

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.



l alchimista della pasticceria
DI CARLO

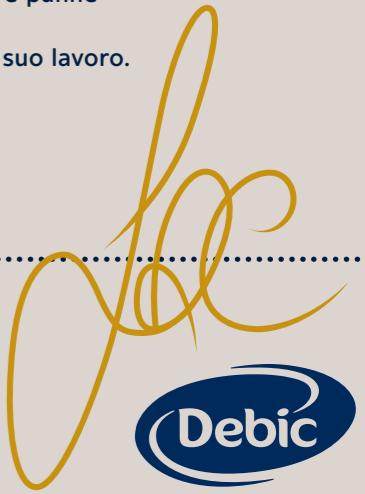
Molti lo chiamano l'alchimista della pasticceria, altri lo definiscono il pioniere della pasticceria scientifica. Le sue creazioni sono frutto di un rigoroso metodo scientifico impreziosito da una passionalità e da una motivazione fuori dal comune. Basta seguire un suo corso in Pastry Concept® per accorgersene.

Leonardo DI CARLO

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.



PANNE TECNICHE



La scelta del Maestro

Ogni professionista della pasticceria ha bisogno di una gamma di panne tecniche 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 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

MAROSCU



INGREDIENTI

CREMA TIRAMISÙ MONTATA ALLO ZABAIONE

	%	PESO
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

CREMA ZABAIONE BASE

	%	PESO
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

MASSA CROCCANTE ALLE MANDORLE MAIS

	%	PESO
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

CARAMELLO AL CAFFÈ

	%	PESO
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.



**INGREDIENTI****PASTA SFOGLIA**

	%	PESO	
farina debole	32,73%	491 g	
acqua	16,37%	245 g	
farina forte	8,18%	123 g	
Burro Tradizionale	8,18%	123 g	
aceto bianco	0,98%	15 g	
sale	0,82%	12 g	
Burro Croissant	32,73%	491 g	
TOTALE	100%	1500 g	

CREMOSO GOLD

acqua	36,34%	545 g	
amido di riso	3,63%	55 g	
sciroppto di glucosio 60DE	4,36%	65 g	
copertura Gold	26,16%	392 g	
Burro Tradizionale	7,27%	109 g	
gelatina animale	0,44%	7 g	
Panna 35% White Debic	21,80	327 g	
TOTALE	100%	1500 g	

CHANTILLY FONDENTE MONTATA

Panna 35% White Debic	26,68%	147 g	
zucchero invertito	8,00%	44 g	
sciroppto di glucosio 60DE	3,74%	21 g	
copertura 70%	13,34%	73 g	
mascarpone 40%	10,67%	59 g	
gelatina animale	0,21%	1 g	
Panna 35% White Debic	37,35%	205 g	
TOTALE	100%	550 g	

Montaggio dolce

Cotta la sfoglia, realizzare dei rettangoli (4x12 cm) e farcire con l'aiuto di un sac à poche con le due creme. Decorare come da foto.

Conservare in frigo a +4°C

Tempo realizzazione: 35 minuti

Numero porzioni: 40

Difficoltà: 3



L'ACCENTO
di Leonardo

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



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
rum 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.



Guarda
la video ricetta

**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 rum. 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 far raffreddare.

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 raffreddare. 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

LEMON CAKE



GEOMETRIE DI GUSTO

INGREDIENTI	%	PESO	PREPARAZIONE
MORBIDEZZA DI BRONTE			
polvere di mandorle	18,74%	150 g	Morbidezza di Bronte
zucchero a velo	16,27%	130 g	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.
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	Gelatina di fragole
destrosio	10,47%	31 g	Scaldare la purea assieme al destrosio a 30°C quindi unire la gelatina ammorbidente e fusa.
gelatina animale in fogli	2,27%	7 g	Stendere negli stampi desiderati, congelare rapidamente.
TOTALE	100%	300 g	
YOGURT HOME MADE			
Prima Blanca Debic	99,50%	746 g	Yogurt home made
acido citrico in sale	0,50%	4 g	Emulsionare Prima Blanca Debic con l'acido citrico, fino a che prende consistenza.
TOTALE	100%	750 g	Mettere in frigo 10/15 minuti e utilizzare come base per la mousse.
MOUSSE YOGURT			
yogurt home made	50%	750 g	Mousse yogurt
Panna 35% White Debic	29%	435 g	Mescolare la meringa con lo yogurt, unire Panna 35% White Debic semimontata e infine la gelatina fusa.
meringa fast	20%	300 g	
gelatina	1%	15 g	
TOTALE	100%	1500 g	
MERINGA FAST			
zucchero semolato	30%	150 g	Meringa fast
albumi	30%	150 g	mescolare delicatamente tutti gli ingredienti, cuocere nel microonde fino a 65/70°C.
glucosio in polvere 30 DE	20%	100 g	Montare fino a raffreddamento.
destrosio	20%	100 g	Utilizzare subito.
TOTALE	100%	500 g	



**L'ACCENTO
di Leonardo**

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



Debic

ORIZZONTI GOLOSI



Guarda
la video ricetta

INGREDIENTI

YOGURT MONTATO

	%	PESO
Prima Blanca Debic	87,30%	524 g
zucchero invertito	12,35%	74 g
acido citrico in sale	0,35%	2 g
TOTALE	100%	600 g

PASTA FROLLA MAIS PASTRY CONCEPT®

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
TOTALE	100%	600 g

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.



MOSAICO DI MELE

INGREDIENTI	%	PESO	PREPARAZIONE
CHEESE CAKE DA FORNO			
Prima Blanca Debic	64,60%	646 g	Cheese cake da forno Mescolare Prima Blanca Debic con il succo di limone. Una volta coagulata, unire il resto.
succo di limone	2,48%	25 g	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.
uova intere	10,93%	109 g	Far raffreddare, congelare rapidamente e sformare.
zucchero semolato	14,91%	149 g	Posizionare su un fondo di massa croccante.
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	Massa croccante grué di cacao Mixare leggermente il grué, quindi unire tutti gli ingredienti elencati e impastare fino a ottenere una massa grumosa.
zucchero semolato	25,56%	179 g	Mettere in un anello, pressare leggermente e procedere alla cottura
farina debole	25,56%	179 g	
bacca di vaniglia	0,17%	1 g	
Burro Cake	25,56%	179 g	Cottura forno ventilato: 150°C
polvere di mandorle	14,20%	99 g	Tempo: 20 minuti ca.
fior di sale	0,42%	3 g	Valvola: aperta
TOTALE	100%	700 g	
CARAMELLO MELE			
zucchero semolato	35,7%	357 g	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 servirà a creare la gelatina di caramello.
sciroppo di glucosio 60DE	14,3%	143 g	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.
acqua	17,8%	178 g	Congelare a -25/30°C. Sformare e mettere sul dolce.
bacca di vaniglia	0,1%	1 g	
mele golden a cubetti	32,1%	321 g	
TOTALE	100%	1000 g	
Montaggio dolce			
Cotto e raffreddato il cheese cake, sformare e posizionare sul disco di massa croccante al grue già 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			
Difficoltà: 2			

L'ACCENTO
di Leonardo

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



PANNA COTTA

INGIARDINO

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
TOTALE	100%	1290 g

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 raffreddare 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.



SORPRENDENTE

INGREDIENTI

BIGNÈ PASTRY CONCEPT®

	%	PESO
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

MASSA CROCCANTE PER BIGNÈ

	%	PESO
Burro Cake	33,33%	217 g
zucchero di canna	33,33%	217 g
farina debole	33,33%	217 g
TOTALE	100%	650 g

CARAMELLO DI BASE

	%	PESO
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

MOUSSE LATTE CARAMELLO

	%	PESO
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.**



Guarda
la video ricetta



CESTINO FRUTTATO



INGREDIENTI	%	PESO
PASTA FROLLA MAIS PASTRY CONCEPT®		
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
TOTALE	100%	600 g

CREMA PASTICCERA PASTRY CONCEPT®	%	PESO
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
TOTALE	100%	2206 g

BISCOTTO MORBIDO ALLA PANNA	%	PESO
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
TOTALE	100%	1000 g

L'ACCENTO
di Leonardo

Un dolce dalla struttura
cremosa, dove ogni
ingrediente è esaltato
da Tenutapiù Debic.



PREPARAZIONE

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.

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 bollire 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



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