MARTINA PELUSO
Agrumi, zucca e olio evo

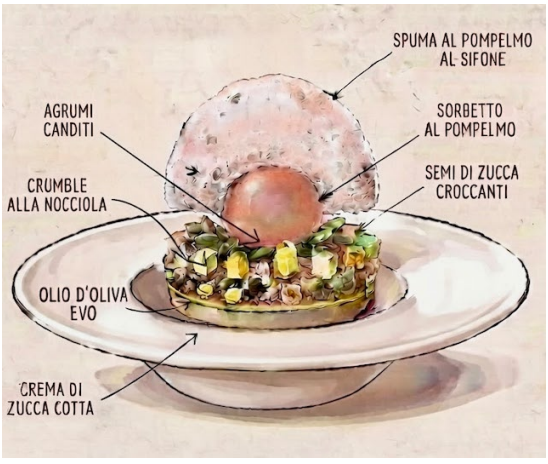
Sorbetto al pompelmo rosa		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Grattugiate la scorza del pompelmo con una Microplane. Mescolate le zest di pompelmo con una parte dello zucchero, per estrarre gli oli essenziali. Versate l'acqua in un pentolino e portatela a 40-50 °C. Aggiungete lo zucchero aromatizzato con zest e mescolate. Unite gli zuccheri rimanenti, il glucosio atomizzato e il neutrosio per sorbetti per evitare la formazione di grumi. Versate a pioggia questo composto nell'acqua calda, mescolando continuamente con una frusta. Portate a ebollizione e cuocete brevemente per attivare la stabilizzazione. Raffreddate rapidamente lo sciroppo a 4°C in un abbattitore di temperatura, quindi coprite con pellicola trasparente a contatto. Lasciate maturare per almeno 4 ore, idealmente per tutta la notte, a 2-4 °C. Una volta completata la maturazione, aggiungete il succo di pompelmo rosa freddo. Frullate con un frullatore a immersione per omogeneizzare. Controllare il grado Brix e regolare fino a raggiungere i 32 °Brix, se necessario, a seconda della dolcezza naturale del succo. Mantecare. Trasferire in contenitori di acciaio inox, congelare rapidamente se possibile, quindi conservare a -18 °C.
Acqua	663	
Zucchero semolato per le zest	349	
Zucchero semolato	574	
Glucosio atomizzato (in polvere)	140	
Neutro per sorbetti	17	
Zest di pompelmo	17	
Succo di pompelmo rosa filtrato	1742	

Crema di zucca		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Cuocere la zucca in forno a 160°C fino a renderla morbida. Frullarla a caldo nel thermomix alla massima velocità. Emulsionare a filo l'olio evo e lo sciroppo fino a ottenere una crema liscia. Passare al setaccio se necessario e conservare a +4°C.
Zucca mantovana pulita	2500	
Olio evo	150	
Sciroppo 1:1	150	
Sale	5	

Spuma al pompelmo		
Ingredienti	**q.tà (g)**	In una ciotola mescolare insieme lo zucchero e il Super Neutrose. In una pentola, scaldare delicatamente il succo di pompelmo a 50 °C. Una volta raggiunta questa temperatura, aggiungere la miscela di zucchero e Super Neutrose, mescolando per amalgamare. Portare a ebollizione, ridurre la fiamma a 70 °C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata nell'acqua e poi sciolta. Trasferire il composto in un contenitore e farlo raffreddare a +3°C. Lasciarlo riposare in frigo per qualche ora per stabilizzarlo. Una volta raffreddato, versare il composto in un sifone. Caricare il sifone con 2 cartucce di gas e agitare energicamente per circa 30 secondi per garantire una miscela uniforme. Se la spuma sembra troppo compatta durante l'erogazione, é possibile riscaldare il sifone sotto un getto d'acqua calda per alcuni secondi e agitare nuovamente per ottenere una consistenza più leggera.
Succo di pompelmo	2070	
Zucchero	210	
Gelatina in polvere	30	
Acqua	180	
Super Neutrose	12	

Crumble alla nocciola		
Ingredienti	**q.tà (g)**	In planetaria sabbiare le polveri con il burro freddo. Mettere su silpat e cuocere a 170/180°C per 10/15 min.
Farina	375	
Nocciole in polvere	300	
Burro freddo	300	
Zucchero di canna	300	
Sale	4	

Semi di zucca croccanti		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Tostare i semi di zucca in forno a 160°C x 10/12 minuti.
Semi di zucca decorticati	400	



Altri ingredienti
Agrumi canditi - Olio extravergine

ALESSIO GALLELLI
Cestino di sfoglia con pera cotta al Porto su frangipane e Fontainebleau

Cestini di sfoglia		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Farina sfoglia A&F	1250	Realizzare la sfoglia col sistema classico Stenderla allo spessore di 2 mm e tagliarla a quadrati di 7x7cm. Incidere i quadrati sui 4 bordi per dare un effetto treccia di contenimento del cestino. Infornare a 200°C per 3 minuti poi a 170°C per 15 minuti con media valvola aperta
Burro	250	
Burro piatto	1000	
Acqua	550	
Aceto di mele	20	
Sale	22	

Fontainebleau		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Caprino	2800	Pacossare il caprino in purezza e, in una ciotola, unirlo a latte, aromi, zucchero e panna.
Latte	1150	
Vaniglia	10	
Zucchero a velo	300	
Cannella in polvere	5	
Panna	1500	
Sale	5	

Frangipane		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Burro	400	Montare il burro con lo zucchero, unirvi le polveri e infine le uova. Conservare in sac à poche. Dressare i cestini di sfoglia con la quantità necessaria ad adagiarvi la pera cotta
Zucchero a velo	400	
Farina finissima di mandorle tostate	400	
Misto uovo	480	
Panna fresca	100	
Amido di mais	60	
4 semi di ½ bacca di vaniglia		
Pralinato di mandorla Agrimontana		
Sale	1 pizzico	

Pere cotte al Porto aromatizzato		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Pere Conference	50 pz	Unire il Porto agli aromi e zucchero e cuocervi sotto vuoto le pere
Porto rosso	4 lt	
Zucchero semolato	1000	
Cannella in polvere	5	
Chiodi di garofano in polvere	5	
Anice stellato in polvere	5	

Gelatina di Porto rosso		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Stemperare sul fuoco il porto e lo zucchero. Una volta raggiunti i 50°C aggiungere la gelatina animale e colare su placchette di acciaio foderate da pellicola. Far gelificare su una superfice piana a +4°C
Porto rosso	1 lt	
Zucchero semolato	35	
Gelatina animale in polvere	20	

Gel di Porto rosso e pera		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Portare a bollore il succo di pera il porto rosso e l'agar agar, poi lasciar gelificare. Frullare con frullino a immersione fino a ottenere una consistenza di gel.
Succo di pera	1 lt	
Porto rosso	500	
Agar agar	20	

Composizione	
Ingredienti/attrezzature Stencil Linea Silikomart	Usando lo stencil, con il gel di porto rosso e pera disegnare una forma sul fondo di un piatto piano (diametro max 24cm). Appoggiarvi il cestino di sfoglia nel quale avremo disposto brunoise di pera e mirepoix di gelatina di porto, e opportunamente glassato. Direttamente al tavolo, di fronte all'ospite, a fianco del cestino sarà aggiunto un cucchiaio di Fontainebleau.



GIACOMO SCAIOLA

BIGNÉ TATIN

Bigné al cacao		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Portare a ebollizione acqua, latte, burro, sale e zucchero. Aggiungere farina e cacao setacciati insieme. Cuocere fino al raggiungimento della densità desiderata. Mettere in planetaria con foglia e intiepidire a media velocità. Aggiungere uova poco alla volta. Dressare su teglia microforata con tappetino di silicone e coprire con pasta craquelin. Cuocere a 190°C per 15 minuti, valvola aperta per gli ultimi 4 minuti
Acqua	300	
Latte	300	
Burro	280	
Farina	350	
Cacao amaro	50	
Sale	10	
Zucchero	10	
TOTALE	*1300*	

Pasta craquelin alla mandorla		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Mettere in planetaria burro, e zucchero e lavorare con foglia. Aggiungere le farine, una volta pronto stendere tra due carte da forno spessore 1,5 millimetri e abbattere in negativo
Burro	300	
Zucchero di canna	30	
Farina	240	
Farina di mandorle	160	
TOTALE	*730*	

Composta di mela renetta e cannella		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Sbucciare le mele e frullarle con la cannella in polvere. Cuocere a 60 gradi, aggiungere la pectina nh miscelata con zucchero. Portare a bollore e cuocere per circa 10 minuti. Raffreddare
Mele renette	2 kg	
Zucchero	400	
Pectina nh	40	
Cannella in polvere		
TOTALE		

Namelaka alla vaniglia		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Portare il latte e vaniglia a bollore, aggiungere la gelatina reidratata. Versare sul cioccolato bianco ed emulsionare con frullino a immersione. Aggiungere panna liquida. Raffreddare
Latte	400	
Cioccolato bianco	740	
Panna	800	
Gelatina in polvere	12	
Acqua	60	
Vaniglia		
TOTALE	2012	



MONT BLANC MIGNON

Meringa		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Montare l'albume in planetaria con frusta. Aggiungere zucchero semolato e fare montare a becco. Aggiungere a mano lo zucchero a velo precedentemente setacciato facendo attenzione a non smontare il composto. Dressare su stampi a semisfera e cuocere per 4 ore a 100°C a ventola bassa e valvola aperta.
Albume	300	
Zucchero semolato	300	
Zucchero a velo	300	
TOTALE	900	

Castagne alla Scaiola		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Mettere in una pentola tutti gli ingredienti e far bollire a fuoco lento per 2 ore. Una volta raggiunta la consistenza giusta emulsionare ottenendo un a crema liscia.
Castagne sbucciate	1 kg	
Latte	2 lt	
Zucchero	500	
Vaniglia		
TOTALE	3500	

Panna per finitura		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Montare il tutto e dressare con una bocchetta liscia grande
Panna sculpture	2 kg	
Zucchero	100	
Vaniglia		
Marroni canditi a pezzi		
TOTALE	2100	



MANUEL FERRARI
Piemonte e Sicilia

Cremino alla Nocciola Gentile del Piemonte e Barolo Chinato

Cremino alla Nocciola Piemonte Igp		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Cioccolato al latte 42%	800	Sciogliere i cioccolati a 45°C e mescolarli con la pasta di nocciola e il pralinato. Una volta ottenuta una massa lucida aggiungere il burro di cacao sciolto a 45°C e amalgamare. Versare negli stampi e raffreddare.
Cioccolato fondente 72%	150	
Burro di cacao	50	
Pasta di nocciola Igp Piemonte	400	
Pralinato nocciola	100	
TOTALE	1500	

Pralinato alla Nocciola Piemonte Igp		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Nocciole Igp Piemonte	300	Mettere le nocciole in forno a 140°C a scaldare. Fare un caramello secco con lo zucchero a 180°C, aggiungere le nocciole calde, disporre su un Silpat, aggiungere il fior di sale e la vaniglia a pezzetti Una volta freddo frullare con un cutter
Zucchero semolato	350	
Baccello vaniglia Bourbon	1	
Fior di sale	3	

Riduzione di Barolo Chinato		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Barolo Chinato	1 lt	Scaldare e far ridurre fino ad ottenere una glassa
Glucosio liquido 44DE	120	

Frolla per fondi		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Farina 150 W	1000	Miscelare zucchero, burro, aromi, aggiungere la farina e alla fine le uova. Far riposare in frigo per 1 ora, stendere allo spessore di 2 mm, coppare alla dimensione del cremino, disporre su silpat microforati, coprire con un altro silpat microforato e infornare a 165°C per circa 12 minuti
Burro freddo	500	
Zucchero a velo	500	
Uova intere	220	
Sale	5	
Vaniglia e buccia di limone		
TOTALE	2225	

Composizione	
Ingredienti Pezzetti di nocciola croccante	Adagiare sui fondini di frolla il cioccolatino alla nocciola. Nell'incavo superiore inserire una goccia di riduzione di Barolo Chinato e prima di servire completare con un pezzetto di nocciola croccante tenuto da parte prima di fare il pralinato



Cannolo siciliano con arancia candita e cioccolato

Cannoli		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Zucchero semolato	200	Miscelare tutto assieme in planetaria con il gancio, poi ritirare sotto vuoto per almeno 2 ore in positivo. Tirare la pasta fine 1 mm, coppare, avvolgere sulle canne e friggere in olio di semi di arachidi a 160°C fino a doratura.
Marsala	500	
Uova	200	
Burro fuso	400	
Farina 150W	400	
Farina sfoglia	1600	
Succo di limone	10	
Vaniglia e cannella in polvere	0	
Sale	2	
TOTALE	3320	

Crema di ricotta		
Ingredienti	**q.tà (g)**	
Ricotta vaccina	1500	Asciugare leggermente la ricotta se troppo umida, montare con la frusta assieme a zucchero, Marsala e sale. Una volta ottenuto un composto liscio, unire gli inserti.
Ricotta di pecora	500	
Panna fresca	200	
Marsala	100	
Zucchero semolato	300	
Arancia candita a cubetti	350	
Cioccolato 70% tritato	150	
Fior di sale	8	

Composizione	
Ingredienti Cioccolato tritato Cubetti di arancia candita	Farcire i cannoli con la crema di ricotta. Prima di servire, mettere un po' di cioccolato tritato su una parte del cannolo e un cubetto di arancia candita all'estremità opposta

Stampo Silikomart SQ047



CESARE MURZILLI – GIACOMO MAZZOLI

Mignon al caramello e caffè

Ganache al caramello e caffè			
Ingredienti	**q.tà (g)**	**Note**	Realizzare un caramello a secco portando zucchero semolato e destrosio a 190°C, senza aggiungere acqua. Decuocere fuori dal fuoco con il burro freddo a pezzi, mescolando con cura per fermare la cottura. Portare a bollore la panna con il caffè espresso e il glucosio; versare gradualmente sul caramello rimescolando costantemente. Riportare a bollore l'insieme per uniformare la texture. Versare la massa sulla copertura al latte tritata e avviare l'emulsione a partire dal centro, in cerchi concentrici. Emulsionare per circa 2 minuti fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Conservare coperto a contatto con pellicola; utilizzo consigliato a 30–32°C.
Zucchero semolato	425	Caramello a secco	
Destrosio	37,5	Abbassa il punto di cristallizzazione	
Burro	212,5	Per decuocere	
Panna fresca	750	Portare a bollore	
Caffè espresso	100	Aggiunto con la panna	
Glucosio	50	Anticristallizzante	
Copertura latte 40%	525	Base di emulsione	

Namelaka al caffè e cioccolato biondo			
Ingredienti	**q.tà (g)**	**Note**	Portare a ebollizione il latte con il glucosio e il caffè solubile. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione 3-4 minuti, poi filtrare. Reidratare la gelatina nell'acqua fredda (rapporto 1:5) e scioglierla nel latte caldo filtrato. Versare il liquido poco a poco sulla copertura fusa (45°C), partendo dal centro, per ottenere una texture elastica e brillante (metodo ganache). Unire la panna liquida fredda ed emulsionare col frullino a immersione per 2–3 minuti, evitando di inglobare aria. Coprire a contatto con pellicola e conservare a 4°C per almeno 24 ore prima dell'utilizzo (maturazione obbligatoria). Montare leggermente prima dell'uso oppure utilizzare colando, a seconda della consistenza desiderata.
Latte intero	625	Base di infusione	
Glucosio	37,5	Controllo struttura	
Gelatina animale (200 Bloom)	10	Reidratare in acqua fredda	
Acqua per gelatina	50	Rapporto 1:5	
Copertura cioccolato biondo	950	Fusa a 45°C	
Caffè solubile	15	In infusione nel latte	
Panna liquida fredda	1.250	Va aggiunta a freddo: non montare	

Note tecniche	
Temperatura caramello	190 °C garantisce sviluppo aromatico ottimale senza sentori amari eccessivi; usare termometro a infrarossi
Emulsione ganache	La copertura al latte deve essere tra 35–40 °C al momento dell'incorporo per mantenere la cristallizzazione stabile
Gelatina namelaka	Verificare il Bloom (200 Bloom raccomandato). Con gelatina più debole aumentare a 5 g
Maturazione namelaka	Le 24 ore a 4°C sono tecnicamente obbligatorie: la struttura si forma durante la cristallizzazione lenta del burro di cacao
Caffè solubile	Preferire caffè solubile di qualità (es. estratto liofilizzato). Il dosaggio a 6 g su 250 g latte dà intensità decisa



CESARE MURZILLI – GIACOMO MAZZOLI

Morbidone

Stampo Silikomart Professional Sf105 (35x35) - 200 mignon per tipologia

Morbidone		
Ingredienti	**q.tà (g)**	In una bacinella, mescolare con un frustino il burro, lo zucchero a velo, il glucosio e la pasta d'arancia candita fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il cioccolato fuso e il cacao 22–24; montare brevemente, poi incorporare le uova a filo. Unire le nocciole bianche macinate finemente, la farina bianca, la fecola setacciata e il lievito in polvere; mescolare fino ad amalgamare. Incorporare il succo d'arancia e i cubetti d'arancia tagliati piccoli. Con un sac à poche, modellare l'impasto negli stampi. Cuocere a 170 °C per 15 minuti. Ancora caldi, inzuppare con la bagna al Grand Marnier 50°. Surgelare immediatamente.
Burro	575	
Pasta arancia candita Agrimontana 10x10mm	125	
Glucosio	187,5	
Zucchero a velo	350	
Cioccolato al latte 36%	250	
Cacao 22-24	75	
Uova	500	
Farina bianca	375	
Fecola setacciata	200	
Nocciole bianche in polvere	300	
Lievito in polvere	25	
Succo d'arancia	162,5	
Cubetti d'arancia canditi Agrimontana	450	

Bagna al Grand Marnier		
Ingredienti	**q.tà (g)**	Sciogliere lo zucchero nell'acqua e portare a bollore per ottenere uno sciroppo. Lasciar raffreddare completamente. Unire il Grand Marnier e mescolare. Far riposare preferibilmente 24 ore prima dell'utilizzo.
Acqua	1.125	
Zucchero semolato	1.000	
Grand Marnier	375	

Composizione	
Ingredienti	
Confettura di lamponi o gel di frutti rossi	Smodellare i cubotti e rivestirli con glassa rocher, poi decorarli con confettura di lamponi o gel di frutti rossi

