



100

YEARS DEBIC

.....

*Cento anni di Debic.
Cento anni di lavoro di squadra.
Un grande anniversario
da festeggiare insieme a tutti voi
con un inedito percorso formativo,
firmato Leonardo Di Carlo,
costruito intorno a tre creazioni
realizzate per l'occasione
dall'alchimista della pasticceria.*

ALCHIMIA PERFETTA
DEBIC®

Leonardo Di Carlo



100 YEARS DEBIC



Cento anni di lavoro di squadra!

Sono passati 100 anni dalla nascita di Debic, nel 1920.

Da allora abbiamo offerto supporto e ispirazione a chef e pasticceri, semplificando la loro vita lavorativa di tutti i giorni.

In un secolo di storia abbiamo superato molti confini e raggiunto diversi traguardi. Siamo partiti da una piccola città del Belgio e oggi siamo presenti nel mondo.

Siamo stati “i primi” diverse volte e, soprattutto, abbiamo sempre lavorato fianco a fianco con i professionisti del settore, come una vera squadra.

Il racconto di questi anni è fatto di molte parole, **formazione** è sicuramente una di queste. Per questo, per festeggiare insieme questo importante anniversario, abbiamo deciso di organizzare qualcosa di speciale insieme a un grande Maestro:

Leonardo Di Carlo, il pioniere della pasticceria scientifica.

Ogni professionista della pasticceria ha bisogno di una gamma di panne tecniche che garantiscano grandi performance. Soluzioni realizzate dal miglior latte dei nostri allevamenti e con i metodi produttivi più avanzati, in grado di garantirti costanza, versatilità e qualità.

Il Maestro Leonardo Di Carlo ha studiato e analizzato nel dettaglio le tre panne Debic così da poter scegliere quella più adatta a seconda del tipo di preparazione.



Panna 35% White

- Origine italiana
- Ottima tenuta e assenza di sineresi
- Sapore pieno

.....
“La panna italiana perfetta a 360 gradi”



Prima Blanca

- Origine 100% italiana
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza e compattezza, senza sineresi

.....
“Una panna unica nel suo genere”



Tenutapiù

- Senza additivi
- Origine piemontese
- Massima tenuta: oltre 48 ore

.....
“Esalta al massimo il gusto finale del prodotto”

100
YEARS DEBIC

Condividiamo con il Maestro Leonardo Di Carlo l'amore
e la passione per la pasticceria ma anche la consapevolezza
che, quando l'asticella si alza, la tecnica fa la differenza.
Per questo il Maestro sceglie le panne tecniche Debic
come punto di partenza per il suo lavoro.

Questa pubblicazione contiene le ricette
che Leonardo Di Carlo realizzerà all'interno
del progetto formativo **Alchimia Perfetta**.

L'alchimista della pasticceria DI CARLO

Tre creazioni frutto di un rigoroso metodo scientifico
impreziosito da una passionalità e da una motivazione
fuori dal comune.

Se stai leggendo queste righe, molto probabilmente,
stai per assistere alla demo di Leonardo Di Carlo,
non ci resta quindi che augurarti buon divertimento
e consigliarti di fare particolare attenzione alle percentuali:
secondo il Maestro sono loro a svelare il vero DNA
di una ricetta.



Note DI FICO



INGREDIENTI % PESO

PASTA FROLLA MAIS PASTRY CONCEPT

Burro Tradizionale	24,88	149 g
sale fino	0,30	2 g
vaniglia in polvere	0,20	1 g
farina debole	39,80	239 g
farina di mais fioretto	8,96	54 g
zucchero a velo	19,90	119 g
uova intere	5,97	36 g
TOTALE	100	600 g

CREMA PASTICCERA DA FORNO

latte fresco intero	47,42	500 g
Tenutapiù Debic	23,71	250 g
bacca di vaniglia	0,09	1 g
scorza di limone	0,57	6 g
zucchero semolato	11,85	125 g
tuorli d'uova	4,27	45 g
uova intere	8,53	90 g
amido di mais	3,56	38 g
TOTALE	100	1055 g

PREPARAZIONE

Pasta frolla

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino a ottenere un'impasto sodo e compatto.

Note: la temperatura del burro deve essere a 18°C.

Crema pasticcera da forno

Unire il latte, Tenutapiù Debic, la bacca di vaniglia, la buccia di limone e metà dello zucchero. Nel frattempo fare una pastella con gli amidi, lo zucchero, i tuorli e le uova e girare fino a fare un composto liscio. Quando il primo composto arriva a bollore, stemperare, unire e cuocere sul fuoco. Versare la crema ancora calda direttamente in stampi foderati di frolla, quindi cuocere in forno a 160°C per 25 minuti con valvola aperta per monoporzioni.

Montaggio dolce

Realizzare con la pasta frolla delle tartellette monoporzione di 7 cm di diametro, riempire di crema pasticcera da cottura e cuocere in forno a 160°C per 25 minuti. Una volta raffreddata, decorare con frutta fresca.

Conservare in frigo a +4°C

Tempo realizzazione: 40 minuti

Numero porzioni: 25

Difficoltà: 2

L'ACCENTO di Leonardo

Il sapore del fico va esaltato, per questo Tenutapiù Debic è la scelta migliore per questa preparazione.



100
YEARS DEBIC



GOLOSO

INGREDIENTI

INGREDIENTI	%	PESO
CAKE PANNA E CACAO		
Prima Blanca Debic	26,48	1059 g
zucchero semolato	25,34	1014 g
sale	0,15	6 g
tuorli	19,67	787 g
farina W 160	11,35	454 g
polvere di mandorle	7,56	303 g
lievito chimico	0,76	30 g
cacao amaro	4,16	166 g
fecola di patate	4,54	182 g
TOTALE	100	4000 g

BAGNA ALL'ARANCIO		
acqua	62,9	1887 g
zucchero semolato	31,4	943 g
arancio scorza	0,6	19 g
distillato all'arancio 50°Vol.	5	151 g
TOTALE	100	3000 g

GANACHE MORBIDA FONDENTE 60%		
Prima Blanca Debic	36,84	737 g
sciroppo di glucoiso 60 DE	10,53	211 g
copertura 60%	42,11	842 g
Burro Tradizionale	10,53	211 g
TOTALE	100	2000 g

GLASSA AL CARMELLO		
copertura Gold	93	2326 g
olio di girasole	7	174 g
TOTALE	100	2500 g

PREPARAZIONE

Cake panna e cacao
Mescolare con una frusta Prima Blanca Debic con zucchero, sale e tuorli, terminare con tutte le polveri.
Mettere il composto in stampi imburrati, quindi procedere subito alla cottura.

Cottura: 165°C
Stampo: 230 g
Tempo: 25 minuti
Valvola: chiusa

Bagna all'arancio
Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e la buccia d'arancio, far freddare e unire il distillato.

Ganache morbida fondente 60%
Scaldare Prima Blanca Debic con lo sciroppo di glucosio a 40°C, versare sulla copertura fusa a 35°C, emulsionare, quindi aggiungere il burro cremoso. Lasciar cristallizzare tutta la notte a +18/20°C.

Glassa al caramello
Fondere la copertura a 30°C e unire l'olio. Utilizzare a +28/30°C sul prodotto raffreddato. Difficoltà: 2

Montaggio dolce
Una volta cotto il cake al cacao, ancora tiepido, inzupparlo con la bagna, raffreddare in frigo. Con l'aiuto di una sac à poche, stendere la ganache fondente sulla parte superiore, raffreddare leggermente. Mettere su griglia e glassare, decorare come da foto.

Conservare a +16/20°C
Tempo realizzazione: 25 minuti
Numero porzioni: 25
Difficoltà: 2

L'ACCENTO di Leonardo

Prima Blanca è perfetta per conferire maggior struttura. Ma non solo, ecco un esempio.



Tacca FINALE



INGREDIENTI % PESO

CREMOSO AL LIMONE 2019.9

Panna White 35% Debic	42,55	300 g
zucchero semolato	24,11	170 g
zeste di limone	2,27	16 g
amido di riso	5,67	40 g
succo di limone	6,38	45 g
Burro Tradizionale	18,44	130 g
gelatina animale	0,57	4 g
TOTALE	100	705 g

MASSA CROCCANTE MAIS ALLA MANDORLA

polvere di mandorle	22,81	200 g
zucchero semolato	24,12	211 g
Tenerum W160/180	15,79	138 g
bacca di vaniglia	0,18	2 g
Burro Tradizionale	28,07	246 g
fior di sale	0,26	2 g
farina di masi fioretto	8,77	77 g
TOTALE	100	875 g

GLASSA FRUTTA LAMPONE

purea di lampone		
10% zucchero	24,84	200 g
zucchero semolato	25,46	205 g
destrosio	16,46	132 g
zucchero invertito	10,56	85 g
sciroppo di glucosio 60 DE	10,56	85 g
gelatina animale oro in fogli	2,03	16 g
burro di cacao	9,94	80 g
colorante rosso in polvere	0,16	1 g
TOTALE	100	805 g

PREPARAZIONE

Cremoso al limone 2019.9

Mescolare Panna White 35% Debic con lo zucchero, l'amido di riso e le zeste di limone, quindi cuocere fino a bollore. Unire il succo di limone, mescolare bene, terminare sul resto degli ingredienti ed emulsionare con un minipimer. Mettere il composto in frigo a +4°C per 2 ore prima dell'utilizzo. Per ottenere una struttura più soffice, unire il 30% di Panna White 35% Debic liquida, quindi montare in planetaria con la frusta.

Massa croccante mais alla mandorla

Mescolare con la foglia tutti gli ingredienti elencati e impastare fino a ottenere una massa grumosa. Cottura forno ventilato: 150°C
Tempo: 18/20 minuti ca. Valvola: aperta

Glassa frutta lampone

Unire i primi 5 ingredienti e portare a 70°Brix, successivamente far freddare a 50°C, aggiungere la gelatina ammorbidita, il burro di cacao tritato e il colorante. Emulsionare il tutto con un minipimer facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Conservare la glassa in frigo all'interno di un contenitore ermetico e utilizzare dopo 24 ore. Scaldare a 28/30°C per utilizzarla
brix finali: 70/71° Bx

Montaggio

Cuocere in anelli la massa croccante al mais, una volta fredda, fare dei piccoli spuntoni con il cremoso al limone, posizionare un lampone, e rifare lo spuntone con il cremoso montato. Congelare leggermente, quindi glassare le punte del cremoso montato. Decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C
Tempo realizzazione: 45 minuti
Numero porzioni: 15
Difficoltà: 2



L'ACCENTO
di Leonardo

*Ho scelto di abbinare
al lampone un gusto pulito
come quello di Panna 35%
White Debic*

100
YEARS DEBIC

Debic. Per le mani dei professionisti.



PASTRY EVENTS

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.

Via Paracelso 24, 20864 Agrate Brianza (MB) - Italia

T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509

E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina
nourishing by nature®

Debic.it



Per le mani dei professionisti