



pag. 466

Completato il quadro, possiamo tirare le somme, aggiungere le percentuali delle varie colonne e segnare nell'ultima la % dei solidi totali.

Ingredienti	Quantità	Zuccheri	Grassi	Proteine	Altri solidi	Tot. solidi
Latte fresco intero	580 g	29	20,88	20,3		
Latte in polvere magro	30 g	17,4		11,4		
Panna 35% m.g.	110g	3,96	38,5	2,64		
Saccarosio	150 g	150				
Destrosio	30 g	27,6				
Tuorlo	97 g		31		16,49	
Stabilizzanti	3 g				3	
TOTALI	1000	227,96	90,38	34,34	19,49	
PERCENTUALI		22,7%	9%	3,4%	1,9%	37%

Tutti questi calcoli vengono semplificati utilizzando una tabella di calcolo su computer, così da avvicinarsi sempre di più ai parametri prefissati, con l'aiuto delle tabelle merceologiche e l'esperienza sul prodotto.

pag 585

GANACHE ALLA GRAPPA	q.tà	%	Scaldare lentamente a 40°C il latte condensato, fondere la copertura a 40°C e unire il latte condensato, emulsionare evitando di incorporare bolle d'aria, infine aggiungere la grappa a filo. Colare in un quadro la ganache a 29°C. Lasciare cristallizzare per 12/24 ore a 16°C, quindi tagliare e ricoprire.
da taglio 2			
latte condensato 70°Brix	330 g	29,20	
copertura al latte 40%	600 g	53,10	
grappa morbida 40°Vol.	200 g	17,70	
totale	1130 g	100	

pag.508

PASTA DI MANDORLE	q.tà	%	procedimento: Unire le mandorle, pistacchi e lo zucchero semolato, quindi passare in raffinatrice fino a ottenere una grana fine, impastare a mano o in planetaria con la foglia con il miele e l'acqua. Conservare in un contenitore ermetico al riparo da fonti di calore, sbalzi di temperature e luce, oppure sacchetto sottovuoto in frigo a +4°C. Note: se si utilizzano delle mandorle poco umide, si consiglia di bagnarle con l'acqua per evitare la fuori uscita dell'olio. Si può regolare la consistenza con l'aggiunta di sciroppo a 60°Brix (1 lt acqua + 1300 g zucchero semolato + 250 g sciroppo di glucosio).
PER CASSATA			
mandorle pelate di Avola	600 g	21,43	
pistacchi pelati di Bronte	400 g	14,29	
zucchero semolato	1500 g	53,57	
miele d'arancio	200 g	7,14	
acqua	100 g	3,57	
totale	2800 g	100	



pag. 508

PASTA DI MANDORLE 50% leo	q.tà	%	Raffinare assieme le mandorle con lo zucchero fondente, mettere in planetaria con la foglia e unire lo sciroppo di glucosio e l'invertito.
mandorle in polvere	500 g	46,73	
zucchero fondente	400 g	37,38	Conservare in un contenitore ermetico al riparo da fonti di calore, sbalzi di temperature e luce, oppure sacchetto sottovuoto in frigo a +4°C.
sciroppo di glucosio	100 g	9,35	
zucchero invertito	70 g	6,54	
totale	1070 g	100	

pag. 68

Numero di strati, giro semplice e doppio alternati.

GIRO	STRATI M.G.	PIEGHE	SUBTOTALE	SOTTRARRE	TOTALE
Materia grassa avvolta	1	2 pastello			3
1° semplice da 3	3	3	9	-2	7
2° doppio da 4	7	4	28	-3	25
3° semplice da 3	25	3	75	-2	73
4° doppio da 4	73	4	292	-3	289
5° semplice da 3	289	3	867	-2	865
6° doppio da 4	865	4	3460	-3	3457



pag 236

CAKE AL CAFFE'	q.tà	%	Procedimento: Mescolare in planetaria senza montare le uova con zucchero e sale, unire panna, caffè solubile, bagna e il burro di cacao fuso. Setacciare la farina con la polvere di mandorle e il lievito chimico, quindi unire al composto precedente. Mettere il tutto in uno stampo imburato e infarinato e cuocere a 160°C per 50 minuti circa. Una volta cotto, smodellare e bagnare con la bagna al caffè.
uova intere	500 g	19,58	
miele di tiglio	70 g	2,74	
zucchero semolato	650 g	25,46	
sale fino	2 g	0,08	
panna liquida 35% m.g.	300 g	11,75	
caffè solubile	16 g	0,63	
bagna la caffè 70°	50 g	1,96	
burro di cacao fuso 40°C	200 g	7,83	
farina debole	500 g	19,58	
polvere di mandorle	250 g	9,79	
lievito in polvere	15 g	0,59	
totale	2553 g	100	

BAGNA AL CAFFE'	q.tà	%	Procedimento: portare a bollore l'acqua con lo zucchero e il caffè, far freddare e unire il liquore
acqua	500 g	49,50	
zucchero semolato	300 g	29,70	
caffè solubile	10 g	0,99	
liquore al caffè 40°Vol.	200 g	19,80	
totale	1010 g	100	

pag. 780

GHIACCIA REALE 2	q.tà	%	Mettere l'acqua in planetaria con la frusta, iniziare a mescolare unendo a pioggia l'hyfoama; far leggermente montare e inserire il velo setacciato poco per volta. Note: più la ghiaccia è montata, maggiore sarà la fragilità. Utilizzata per realizzare fiori su ombrellini o carta da forno.
acqua	100 g	11,66	
hyfoama	8 g	0,93	
zucchero a velo	750 g	87,41	
totale	858 g	100	

pag 778

CIOCCOLATO PLASTICO CON CACAO	q.tà	%	Raffinare a freddo il cacao, con lo zucchero a velo e il burro di cacao, appena inizia a impastare aggiungere lo sciroppo di glucosio e lo zucchero fondente, mescolare fino completo assorbimento. Mettere in un sacchetto di plastica e lasciar riposare per 24 ore ben coperto a temperatura ambiente. L'indomani utilizzare. Note: resistente a malleabile
cacao	200 g	9,83	
zucchero a velo	585 g	28,75	
sciroppo di glucosio 82Brix DE 60	500 g	24,57	
zucchero fondente	400 g	19,66	
burro di cacao	350 g	17,20	
		0	
totale	2035 g	100	



pag 366

PANNA COTTA	q.tà	%	Procedimento: Portare a bollire la panna con la scorza d'arancia e la bacca di vaniglia, lasciar in infusione per 5 minuti ben coperta. Filtrare direttamente sugli albumi sbattuti con lo zucchero semolato e il sale. Filtrare ancora e mettere il composto liquido all'interno di cocottine, coprire bene la superficie. Cottura bagnomaria forno ventilato: 90/100°C Tempo: 40/60 minuti ca. per monoporzioni da 60 g Cottura bagnomaria forno statico: 120/130°C Tempo: 60/70 minuti ca. per monoporzioni da 60 g Una volta cotto far freddare nell'acqua di cottura e in seguito in frigo e lasciar per una notte prima di servire. Conservazione a +4°C per 2 giorni. Note: si consiglia di verificare la cottura muovendo leggermente la teglia, per evitare di prolungare eccessivamente la cottura o viceversa.
panna fresca 35%	1000 g	68,03	
scorza d'arancia	12 g	0,82	
bacca di vaniglia	2 g	0,14	
albume	235 g	15,99	
zucchero semolato	220 g	14,97	
sale fino	1 g	0,07	
totale	1470 g	100	

pag 205 (ricetta pandoro)

aggiungere assieme all'emulsione 44 g di sale fino.

pag 797

GIALLOTTA AL MAIS	q.tà	%	Procedimento: montare i tuorli e le uova con gli zuccheri e gli aromi, unire a mano la polvere di mandorle, le due farine e la cannella, terminare a filo con l'olio d'oliva. Mettere in stampi imburrati e infarinati Cottura forno statico: 185°C Tempo: 35 minuti Valvola: chiusa per i primi 15 minuti di cottura.
senza glutine e latticini			
tuorli	230 g	11,66	
uova intere	350 g	17,74	
zucchero di canna scuro	380 g	19,26	
zucchero invertito	40 g	2,03	
sale fino	3 g	0,15	
bacche di vaniglia	1 g	0,05	
limone grattugiato	12 g	0,61	
polvere di mandorle	350 g	17,74	
farina di mais fioretto gialla	300 g	15,21	
farina di mais gialla bramata	100 g	5,07	
cannella in polvere	7 g	0,35	
olio extra vergine d'oliva	200 g	10,14	
totale	1973 g	100	