



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

TORTA BANANA E PASSION FRUIT

Supreme di cioccolato al latte e banana

• Panna Corman Selection 35% mg	g 100
• Latte	g 100
• Tuorli	g 37
• Zucchero semolato	g 30
• Polpa di banana al 10% di zucchero	g 150
• Succo di limone	g 30
• Preparazione gelatinosa	g 40
• Copertura al latte 39%	g 300
• Panna Corman Selection 35% mg	g 250



Cuocere a 82 °C i primi 5 ingredienti, aggiungere il succo di limone, la gelatina, quindi versare sulla copertura al latte sminuzzata mixare con mixer ad immersione. Raffreddare fino a 35 °C quindi unire la panna lucida.

Mousse di passionfruit

• Crema inglese di base	g 335
• Copertura bianca 38%	g 114
• Preparazione gelatinosa	g 45
• Purea di passion fruit	g 50
• Purea di banana	g 74
• Panna Corman Selection 35% mg	g 305

Prendere la crema inglese e versare sulla copertura bianca e la gelatina, mixare. Aggiungere le puree e miscelare accuratamente. Montare la panna lucida e quando la preparazione raggiunge i 25 °C, mescolare con la panna semi-montata.

Crema inglese di base

• Panna Corman Selection 35% mg	g 380
• Latte	g 40
• Tuorli	g 213
• Zucchero semolato	g 91

Mescolare tutti gli ingredienti, mettere sul fuoco o piastra ad induzione e cuocere a 85 °C. Passare allo chinois.

Croccantino al pralinato di nocciola

• Pralinato di nocciola	g 125
• Scaglie di wafer	g 50
• Cioccolato al latte	g 50

Sciogliere la copertura, versarvi il pralinato alla nocciola e mescolare bene. Aggiungere le scaglie di wafer e mescolare molto delicatamente in modo da non rompere i cereali e mantenere la sua struttura croccante.

Biscuit joconde

• T.p.t. alle mandorle	g 750
• Uova intere	g 1050
• Farina	g 150

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

- | | |
|---|-------------|
| • Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg | g 60 |
| • Albume | g 975 |
| • Zucchero | g 240 |

Montare le uova, il t.p.t, zucchero e la farina. Contemporaneamente montare gli albumi e fondere il burro. Aggiungere il burro caldo alla montata e alleggerire con gli albumi. Tendere su fogli silpat o carta da forno. Cottura a 240 °C- 250 °C per 7 minuti. Nota: 600 g per teglia.



#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com