



Business & COMMUNICATION



Scopri, attraverso le ricette di Giuseppe Gagliardi e Andrea Bonati, l'importanza di due aspetti chiave della professione del pasticciere: il business e la comunicazione.



GIUSEPPE GAGLIARDI ANDREA BONATI

Business & COMMUNICATION

Scopri come realizzare maggiori volumi a parità di costi e come la scelta di materie prime di alta qualità e dalla resa tecnica invidiabile porti a un **risparmio economico e di tempo.**



Non dare per scontato che i tuoi clienti sappiano quanta attenzione e quanto impegno c'è dietro il tuo lavoro. Scopri quali strumenti utilizzare e come **comunicare in modo efficace.**

In occasione dell'anniversario dei 100 anni di Debic, Giuseppe Gagliardi e Andrea Bonati hanno progettato un nuovo percorso formativo dedicato a due temi troppo spesso sottovalutati dai professionisti della pasticceria: **una gestione economicamente attenta e una comunicazione efficace.**

Evoluzione *di alchimia*



INGREDIENTI

Streusel alle mandorle

- 200 g farina di mandorle
- 200 g farina frolla
- 200 g Burro Cake Debic
- 200 g zucchero di canna
- 80 g fecola
- 4 g sale fino

Frolla ricostruita

- 150 g streusel alle mandorle
- 150 g glassa anidra al pistacchio
- 30 g scaglie di wafer
- 15 g Burro Concentrato White Debic

Cre moso al pistacchio

- 420 g pasta pistacchio pralinata 42%
- 350 g Panna 35% White Debic
- 280 g sciroppo di glucosio
- 100 g latte intero fresco
- 35 g acqua
- 7 g gelatina

Gelatina ai lamponi

- 700 g zucchero
- 450 g polpa di lamponi
- 350 g Sciroppo di glucosio
- 300 g acqua
- 100 g zucchero
- 20 g soluzione di acido citrico (50/50)
- 20 g pectina 'per gelatine'

PREPARAZIONE

Streusel alle mandorle

Far girare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, sino a quando il composto non incomincia a legare. Cuocere il composto su di una teglia. Raffreddare in frigo per 2 ore circa. Cuocere il tutto in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Frolla ricostruita

Fondere la glassa anidra al pistacchio con il Burro Concentrato White Debic. Temperare il composto e aggiungere lo streusel alle mandorle e le scaglie di wafer.

Cre moso al pistacchio

Portare a 60°C il latte, Panna 35% White Debic e il glucosio. Aggiungere la pasta pistacchio pralinata e la gelatina idratata. Emulsionare con il mixer e fare stabilizzare a +4°C per 12 ore.

Gelatina ai lamponi

Miscelare 100 g di zucchero con la pectina. Portare a 108°C gli zuccheri (compreso lo sciroppo di glucosio), l'acqua e la polpa di lamponi. Unire la soluzione di acido citrico. Colare nello stampo e lasciare raffreddare.

MONTAGGIO E FINITURA

Versare il composto di frolla ricostruita in un anello da 18 cm di diametro, foderato di acetato. Con l'utilizzo di un sac à poche dressare una spirale di gelatina di lamponi e modellare sulla superficie degli spuntoni di cremoso al pistacchio. Spianare la superficie con un foglio di acetato e abbattere in negativo. Smodellare e decorare.



La meringata



INGREDIENTI

Meringa francese per cottura

32 g zucchero semolato fine
200 g granella di pistacchio
150 g albume liottizzato

Cre moso al pistacchio

420 g pasta pistacchio pralinata 42%
350 g Panna 35% White Debic
280 g sciroppo di glucosio
100 g latte intero fresco
35 g acqua
7 g gelatina

Montaggio e finitura

q.b. Prima Blanca Debic
1 rosa di cioccolato gianduia

PREPARAZIONE

Meringa francese per cottura

In planetaria con frusta, montare stabile l'albume aggiungendo progressivamente i 2/3 dello zucchero. A fine montata, prima di fermare la macchina, unire l'ultima parte di zucchero a pioggia e la granella di pistacchio. Con l'utilizzo di un cucchiaio a spatola, mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una massa omogenea. Modellare con sac à poche all'interno di un chablon, con cavità del diametro di 18 cm, su teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 110°C per circa 2 ore, fino a completa asciugatura.

Cre moso al pistacchio

Portare a 60°C il latte, Panna 35% White Debic e il glucosio. Aggiungere la pasta pistacchio pralinata e la gelatina idratata. Emulsionare con il mixer e fare stabilizzare a 4°C per 12 ore.

MONTAGGIO E FINITURA

Farcire i dischi di meringa con il cremoso al pistacchio. Rifinire con Prima Blanca Debic montata zuccherata e decorare con una rosa di cioccolato gianduia.



Cake agli agrumi *con gelatina di lamponi*



INGREDIENTI

Cake agli agrumi

- 285 g zucchero
- 240 g farina debole "00"
- 225 g uova intere
- 135 g Panna 35% White Debic
- 90 g Burro Cake Debic
- 30 g liquore limoncello
- 10 g baking
- 8 g scorza di limone grattugiata
- 8 g scorza di arancia grattugiata

Bagna agli agrumi

- 200 g succo di arancia
- 150 g acqua
- 150 g zucchero
- 100 g zucchero invertito
- 100 g sciroppo di glucosio 60DE
- 100 g Grand Marnier
- 100 g succo di limone filtrato
- 50 g liquore limoncello

Gelatina ai lamponi

- 700 g zucchero
- 450 g polpa di lamponi
- 350 g glucosio
- 300 g acqua
- 100 g zucchero
- 20 g soluzione di acido citrico (50/50)
- 20 g pectina 'per gelatine'

Glassa anidra

- 600 g cioccolato bianco
- 150 g granella di pistacchi
- 100 g Burro Concentrato White Debic

PREPARAZIONE

Cake agli agrumi

Miscelare tutto al cutter e far riposare una notte in frigo. Il giorno dopo cuocere il composto in stampi inox con tubo centrale, imburrati e infarinati, in forno a 180°C per circa 30 - 40 minuti. Appena cotti, smodellare e imbibire con la bagna agli agrumi.

Bagna agli agrumi

Portare a ebollizione acqua e zucchero, aggiungere nell'ordine: lo sciroppo, i succhi di arancia e limone e il limoncello.

Gelatina ai lamponi

Mescolare la pectina con lo zucchero. Aggiungere la polpa di frutta con l'acqua e bollire il tutto. Unire il resto dello zucchero e il glucosio e cuocere a 106°C. Incorporare la soluzione di acido citrico. Miscelare il tutto rapidamente e colare all'interno del cake.

Glassa anidra

Sciogliere il cioccolato e unirlo a Burro Concentrato White Debic e alla granella di pistacchi. Mescolare bene e temperare a 24 - 26°C. Utilizzare subito.

MONTAGGIO E FINITURA

Temperare la glassa anidra e glassare il cake su una griglia. Fare cristallizzare su una teglia foderata di carta da forno.



Bauletto al caffè con croccante al cacao e crema al mascarpone



INGREDIENTI

Impasto brioche al caffè

1000 g	farina per lievitati 330 w
500 g	uova
250 g	Burro Tradizionale Debic
200 g	zucchero "Carafin" Italia Zuccheri
100 g	Panna 35% White Debic
70 g	lievito di birra
50 g	caffè solubile
20 g	miele d'acacia
15 g	sale
1	bacello di vaniglia

Craquelin al cacao

180 g	zucchero semolato fine
150 g	Burro Cake Debic
105 g	farina
30 g	cacao

Montaggio e finitura

qb	Tiramisù Debic
qb	Crema al mascarpone
qb	dischetto al cioccolato

PREPARAZIONE

Impasto brioche al caffè

Impastare farina, caffè solubile, lievito, uova, Panna 35% White Debic e miele fino a che l'impasto non sviluppa la maglia glutinica. Aggiungere poi, gradualmente, sale, zucchero e Burro Tradizionale Debic. L'impasto dovrà risultare liscio e morbido.

Mettere a lievitare in frigorifero per 8 - 12 ore a 4°C. Laminare la pasta fredda e dare 1 piega in 4. Quindi tagliare con il trinciante dei quadrati di 8 cm di lato. Mettere in cella a lievitare a 28°C fino a lievitazione ideale.

Craquelin al cacao

Mescolare tutti gli ingredienti a 20°C in planetaria con la foglia. Conservare in frigo a 4°C. Stendere tra due fogli di acetato 40x60, allo spessore di 2 mm. Congelare.

MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare dei quadrati di craquelin al cacao di 9 cm di lato, posizionarli sopra i quadrati di brioches al caffè lievitate e lucidate con uovo. Prima di infornare cospargere con zucchero semolato grande. Cuocere a 180°C per 11 - 12 minuti. Raffreddare e farcire con Tiramisù Debic montato. Decorare con una rosetta di crema al mascarpone e un dischetto di cioccolato.



Torta dei “Nodini”

Debic

INGREDIENTI

Pasta lievitata sfogliata

Lievitino

- 600 g farina per lievitati 330 w p/l 0,55
- 600 g latte UHT
- 25 g lievito di birra

Impasto

- 1000 g farina lievitati 330 w p/l 0,55
- 400 g Panna 35% White Debic
- 180 g zucchero
- 60 g estratto di malto
- 35 g sale
- 30 g lievito di birra
- 1000 g Burro Croissant Debic

Glassa anidra al pistacchio

- 600 g cioccolato bianco
- 200 g pasta pistacchio “pura”
- 150 g granella di pistacchi
- 100 g burro di cacao
- 80 g Burro Concentrato White Debic

Crema spalmabile alla nocciola

- 250 g Burro Concentrato White Debic
- 150 g cioccolato fondente
- 100 g pralinato alla nocciola
- 100 g cioccolato al latte

Montaggio e finitura

- q.b. dischetti di cioccolato bianco
- q.b. granella di pistacchio

PREPARAZIONE

Pasta lievitata sfogliata

Preparare il lievittino con gli ingredienti elencati sopra, mettere in un recipiente, coprire con pellicola e lasciar lievitare per 180 minuti a 20°C. Una volta pronto il lievittino, aggiungere farina, il restante lievito, lo zucchero e iniziare a impastare. Continuare per 5 minuti, quindi versare il sale e Panna 35% White Debic. Terminato l'impasto, riporlo subito in frigorifero, protetto da un nylon, per una notte. Il giorno successivo incassare Burro Croissant Debic nella pasta e dare una piega da quattro e una da tre. Mettere in frigorifero a 4°C per 15 - 20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare i nodini del peso di 60 g cadauno. Posizionare 9 nodini all'interno di un anello di acciaio foderato con una striscia microforata di silicone. Mettere in cella a lievitare a 27°C fino a lievitazione ideale e cuocere a 180°C per 20 - 25 minuti, fino a quando avrà raggiunto la temperatura di 96°C al cuore.

Glassa anidra al pistacchio

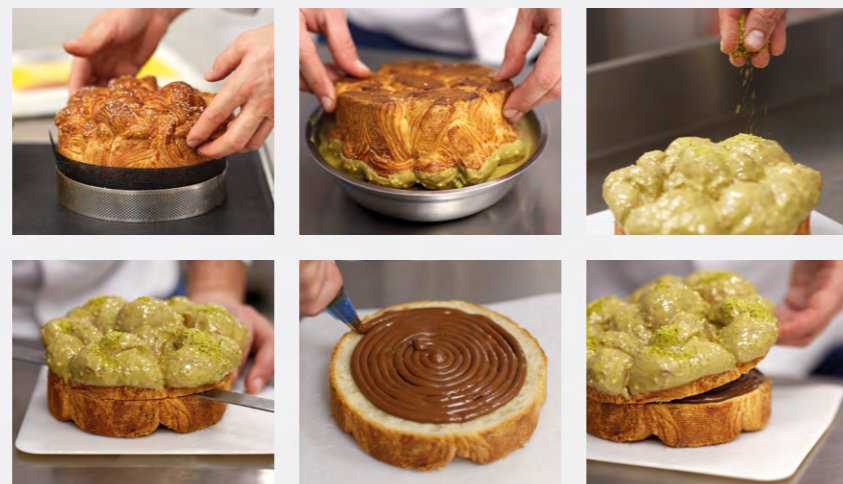
Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao separatamente, unirli ed aggiungere la pasta pistacchio, Burro Concentrato White Debic e l'olio e la granella di pistacchi. Mescolare bene e temperare a 24 - 26°C ed utilizzare subito.

Crema spalmabile alla nocciola

Ammorbidire a crema Burro Concentrato White Debic, quindi aggiungere il pralinato e i cioccolati temperati. Mescolare bene e far stabilizzare.

MONTAGGIO E FINITURA

Sezionare orizzontalmente la torta di nodini. Farcire con la crema spalmabile alla nocciola e glassare con la glassa al pistacchio. Decorare con granella di pistacchi e dischetti di cioccolato bianco.



100
YEARS DEBIC

Paris-Brest *moderno*



INGREDIENTI

Massa per bignè

500 g	acqua
350 g	Burro Cake Debic
300 g	uova
300 g	farina
150 g	albumi
8 g	sale

Craquelin

130 g	zucchero cristallo fine Italia Zuccheri
130 g	farina
100 g	Burro Cake Debic
0,5 g	colorante rosso

Gelatina ai lamponi

700 g	zucchero
450 g	polpa di lamponi
350 g	glucosio
300 g	acqua
100 g	zucchero
20 g	pectina 'per gelatine'
20 g	soluzione di acido citrico (50/50)

Mousse ai lamponi

500 g	polpa di lamponi
500 g	Panna 35% White Debic
250 g	meringa all'italiana
15 g	gelatina in polvere (idratata con 75 g. di acqua fredda)

Montaggio

q.b.	Prima Blanca Debic
q.b.	dischetti di cioccolato

PREPARAZIONE

Massa per bignè

Scaldare acqua, burro e sale fino a raggiungere l'ebollizione. Aggiungere la farina tutta assieme e cuocere fino a quando il composto raggiungerà i 92°C. Raffreddare a 60 - 65°C, mettere in planetaria a velocità medio-alta e aggiungere lentamente le uova e successivamente l'albume. Mescolare fino a ottenere una massa cremosa, traslucida e liscia. Dressare i bignè su tappetini microforati all'interno di un anello di acciaio di 18 cm di diametro in modo da ottenere una forma di corona. Poggiare su ogni bignè un dischetto di craquelin rosso. Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 25 - 30 minuti, con valvola chiusa per i primi 15 - 18 minuti.

Craquelin

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Conservare in frigo a 4°C. Stendere tra 2 fogli di acetato 40x60. Congelare. Ricavare dei dischi dello stesso diametro dei bignè. Conservare i dischi in congelatore.

Gelatina ai lamponi

Mescolare la pectina con lo zucchero. Aggiungere la polpa di frutta con l'acqua e bollire il tutto. Aggiungere il resto dello zucchero ed il glucosio e cuocere a 105°C. Incorporare la soluzione di acido citrico. Miscelare il tutto rapidamente e colare in un quadro di acciaio.

Mousse ai lamponi

Scaldare a 50°C un terzo della polpa di lamponi con la gelatina precedentemente idratata. Aggiungere l'altra parte di polpa. Incorporare gradatamente la parte liquida nella meringa montata, quindi alleggerire con Panna 35% White Debic montata lucida.

MONTAGGIO E FINITURA

Sezionare orizzontalmente la corona di bignè, dressare sulla base la gelatina di lamponi. Con un sac à poche munito di bocchetta sultana per romias modellare Prima Blanca Debic zuccherata. Riempire l'interno delle cavità con la mousse ai lamponi. Chiudere con la parte superiore della corona e decorare con spuntoni di Prima Blanca Debic e dischetti di cioccolato.



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