



Leonardo  
**DI CARLO**  
*Creatività scientifica*

*Dietro le ricette del Maestro Leonardo Di Carlo c'è un mondo dove alchimia e scienza, creatività e passione si amalgamano perfettamente.*

*Sei curioso di scoprire i segreti e il metodo scientifico dell'alchimista della pasticceria? Questa pubblicazione è un ottimo punto di partenza.*





Molti lo chiamano l'alchimista della pasticceria, altri lo definiscono il pioniere della pasticceria scientifica. Le sue creazioni sono frutto di un rigoroso metodo scientifico impreziosito da una passione e da una motivazione fuori dal comune. Basta seguire un suo corso in Pastry Concept® per accorgersene.

# Leonardo DI CARLO

*l'alchimista della pasticceria*

Con il Maestro Leonardo Di Carlo condividiamo, senza dubbio, 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 ha scelto le nostre panne tecniche come punto di partenza per il suo lavoro. Il risultato è tutto da scoprire.

Pagina dopo pagina.





# La scelta del Maestro PANNE TECNICHE

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”*







# TIRAMISÙ BAROCCO

INGREDIENTI	%	PESO
<b>CREMA TIRAMISÙ MONTATA ALLO ZABAIONE</b>		
mascarpone	43,90%	347 g
Panna 35% White Debic	29,27%	231 g
crema zabaione base	19,51%	154 g
zucchero semolato	7,32%	58 g
TOTALE	100%	790 g
<b>CREMA ZABAIONE BASE</b>		
marsala secca	43,86%	175 g
tuorli	30,70%	123 g
zucchero semolato	21,93%	88 g
amido di mais	3,51%	14 g
TOTALE	100%	400 g
<b>MASSA CROCCANTE ALLE MANDORLE MAIS</b>		
Burro Cake	28,52%	171 g
zucchero semolato	24,34%	146 g
polvere di mandorle	22,64%	136 g
farina debole	15,93%	96 g
farina mais fioretto	8,39%	50 g
sale fino	0,18%	1 g
TOTALE	100%	600 g
<b>CARAMELLO AL CAFFÈ'</b>		
zucchero di barbabietola grezzo	32,45%	130 g
Panna 35% White Debic	32,45%	130 g
sciroppo di glucosio 60 DE	24,04%	96 g
caffè solubile	1,44%	6 g
Burro Tradizionale	9,62%	38 g
TOTALE	100%	400 g

**PREPARAZIONE**

**Crema tiramisù montata allo zabaione**  
Mescolare assieme e montare con la frusta fino a consistenza cremosa.

**Crema zabaione base**  
Portare a bollire il marsala, nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero e i tuorli, girare fino a fare un composto liscio, stemperarlo, unire e cuocere sul fuoco, poi versare su una teglia con carta da forno, coprire e far freddare in abbattitore. Conservazione: +4°C .

**Massa croccante alle mandorle mais**  
Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa grumosa.

**Caramello al caffè**  
Scaldare bene il pentolino, versare poco per volta lo zucchero di canna e far fondere dolcemente, quindi stemperare poco per volta con Panna 35% White Debic bollente, glucosio e caffè solubile, infine unire il Burro Tradizionale, quindi emulsionare e mettere da parte. Conservare in frigo in un contenitore ermetico.

**Montaggio dolce**  
Cuocere la massa croccante in un anello da 6 cm di diametro a 150°C per 20 minuti con valvola aperta. Una volta raffreddato, farcire con la crema al tiramisù, inserire nel centro il caramello al caffè. Decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 30 minuti  
Numero porzioni: 20  
Difficoltà: 2

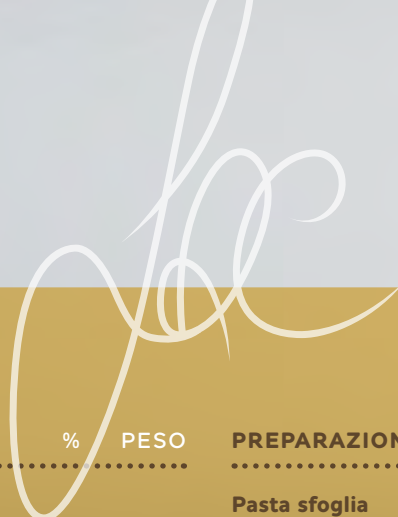


**L'ACCENTO  
di Leonardo**

*Ottenere una struttura ottima dopo la montatura è sempre un piacere, come in questo caso con Panna 35% White Debic.*







<



**L'ACCENTO  
di Leonardo**

Il gusto pulito di Panna 35%  
White Debic esalta al meglio  
il cioccolato fondente.



# SFOGLIE GOLOSE





INGREDIENTI % PESO

CAKE SOFFICE LIMONE E PANNA

olio di girasole	8,66%	173 g
zucchero semolato	23,09%	462 g
buccia di limone grattugiata	0,96%	19 g
sale fino	0,20%	4 g
uova intere	22,13%	443 g
Panna 35% White Debic	14,43%	289 g
bacca di vaniglia	0,19%	4 g
farina debole	19,24%	385 g
fecola di patate	6,73%	135 g
lievito in polvere	0,52%	10 g
rhum 40° vol.	3,85%	77 g
TOTALE	100%	2000 g

GELATINA DI LAMPONI

purea di lamponi 10% zucchero	89,93%	562 g
zucchero semolato	8,99%	56 g
agar-agar	1,08%	7 g
TOTALE	100%	625 g

GLASSA ANIDRA BIANCA

copertura bianca 35%	84,0%	840 g
olio di girasole	6,7%	67 g
granella di nocciola	9,2%	92 g
TOTALE	100%	1000 g

L'ACCENTO di Leonardo

La scelta di Panna 35% White Debic mi ha permesso di ottenere un gusto pulito e una morbidezza importante.

PREPARAZIONE

Cake soffice limone e panna

Mescolare in planetaria l'olio, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, il sale fino, le uova, la Panna 35% White Debic e la vaniglia, quindi la farina setacciata con la fecola e il lievito chimico, terminare con il rhum. Mettere negli stampi 250g, chiudere con coperchio. Cottura: 160-170°C per 25 minuti con valvola chiusa.

Gelatina di lamponi

Mescolare l'agar-agar con lo zucchero, unire nella purea a 25°C, mescolare bene per evitare grumi. Portare il tutto ad ebollizione per 1 minuto. Versare a 45°C nel centro del cake e lasciar rapprendere.

Glassa anidra bianca

Fondere la copertura a 30°C, unire l'olio, mescolare bene, quindi aggiungere la granella di nocciola. Utilizzare a 28/30°C sul cake freddo.

Montaggio dolce

Una volta cotto il cake, farcire il centro con la gelatina di lamponi e far rapprendere. Fare uno strato di confettura di lamponi in superficie e mettere in frigo. Glassare completamente con la glassa anidra, una volta cristallizzata tagliare e decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 45 minuti  
Numero porzioni: 15  
Difficoltà: 3



Guarda la video ricetta



LEMON CAKE





# GEOMETRIE DI GUSTO

## INGREDIENTI

	%	PESO
<b>MORBIDEZZA DI BRONTE</b>		
polvere di mandorle	18,74%	150 g
zucchero a velo	16,27%	130 g
albumi liquidi	16,27%	130 g
pasta pistacchio 100%	13,74%	110 g
Tenutapiù Debic	9,99%	80 g
fecola di patate	3,75%	30 g
albumi	13,74%	110 g
zucchero semolato	7,50%	60 g
TOTALE	100%	800 g

## GELATINA DI FRAGOLE

purea di fragole	87,26%	262 g
destrosio	10,47%	31 g
gelatina animale in fogli	2,27%	7 g
TOTALE	100%	300 g

## YOGURT HOME MADE

Prima Blanca Debic	99,50%	746 g
acido citrico in sale	0,50%	4 g
TOTALE	100%	750 g

## MOUSSE YOGURT

yogurt home made	50%	750 g
Panna 35% White Debic	29%	435 g
meringa fast	20%	300 g
gelatina	1%	15 g
TOTALE	100%	1500 g

## MERINGA FAST

zucchero semolato	30%	150 g
albume	30%	150 g
glucosio in polvere 30 DE	20%	100 g
destrosio	20%	100 g
TOTALE	100%	500 g

## PREPARAZIONE

### Morbidezza di Bronte

Mescolare nel cutter o a mano i primi 6 ingredienti elencati, unire delicatamente gli albumi montati cremosi con lo zucchero. Stendere su teglia 40x60 800 g di massa. Cottura: 190°C per 10 minuti circa.

### Gelatina di fragole

Scaldare la purea assieme al destrosio a 30°C quindi unire la gelatina ammorbidita e fusa. Stendere negli stampi desiderati, congelare rapidamente.

### Yogurt home made

Emulsionare Prima Blanca Debic con l'acido citrico, fino a che prende consistenza. Mettere in frigo 10/15 minuti e utilizzare come base per la mousse.

### Mousse yogurt

Mescolare la meringa con lo yogurt, unire Panna 35% White Debic semimontata e infine la gelatina fusa.

### Meringa fast

mescolare delicatamente tutti gli ingredienti, cuocere nel microonde fino a 65/70°C. Montare fino a raffreddamento. Utilizzare subito.

### Montaggio veloce

Montare il dolce in un quadro di acciaio, mettere nel fondo il biscuit al pistacchio, quindi la mousse, la gelatina di fragole e terminare con la mousse. Far congelare, sformare e glassare. Decorare con stecca di frolla, meringa e logo della casa.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 45 minuti  
Numero porzioni: 30  
Difficoltà: 3



## L'ACCENTO di Leonardo

*Un meraviglioso yogurt home made realizzato con Prima Blanca Debic è il segreto di questa preparazione.*





ORIZZONTI

# GOLOSI



Guarda  
la video ricetta

INGREDIENTI % PESO

<b>YOGURT MONTATO</b>		
Prima Blanca Debic	87,30%	524 g
zucchero invertito	12,35%	74 g
acido citrico in sale	0,35%	2 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>600 g</b>

<b>PASTA FROLLA MAIS PASTRY CONCEPT®</b>		
farina debole	39,80%	239 g
Burro Cake	24,88%	149 g
zucchero a velo	19,90%	119 g
farina mais fioretto	8,96%	54 g
uova intere	5,97%	36 g
sale fino	0,30%	2 g
vaniglia in polvere	0,20%	1 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>600 g</b>

PREPARAZIONE

**Yogurt montato**  
Emulsionare con un mini pimer a immersione Prima Blanca Debic con l'acido citrico, unire lo zucchero e montare in planetaria. Utilizzare subito.

**Pasta frolla mais Pastry Concept®**  
Impastare tutti gli ingredienti assieme, fino a ottenere un'impasto sodo e compatto.

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

**Montaggio dolce**  
Stendere la frolla a 2,5mm, realizzare dei dischi da 7 cm di diametro, quindi farcire con lo yogurt montato.  
Decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 25 minuti  
Numero porzioni: 20  
Difficoltà: 1



L'ACCENTO  
di Leonardo

*C'è poco da dire: questa  
preparazione si può fare  
solo con Prima Blanca Debic,  
la regina delle panne.*





INGREDIENTI % PESO

CHEESE CAKE DA FORNO

Prima Blanca Debic	64,60%	646 g
succo di limone	2,48%	25 g
uova intere	10,93%	109 g
zucchero semolato	14,91%	149 g
amido di mais	1,61%	16 g
tuorli	5,47%	55 g
TOTALE	100%	1000 g

MASSA CROCCANTE GRUÉ DI CACAO

grué di cacao	8,52%	60 g
zucchero semolato	25,56%	179 g
farina debole	25,56%	179 g
bacca di vaniglia	0,17%	1 g
Burro Cake	25,56%	179 g
polvere di mandorle	14,20%	99 g
fior di sale	0,42%	3 g
TOTALE	100%	700 g

CARAMELLO MELE

zucchero semolato	35,7%	357 g
sciroppo di glucosio 60DE	14,3%	143 g
acqua	17,8%	178 g
bacca di vaniglia	0,1%	1 g
mele golden a cubetti	32,1%	321 g
TOTALE	100%	1000 g

PREPARAZIONE

Cheese cake da forno

Mescolare Prima Blanca Debic con il succo di limone. Una volta coagulata, unire il resto.  
Mettere il composto in stampi di silicone monoporzione h 2,5 cm e cuocere a 100/120°C per circa 30/35 minuti, fino a completa coagulazione.  
Far raffreddare, congelare rapidamente e sformare.  
Posizionare su un fondo di massa croccante.

Massa croccante gru  di cacao

Mixare leggermente il gru , quindi unire tutti gli ingredienti elencati e impastare fino a ottenere una massa grumosa.  
Mettere in un anello, pressare leggermente e procedere alla cottura  
  
Cottura forno ventilato: 150°C  
Tempo: 20 minuti ca.  
Valvola: aperta

Caramello mele

Caramellare a secco lo zucchero, unire lo sciroppo con l'acqua bollente. Prelevare 500 g di caramello e unire acqua fino a raggiungere 60/65°Bx. Aggiungere ora 18 g colla di pesce che servir  a creare la gelatina di caramello.  
Nel resto del caramello unire le mele e farle cuocere delicatamente. Non appena saranno cotte sgocciolarle bene, metterle nello stampo desiderato e unire il caramello con la gelatina.  
Congelare a -25/30°C. Sformare e mettere sul dolce.

Montaggio dolce

Cotto e raffreddato il cheese cake, sformare e posizionare sul disco di massa croccante al grue gi  cotto.  
Mettere al centro il disco di caramello alle mele, decorare con meringhe e cubetti di mele.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 45 minuti  
Numero porzioni: 20  
Difficolt : 2

L'ACCENTO  
di Leonardo

Utilizzando Prima Blanca Debic come base per la cheesecake, il risultato finale   ottimo.



MOSAICO DI MELE





# INGIARDINO

## PANNA COTTA

### INGREDIENTI

% PESO

#### PANNA COTTA CIOCCOLATO BIANCO

Tenutapiù Debic	77,52%	1000 g
bacca di vaniglia	0,16%	2 g
copertura bianca	21,32%	275 g
gelatina animale	1,01%	13 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>1290 g</b>

### PREPARAZIONE

#### Panna cotta cioccolato bianco

Portare a 80°C Tenutapiù Debic con la bacca di vaniglia, versare sulla copertura ed emulsionare bene. Aggiungere quindi la gelatina ammorbidita e versare nel piatto o nel bicchiere desiderato. Mettere in frigo per almeno 3/4 ore prima di servire. Decorare prima del servizio

#### Montaggio dolce

Mettere la panna cotta direttamente nel piatto fondo. Far rapprendere in frigo per 2/4 ore. Decorare con frutta di stagione

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 20 minuti  
Numero porzioni: 20  
Difficoltà: 1

L'ACCENTO  
di Leonardo

*Un piccolo segreto: utilizzare  
Tenutapiù Debic per rendere  
la panna cotta cremosa  
e pulita al palato.*





INGREDIENTI	%	PESO
<b>BIGNÈ PASTRY CONCEPT®</b>		
acqua	28,26%	254 g
olio semi di girasole	15,70%	141 g
sale fino	0,31%	3 g
farina debole	18,84%	170 g
uova intere	36,89%	332 g
TOTALE	100%	900 g

<b>MASSA CROCCANTE PER BIGNÈ</b>		
Burro Cake	33,33%	217 g
zucchero di canna	33,33%	217 g
farina debole	33,33%	217 g
TOTALE	100%	650 g

<b>CARAMELLO DI BASE</b>		
zucchero di canna grezzo	33,29%	166 g
Tenutapiù Debic	33,29%	166 g
sciroppo di glucosio 60 DE	23,50%	117 g
Burro Tradizionale	9,79%	49 g
bacca di vaniglia	0,14%	1 g
TOTALE	100%	500 g

<b>MOUSSE LATTE CARAMELLO</b>		
latte intero	13,00%	260 g
gelatina animale in fogli	1,00%	20 g
caramello base	22,00%	440 g
copertura latte 41%	20,00%	400 g
Tenutapiù Debic	44,00%	880 g
TOTALE	100%	2000 g

## L'ACCENTO di Leonardo

*Bignè freschi e golosi,  
sorprendenti! Uno dei motivi  
per scegliere Tenutapiù Debic  
per questa preparazione.*

### PREPARAZIONE

#### Bignè Pastry Concept®

Unire l'acqua, l'olio di girasole e il sale, quindi portare il tutto a bollire, aggiungere la farina e cuocere sempre sul fuoco per circa 2 minuti. Mettere il composto in planetaria e unire poco alla volta le uova intere, fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 10. Cottura: 180-200°C per 15 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 15 minuti.

#### Massa croccante per bignè

Mescolare con la foglia tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto sodo. Stendere ad uno spessore di 1,5/2 mm. Tagliare un quadrato della dimensione voluta, mettere direttamente sul bignè crudo, quindi cuocere assieme. Si può colorare a piacere con colori liquidi.

#### Caramello di base

Scaldare bene il pentolino, versare poco per volta lo zucchero di canna e far fondere dolcemente, quindi stemperare poco per volta con Tenutapiù Debic bollente e il glucosio. Infine unire il Burro Tradizionale e la bacca di vaniglia, emulsionare e mettere da parte.

Conservare in frigo in un contenitore ermetico. Brix finali 80/82°

#### Mousse latte caramello

Scaldare il latte a 40°C, unire la gelatina e versare sulla copertura fusa e il caramello, emulsionare e unire Tenutapiù semimontata. Far cristallizzare in frigo, utilizzare con la saca a poche.

#### Montaggio dolce

Cotto il bignè, tagliare la superficie, farcire con la mousse al caramello cristallizzata. Mettere nel centro del caramello e crumble sbriciolato. Chiudere con un disco di pasta frolla, terminare con la mousse al caramello. Decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 20 minuti  
Numero porzioni: 30  
Difficoltà: 2



Guarda  
la video ricetta



# SORPRENDENTE







# CESTINO

## FRUTTATO

### INGREDIENTI

	%	PESO
<b>PASTA FROLLA MAIS PASTRY CONCEPT®</b>		
farina debole	39,80%	239 g
Burro Cake	24,88%	149 g
zucchero a velo	19,90%	119 g
farina mais fioretto	8,96%	54 g
uova intere	5,97%	36 g
sale fino	0,30%	2 g
vaniglia in polvere	0,20%	1 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>600 g</b>

<b>CREMA PASTICCERA PASTRY CONCEPT®</b>		
latte fresco intero	45,33%	1000 g
Tenutapiù Debic	18,13%	400 g
tuorli	18,13%	400 g
zucchero semolato	13,60%	300 g
amido di mais	2,27%	50 g
amido di riso	2,27%	50 g
scorza di limone	0,23%	5 g
bacca di vaniglia	0,05%	1 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>2206 g</b>

<b>BISCOTTO MORBIDO ALLA PANNA</b>		
uova intere	27,49%	275 g
zucchero semolato	27,49%	275 g
buccia di limone grattugiata fine	1,00%	10 g
sale fino	0,20%	2 g
Panna 35% White Debic	14,00%	140 g
farina debole	18,00%	180 g
lievito chimico	0,82%	8 g
olio semi di girasole	11,00%	110 g
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>1000 g</b>

### PREPARAZIONE

**Pasta frolla mais Pastry Concept®**  
Impastare tutti gli ingredienti assieme, fino a ottenere un'impasto sodo e compatto.

Note: la temperature del Burro Cake deve essere a 18°C.

**Crema pasticcera Pastry Concept®**  
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, il sale e i tuorli e girare fino a ottenere un composto liscio.  
Quando arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, emulsionare con un mini pimer e versare su una teglia con carta da forno, coprire e far freddare in abbattitore.

Conservazione: +4°C 2 giorni.

**Biscotto morbido alla panna**  
Montare leggermente uova, zucchero, buccia di limone e sale fino. Unire a filo Panna 35% White Debic, quindi tutte le polveri. Terminare con l'olio.  
Stendere su una teglia 40x60 1000g di composto

Cottura forno ventilato: 190°C  
Tempo: 10 minuti ca.  
Valvola: chiusa

**Montaggio morbido**  
Foderare con la pasta frolla degli anelli microforati, quindi cuocere in bianco. Una volta raffreddati, mettere nel fondo uno strato di confettura di albicocche, un disco di biscuit e terminare con la crema pasticcera. Decorare con frutta fresca.

Conservare in frigo a +4°C  
Tempo realizzazione: 40 minuti  
Numero porzioni: 35  
Difficoltà: 2

L'ACCENTO  
di **Leonardo**  
*Un dolce dalla struttura  
cremosa, dove ogni  
ingrediente è esaltato  
da Tenutapiù 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](mailto:info.milano@frieslandcampina.com)

Debic è un marchio di

**FrieslandCampina**  
nourishing by nature®

[Debic.it](http://Debic.it)



Per le mani dei professionisti