



Ricette di Natale

Ingredients to reimagine gastronomy

BAPA

**5 Ciambella al limone confit
e cioccolato bianco**

7 Panettone

11 Galette des Rois

**15 Tronchetto al pistacchio
e mele cotogne**

ASSORTIMENTO DI TORRONI

19 Torrone al limone e mandorle

21 Torrone alle arachidi e caramello

23 Torrone all'arancia e nocciole

25 Torrone al pistacchio e lampone

HORECA

27 "Escudella" di Natale

**30 Astice con bisque, pomodoro
e coriandolo**

33 Filetto Wellington

36 Passione caffè e cioccolato

40 Ciambelline

42 Ananas, limone e verbena



Ciambella al limone confit e cioccolato bianco



Ciambella al limone confit e cioccolato bianco

Guillermo Corral

Impasto per la ciambella	250g	17,48 %
Ganache montata di cioccolato bianco	180g	12,59 %
Limone candito a fette senza sciroppo 44582	1000g	69,93 %

Tagliare la ciambella in due e riempirla con la ganache montata. Decorare con il limone candito.

Impasto per la ciambella

Farina di forza	1000g	45,58 %
Panna 35 %	100g	4,56 %
Lievito Oro in polvere.....	50g	2,28 %
Sale	20g	0,91 %
Zucchero.....	110g	5,01 %
Trealosio in polvere 39054	20g	0,91 %
Burro 82 %	400g	18,23 %
Uovo intero pastorizzato	400g	18,23 %
Acqua di fiori d'arancio 37945	70g	3,19 %
Anice stellato in polvere	15g	0,68 %
Scorza d'arancia.....	6g	0,27 %
Scorza di limone	3g	0,14 %

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in blocco per 30 minuti, regolando la consistenza con il latte se necessario. Lasciare nuovamente riposare una notte. Il giorno successivo pesare e formare i pezzi. Far lievitare per 2-3 ore a 30 °C e 85% UR.

Ganache montata di cioccolato bianco

Panna 35% (1).....	480g	31,83 %
Cioccolato bianco 33 %.....	400g	26,53 %
Pasta di gelatina.....	24g	1,59 %
Panna 35% (2).....	600g	39,79 %
Vaniglia Madagascar	4g	0,27 %

Scaldare la panna e versarvi sopra il cioccolato bianco, la raschiatura dei due baccelli di vaniglia e la pasta di gelatina. Frullare. Aggiungere il resto della panna, lasciare riposare per tutta la notte e montare il giorno successivo.



Panettone

Panettone

Guillermo Corral

Impasto mattina	4800g	50,42%
Glassa bianca per panettone	680g	7,14%
Impasto serale	2640g	27,73%
Zucchero perlato 37113	1000g	10,50%
Zucchero a velo 38489	400g	4,20%

Dividere l'impasto in palline da 500 g su un piano di lavoro imbrattato e fare 4-5 pieghe per dare forza all'impasto. Dopo 5 minuti ripetere altre 4-5 pieghe e soffiare fino a ottenere una sfera perfetta. Girare la palla e premerne il fondo contro il palmo della mano con la punta delle dita per renderla liscia. Mettere negli stampi e far lievitare per 6-7 ore a 28 °C e 70% di umidità. Dopo la lievitazione, lasciare i panettoni in frigorifero a 4 °C per una notte. Il giorno successivo, spalmare sul panettone la glassa desiderata e aggiungere una manciata di zucchero perlato. Cospargere di zucchero a velo e cuocere per 25 minuti a 160 °C in forno asciutto e ventilato. La temperatura interna finale deve essere di 92 °C. Inserire gli stecchini alla base del panettone e girarlo. Mettere su un carrello e lasciare raffreddare. Questo fa sì che il panettone non perda la sua struttura.

Impasto mattina

Impasto serale	3450g	71,62%
Farina per panettone.....	480g	9,96%
Tuorlo d'uovo.....	240g	4,98%
Panna 35 %	50g	1,04%
Zucchero.....	120g	2,49%
Miele.....	25g	0,52%
Acqua.....	240g	4,98%
Burro 82 %	180g	3,74%
Sale	30g	0,62%
Vaniglia in polvere.....	2g	0,04%

Mescolare la panna, lo zucchero e la vaniglia e portare a ebollizione. Questa elaborazione ci servirà più avanti. Togliere l'impasto serale dall'impastatrice e versarlo nell'impastatrice, aggiungere la farina e impastare per circa 18 minuti fino a formare un impasto molto glutinoso. Aggiungere il tuorlo in due volte (preferibilmente tuorlo pastorizzato senza conservanti per garantire una buona fermentazione) e continuare a impastare fino a quando non sarà ben integrato. Aggiungere l'acqua gradualmente, alternando l'aggiunta del resto degli ingredienti (per i panettoni al cioccolato assorbe circa 1,5 L di acqua, per i panettoni alla frutta candita assorbe circa 1 L di acqua). Aggiungere all'impasto la miscela di panna, zucchero e vaniglia e impastare per altri 8 minuti. Una volta che l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola e ha una consistenza elastica, aggiungere il burro e continuare a impastare finché non sarà ben integrato e l'impasto sarà di nuovo elastico. A questo punto si può aggiungere altra acqua e

dovrebbero rimanerne circa 150 g da aggiungere. Continuare a impastare a bassa velocità finché l'impasto non si apre, per altri 8/10 minuti circa. A questo punto aumentare la velocità e impastare per altri 2 minuti. Il processo dura circa 45 minuti, a seconda della quantità di impasto e dei macchinari utilizzati. Aggiungere il cioccolato, la frutta, il praliné... e continuare a impastare fino a quando non sarà ben integrato, ancora 3 minuti circa. Alla fine del processo, la temperatura dell'impasto dovrebbe essere di circa 23 °C. Dividere l'impasto in 3 ciotole imburrate e fare delle pieghe per dargli forza. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Lievito madre per panettone

Mela	120 g	19,35%
Acqua.....	500 g	80,65%
Farina di forza	qs	
Farina per panettone	qs	

Lavare bene la mela e tagliarla a pezzi irregolari. Mescolare con l'acqua e frullare bene. Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a temperatura ambiente per 3 o 4 giorni. Una volta lievitato, filtrare per eliminare le fibre e mescolare l'acqua con la farina fino a ottenere un impasto liscio e uniforme, che può essere lavorato su una superficie senza farina e non si attacca alle mani. Conservare in un barattolo ermetico a temperatura ambiente. Rinnovare ogni giorno con una parte di lievito madre, una parte di farina e metà acqua. Impastare per bene. Per la preparazione del panettone, l'impasto deve essere rinnovato tre volte al giorno nelle tre settimane precedenti la produzione del panettone.

Impasto serale

Zucchero.....	420 g	15,91%
Acqua (1).....	240 g	9,09%
Tuorio d'uovo (1).....	300 g	11,36%
Lievito madre per panettone	480 g	18,18%
Farina per panettone	180 g	6,82%
Tuorio d'uovo (2).....	240 g	9,09%
Acqua (2).....	120 g	4,55%
Burro 82%	600 g	22,73%
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202	60 g	2,37%

Mescolare nell'impastatrice il tuorio d'uovo (1), l'acqua, lo zucchero e il lievito madre tagliato a pezzi irregolari. Impastare leggermente, a bassa velocità, e aggiungere la farina. Continuare a impastare per circa 15 minuti fino a ottenere una consistenza elastica. Aggiungere il tuorio d'uovo (2) e continuare a impastare per altri 10 minuti. L'impasto deve rimanere elastico e lo sviluppo della maglia glutinica deve essere sempre visibile. Aggiungere l'acqua gradualmente, per tre o quattro volte, fino a formare un impasto molto morbido. Si dovrebbe staccare dalle pareti dell'impastatrice per inerzia. A questo punto, aggiungere il burro e continuare a impastare a velocità media per altri 10 minuti. Il processo di impasto dura circa 45 minuti. Aggiungere l'arancia candita e impastare per altri 3 minuti. Questo tempo può variare a seconda della quantità di impasto

e dei macchinari utilizzati. Mettere da parte in un contenitore di plastica imburato e spalmare un po' di burro sull'impasto. Lasciare riposare per 10 minuti. Fare qualche piega per dare forza all'impasto e mettere di nuovo il burro sopra. Far lievitare 30 minuti a 28 °C e 70% di umidità. Fare altre pieghe per dare forza all'impasto e lasciarlo a forma di palla nel contenitore di plastica. Far lievitare per 16 ore sotto copertura di plastica a 28 °C e 70% di umidità.

Glassa bianca per panettone

Acqua.....	180g	26,47%
Zucchero a velo 38489	200g	29,41%
Farina di mandorle Marcona 37345	200g	29,41%
Amido di mais.....	80g	11,76%
Albuwhip 38461	20g	2,94%

Unire tutti gli ingredienti nell'impastatrice con l'accessorio a paletta e impastare per due minuti a velocità media fino a quando non sono ben amalgamati.



Galette des Rois

Galette des Rois

Jean Siviéude

Pasta sfoglia rovesciata
Crema di mandorle
Compatto di frutta candita
Spennellatura di uovo

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 3 mm. Tagliare in dischi da 18 cm Ø. Tagliare il compatto di frutta con un cilindro di 16 cm Ø. Distribuire la crema di mandorle in cerchi di 16 cm Ø e congelarla. Posizionare il disco di crema di mandorle sulla pasta sfoglia. Quindi il disco di frutta candita. Chiudere con l'altra pasta sfoglia. Sigillare bene con acqua. Spennellare una volta con la miscela di tuorli d'uovo e lasciare una notte in frigorifero. Tagliare i bordi della torta con un bisturi per lasciarli puliti. Spennellare una seconda volta e creare un motivo a strisce sulla galette. Cuocere a 200 °C per 15 minuti e poi a 170 °C per 30 minuti.

Pasta sfoglia rovesciata

Farina di forza (1)	300g	12,33%
Burro extra secco 84% senza sale	1000g	41,08%
Farina di forza (2)	700g	28,76%
Sale	24g	0,99%
Acqua.....	400g	16,43%
Acido neutro.....	10g	0,41%

Mescolare il burro lavorato a crema con la farina (1) per ottenere un *beurre manié*. Stendere nelle dimensioni di un vassoio di 60x40 cm. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Parallelamente, mescolare la farina (2) e il sale e aggiungere l'acqua fredda con l'acido. Mescolare rapidamente senza scaldare né creare una massa glutinosa. È necessario non avere un impasto perfettamente lavorato. Stendere 30x40 cm. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, tagliare il *beurre manié* in due blocchi di 30x40 cm. Posizionare l'impasto tra due panetti di burro. Iniziare a laminare. Realizzare un totale di 5 pieghe, due doppie e una singola. Far riposare un'ora tra una piega e l'altra. Una volta eseguite tutte le pieghe, far riposare l'impasto per una notte in frigorifero.

Crema di mandorle

Burro 82%.....	100g	9,76%
Farina di mandorle 37345	100g	9,76%
Uovo	100g	9,76%
Zucchero.....	140g	13,66%
Latte	320g	31,22%
Pasta di mandorle amare 37514	240g	23,41%
Natur Emul 38850	6g	0,59%
Gelcrem Caliente 38673	17g	1,66%
Sale	2g	0,20%
Farina di mandorle 37345	150g	30,30%
Farina debole	25g	5,05%
Rum ambrato	30g	6,06%
Vaniglia di Tahiti.....	10g	2,02%

Mescolare bene lo zucchero e il burro. Aggiungere la farina di mandorle e mescolare nuovamente. Aggiungere l'uovo. A parte, mescolare il latte e Gelcrem. Portare a ebollizione. Versare il Natur Emul e sale, precedentemente ben mescolati, sulla pasta. Unire i preparati in un robot da cucina. Frullare per 2 minuti a velocità media. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora in frigorifero.

Compatto di frutta candita

Mano di Buddha candita.....	100g	18,87%
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202	100g	18,87%
Dadini di limone candito senza sciroppo 44581	100g	18,87%
Dadini di cedro candito 37162	100g	18,87%
Acqua.....	100g	18,87%
Maltodestrina 38771	20g	3,77%
Gelbinder 37873	10g	1,89%

Scolare e tagliare la frutta a cubetti di 0,5x0,5 cm. Aggiungere l'acqua. A parte, mescolare il Gelbinder con la maltodestrina in una ciotola. Cospargere gradualmente la frutta mescolando con un cucchiaio. Stendere tra due fogli chitarra con uno spessore di 0,5 cm. Conservare in frigorifero.

Spennellatura di uovo

Tuorlo d'uovo.....	350g	83,33%
Panna 35%.....	70g	16,67%

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo senza frullatore.





Tronchetto al pistacchio e mele cotogne

Tronchetto al pistacchio e mele cotogne

Guillermo Corral

Pan di spagna di pan di spezie	120g	18,75%
Meringa congelabile	180g	28,13%
Gel di mela cotogna	80g	12,50%
Gelato al pistacchio	250g	39,06%
Pistacchio cantonese 41457	10g	1,56%

Riempire la base del tronchetto con il gelato al pistacchio inserendo un tubo di meringa secca del diametro di 1,5 cm. Quindi, posizionare il gel sulla parte superiore e chiudere lo stampo con il pan di Spagna. Congelare bene e sformare. Completare il tronchetto con la meringa bruciata e qualche pezzetto di pistacchio cantonese.

Pan di spagna di pan di spezie

Potatowhip 44180	15g	1,59%
Acqua.....	330g	34,92%
Zucchero.....	150g	15,87%
Farina di forza	100g	10,58%
Farina di mandorle 37345	300g	31,75%
Trealosio in polvere 39054	50g	5,29%
Pan di Spezie in polvere	qs	

Mescolare l'acqua e il Potatowhip con il frullatore per 1 minuto, mettere nel mixer per montare. Una volta ben amalgamati, aggiungere lo zucchero, il trealosio con la farina, la farina di mandorle e la polvere di pan di spezie con una spatola flessibile. Disporre in uno stampo alto circa 2 cm e cuocere a 200 °C per 9 minuti.

Meringa congelabile

Acqua (1).....	250g	38,17%
Albuwhip 38461	25g	3,82%
Zucchero.....	200g	30,53%
Trealosio in polvere 39054	100g	15,27%
Acqua (2).....	80g	12,21%

Miscelare l'acqua (1) con Albuwhip e montare. Preparare uno sciroppo a 118 °C con l'acqua (2), lo zucchero e il trealosio. Versare sul composto precedente e continuare a montare fino a raffreddamento.

Gel di mela cotogna

Mele cotogne	500g	48,54%
Acqua.....	500g	48,54%
Gelcrem Frío 38674	30g	2,91%

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare bene. Lasciare riposare per mezz'ora in frigorifero e frullare nuovamente per ottenere una consistenza liscia e cremosa.



Gelato al pistacchio

Latte	600g	59,70 %
Latte in polvere 1 %	40g	3,98 %
Zucchero.....	150g	14,93 %
Destrosio 39462	30g	2,99 %
Glucosio in polvere 33 DE 39464	30g	2,99 %
Pasta di pistacchio 36863	150g	14,93 %
Profiber 5 Stab 45116	5g	0,50 %

Mescolare il latte con il latte in polvere e riscaldare a 30 °C. Aggiungere gli zuccheri e portare a 35 °C. Aggiungere la pasta di pistacchio e portare a 45 °C. Aggiungere Profiber 5 Stab e pastorizzare a 85 °C. Filtrare e raffreddare a 4 °C. Conservare in frigorifero per 12 ore.

Un vassoio rettangolare con un assortimento di torroni. In alto c'è una fila di torroni gialli lucidi. In basso c'è una fila di torroni scuri con una superficie porosa e irregolare. In primo piano, una striscia di cioccolato scuro è decorata con fiorellini blu. Il vassoio è su una superficie grigia.

ASSORTIMENTO DI TORRONI



Torrone al limone e mandorle



ASSORTIMENTO DI TORRONI

Torrone al limone e mandorle

Jean Sivieude

Cioccolato fondente 70%.....	80g	12,70%
Ripieno al limone candito	400g	63,49%
Pasta di mandorle e limone	150g	23,81%

Sformare il cioccolato fondente precedentemente temperato. Lasciare cristallizzare e cuocere a fuoco lento il ripieno candito. Completare con il marzapane a 25 °C. Lasciare cristallizzare e sigillare con un sottile strato di cioccolato fondente temperato. Decorare con burro di cacao miscelato con colorante giallo e cristallizzato.

Ripieno al limone candito

Limone candito a fette senza sciroppo 44582	500g	75,76%
Pasta di scorza di limone 39622.....	150g	22,73%
Pasta concentrata naturale di limone 37411	10g	1,52%

Frullare tutti gli ingredienti in un robot a 45 °C per 5 minuti.

Pasta di mandorle e limone

Pasta di mandorle La Provenza 70%	280g	75,68%
Burro di cacao.....	20g	5,41%
Polpa di limone	50g	13,51%
Scorza grattugiata di mandarino.....	20g	5,41%

Unire tutti gli ingredienti nel robot con il burro di cacao fuso e frullare per 3 minuti a 37 °C.



Torrone alle arachidi e caramello



ASSORTIMENTO DI TORRONI

Torrone alle arachidi e caramello

Jean Sivieude

Cioccolato fondente 70 %	80g	11,27%
Cioccolato al latte.....	80g	11,27%
Ripieno di praliné alle arachidi	400g	56,34%
Ripieno al caramello	150g	21,13%

Sformare il cioccolato fondente e al latte precedentemente temperati. Lasciare cristallizzare e ammorbidire il caramello. Completare con il praliné a 25 °C. Lasciare cristallizzare e sigillare con un sottile strato di cioccolato fondente temperato.

Ripieno di praliné alle arachidi

Arachidi tostati.....	500g	34,36%
Arachide cantonese 39478	150g	10,31%
Fiore di sale	5g	0,34%
Cioccolato al latte 40%.....	300g	20,62%
Zucchero.....	500g	34,36%

Caramellare lo zucchero a 180 °C. Versare sulla frutta secca e lasciare raffreddare. Macinare il composto per ottenere il praliné. Sciogliere il cioccolato a 45 °C e mescolarlo con il praliné. Aggiungere le arachidi cantonesi tritate e raffreddare a 25/26 °C. Utilizzare secondo necessità.

Ripieno al caramello

Trealosio in polvere 39054	600g	32,50%
Panna 35%.....	667g	36,13%
Latte	167g	9,05%
Glucosio liquido (2) 37305	167g	9,05%
Vaniglia di Tahiti.....	5g	0,27%
Sale	7g	0,38%
Burro non salato 82 %	33g	12,62%

Scaldare la panna, il latte, il glucosio (2), la vaniglia e il sale a 90 °C. Cuocere il trealosio a 200 °C. Aggiungere la miscela di panna calda al trealosio e continuare a sbattere. Mantenere la cottura a 105 °C. Rimuovere e raffreddare a 70 °C. Aggiungere il burro e mettere in frigorifero. Una volta freddo, prendere 300 g di caramello e mescolarlo con 37 g di latte. Mettere il composto in un anello di 14 cm e congelare.



Torrone all'arancia e nocciole



ASSORTIMENTO DI TORRONI

Torrone all'arancia e nocciole

Jean Sivieude

Cioccolato fondente 70%.....	80g	11,27%
Cioccolato al latte.....	80g	11,27%
Ripieno all'arancia candita	400g	56,34%
Ripieno di praliné alle nocciole	150g	21,13%

Sformare il cioccolato fondente e al latte precedentemente temperati. Lasciare cristallizzare e cuocere a fuoco lento il ripieno candito. Completare con il praliné a 25 °C. Lasciare cristallizzare e sigillare con un sottile strato di cioccolato fondente temperato.

Ripieno all'arancia candita

Fettine di arancia candita senza sciroppo 43204.....	500g	75,76%
Scorza d'arancia in pasta 39763.....	150g	22,73%
Pasta concentrata naturale di arancia 39387	10g	1,52%

Frullare tutti gli ingredienti in un robot a 45 °C per 5 minuti.

Ripieno di praliné alle nocciole

Nocciole tostate 36938.....	500g	37,97%
Mandorle tostate 36903.....	150g	11,39%
Fiore di sale	5g	0,38%
Cioccolato al latte 40%.....	150g	11,39%
Zucchero.....	500g	37,97%
Wax Concept 39087	12g	0,91%

Caramellare lo zucchero a 180 °C. Versare sulla frutta secca e lasciare raffreddare. Macinare il composto per ottenere il praliné. Sciogliere il cioccolato a 45 °C e il Wax Concept a 60 °C e mescolare con il pralinato. Raffreddare a 25/26 °C. Utilizzare secondo necessità.



Torrone al pistacchio e lampone

ASSORTIMENTO DI TORRONI

Torrone al pistacchio e lampone

Jean Sivieude

Cioccolato fondente 70%.....	80g	15,09%
Pâte de fruit di lampone	150g	28,30%
Ripieno di praliné al pistacchio	300g	56,60%
Mix di fiori secchi 38824	qs	

Sformare il cioccolato fondente e al latte precedentemente temperati. Lasciare cristallizzare e ammorbidire la *pâte de fruit* frullata. Completare con il praliné a 25 °C. Lasciare cristallizzare e sigillare con un sottile strato di cioccolato fondente temperato. Decorare con i fiori secchi.

Pâte de fruit di lampone

Purea di lamponi	750g	48,64%
Zucchero (1).....	635g	41,18%
Glucosio liquido 37305	40g	2,59%
Zucchero (2).....	75g	4,86%
Pectina Jaune 38894	15g	0,97%
Acido citrico 37085	6g	0,39%
Acqua.....	6g	0,39%
Pasta concentrata di lamponi 37267	15g	0,97%

Mescolare lo zucchero (2) con la pectina e versare sulla purea a 40 °C, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere lo zucchero (1) in due o tre volte fino a quando non sarà ben sciolto. Portare il composto a 105 °C. Aggiungere la soluzione acida e la pasta concentrata. Versare il composto in uno stampo di 1 cm di spessore e lasciare gelificare per 48 ore.

Ripieno di praliné al pistacchio

Pistacchi tostiti	500g	39,37%
Pistacchi crudi 44146	150g	11,81%
Fiore di sale	5g	0,39%
Cioccolato fondente 64%.....	100g	7,87%
Zucchero.....	500g	39,37%
Wax Concept 39087	15g	1,18%

Caramellare lo zucchero a 180 °C. Versare sulla frutta secca e lasciare raffreddare. Macinare il composto per ottenere il praliné. Sciogliere il cioccolato a 45 °C e il Wax Concept a 60 °C e mescolare con il pralinato. Aggiungere i pistacchi tritati e raffreddare a 25/26 °C. Utilizzare secondo necessità.



"Escudella" di Natale

"Escudella" di Natale

Guillermo Corral

Gelée di trombette dei morti e tartufo .. 15g	5,98%
Brodo per "escudella" 150g	59,76%
Crocante di butifarra nera (sanguinaccio) 10g	3,98%
Galets (pasta tipo conchiglioni) medi..... 30g	11,95%
Carota 10g	3,98%
Rapa..... 10g	3,98%
Trombette dei morti 10g	3,98%
Olio d'oliva..... 15g	5,98%
Sale 1g	0,40%

Cuocere la pasta per il tempo indicato e lasciare raffreddare. Riempire con la gelée di trombette e tartufo e lasciare gelificare. Tagliare le verdure in *brunoise* di 0,5x0,5 cm e sbollentare 20 secondi. A parte, soffriggere le trombette tagliate a filamenti. Per assemblare, saltare le verdure con un filo d'olio e sale e formare una corona al centro del piatto. Disporre i galets ripieni in modo casuale e alternarli con la butifarra nera croccante.

Gelée di trombette dei morti e tartufo

Cipolla 150g	7,64%
Olio d'oliva..... 70g	3,57%
Trombette dei morti 150g	7,64%
Acqua..... 1500g	76,41%
Brisure di tartufo nero..... 80g	4,08%
Sale 10g	0,51%
Agar-agar in polvere 37872 3g	0,15%

Tritare la cipolla e farla soffriggere per 10 minuti nell'olio a fuoco medio. Aggiungere le trombette e soffriggere per altri 5 minuti. Coprire con l'acqua e ridurre a fuoco basso fino a ottenere 500 g di liquido. Aggiungere la brisure ancora calda e lasciare in infusione per 12 ore. Filtrare, mescolare con l'agar-agar e portare a ebollizione. Gelifica a circa 30 °C.

Brodo per "escudella"

Cipolla 150g	1,66%
Carota 120g	1,33%
Finocchio 150g	1,66%
Porro..... 150g	1,66%
Cavolo 500g	5,53%
Osso di maiale..... 1000g	11,07%
Guancia di maiale..... 500g	5,53%
Pancetta di maiale 500g	5,53%
Cosce di pollo 400g	4,43%
Stinco di vitello 500g	5,53%
Albume d'uovo 60g	0,66%
Acqua..... 5000g	55,33%
Flaxfiber 42151 6g	0,07%

Mettere tutta la carne in una pentola con l'acqua e far bollire per 30 minuti. Aggiungere le verdure e cuocere per 3 ore a fuoco molto basso fino a ottenere 2 litri di brodo. Chiarificare il brodo con gli albumi semimontati e frullare con Flaxfiber per addensare.



Croccante di butifarra nera (sanguinaccio)

Butifarra nera (sanguinaccio)	200 g	36,56 %	Mescolare la butifarra nera con l'acqua, macinare e filtrare. Unire al resto degli ingredienti e frullare nuovamente per un minuto. Stendere su un tappetino da forno con un cerchio di 1,5 cm di diametro il chablón e disidratarlo per 12 ore a 60 °C.
Acqua.....	300 g	54,84 %	
Gelcrem Freddo 38674	25 g	4,57 %	
Procrunx 37639	20 g	3,66 %	
Sale	2 g	0,37 %	



Astice con bisque, pomodoro e coriandolo

Astice con bisque, pomodoro e coriandolo

Edu Azuaza

Velo di pomodoro	60g	24,99%
Gel di coriandolo	15g	6,25%
Sfere di bisque	40g	16,66%
Aria di burro di bisque	15g	6,25%
Astice blu	100g	41,65%
Salicornia	10g	4,16%
Aneto	0,1g	0,04%

Tagliare un disco di velo di pomodoro e disporlo sulla base del piatto a mo' di fazzoletto. Poi disporre tre sfere di dimensioni diverse in modo casuale. Continuare facendo alcune pennellate di gel al coriandolo. Disporre l'aria tiepida di burro di bisque e completare con germogli di salicornia e aneto.

Velo di pomodoro

Pomodori	1000g	96,43%
Sale	7g	0,68%
Gelificante vegetale in polvere 38678	30g	2,89%

Schiacciare i pomodori e filtrare l'acqua attraverso un telo filtrante da formaggio. Mescolare l'acqua di pomodoro ottenuta con il resto degli ingredienti e scaldare a 85 °C. Versare in una teglia di 2 mm di spessore e lasciare raffreddare.

Gel di coriandolo

Coriandolo	150g	42,25%
Acqua	200g	56,34%
Sale	3g	0,85%
Flaxfiber 42151	2g	0,56%

Sbollentare il coriandolo per 10 secondi. Macinare con l'acqua e filtrare attraverso un panno da formaggio. Mescolare con Flaxfiber e sale e macinare nuovamente.

Sfere di bisque

Bisque di gamberi	250g	97,28%
Bagno di Alginat	qs	
Gluconolactat 38683	5g	1,95%
Flaxfiber 42151	2g	0,78%

Mescolare la bisque con il Gluconolactat e il Flaxfiber e frullare per un minuto. Rimuovere l'aria eventualmente intrappolata con una macchina per il vuoto e procedere con la tecnica di sferificazione.

Bisque di gamberi

Teste di gamberi.....	300g	26,86%
Sedano.....	300g	26,86%
Finocchio.....	150g	13,43%
Pomodoro concentrato		
Culinary Journey.....	100g	8,95%
Liquore all'anice.....	100g	8,95%
Olio d'oliva.....	80g	7,16%
Aglione.....	20g	1,79%
Curry Madras 40924.....	8g	0,72%
Caffè liofilizzato 38516.....	1g	0,09%
Panna liquida.....	50g	4,48%
Sale.....	8g	0,72%

Tagliare le verdure e farle soffriggere nell'olio a fuoco lento per 15 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'anice e ridurre a secco. Aggiungere le teste dei gamberi e soffriggere per altri 5 minuti, schiacciandole in modo da far fuoriuscire tutto il succo. Coprire con acqua e cuocere quindi a fuoco lento per 40 minuti. Filtrare e aggiungere il caffè, il curry, la panna e il sale quando è ancora caldo. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

Bagno di Alginat

Acqua.....	1000g	99,50%
Alginat 38467.....	5g	0,50%

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare per 5 minuti. Mettere da parte.

Aria di burro di bisque

Teste di gamberi.....	300g	19,28%
Sedano.....	300g	19,28%
Finocchio.....	150g	9,64%
Pomodoro concentrato		
Culinary Journey.....	100g	6,43%
Liquore all'anice.....	100g	6,43%
Olio d'oliva.....	80g	5,14%
Aglione.....	20g	1,29%
Lecitina di soia 38754.....	6g	0,39%
Burro 82%.....	500g	32,13%

Tagliare le verdure e farle soffriggere nell'olio a fuoco lento per 15 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'anice e ridurre a secco. Aggiungere le teste dei gamberi e soffriggere per altri 5 minuti, schiacciandole in modo da far fuoriuscire tutto il succo. Aggiungere il burro e mettere in infusione per 2 ore a 70 °C. Filtrare e decantare la parte grassa. Aggiungere la lecitina e frullare.



Filetto Wellington

Filetto Wellington

Guillermo Corral

Pasta sfoglia rovesciata	1000g	29,85%
Mousse di porcini e tartufo	450g	13,43%
Sugo di carne	200g	5,97%
Prosciutto iberico (jamón).....	200g	5,97%
Spinaci.....	250g	7,46%
Microverdure.....	400g	11,94%
Burro.....	50g	1,49%
Filetto di vitello.....	800g	23,88%
Sale.....	qs	
Pepe.....	qs	

Salare e pepare il filetto e scottarlo in padella su tutti i lati. Disporre sulla pasta sfoglia rovesciata uno strato di prosciutto iberico, spinaci e mousse di porcini in quest'ordine. Posizionare il filetto segnato al centro e arrotolare a mo' di Wellington. Riporre in frigorifero per qualche ora e infornare a 180 °C con una sonda fino a raggiungere i 48 °C al centro. Lasciare riposare per 30 minuti prima di tagliare. Soffriggere alcune microverdure in una noce di burro per guarnire. Servire con la salsa piccante.

Pasta sfoglia rovesciata

Farina di forza (1).....	300g	12,33%
Burro secco.....	1000g	41,08%
Farina di forza (2).....	700g	28,76%
Sale.....	24g	0,99%
Acqua.....	400g	16,43%
Acido neutro.....	10g	0,41%

Mescolare il burro express lavorato a crema con la farina (1) per ottenere un *beurre manié*. Stendere nelle dimensioni di un vassoio di 60x40 cm. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Parallelamente, mescolare la farina e il sale e aggiungere l'acqua fredda con l'acido. Mescolare rapidamente senza scaldare né creare una massa glutinosa. È necessario non avere un impasto perfettamente lavorato. Stendere 30x40 cm. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, tagliare il *beurre manié* in due blocchi di 30x40 cm. Posizionare l'impasto tra due panetti di burro. Iniziare a laminare. Realizzare un totale di 5 pieghe, due doppie e una singola. Far riposare un'ora tra una piega e l'altra. Una volta eseguite tutte le pieghe, far riposare l'impasto per una notte in frigorifero.

Mousse di porcini e tartufo

Porcini.....	400g	27,74%
Cipolla soffritta Culinary Journey.....	120g	8,32%
Vino bianco.....	300g	20,80%
Petto di pollo.....	500g	34,67%
Panna 35%.....	100g	6,93%
Sale.....	6g	0,42%
Pepe nero.....	4g	0,28%
Albuwhip 38461.....	10g	0,69%
Aroma di tartufo nero 38413.....	2g	0,14%

Soffriggere la cipolla con i funghi in una padella per 10 minuti. Aggiungere il vino bianco e lasciar ridurre fino ad asciugare. Una volta freddo, unire al resto degli ingredienti e frullare bene.



Sugo di carne

Fondo di cottura di manzo Culinary Journey.....	100g	14,16%
Acqua.....	600g	84,99%
Flaxfiber 42151.....	6g	0,85%

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare. Scaldare e mettere da parte.



Passione caffè e cioccolato

Jean Sivieude

Meringa al maracuya	15g	13,04%
Croccante di cioccolato con latte e nocciole	20g	17,39%
Biscotto tipo savoiardo al maracuya ...	15g	13,04%
Cremoso di maracuya e Dulcey	25g	21,74%
Spuma di maracuya	10g	8,70%
Crema gelata di caffè	20g	17,39%
Gel di maracuya	10g	8,70%
Semi di maracuya.....	qs	

Disporre i seguenti elementi all'interno dell'anello di meringa: il croccante alla base, seguito dai biscotti soletilla. Riempire con la schiuma e mettere una pallina di gelato in cima. Ricoprire con la schiuma e spianare. Spalmare il gel di frutto della passione e decorare con qualche seme di frutto della passione.

Meringa al maracuya

Purea di frutto della passione.....	120g	39,22%
Albuwhip 38461.....	16g	5,23%
Zucchero.....	120g	39,22%
Trealosio in polvere 39054.....	50g	16,34%

Mescolare l'Albuwhip con la purea di frutto della passione e montare. Aggiungere lo zucchero e il trealosio in tre parti, come in una meringa francese. Disporre su un tappetino da forno nella forma desiderata e disidratare a 50 °C per 6 ore.

Croccante di cioccolato con latte e nocciole

Praliné di nocciole italiane 37609.....	75g	26,79%
Pasta di nocciole tostate 36854.....	75g	26,79%
Cioccolato al latte 40%.....	75g	26,79%
Sale.....	5g	1,79%
Mandorle cantonesi 37853.....	50g	17,86%

Mescolare il cioccolato, la pasta e il praliné e scaldare a 40 °C. Mescolare bene fino a ottenere una consistenza uniforme. Aggiungere le nocciole cantonesi spezzettate e il sale e mescolare ancora. Stendere tra due tappetini di silicone di 2 mm di spessore e lasciare cristallizzare.

Biscotto tipo savoiardo al maracuya

Purea di frutto della passione.....	240 g	29,27 %
Zucchero.....	160 g	19,51 %
Albuwhip 38461	30 g	3,66 %
Trealosio in polvere 39054	40 g	4,88 %
Tuorlo d'uovo.....	150 g	18,29 %
Baking Powder Std 37117	10 g	1,22 %
Farina debole	150 g	18,29 %
Amido di mais.....	40 g	4,88 %
Zucchero a velo 38489.....	qs	

Mescolare la purea con l'Albuwhip utilizzando un frullatore elettrico a mano. Montare il composto nello stand mixer a velocità 3. Unire gli zuccheri e aggiungerli in tre volte come per una meringa francese. Versare gradualmente il tuorlo d'uovo nella meringa e mescolare bene. Mescolare separatamente i solidi rimanenti e aggiungerli alla meringa con un movimenti a spirale fino a quando non sono completamente amalgamati. Stendere a forma di soletilla su una teglia con carta da forno e cuocere a 180 °C per 6 minuti.

Cre moso di frutto della passione e Dulcey

Purea di frutto della passione	750 g	68,49 %
Natur Emul 38850	5 g	0,46 %
Zucchero.....	160 g	14,61 %
Cioccolato biondo 35 % Dulcey Valrhona	140 g	12,79 %
Pectina Fruit NH 37850	10 g	0,91 %
Inulina a caldo 39460	30 g	2,74 %

Mescolare lo zucchero, l'inulina, Natur Emul e la pectina. Mettere da parte. Scaldare la purea a 40 °C e aggiungere poco alla volta il composto di cui sopra, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e far raffreddare a 45 °C. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare con una frusta elettrica. Distribuire negli stampi e tenere in frigorifero per 6 ore per una corretta cristallizzazione.

Spuma di maracuya

Latte	350 g	58,33 %
Purea di frutto della passione	200 g	33,33 %
Proespuma Caliente 38973	50 g	8,33 %

Frullare tutti gli ingredienti insieme, versare in un sifone con due cariche e utilizzare.

Crema gelata di caffè

Latte	370 g	36,35 %
Panna 35%	80 g	7,86 %
Caffè espresso	220 g	21,61 %
Zucchero invertito 39309	15 g	1,47 %
Latte in polvere 1 %	65 g	6,39 %
Destrosio in polvere 37225	35 g	3,44 %
Zucchero.....	110 g	10,81 %
Glucosio in polvere 33 DE 37311	120 g	11,79 %
Procrema 5 Caliente Bio 39410	3 g	0,29 %

Scaldare i liquidi a 30 °C. Aggiungere i solidi precedentemente mescolati e pastorizzare. Lasciare riposare per 12 ore al freddo prima di mantecare. Mantecare. Conservare a -18 °C.



Gel di maracuya

Purea di frutto della passione	225g	73,77%
Sciroppo TPT	60g	19,67%
Gelcrem Frío 38674	20g	6,56%

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer per 3 minuti.
Conservare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, frullare nuovamente per 1 minuto per evitare grumi e ottenere così una consistenza molto fine e lucida. Versare in una sac à poche e mettere da parte.



Ciambelline

Ciambelline

Guillermo Corral

Glassa reale vegetale	90g	75%	Lasciare raffreddare i sablé e glassarli con la glassa reale. Disporre alcuni semi di anice come decorazione.
Sablé	25g	20,83%	
Semi di anice.....	5g	4,17%	

Glassa reale vegetale

Sostituto dell'albume d'uovo	10g	16,13%	Mescolare tutti gli ingredienti e montarli in un mixer.
Succo di limone.....	2g	3,23%	
Zucchero a velo 38489.....	50g	80,65%	

Sostituto dell'albume d'uovo

Acqua.....	930g	92,96%	Mescolare tutti gli ingredienti e frullare. Idratare per 6 ore.
Potatowhip Cold 43124.....	30g	3%	
Gelcrem Frío 38674.....	40g	4%	
Gomma Konjac 38691.....	0,4g	0,04%	

Sablé

Zucchero a velo 38489.....	85g	8,81%	Mescolare tutti gli ingredienti e impastare con la pala. Una volta ben miscelato, stendere tra due tappetini di silicone a uno spessore di 3 mm. Tagliare nella forma desiderata e cuocere in forno a 160 °C per 14 minuti.
Trealosio in polvere 39054.....	50g	5,18%	
Uovo pastorizzato.....	85g	8,81%	
Farina di mandorle 37345.....	40g	4,15%	
Burro 82%.....	275g	28,50%	
Farina debole.....	430g	44,56%	



Ananas, limone e verbena

Ananas, limone e verbena

Guillermo Corral

Gel di ananas	40g	20,94%
Pain de Gênes	60g	31,41%
Ananas arrostito con spezie	50g	26,18%
Sorbetto di limone e verbena	35g	18,32%
Crispy di ananas Wet Proof 38944.....	5g	2,62%
Germogli di verbena.....	1g	0,52%

Bagnare il *pain de Gênes* nello sciroppo di ananas arrostito e disporre sul piatto. Aggiungere quindi il gel d'ananas e i cubetti d'ananas arrostiti precedentemente mescolati al croccante. Completare con il sorbetto e qualche rametto di verbena.

Virgin colada alla verbena

Gel di ananas

Purea di ananas.....	400g	72,07%
Sciroppo TPT.....	100g	18,02%
Succo di limone.....	30g	5,41%
Gelcrem Frío 38674.....	25g	4,50%

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer per 3 minuti. Conservare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, frullare nuovamente per 1 minuto per evitare grumi e ottenere così una consistenza molto fine e lucida. Versare in una sac à poche e mettere da parte.

Pain de Gênes

Marzapane.....	320g	46,04%
Uovo.....	210g	30,22%
Olio di girasole.....	75g	10,79%
Amido di mais.....	90g	12,95%

Mescolare il marzapane con l'uovo e lavorare fino a ottenere una base omogenea. Aggiungere l'olio poco alla volta fino a ottenere una buona emulsione. Infine, aggiungere l'amido setacciato e versare in uno stampo. Cuocere in forno a 170 °C per 35 minuti.

Ananas arrostito con spezie

Ananas.....	600g	80%
Pan di spezie in polvere 38440.....	50g	6,67%
Zucchero muscovado.....	100g	13,33%

Preparare un cartoccio con l'ananas, la polvere di pan di spezie e lo zucchero muscovado e infornare a 180 °C per 40 minuti.

Sorbetto di limone e verbena

Acqua.....	380 g	35,19 %
Succo di limone.....	380 g	35,19 %
Zucchero (1).....	120 g	11,11 %
Glucosio in polvere 33 DE 39464	60 g	5,56 %
Zucchero (2).....	125 g	11,57 %
Verbena	10 g	0,93 %
Profiber 5 Stab 45116	5 g	0,46 %

Pastorizzare il composto come di consueto, ad eccezione del succo di limone. Mettere da parte e versare nella gelatiera. Avviare il raffreddamento. Quando il composto è a 2-3 °C, versare il succo di limone e finire di preparare il gelato.



Virgin colada alla verbena

Purea di ananas.....	150 g	43,15 %
Polpa di limone	30 g	8,63 %
Acqua.....	150 g	43,15 %
Verbena	1 g	0,29 %
Zucchero.....	15 g	4,32 %
Naturfoam 41406.....	0,6 g	0,17 %
Crispy Wet Proof di ananas 38944.....	1 g	0,29 %

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker e agitare bene. Disporre in un bicchiere e guarnire con il croccante e un rametto di verbena.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarclés (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

