

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

MARITOZZO MARINARO

Dosi per circa 23 maritozzi

• Rucola	g 81
• Panna Corman Selection 35% m.g.	g 92
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g 100
• Farina 00 330 w p/L 0,50	g 513
• Licoli	g 117
• Lievito di birra	g 27
• Estratto di malto diastatico 5000 up	g 5
• Eritritolo	g 72
• Uova	g 162
• Sale fino	g 14



Tritare la rucola con la panna, versare in planetaria, impastare con il cream cheese e conservare a 16 °C. Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, aggiungere il composto alla rucola, iniziare ad impastare. Continuare sino ad incordare correttamente l'impasto, quindi fare una palla, coprire con un telo di plastica e lasciare riposare per 45 minuti a 22 °C. Formare delle palline da 60 g e mettere in teglia. Passare in frigorifero per 12-14 ore, quindi mettere a lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Lucidare con uovo e panna 50/50 e infornare a 180 °C a valvola chiusa per 18 minuti. Abbattere di temperatura e decorare.

Mousse di seppia

• Burro di Latteria AOP Carlsbourg 82% mg	g 120
• Corman Sculpture	g 320
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g 100
• Seppia cotta	g 300
• Preparazione gelatinosa	g 72
• Cipolla rossa di Tropea	g 100

In una pentola portare a bollore abbondante acqua salata, immergere la seppia nell'acqua 2/3 volte tenendola per la testa, allo scopo di far arricciare i tentacoli. Continuare la cottura per 25/30 minuti (*per controllare se la seppia è cotta provare con uno stuzzicadenti, se affonda facilmente è cotta*). Lasciar raffreddare nell'acqua di cottura e una volta fredda tagliare a filetti. Mettere a soffriggere un po' di burro con la cipolla rossa, fino a doratura. Aggiungervi i filetti di seppia e dorare. Mescolare il burro con il cream cheese, aggiungere Sculpture e la seppia passata al mixer, per ultima la gelatina precedentemente sciolta. Raffreddare e montare prima dell'uso. Decorare con calamari croccanti.

#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com