



# 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<sup>®</sup>**



A stylized, handwritten signature in white ink, reading "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 pannetechniche che garantiscono 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 pannete 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"*

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**.

# DI CARLO

Leonardo

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.

*L'alchimista  
della pasticceria*



# Note 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
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>600 g</b>

### 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'uovo	4,27	45 g
uova intere	8,53	90 g
amido di mais	3,56	38 g
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>1055 g</b>

## PREPARAZIONE

### Pasta frolla

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

### 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 bollire, stemerpare, 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



100  
YEARS DEBIC

# GOLOSO

INGREDIENTI	%	PESO	PREPARAZIONE
<b>CAKE PANNA E CACAO</b>			
Prima Blanca Debic	26,48	1059 g	<b>Cake panna e cacao</b>
zucchero semolato	25,34	1014 g	Mescolare con una frusta Prima Blanca Debic con zucchero, sale e tuorli, terminare con tutte le polveri.
sale	0,15	6 g	Mettere il composto in stampi imburrati, quindi procedere subito alla cottura.
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	
<b>TOTALE</b>	100	4000 g	
<b>BAGNA ALL'ARANCIO</b>			
acqua	62,9	1887 g	<b>Bagna all'arancio</b>
zucchero semolato	31,4	943 g	Portare a bollire l'acqua con lo zucchero e la buccia d'arancio, far foddare e unire il distillato.
arancio scorza	0,6	19 g	
distillato all'arancio 50°Vol.	5	151 g	
<b>TOTALE</b>	100	3000 g	
<b>GANACHE MORBIDA FONDENTE 60%</b>			
Prima Blanca Debic	36,84	737 g	<b>Ganache morbida fondente 60%</b>
sciroppo di glucoiso 60 DE	10,53	211 g	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.
copertura 60%	42,11	842 g	Lasciar cristallizzare tutta la notte a +18/20°C.
Burro Tradizionale	10,53	211 g	
<b>TOTALE</b>	100	2000 g	
<b>GLASSA AL CARAMELLO</b>			
copertura Gold	93	2326 g	<b>Glassa al caramello</b>
olio di girasole	7	174 g	Fondere la copertura a 30°C e unire l'olio.
<b>TOTALE</b>	100	2500 g	Utilizzare a +28/30°C sul prodotto raffreddato.
<b>Montaggio dolce</b>			
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.			

L'ACCENTO  
di Leonardo

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

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



# Tac<sup>co</sup> FINALE

## INGREDIENTI

	%	PESO
<b>CREMOSO AL LIMONE 2019.9</b>		
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
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>705 g</b>

## 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 mais fioretto	8,77	77 g
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>875 g</b>

## 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
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>805 g</b>

## L'ACCENTO di Leonardo

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

## 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 bollire. 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 ammorbidente, 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 utilizzarla 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 spuntoni 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



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