANTASTICO E FEMMINELLO		AMARENA OBLACINSKA		CALAMONDINO BENTRE		ANANAS EXTRA SWEET		LITCHI CHINENSIS	
ZUCCHERO SEMOLATO	12,10%	121	20,05%	201	12,10%	121	10,50%	105	17,50%	175	16,00%	160	6,50%	65	17,00%	170	14,10%	141	10%	100
GLUCOSIO IN POLVERE DE33	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	6%	60
DESTROSI	4,00%	40	/	/	4,00%	40	2,00%	20	/	/	/	/	/	/	/	/	4,00%	40	2%	20
INULINA A FREDDO	/	/	3,00%	30	/	/	3,00%	30	3,00%	30	2,50%	25	5,00%	50	3,00%	30	/	/	/	/
GOMMA DI CARRUBA	0,20%	2	0,15%	2	0,20%	2	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,20%	2	0,20%	2
GOMMA DI GUAR	0,20%	2	0,15%	2	0,20%	2	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,25%	3	0,20%	2	0,20%	2
XANTANO	/	/	0,15%	2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ACQUA	12,50%	125	38,00%	380	12,50%	125	11,00%	110	40,00%	400	22,50%	225	13,00%	130	40,50%	405	15,50%	155	19,60%	196
SCIROPP	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ZUCCHERO INVERTITO	/	/	2,50%	25	/	/	/	/	3,00%	30	2,50%	25	4,00%	40	3,00%	30	/	/	/	/
[FRUTTO] IN PUREA	65,00%	650	30,00%	300	65,00%	650	67,00%	670	30,00%	300	50,00%	500	65,00%	650	30,00%	300	60,00%	600	62%	620



Coulis

congelati

Procedimento

Mescolare il trealosio, il destrosio, la pectina NH (e lo zucchero semolato se necessario), quindi versare a pioggia sulla purea o sulle puree di frutta a 4°C. Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere lo sciroppo di glucosio DE60 e scaldare a 85°C mescolando continuamente.

Versare immediatamente.

	FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		FRAGOLA MARA DES BOIS		LAMPONE MEEKER		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		ALBICOCCA FLAVOR COT® E LIDO		MANGO KESAR E ALPHONSO		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA	
TREALOSIO	23,00%	230	23,00%	230	22,50%	225	22,50%	225	23,00%	230	21,00%	210	23,00%	230
DESTROSIO	6,00%	60	6,00%	63,90	6,50%	65	6,50%	65	6,00%	60	5,50%	55	6,00%	63,90
PECTINA NH	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10
[FRUTTO] IN PUREA	49,00%	490	49,00%	490	50,00%	500	50,00%	500	49,00%	490	48,00%	480	50,00%	500
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4,50%	45	/	/
LIMONE IN PUREA	1,00%	10	1,00%	10	/	/	/	/	1,00%	10	/	/	/	/
ZUCCHERO SEMOLATO	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ACQUA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 60	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200

	LIMONE FEMMINELLO		YUZU CITRUS JUNOS		BERGAMOTTO FANTASTICO E FEMMINELLO		AMARENA OBLACINSKA		CALAMONDINO BEN TRE		ANANAS EXTRA SWEET	
TREALOSIO	23,00%	230	10,00%	100	23,00%	230	18,00%	180	/	/	22,50%	225
DESTROSIO	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	8,00%	80	10,00%	100	6,50%	65
PECTINA NH	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10	1,00%	10
[FRUTTO] IN PUREA	50,00%	500	40,00%	400	50,00%	500	53,00%	530	40,00%	400	50,00%	500
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
LIMONE IN PUREA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ZUCCHERO SEMOLATO	/	/	13,00%	130	/	/	/	/	19,00%	190	/	/
ACQUA	/	/	10,00%	100	/	/	/	/	10,00%	100	/	/
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 60	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200

Entremets e dolcetti

I classici della pasticceria si reinventano in versione congelata.
L'occasione per riscoprire i nostri dessert preferiti, arricchiti dall'intensità della frutta!



Charlotte alle fragole congelata *di Xavier Brignon*

Perché questa ricetta?

“Ho chiesto a mia moglie che tipo di dessert congelato si immaginasse in negozio. Senza esitazioni, mi ha risposto: una Charlotte alle fragole.”

Il vantaggio della ricetta

“Volevo che assomigliasse alla classica Charlotte alle fragole, preservandone i tratti distintivi, ma con un'intensità di frutta espressa in 4 texture diverse e complementari”.



Vacherin ribes nero *di Clément Higgins*

Perché questa ricetta?

“L'idea è prendere il dessert congelato più famoso e portarne l'intensità al massimo livello, concentrandoci esclusivamente sullo stesso frutto. Il Vacherin di frutta per eccellenza”.

Il vantaggio della ricetta

“Il gioco di colori, texture e la finezza dei gusti”.

LE VARIAZIONI

Quando si parla di pasticceria tradizionale, la torta al limone è un must. 2 formati, 2 interpretazioni congelate, ciascuna realizzata con la visione personale di due maestri pasticciere. La scelta finale è nelle vostre mani!



Crostata agli agrumi *di Xavier Brignon*

Perché questa ricetta?

“Mi piace ispirarmi alle icone della pasticceria francese”.

Il vantaggio della ricetta

“Adoro questo gioco di texture: la croccantezza della pasta, la morbidezza del biscotto alle mandorle, che si sposa perfettamente con la freschezza dei sorbetti al limone e mandarino”.



Tartelletta al limone *di Eddie Benghanem*

Perché questa ricetta?

“Era naturale lavorare su una versione congelata della torta al limone, il nostro dolce simbolico nella brasserie”.

Il vantaggio della ricetta

“Ho riscoperto la finezza della mia torta al limone, dove unisco un cremoso e una crema leggera al limone, arricchiti dalla freschezza del sorbetto e del gelato al limone. Successo assicurato”.



Charlotte congelata

Fragola

PER 4 CHARLOTTE DI 18 CM DI DIAMETRO

PASSAGGIO 1 Sorbetto alla fragola

■ 14%	140 g	Zucchero semolato
■ 6%	60 g	Glucosio in polvere DE33
■ 2%	20 g	Destrosio
■ 0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
■ 0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
■ 7,6%	76 g	Acqua
■ 2%	20 g	Zucchero invertito
■ 68%	680 g	Fragole Mara des Bois in purea
	1000g	Peso totale

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba e la gomma di guar. Versare a pioggia sull'acqua, aggiungere lo zucchero invertito, quindi scaldare a 85°C. Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore. Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare. Mantecare, estrarre, modellare a 250 g per stampo e congelare.

PASSAGGIO 2 Crema gelata alla fragola

■ 10%	100 g	Latte intero
■ 7,6%	76 g	Latte in polvere 0% MG
■ 9,5%	95 g	Zucchero semolato
■ 6%	60 g	Glucosio in polvere DE33
■ 4%	40 g	Destrosio
■ 0,1%	1 g	Gomma di guar Sosa
■ 0,1%	1 g	Gomma di carruba Sosa
■ 0,2%	2 g	Natur Emul (fibra di agrume) Sosa
■ 50%	500 g	Fragole Mara des Bois in purea
■ 12,5%	125 g	Panna liquida 35% MG
	1000g	Peso totale

Versare il latte nello strumento di cottura e iniziare a scaldare. A 25°C, versare a pioggia il latte in polvere. Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba, la gomma di guar e la fibra di agrume, quindi versare il composto sul liquido a 30°C. A 40°C, incorporare la panna liquida 35% MG e portare a 85°C. Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4°C e lasciar riposare per almeno 12 ore. Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare. Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

PASSAGGIO 3 Savoiaro

■ 28,7%	300 g	Albumi
■ 26,7%	280 g	Zucchero semolato
■ 17,2%	180 g	Tuorli
■ 1,9%	20 g	Zucchero invertito
■ 18,1%	190 g	Farina
■ 7,2%	75 g	Maizena
■ 0,2%	2 g	Fior di sale
	1047 g	Peso totale

Montare a nastro i tuorli con lo zucchero invertito. Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero in 3 riprese. Mescolare i 2 preparati. Aggiungere delicatamente la farina e la maizena precedentemente setacciate, quindi il fior di sale. Con la tasca, realizzare 2 bandoliere e 8 dischi di 160 mm di diametro. Spolverizzare con zucchero a velo e cuocere a 170°C per 12-15 minuti.

PASSAGGIO 4 Panna montata congelata alla fragola

■ 8,3%	90 g	Zucchero semolato
■ 8,3%	90 g	Destrosio
■ 33,9%	370 g	Fragole Mara des Bois in purea
■ 49,5%	540 g	Panna liquida 35% MG
	1090 g	Peso totale

Mescolare gli zuccheri con la fragola in purea a 4°C, quindi aggiungere la panna. Con uno sbattitore a frusta, montare il composto a velocità media, fino a ottenere una consistenza facile da lavorare con la tasca.

PASSAGGIO 5 Coulis congelato

■ 23%	230 g	Trealosio
■ 6%	60 g	Destrosio
■ 1%	10 g	Pectina NH
■ 49%	490 g	Fragole Mara des Bois in purea
■ 1%	10 g	Limone Femminello in purea
■ 20%	200 g	Sciroppo di glucosio DE 60
	1000g	Peso totale

Mescolare il trealosio con il destrosio e la pectina NH, quindi versare a pioggia sulla frutta in purea a 4°C. Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere lo sciroppo di glucosio DE60 e scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

Montaggio

Tagliare le bandoliere a metà nel senso della lunghezza, quindi disporle all'interno del cerchio. Posizionare una base di biscotto e raffreddare rapidamente nel congelatore. Quando il sorbetto sarà mantecato, disporre 250 g sul fondo della Charlotte, livellare, posizionare un secondo biscotto, quindi adagiare 150 g di coulis. Raffreddare rapidamente nel congelatore. Disporre la crema gelato alla fragola e lisciare a 1 cm dal bordo. Terminare con panna montata, congelare, quindi spruzzare l'Absolu. Decorare con una fragola fresca immersa nella glassa Absolu.





E se cambiassimo frutto?

Per modificare questa ricetta, potete utilizzare i nostri bilanciamenti riportati qui sotto.

CREMA GELATA

	FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		FRAGOLA MARA DES BOIS		LAMPONE MEEKER		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		LIMONE FEMMINELLO	
FRUTTA IN PUREA	50,00%	532,50	50,00%	532,50	50,00%	532,50	40,00%	426,00	35,00%	372,75	20,00%	213,00
LATTE INTERO	10,00%	106,50	10,00%	106,50	11,00%	117,15	23,50%	250,28	27,40%	291,81	42,20%	449,43
LATTE IN POLVERE 0% MG	7,60%	80,94	7,60%	80,94	7,60%	80,94	6,60%	70,29	6,20%	66,03	5,50%	58,58
ZUCCHERO SEMOLATO	9,50%	101,18	9,50%	101,18	9,00%	95,85	8,50%	90,53	10,00%	106,50	14,00%	149,10
GLUCOSIO IN POLVERE DE33	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90
DESTROSI	4,00%	42,60	4,00%	42,60	4,00%	42,60	4,00%	42,60	4,00%	42,60	/	/
GOMMA DI GUAR	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07
GOMMA DI CARRUBA	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07
NATUR EMUL (FIBRA DI AGRUME)	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13
ZUCCHERO INVERTITO	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,00%	21,30
PANNA LIQUIDA 35% MG	12,50%	133,13	12,50%	133,13	12,00%	127,80	11,00%	117,15	11,00%	117,15	9,90%	105,44

	YUZU CITRUS JUNOS		BERGAMOTTO FANTASTICO E FEMMINELLO		AMARENA OBLACINSKA		CALAMONDINO BEN TRE		ANANAS EXTRA SWEET	
FRUTTA IN PUREA	20,00%	213,00	40,00%	426,00	50,00%	532,50	20,00%	213,00	50,00%	532,50
LATTE INTERO	42,10%	448,37	20,35%	216,73	11,50%	122,48	40,60%	432,39	11,00%	117,15
LATTE IN POLVERE 0% MG	5,00%	53,25	5,50%	58,58	5,10%	54,32	5,50%	58,58	7,60%	80,94
ZUCCHERO SEMOLATO	14,50%	154,43	14,00%	149,10	10,00%	106,50	14,50%	154,43	9,00%	95,85
GLUCOSIO IN POLVERE DE33	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90	6,00%	63,90
DESTROSI	/	/	/	/	4,00%	42,60	/	/	4,00%	42,60
GOMMA DI GUAR	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07
GOMMA DI CARRUBA	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07	0,10%	1,07
NATUR EMUL (FIBRA DI AGRUME)	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13	0,20%	2,13
ZUCCHERO INVERTITO	2,00%	21,30	2,00%	21,30	/	/	3,00%	31,95	/	/
PANNA LIQUIDA 35% MG	10,00%	106,50	11,75%	125,14	13,00%	138,45	10,00%	106,50	12,00%	127,80

Procedimento

Versare il latte nello strumento di cottura e iniziare a scaldare.

A 25°C, versare a pioggia il latte in polvere.

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba, la gomma di guar, lo zucchero invertito, se necessario, e la fibra di agrume, quindi versare il composto sul liquido a 30°C.

A 40°C, incorporare la panna liquida 35% MG e portare a 85°C.

Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4°C e lasciar riposare per almeno 12 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

SORBETTO/COULIS

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento a pagina 8 e 9.



Vacherin congelato

Ribes nero

PER 3 ENTREMETS DI 16 CM DI DIAMETRO

PASSAGGIO 1 Meringa al ribes nero

■ 4%	33,3 g	Albumina
■ 37%	333,3 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
■ 44%	400 g	Zucchero
■ 15%	133,3 g	Maltodestrina
	900 g	Peso totale

Idratare l'albumina nella purea di ribes nero per 10-15 minuti. Montare il composto, avendo cura di incorporare lo zucchero in tre riprese come per una classica meringa francese. Quando la meringa sarà abbastanza compatta, aggiungere la maltodestrina con una spatola, facendo attenzione a non smontare il composto. Su una teglia, tracciare dei cerchi di 16 cm di diametro e, con la tasca, realizzare 2 dischi di meringa e delle sfere incollate a tre per decorare il perimetro. Cuocere a 100°C per circa 4 ore.

PASSAGGIO 2 Sorbetto tutta frutta al ribes nero

■ 12,25%	122,5 g	Zucchero semolato
■ 6%	60 g	Glucosio DE33
■ 4%	40 g	Destrosio
■ 0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
■ 0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
■ 22,35%	223,5 g	Acqua
■ 55%	550 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
	1000 g	Peso totale

Mescolare gli zuccheri con la gomma di carruba e la gomma di guar. Versare nell'acqua e scaldare a 85°C. Raffreddare a 4°C, aggiungere la purea di ribes nero e mixare. Lasciar riposare per almeno 6 ore e mantecare.

PASSAGGIO 3 Panna montata congelata al ribes nero

■ 13%	150 g	Zucchero semolato
■ 13%	150 g	Destrosio
■ 29,6%	340 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
■ 44,4%	510 g	Panna liquida
	1150 g	Peso totale

Mescolare gli zuccheri con il ribes nero in purea a 4°C, quindi aggiungere la panna. Con uno sbattitore a frusta, montare il composto a velocità media, fino a ottenere una consistenza facile da lavorare con la tasca.

PASSAGGIO 4 Coulis congelato al ribes nero

■ 23%	45 g	Trealosio
■ 7%	13 g	Destrosio
■ 1%	2 g	Pectina NH
■ 50%	100 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
■ 20%	40 g	Sciroppo di glucosio DE60
	200 g	Peso totale

Mescolare il trealosio con il destrosio e la pectina NH, quindi versare a pioggia sul ribes nero in purea a 4°C. Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere lo sciroppo di glucosio DE60 e scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

PASSAGGIO 5 Meringa svizzera

■	39%	97 g	Albumi
■	31%	77 g	Zucchero
■	19%	48 g	Destrosio
■	11%	28 g	Inulina a freddo
		250 g	Peso totale

Unire tutti gli ingredienti nel recipiente della planetaria, scaldare a 50-55°C e montare.

PASSAGGIO 6 Mousse congelata al ribes nero

■	0,4%	4 g	Gelatina in polvere
■	15%	150 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
■	26,6%	266 g	Ribes nero Blackdown e Andorine in purea
■	6%	60 g	Zucchero semolato
■	7%	70 g	Sciroppo di glucosio DE 60
■	25%	250 g	Meringa svizzera
■	20%	200 g	Panna montata
		1000 g	Peso totale

Versare a pioggia la gelatina sulla quantità più piccola di ribes nero in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.
Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C.
Aggiungere lo zucchero semolato, quindi lo sciroppo di glucosio e mixare fino a ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere circa un terzo di frutta in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di frutta in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna precedentemente montata per mantenere il volume. Versare immediatamente.

Montaggio

Disporre in un cerchio per Vacherin di 16 cm di diametro un disco di meringa, quindi, con una tasca, disporre il sorbetto al ribes nero e successivamente collocare un secondo disco di meringa.
Versare la mousse congelata al ribes nero all'altezza del cerchio e lisciare. Congelare.
Sformare e decorare il perimetro del Vacherin alternando 3 sfere di meringa e 3 sfere di panna montata congelata.
Distribuire sopra il perimetro dell'entremets delle sfere di panna montata e al centro versare il coulis di ribes nero.
Conservare al freddo negativo per circa 1 ora, quindi spruzzare l'Absolu Cristal.



E se cambiassimo frutto?

Per modificare questa ricetta, potete utilizzare i nostri bilanciamenti riportati qui sotto.

MOUSSE CONGELATA

	LAMPONE MEEKER		MANGO KESAR E ALPHONSO		PERA WILLIAMS VERDE		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		CALAMONDINO BEN TRE	
GELATINA IN POLVERE 220 B	0,40%	4	0,40%	4	0,40%	4	0,40%	4	0,40%	4	0,33%	3
FRUTTA IN PUREA	15,00%	150	15,00%	150	15,00%	150	15,00%	150	15,00%	150	40,00%	400
FRUTTA IN PUREA	26,60%	266	22,60%	226	22,60%	226	24,60%	246	26,60%	266		0
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA	/	/	4,00%	40								0
LIMONE IN PUREA	/	/			4,00%	40						0
ZUCCHERO SEMOLATO	6,00%	60	6,00%	60	6,00%	60	8,00%	80	6,00%	60	8,00%	80
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 60	7,00%	70	7,00%	70	7,00%	70	7,00%	70	7,00%	70	5,00%	50
MERINGA SVIZZERA (PER GELATO)	25,00%	250	25,00%	250	25,00%	250	25,00%	250	25,00%	250	25,00%	250
PANNA MONTATA	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200
ACQUA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,67%	17

	YUZU CITRUS JUNOS		BERGAMOTTO FANTASTICO E FEMMINELLO		ANANAS EXTRA SWEET	
GELATINA IN POLVERE 220 B	0,33%	3	0,33%	3	0,40%	4
FRUTTA IN PUREA	40,00%	400	40,00%	400	15,00%	150
FRUTTA IN PUREA	/	/	/	/	26,60%	266
FRUTTO DELLA PASSIONE IN PUREA	/	/	/	/	/	/
LIMONE IN PUREA	/	/	/	/	/	/
ZUCCHERO SEMOLATO	8,00%	80	7,00%	70	6,00%	60
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 60	5,00%	50	6,00%	60	7,00%	70
MERINGA SVIZZERA (PER GELATO)	25,00%	250	25,00%	250	25,00%	250
PANNA MONTATA	20,00%	200	20,00%	200	20,00%	200
ACQUA	1,67%	17	1,67%	17	/	/

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di frutta in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati. Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C. Aggiungere lo zucchero semolato, quindi lo sciroppo di glucosio e mixare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere circa un terzo di frutta in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti. Aggiungere la parte restante di frutta in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata per mantenere il volume. Versare immediatamente.

SORBETTO

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento **a pagina 8**.



Crostata agli agrumi

Mandarino e limone

RICETTA PER 4 CROSTATE DA 6 PERSONE
CERCHIO DI 18 CM DI DIAMETRO E 5 CM DI ALTEZZA

PASSAGGIO 1 Pasta sablé

43,7%	450 g	Farina 00
4,9%	50 g	Farina di mandorle
16,5%	170 g	Zucchero a velo
0,5%	5 g	Sale
0,5%	5 g	Zucchero vanigliato
25,2%	260 g	Burro
8,7%	90 g	Uova
	1030 g	Peso totale

Aggiungere il burro, la farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il sale e lo zucchero vanigliato.

Aggiungere le uova.

Lavorare gli ingredienti, quindi stendere a 2,5 mm tra 2 fogli chitarra.

Disporre delle strisce per costituire il fondo, lasciar riposare, quindi cuocere in bianco a 150°C per 20-25 minuti.

PASSAGGIO 2 Sorbetto al limone

20,55%	206 g	Zucchero semolato
6%	60 g	Glucosio in polvere DE33
3%	30 g	Inulina a freddo
0,15%	1,5 g	Gomma di carruba Sosa
0,15%	1,5 g	Gomma di guar Sosa
0,15%	1,5 g	Xantano
37%	370 g	Acqua
3%	30 g	Zucchero invertito
30%	300 g	Limone Femminello in purea
	1000 g	Peso totale

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inulina, la gomma di carruba, la gomma di guar e lo xantano.

Versare a pioggia sull'acqua, aggiungere lo zucchero invertito, quindi scaldare a 85°C.

Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

PASSAGGIO 3 Sorbetto al mandarino

10,5%	210 g	Zucchero semolato
6%	120 g	Glucosio in polvere DE33
2%	40 g	Destrosio
3%	60 g	Inulina a freddo
0,25%	5 g	Gomma di carruba Sosa
0,25%	5 g	Gomma di guar Sosa
11%	220 g	Acqua
67%	1340 g	Mandarino Ciaculli in purea
	2000 g	Peso totale

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, l'inulina, la gomma di carruba e la gomma di guar.






Versare a pioggia sull'acqua, quindi scaldare a 85°C.

Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.





Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

PASSAGGIO 4 Biscotto al limone

	40%	220 g	Pasta di mandorle 70%
	40%	220 g	Uova
	12,6%	70 g	Olio di mandorle
	7%	40 g	Farina 1
	0,4%	2 g	Lievito chimico
		2	Scorze di limone
		554 g	Peso totale

Mixare la pasta di mandorle, le scorze e le uova temperate, quindi montare a nastro. Aggiungere l'olio, quindi la farina e il lievito chimico precedentemente setacciati. Cuocere in un quadro di 40 x 30 cm a 165°C per 12-15 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare dei cerchi di 160 mm di diametro.

PASSAGGIO 5 Nuvola allo yuzu

	2,4%	12 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
	19,9%	100 g	Acqua
	24,9%	125 g	Zucchero semolato
	52,8%	265 g	Yuzu Citrus Junos in purea
		502 g	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 yuzu 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 simile a quella della schiuma da barba. È necessario molto tempo per ottenere questa consistenza montata, fino a 45-60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente. Versare in una teglia alta 2,5 cm, quindi congelare.

Montaggio 

Disporre 300 g di sorbetto al limone sul fondo della crostata precedentemente raffreddata nel congelatore.
Disporre sul fondo di pasta sablé il biscotto al limone e poi il sorbetto al mandarino.
Surgelare, quindi spruzzare l'Absolu.
Ritagliare un disco di nuvola allo yuzu di 160 mm di diametro e adagiarlo sulla crostata.



E se cambiassimo frutto?

Per modificare questa ricetta, potete utilizzare i nostri bilanciamenti riportati qui sotto.

NUVOLA

	RIBES NERO BLACKDOWN E ANDORINE		FRUTTO DELLA PASSIONE PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		LIMONE FEMMINELLO		LIME DI PERSIA		MIRTILLO SELVATICO VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINO CIACULLI	
GELATINA IN POLVERE 220 B	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55
ACQUA	30,00%	150,60	20,00%	100,40	20,00%	100,40	20,00%	100,40	20,00%	100,40	20,00%	100,40
ZUCCHERO SEMOLATO	15,00%	75,30	25,00%	125,50	25,00%	125,50	25,00%	125,50	25,00%	125,50	15,00%	75,30
FRUTTA IN PUREA	52,70%	264,55	52,70%	264,55	52,70%	264,55	52,70%	264,55	52,70%	264,55	62,70%	314,75

	YUZU CITRUS JUNOS		BERGAMOTTO FANTASTICO E FEMMINELLO		AMARENA OBLACINSKA		CALAMONDINO BEN TRE		ANANAS EXTRA SWEET	
GELATINA IN POLVERE 220 B	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55	2,30%	11,55
ACQUA	20,00%	100,40	20,00%	100,40	30,00%	150,60	20,00%	100,40	30,00%	150,60
ZUCCHERO SEMOLATO	25,00%	125,50	15,00%	75,30	15,00%	75,30	25,00%	125,50	15,00%	75,30
FRUTTA IN PUREA	52,70%	264,55	62,70%	314,75	52,70%	264,55	52,70%	264,55	52,70%	264,55

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 [frutto] 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 simile a quella della schiuma da barba. È necessario molto tempo per ottenere questa consistenza montata, fino a 45-60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente.

SORBETTO

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento **a pagina 8**.











Tartelletta

Limone

PER 15 TARTELLETTE

PASSAGGIO 1 Nuvola al limone, menta e basilico





	19%	100 g	Acqua
	2,5%	13 g	Gelatina in polvere 220B
	23,8%	125 g	Zucchero semolato
	50,1%	263 g	Limone Femminello in purea
	2,9%	15 g	Foglie di menta
	1,7%	9 g	Foglie di basilico
		525 g	Peso totale

Versare a pioggia la gelatina in acqua fredda e attendere 15-20 minuti perché si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero e mescolare con la purea di limone a 4°C, quindi mixare con le erbe. 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 ad ottenere una consistenza simile a quella della schiuma da barba. È necessario molto tempo per ottenere questa consistenza, fino a 45-60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente.

PASSAGGIO 2 Sorbetto limone e basilico

	34,4%	350 g	Limone Femminello in purea
	36,6%	373 g	Acqua
	4,9%	50 g	Glucosio atomizzato
	20,8%	212 g	Zucchero
	0,4%	4 g	Profiber Sosa
	2,9%	30 g	Foglie di basilico
		1019 g	Peso totale

Mixare le foglie di basilico con la purea di limone.





Unire lo zucchero semolato, il glucosio atomizzato e il Profiber. Versare a pioggia sull'acqua, quindi scaldare a 85°C.

Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore.

Aggiungere la purea di limone a 4°C, quindi mixare.

Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

PASSAGGIO 3 Crema gelata al limone

	42,2%	422 g	Latte intero
	5,5%	55 g	Latte in polvere 0% MG
	14%	140 g	Zucchero semolato
	6%	60 g	Glucosio atomizzato
	2%	20 g	Zucchero invertito
	0,1%	1 g	Gomma di guar Sosa
	0,1%	1 g	Gomma di carruba Sosa
	0,2%	2 g	Natur Emul (fibra di agrume) Sosa
	20%	200 g	Limone Femminello in purea
	9,9%	99 g	Panna liquida 35% MG
		1000 g	Peso totale

Versare il latte in un pentolino e scaldare.

A 25°C, versare a pioggia il latte in polvere.

Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, la gomma di carruba, la gomma di guar e la fibra di agrume, quindi versare a pioggia sul latte a 30°C.

Aggiungere lo zucchero invertito.










A 40°C, incorporare la panna liquida 35% MG e portare a 85°C.

Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4°C e lasciar riposare per almeno 12 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

Mantecare e mettere da parte.

PASSAGGIO 4 Crumble compatto

	11,7%	100 g	Farina 0
	5,2%	45 g	Farina di mandorle
	5,2%	45 g	Zucchero
	9,9%	85 g	Burro ammorbidito
	0,4%	3,2 g	Sale
<hr/>			
	23,4%	200 g	Cioccolato bianco
	9,3%	80 g	Corn flakes
	25,6%	220 g	Noci pecan tostate
	9,3%	80 g	Cocco grattugiato
		858,2g	Peso totale

Mescolare tutti gli ingredienti della prima parte, stendere su una teglia e cuocere a 160°C per 18 minuti.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, quindi aggiungere i corn flakes, le noci pecan tostate, il cocco e il crumble cotto.

Stendere tra due fogli di carta da forno a circa 2 mm.

Lasciar riposare al fresco.

Tagliare delle strisce larghe 4 cm, disporle nei cerchi e conservare in frigorifero.

Montaggio 

Riempire i cerchi fino a metà altezza con la crema gelata al limone, quindi aggiungere il sorbetto al basilico e limone e livellare la superficie.

Tagliare la nuvola al limone e posizionarla sopra, conservare nel congelatore fino al momento di servire.

Decorare con una fogliolina di basilico fresco.



E se cambiassimo frutto?

Per modificare questa ricetta, potete utilizzare i nostri bilanciamenti riportati qui sotto.

SORBETTO

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento del sorbetto a **pagina 8**.

NUVOLA

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento a **pagina 23**.



Il limone in purea Adamance



Nei pressi dell'Etna, che è possibile ammirare dall'azienda agricola Campisi, si coltivano limoni da 400 anni. Questo savoir-faire unico, il clima mediterraneo e soleggiato e il ricco suolo vulcanico rendono questo terreno ideale per la coltivazione degli agrumi.

Qui i fiori di limone vengono impollinati da un centinaio di arnie di produttori locali di miele che vengono posizionate nei frutteti. È semplice quando si lavora senza pesticidi. Per quanto riguarda l'acqua per l'irrigazione, quest'ultima viene pompata esclusivamente grazie all'energia solare.

Per scoprire altre tecniche e ricette con la frutta, seguiteci su

 [instagram @adamance_fruits](https://www.instagram.com/adamance_fruits) e [adamance.it](https://www.adamance.it)

Snacking

La pasticceria congelata si può anche mangiare con le dita. Mentre il consumo da asporto è sempre più apprezzato dai clienti, questi dessert congelati aggiungeranno una nota fruttata alla vostra offerta di snacking.



Monoporzioni congelate *di Eddie Benghanem*

Il formato piccolo è il suo punto di forza. Inoltre, nella versione congelata, la sua freschezza delizia tutti i palati. Una golosità a cui è difficile resistere.

Perché questa ricetta?

“La sensazione di freschezza e la potenza aromatica danno l'impressione di mordere un frutto appena raccolto. L'obiettivo è proprio questo”.

Il vantaggio della ricetta

“Un biscotto morbidissimo nonostante il freddo, con una croccantezza che diventa ancora più intensa grazie alla bassa temperatura”.

LE VARIAZIONI

Un altro classico con la barretta di cioccolato al cocco che tutti conoscono. 2 formati, 2 interpretazioni congelate proposte da due maestri pasticceri, ognuno con la propria visione personale. Scegliete quello più adatto a voi!



Barretta congelata al cocco *di Eddie Benghanem*

Perché questa ricetta?

“Entriamo in un universo estremamente preciso, straordinariamente goloso e altamente efficace. Questa efficacia è dovuta alla crema di cocco che fa la differenza grazie alle sue note ricche e cremose”.

Il vantaggio della ricetta

“La potenza aromatica del cocco, esaltata da una punta di cioccolato al latte e da un croccante rivestimento al cocco tostato”.

Coni gelato al cocco *di Xavier Brignon*

Perché questa ricetta?

“Ho reinterpretato il mio ricordo d'infanzia del gelato, del cono, trasformandolo in un dessert irresistibilmente goloso!”

Il vantaggio della ricetta

“Nel gelato al cioccolato ho sostituito parte del latte con la purea di frutto della passione, che si sposa benissimo con il gusto acidulo e fruttato del cioccolato”.



Monoporzioni congelate

Cocco e lampone

PER 40 MONOPORZIONI

PASSAGGIO 1 Biscotto morbido alle mandorle

26,2%	112 g	Farina di mandorle
2,3%	10 g	Fecola
23,4%	100 g	Zucchero semolato
28,1%	120 g	Uova
7%	30 g	Tuorli
13%	55 g	Panna liquida
	427 g	Peso totale

Mescolare tutti gli ingredienti.

Riempire uno stampo per savarin di 4 cm di diametro con il biscotto morbido.

Infornare a 160°C e cuocere per 12-15 minuti.

Lasciar raffreddare.

PASSAGGIO 2 Croccante Inspiration Lampone

15,6%	100 g	Farina 0
7%	45 g	Farina di nocciole
7%	45 g	Zucchero
13,2%	85 g	Burro ammorbidito
0,5%	3,2 g	Sale

Mescolare tutti gli ingredienti della prima parte, stendere su una teglia e cuocere a 160°C per 18 minuti.

Sciogliere l'Inspiration Lampone a bagnomaria, quindi aggiungere il riso soffiato, le noci pecan tostate, le nocciole tritate, il cocco grattugiato e il sablé cotto.

Conservare al caldo.

20,2%	130 g	Inspiration Lampone
6,2%	40 g	Riso soffiato
17,1%	110 g	Noci pecan tostate
7,8%	50 g	Nocciole tritate
5,4%	35 g	Cocco grattugiato
	643,2 g	Peso totale

PASSAGGIO 3 Sorbetto al cocco

11,4%	58 g	Zucchero semolato
4,3%	22 g	Destrosio
0,2%	1 g	Gomma di carruba Sosa
0,2%	1 g	Gomma di guar Sosa
26,1%	133 g	Acqua
8,8%	45 g	Sciroppo di glucosio DE60
49%	250 g	Crema di cocco
	510 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero semolato, il destrosio, la gomma di carruba e la gomma di guar.

Versare a pioggia sull'acqua, aggiungere lo sciroppo di glucosio, quindi scaldare a 85°C.

Raffreddare lo sciroppo a 4°C, quindi lasciar gelificare per almeno 4 ore.

Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

PASSAGGIO 4 Glassa pinguino Inspiration Passione

77%	250 g	Inspiration Passione
23%	75 g	Burro di cacao
	325 g	Peso totale

Sciogliere gli ingredienti a bagnomaria, utilizzare a 45°C.

Montaggio

Disporre il sorbetto al cocco negli stampi per savarin, a circa 0,5 mm dall'altezza dello stampo. Dopodiché, stendere il croccante e conservare nel congelatore. Sformare i sorbetti dallo stampo per savarin, disporli sui biscotti alle mandorle, quindi immergerli nella glassa pinguino Inspiration. Decorare e conservare nel congelatore fino al momento di servire.



E se cambiassimo frutto?

Ecco gli altri abbinamenti preferiti di Eddie:



**SORBETTO LIMONE E
BASILICO**

+ GLASSA INSPIRATION YUZU



SORBETTO AL LAMPONE

+ GLASSA
INSPIRATION PASSIONE



GELATO AL LIMONE

+ GLASSA
INSPIRATION YUZU



SORBETTO AL COCCO

+ GLASSA INSPIRATION
PASSIONE



GELATO AL CIOCCOLATO

+ GLASSA LATTE
E COCCO*



SORBETTO ESOTICO

+ GLASSA INSPIRATION
PASSIONE

SORBETTO

Ritrovate le nostre tabelle di bilanciamento **a pagina 8**.

*Ritrovate la ricetta della glassa latte e cocco **a pagina 35**.



Crema di cocco Adamance



Tutte le nostre noci di cocco provengono dalla Piantagione “Sandalankawa Estate”, idealmente situata su un terreno costiero, con un clima tropicale umido favorevole per la coltivazione del cocco. La schiavitù e il maltrattamento delle scimmie per raccogliere le noci di cocco è un vero problema in una parte del sud-est asiatico. Abbiamo scelto un partner che assicura una raccolta delle noci di cocco etica, senza lo sfruttamento delle scimmie. Inoltre, ci assicuriamo del benessere di tutti i raccoglitori.

Per scoprire altre tecniche e ricette con la frutta, seguiteci su

 [instagram @adamance_fruits](https://www.instagram.com/adamance_fruits) e [adamance.it](https://www.adamance.it)



Barretta congelata

Cocco

PER 15 BARRETTE CONGELATE

PASSAGGIO 1 Glassa pinguino latte e cocco

■ 43%	600 g	Cioccolato al latte al 40%
■ 12%	160 g	Cioccolato fondente
■ 18%	250 g	Burro di cacao
■ 20%	280 g	Cocco grattugiato
■ 4%	57 g	Zucchero
■ 3%	43 g	Acqua
	1	Pizzico di sale
	1390 g	Peso totale

Mescolare l'acqua e lo zucchero, aggiungere il sale, far bollire e versare sul cocco grattugiato. Mescolare bene, stendere su un foglio di carta da forno, tostare in forno a 120°C per 40 minuti. Scaldare a bagnomaria i cioccolati e il burro di cacao, quindi aggiungere il composto preparato in precedenza.

PASSAGGIO 2 Gelato al cioccolato fondente

■ 70,7%	1000 g	Latte intero
■ 4,2%	60 g	Zucchero
■ 2,1%	30 g	Zucchero invertito
■ 8,5%	120 g	Glucosio atomizzato
■ 0,4%	6 g	Profiber Sosa
■ 14,1%	200 g	Millot 74% Valrhona
	1416 g	Peso totale

Scaldare il latte in un pentolino. Mescolare insieme lo zucchero, il Profiber e il glucosio atomizzato. Aggiungere al latte a 20°C. Incorporare lo zucchero invertito. A 60°C, aggiungere il cioccolato fondente, quindi mescolare. Cuocere a 85°C. Mixare, lasciar riposare per una notte e mantecare.

PASSAGGIO 3 Sorbetto al cocco

■ 11,5%	115 g	Zucchero semolato
■ 4,5%	45 g	Destrosio
■ 0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
■ 0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
■ 26,6%	266 g	Acqua
■ 7%	70 g	Sciroppo di glucosio DE60
■ 50%	500 g	Crema di cocco
	1000 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero semolato, il destrosio, la gomma di carruba e la gomma di guar. Versare a pioggia sull'acqua, aggiungere lo sciroppo di glucosio, quindi scaldare a 85°C. Raffreddare lo sciroppo a 4°C, quindi lasciar gelificare per almeno 4 ore. Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare.

PASSAGGIO 4 Croccante al cocco

■ 9,6%	100 g	Farina 0
■ 4,3%	45 g	Farina di nocciole
■ 4,3%	45 g	Zucchero
■ 8,2%	85 g	Burro ammorbidito
■ 0,3%	3,2 g	Sale
■ 25%	260 g	Cioccolato bianco
■ 7,7%	80 g	Riso soffiato
■ 21,2%	220 g	Noci pecan tostate
■ 19,4%	200 g	Cocco grattugiato
	1038,2 g	Peso totale

Mescolare tutti gli ingredienti della prima parte, stendere su una teglia e cuocere a 160°C per 18 minuti. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, quindi aggiungere il riso soffiato, le noci pecan tostate, la farina di nocciole, il cocco grattugiato e il sablé cotto. Conservare al caldo.

Montaggio

Mantecare e distribuire il sorbetto al cocco negli stampi, riempiendoli fino a metà altezza. Mettere nel congelatore. Dopodiché, riempire la seconda metà dello stampo con il gelato al cioccolato, aggiungere il croccante al cocco, livellare la superficie e riporre nel congelatore. Scaldare la glassa pinguino al latte e cocco, quindi immergere a metà altezza le barrette congelate. Al momento di servire, decorare con delle lamelle di cocco fresco.



Cono gelato

Cocco

PER 20 CONI ALTI 15 CM E DI 6 CM DI DIAMETRO

PASSAGGIO 1 Sorbetto al cocco

■	11,50%	115 g	Zucchero semolato
■	4,50%	45 g	Destrosio
■	0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
■	0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
■	26,6%	266 g	Acqua
■	7%	70 g	Sciroppo di glucosio DE60
■	50%	500 g	Crema di cocco
		1000g	Peso totale

Mescolare lo zucchero semolato, il destrosio, la gomma di carruba e la gomma di guar.
Versare a pioggia sull'acqua, aggiungere lo sciroppo di glucosio, quindi scaldare a 85°C.
Raffreddare lo sciroppo a 4°C, quindi lasciar gelificare per almeno 4 ore.
Aggiungere la crema di cocco a 4°C, quindi mixare.
Mantecare, estrarre e disporre nei coni fino a metà altezza, quindi conservare il resto a -18°C.

PASSAGGIO 2 Gelato al cioccolato

■	58,1%	800 g	Latte
■	14,5%	200 g	Frutto della passione Passiflora Edulis Flavicarpa in purea
■	1,5%	20 g	Latte in polvere
■	2,2%	30 g	Zucchero invertito
■	8,7%	120 g	Glucosio atomizzato
■	0,4%	6 g	Profiber Sosa
■	14,6%	200 g	Millot 74%
		1376 g	Peso totale

Scaldare il latte con il latte in polvere.
A 20°C, aggiungere gli zuccheri e il Profiber precedentemente mescolati.
A 60°C, aggiungere il cioccolato e la purea di frutto della passione scaldati.
Cuocere il composto a 85°C, mixare e lasciar riposare per una notte.
Mantecare, quindi disporre nella seconda metà del cono.
Marmorizzare il sorbetto al cocco e il gelato al cioccolato e formare una sfera di 6 cm di diametro, quindi surgelare.

PASSAGGIO 3 Rivestimento pinguino

■	69%	500 g	Millot 75% Valrhona
■	13,8%	100 g	Olio di vinaccioli
■	17,2%	125 g	Cocco grattugiato
		725 g	Peso totale

Tostare il cocco grattugiato a 150°C per 10-15 minuti.
Fondere la copertura e l'olio, quindi aggiungere il cocco.
Utilizzare a 37°C.

Montaggio

Sformare le semisfere e disporle sui coni.
Lasciar raffreddare nuovamente, quindi immergere nella glassa pinguino e, se desiderato, cospargere con briciole di crumble.

Ricordatevi di utilizzare le briciole del crumble compatto (ricetta a pagina 26) come topping.

Bevanda

Anche una bevanda può essere considerata un dessert? Sarete voi a decretarlo. Che l'abbiate bevuta o mangiata, a noi è piaciuta tantissimo! Allora, vi abbiamo tentati?



Fruit Shake

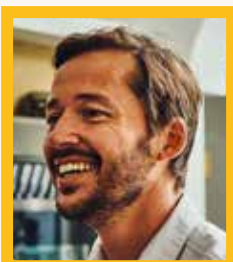
di Clément Higgins

Perché questa ricetta?

“Sono un grande appassionato di milkshake, ma trovo che il sapore del latte non si sposi mai bene con la frutta”.

Il vantaggio della ricetta

“Abbiamo deciso di sostituire il latte con la crema di cocco. E per una ricetta 100% vegetale, optiamo per una spuma che sostituisce la panna montata”.



Clément Higgins

“Grazie alla crema di cocco, otteniamo un gusto ricco, cremoso e persistente. E soprattutto, è un prodotto che si abbina perfettamente a moltissima frutta: frutti di bosco, agrumi, frutti esotici”.





Fruit Shake

Mango

PASSAGGIO 1 Sorbetto al mango

10%	100 g	Zucchero semolato
6%	60 g	Glucosio DE 33
2%	20 g	Destrosio
0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
19,6%	196 g	Acqua
2%	20 g	Zucchero invertito
60%	600 g	Purea di mango Alphonso e Késar
	1000g	Peso totale

Mescolare gli zuccheri con la gomma di carruba e la gomma di guar.
Versare nell'acqua, aggiungere lo zucchero invertito e scaldare a 85°C.
Raffreddare a 4°C, aggiungere la purea di mango e mixare.
Lasciar riposare per almeno 6 ore e mantecare.

PASSAGGIO 2 Panna montata al mango

9%	38 g	Zucchero semolato
37%	185 g	Purea di mango Alphonso e Késar
54%	275 g	Panna liquida
	498 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero con il mango in purea a 4°C, quindi aggiungere la panna.
Con uno sbattitore a frusta, montare il composto a velocità media, fino a ottenere una consistenza facile da lavorare con la tasca.

PASSAGGIO 3 Confit NH Mango

10%	50 g	Zucchero semolato
10%	50 g	Glucosio in polvere DE33
1%	6 g	Pectina NH
79%	394 g	Purea di mango Alphonso e Késar
	500 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e la pectina NH, quindi versare a pioggia sulla purea di mango a 4°C.
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.
Versare immediatamente.

PASSAGGIO 4 Fruit Shake

67%	600 g	Sorbetto di mango
33%	300 g	Crema di cocco
	900 g	Peso totale

Scaldare la crema di cocco a 40°C e mixare per uniformare la materia grassa.
Raffreddare a 4°C e mettere da parte.
Unire la crema di cocco e il sorbetto al mango in un blender e mixare fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Montaggio

Riempire un bicchiere da milkshake o un bicchiere di vostra scelta con il Fruit Shake.
Con una tasca, disporre la panna montata alla frutta e il confit.
Degustare immediatamente.



E se cambiassimo frutto?

Clément Higgins vi propone una variante al lampone di questo milkshake.

PASSAGGIO 1 Sorbetto al lampone

■ 12,6%	126 g	Zucchero semolato
■ 6%	60 g	Glucosio DE 33
■ 4%	40 g	Destrosio
■ 0,2%	2 g	Gomma di carruba Sosa
■ 0,2%	2 g	Gomma di guar Sosa
■ 12%	120 g	Acqua
■ 65%	650 g	Lamponi Meeker in purea
	1000 g	Peso totale

Mescolare gli zuccheri con la gomma di carruba e la gomma di guar. Versare nell'acqua e scaldare a 85°C. Raffreddare a 4°C, aggiungere la purea e mixare. Lasciar riposare per almeno 6 ore e mantecare.

PASSAGGIO 2 Panna montata al lampone

■ 9%	45 g	Zucchero semolato
■ 37%	185 g	Lamponi Meeker in purea
	270 g	Panna liquida
■ 54%	498 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero con il lampone in purea a 4°C, quindi aggiungere la panna. Con uno sbattitore a frusta, montare il composto a velocità media, fino a ottenere una consistenza facile da lavorare con la tasca.

PASSAGGIO 3 Confit NH Lampone

■ 10%	50 g	Zucchero semolato
■ 10%	50 g	Glucosio in polvere DE33
■ 1%	6 g	Pectina NH
■ 79%	394 g	Lamponi Meeker in purea
	500 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e la pectina NH, quindi versare a pioggia sulla purea di lampone a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

PASSAGGIO 4 Fruit Shake

■ 67%	600 g	Sorbetto al lampone
■ 33%	300 g	Crema di cocco
	900 g	Peso totale

Scaldare la crema di cocco a 40°C e mixare per uniformare la materia grassa. Raffreddare a 4°C e mettere da parte. Unire la crema di cocco e il sorbetto al mango in un blender e mixare fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

LES JUS adamance

Ne berrete di tutti i colori

I succhi



Puro succo
ARANCIA

25 cl - 45684



Puro succo
ANANAS

25 cl - 33285



Puro succo
POMPELMO ROSA

25 cl - 42153



Puro succo
CLEMENTINA
DELLA CORSICA

■ ■
25 cl - 42296



Puro succo
POMODORO

■ ■
25 cl - 33284



Puro succo
MELA TORBIDO

■ ■
25 cl - 31574

I nettari



Nettare
DI PERA WILLIAMS

■ ■
25 cl - 31573



Nettare
DI ALBICOCCA
BERGERON

■ ■
25 cl - 31572



Nettare
DI PESCA GIALLA

■ ■
25 cl - 31575



Nettare
DI PESCA
DELLA VIGNA

■ ■
25 cl - 31576



Nettare
DI FRAGOLA

25 cl - 42152



Nettare
DI LAMPONE

25 cl - 45273



Nettare
DI MANGO

25 cl - 45238

NOVITÀ

LE NOSTRE LIMONATE

LIMONATA
25 cl - 45271

LIMONATA
ZENZERO
25 cl - 45272

FORMATI DA 1L

Scoprite le referenze nei formati da 1 litro



Puro succo
ARANCIA

45685



Puro succo
ANANAS

41069



Puro succo
MELA TORBIDO

■ ■
41059



Nettare
DI PERA

■ ■
41065



Nettare
DI ALBICOCCA

■ ■
41066



Nettare
DI PESCA
DELLA VIGNA

■ ■
41067

CONFEZIONI:

Bottiglia 25 cl x 12 cartoni

Bottiglia 1L x 6 cartoni



Per promuovere l'offerta ai vostri clienti e rispondere alle domande dei più curiosi, chiedete al vostro rappresentante commerciale il vostro espositore!


Seguiteci per non perdere le nostre novità [f @adamance](https://www.facebook.com/adamance) | [@adamance_fruits](https://www.instagram.com/adamance_fruits) | Adamance.it

Ordinate i nostri prodotti sul sito www.valrhona-selection.it oppure contattate il vostro rappresentante commerciale | Servizio clienti: +33 (0)4 75 09 26 38

adamance

fruits du bon sens



 **Perché
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**