

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

ORO VIOLA

Dose per 1 telaio 35 x 40 cm

- Pasta frolla al lampone
- Composta di lampone
- Namelaka alle fragoline di bosco
- Biscotto finanziere alle mandorle
- Bavarese alle violette
- Glassa alle violette



Pasta frolla al lampone (dose per una teglia 30x40 cm)

- | | | |
|--|----------|-----------|
| • Zucchero a velo | g | 70 |
| • Colorante rosso naturale | g | 1 |
| • Lamponi disidratati in polvere | g | 18 |
| • Farina di mandorle | g | 25 |
| • Farina frolla | g | 185 |
| • Burro di Latteria Corman 82% mg - blocchi | g | 80 |
| • Scorza di limone grattugiato | g | 3 |
| • Uova intere | g | 35 |
| • Tuorli | g | 5 |
| • Sale | g | 1 |

Tagliare il burro a cubetti regolari e conservarlo in frigorifero. Setacciare zucchero a velo, lamponi in polvere e colorante. In planetaria munita di foglia, amalgamare le polveri setacciate con la farina e la farina di mandorle, sale, scorza di limone e burro. Infine, unire uova e tuorli. Conservare a +4 °C almeno 3 ore prima dell'uso. Laminare a 2,5 mm di spessore.

Composta di lamponi

- | | | |
|----------------------------------|---|-----|
| • Zucchero semolato | g | 56 |
| • Pectina NH | g | 8 |
| • Lamponi congelati | g | 334 |
| • Purea di lampone | g | 118 |
| • Sciroppo di glucosio | g | 28 |
| • Purea di frutto della passione | g | 56 |

Miscelare pectina e zucchero. In una casseruola, scaldare i lamponi congelati, puree e glucosio, unirvi il composto zucchero e pectina e poi portare a bollore. Raffreddare e conservare in frigorifero.

Namelaka alle fragoline di bosco

- | | | |
|--|----------|------------|
| • Latte | g | 108 |
| • Latte condensato zuccherato | g | 22 |
| • Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® | g | 330 |
| • Cioccolato bianco 29% | g | 110 |
| • Burro di cacao | g | 12 |
| • Panna Corman Selection 35% mg | g | 220 |
| • Preparazione gelatinosa | g | 68 |
| • Fragoline di bosco | g | 275 |

Scaldare, a 40 °C, latte e latte condensato, aggiungere il cream cheese a temperatura di frigorifero e mixare insieme. Contemporaneamente, sciogliere parzialmente il burro di cacao, aggiungere al cioccolato bianco e sciogliere uniformemente a 45 °C. Unire, poco alla volta, il latte al cioccolato, facendo attenzione a formare un'emulsione stabile dalla texture elastica e lucida.

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Aggiungere la gelatina sciolta a 45 °C e la panna liquida mixata con le fragoline di bosco. Far cristallizzare per 12 ore a 4 °C.

Biscotto finanziere alle mandorle (dose per una teglia 30x40 cm)

• Albume	g 143
• Zucchero a velo	g 130
• Farina di mandorle	g 71
• Farina 00 160 w p/l 0,35	g 41
• Zucchero invertito	g 23
• Baking	g 8
• Sale integrale di Cervia	g 1
• Burro di Latteria Corman 82% mg - blocchi	g 122

Setacciare zucchero a velo, farina di mandorle, farina, baking e sale. Metterli in una planetaria munita di foglia, unirvi l'albume, poi lavorare per 2 minuti a bassa velocità. Aggiungere zucchero invertito e poi il burro a 45 °C/50 °C. Affinare bene la struttura. Lasciar riposare in frigo circa 2 ore.

Bavarese alle violette

• Panna Corman Selection 35% mg	g 280
• Latte intero	g 120
• Tuorlo	g 140
• Zucchero	g 100
• Preparazione gelatinosa	g 72
• Violette edibili	g 120
• Panna Corman Selection 35% mg	g 360

Portare a bollore latte e la prima quantità di panna. Versare su tuorli e zucchero e cuocere a 85 °C. Aggiungere la gelatina e portare a 30 °C. Aggiungere le violette e mixare. Aggiungere la panna lucida.

Glassa viola alle violette

• Zucchero semolato	g 145
• Acqua	g 55
• Violette edibili	g 98
• Destrosio	g 52
• Gelatina neutra	g 145
• Latte condensato	g 124
• Preparazione gelatinosa	g 57
• Burro di cacao	g 83
• Colorante nero	q.b.
• Colorante blu	q.b.

In una casseruola riscaldare acqua, violette, destrosio e zucchero, mixare e poi cuocere a 102 °C. Unirvi la gelatina neutra precedentemente scaldata a 65 °C, latte condensato e gelatina reidratata e riportare a bollore. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese, in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere i coloranti in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente.

Mise en place

In un telaio per chitarra adagiare sul fondo un disco di pasta frolla al lampone. Versare la composta di lampone, livellare e far gelificare in frigorifero a 4 °C. Una volta gelificato, versare la namelaka alle fragoline di bosco, livellare con il biscotto finanziere quindi versare su di esso la

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com



A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

bavarese e livellare. Gelificare a 4 °C quindi versare la glassa alle violette. Surgelare e tagliare formando dei quadrati da 2,5 x 2,5 cm. Decorare con violette edibili.



#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

