



RICETTE

a cura di **Giambattista Montanari**
Tecnico Corman Professional

EFFICIENZA IN LABORATORIO

#ZEROSPRECHI



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

GRANDI LIEVITATI

TORTA DEBORA

Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

Cre moso al passion fruit e mango

• Uova intere	g	150
• Tuorlo	g	53
• Zucchero semolato	g	150
• Destrosio	g	53
• Purea di passion fruit 100%	g	90
• Purea di mango 100%	g	180
• Burro di cacao	g	222
• Preparazione gelatinosa	g	54
• Latte in polvere scremato	g	4
• Scorza di limone di Sorrento grattugiata	g	14

Mettere purea di frutta, uova e zucchero in una casseruola e cuocere a 85 °C. Mettere in un pirex burro di cacao, preparazione gelatinosa e latte in polvere, quindi versare sopra le uova cotte precedentemente e mixare. Aggiungere le puree e mixare facendo attenzione a non formare bolle d'aria. Utilizzare a 28 °C-30 °C.

Biscotto finanziere alla nocciola

• Albume	g	275
• Zucchero a velo	g	318
• Pasta nocciola	g	160
• Polvere di grande lievitato (pandoro)	g	325
• Miele d'acacia	g	65
• Zucchero invertito	g	40
• Baking	g	12
• Sale integrale di Cervia	g	4
• Olio di riso	g	218

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio. Scaldare l'olio a 45 °C, versare sugli altri ingredienti che si stanno miscelando in planetaria e continuare sino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Una volta ottenuto versare in teglia (1400 g per teglia 60x40 cm) e cuocere a 160 °C per 14 minuti.

Base croccante

• Cioccolato al latte 46%	g	108
• Olio di riso	g	35
• Paillette feuilletine	g	172

Sciogliere il cioccolato a 40 °C, aggiungere l'olio di riso a temperatura ambiente, la cialdina croccante spezzettata e stendere su chablon o telaio da ganache da 3 mm. Raffreddare.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

Gelatina al passion fruit

• Purea di passion fruit	g	20
• Acqua	g	20
• Purea di mango	g	40
• Purea di banana	g	20
• Zucchero	g	22
• Preparazione gelatinosa	g	16

Scaldare le puree a 40 °C, aggiungere lo zucchero e la gelatina sciolta.

Cre moso allo yogurt e cream cheese

• Yogurt intero	g	70
• Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®	g	60
• Panna Corman Selection 35% mg	g	50
• Yogurt in polvere	g	25
• Preparazione gelatinosa	g	30
• Copertura bianca	g	200
• Panna Corman Selection 35% mg	g	250

Scaldare i primi 4 ingredienti fino a raggiungere i 40 °C, unire la preparazione gelatinosa fusa e versare sulla copertura a 45 °C, mixare ed emulsionare bene. Aggiungere la seconda parte di panna lucida e emulsionare di nuovo. Riporre in contenitori sigillati e mantenere a 4 °C per tutta la notte.

Glassa a specchio al mango

• Sciroppo di glucosio a 43 DE	g	225
• Zucchero	g	225
• Polpa di mango al 10% di zucchero	g	120
• Latte condensato	g	150
• Cioccolato bianco	g	225
• Preparazione gelatinosa	g	110
• Biossido di titanio	g	4
• Colorante idrosolubile giallo	g	2

Mettere in una casseruola i primi 4 ingredienti e portare a 105 °C. Togliere dal fuoco, incorporare la gelatina e versare sul cioccolato, mixare facendo attenzione a non incorporare bolle, mettere a cristallizzare in frigorifero a 4 °C per tutta la notte, almeno 12 ore. L'indomani scaldare a 32 °C e utilizzare.

Mise en place

Prendere i tre stampi in silicone e iniziare il montaggio colando 160 g di cremoso al passion e mango e facendola roteare nei bordi in modo da creare una camicia, quindi aggiungere un disco da 16 cm di diametro di biscotto finanziere. Riporre la torta in abbattitore ogni volta che si cola uno prodotto e prima di fare il successivo strato. In successione colare 100 g di cremoso allo yogurt, 45 g di gelatina allo yuzu, 100 g di cremoso allo yogurt, 140 g di cremoso allo yuzu e in chiusura un disco di biscotto finanziere unito ad un disco di croccante. Surgelare, sformare e glassare.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

FROLLINO AL PANETTONE

Dose per 4 rotoli da 280 g

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 275
• Scorza d'arancia grattugiata	g 10
• Vaniglia	g 1
• Estratto di malto diastatico 6000 UP	g 5
• Pasta d'arancia candita	g 125
• Panna Selection Corman 35% mg	g 100
• Farina debole	g 325
• Zucchero a velo	g 50
• Polvere di panettone tostato	g 250
• Baking	g 2
• Bicarbonato di sodio	g 3

Impastare burro, scorza, vaniglia malto e pasta d'arancia, aggiungere la panna. Setacciare le polveri con baking e bicarbonato, quindi impastare. Fare rotolini di 280 g di peso e 40 cm di lunghezza. Lucidare con albume e passare nello zucchero di canna. Tagliare a 2 cm d'altezza e cuocere a 180 °C valvola aperta per 15 minuti circa.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Dose per 3 torta da 8cm di diametro

Biscotto per cheese cake

- | | |
|---|--------------|
| • Sfridi di sfoglia cotta | g 200 |
| • Zucchero | g 130 |
| • Farina di Nocciole tostate | g 50 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi | g 150 |

Macinare finemente con il coltello o in un cutter gli sfridi di sfoglia. Mettere in planetaria con foglia assieme al resto degli ingredienti e far girare sino ad ottenere una massa omogenea. Utilizzare forme in silicone o anelli da 18 cm di diametro e versarci dentro 170 g di massa e cuocere a 175 °C per 16 minuti circa.

Composto Cheese cake

- | | |
|--|--------------|
| • Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® | g 460 |
| • Yogurt magro 0,1% mg bianco | g 220 |
| • Zucchero | g 95 |
| • Uova intere | g 135 |
| • Succo di limone | g 15 |
| • Farina 00 140 w p/l 0,40 | g 20 |
| • Scorza di limone grattugiato | g 10 |

In planetaria munita di foglia inserire il cream cheese e sbattere fino a fargli assumere una consistenza morbida, aggiungere lo yogurt. Amalgamare il tutto sino a che non è completamente fluido. Unire lo zucchero poco per volta e poi le uova precedentemente sbattute. Quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo, unire farina, poi succo e scorza di limone.

Composta di frutti di bosco

- | | |
|---|-------------|
| • Zucchero | g 35 |
| • Glucosio | g 25 |
| • Panna Corman Selection 35% mg | g 60 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi | g 15 |
| • Vaniglia | g 2 |
| • Frutti di bosco congelati | g 465 |
| • Fecola | g 20 |
| • Acqua | g 20 |

Caramellare il glucosio e lo zucchero e decuocere con il burro e la panna calda. Versare in questo composto i frutti di bosco e continuare la cottura. Una volta cotto, legare il succo con la fecola diluita con l'acqua. Colare in stampi flexipan da 14 cm. Surgelare.

Mise en place

Prendere gli stampi con il fondo cotto e versarci dentro 300 g di composto cheese cake e cuocere per 25 minuti a 150 °C. Abbattere di temperatura, prendere gli inserti di composta ai frutti di bosco surgelata e posizionare al centro della torta. Decorare.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

MILLEFOGLIE AI LAMPONI

Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

Fondi di sfoglia

- | | |
|---|--------------|
| • Sfridi si sfoglia | g 585 |
| • Zucchero | g 260 |
| • Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi | g 250 |

Sciogliere il burro, mescolare con zucchero e sfridi.

Namelaka al caramello salato

- | | |
|--|--------------|
| • Zucchero di canna | g 170 |
| • Latte condensato zuccherato | g 160 |
| • Fior di sale | g 10 |
| • Latte intero | g 300 |
| • Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel® | g 300 |
| • Burro di cacao | g 170 |
| • Panna Corman Selection 35% mg | g 750 |
| • Preparazione gelatinosa | g 180 |

Caramellare a secco lo zucchero, decuocere con latte, sale e latte condensato bollente, raffreddare a 40 °C. Aggiungere il cream cheese e mixare insieme. Allo stesso tempo sciogliere il burro di cacao a 45 °C. Unire latte e burro di cacao, facendo attenzione a formare un'emulsione stabile. Aggiungere la gelatina e la panna liquida, mixare accuratamente. Lasciare a 4 °C per 12 ore per ottenere una buona cristallizzazione. L'indomani sbattere leggermente con la foglia per rompere la struttura, sostituirla con la frusta e montare.

Mise en place

Distribuire, su dei cerchi diametro 18 cm, 140 g di sfoglia, livellare. Infornare e cuocere a 160 °C in forno ventilato per 20 minuti. Abbattere, dressare la Namelaka in mezzo alla pasta sfoglia e distribuire i lamponi tutto attorno. Posizionare il secondo foglio e ripetere i passaggi precedenti. Terminare con l'ultimo strato, ruotandolo in modo da mostrare una superficie più liscia. Decorare con zucchero a velo.



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

PANCANTUCCIO

Dose per 3 torta da 18 cm di diametro

• Zucchero semolato	g 280
• Miele	g 20
• Polvere di frolla	g 300
• Farina di mandorle grezze	g 450
• Lievito chimico	g 26
• Sale	g 3
• Uova intere	g 375
• Panna Corman Selection 35,1% mg	g 255
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 270
• Scorza d'arancia grattugiata	g 45
• Mandorle grezze	g 300
•	

Mescolare accuratamente i primi 5 ingredienti e lavorare velocemente. Aggiungere le uova, la panna, il latte e amalgamare sino a completa reidratazione delle polveri. Scaldare il burro e scorza a 45 °C, versarlo sul composto ottenuto in precedenza. Aggiungere le mandorle intere. Trasferire il composto in un contenitore in plastica, coprire a contatto e far riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di utilizzare.

Gelatina al vinsanto

• Vin santo	g 270
• Pectina Jaune	g 10
• Zucchero	g 30
• Zucchero semolato	g 270
• Glucosio	g 90
• Acido citrico in soluzione 50/50	g 10

Mettere il vin santo in una casseruola e portare a 45 °C. Mescolare la pectina con i 30 g di zucchero e aggiungere al vino, portare a bollore, quindi aggiungere il restante zucchero e aspettare nuovamente il bollore, aggiungere il glucosio e continuare fino a 104 °C. A cottura ultimata aggiungere acido citrico in soluzione 50/50.

Mise en place

Cospargere sul fondo dello stampo delle mandorle affettate con zucchero e burro di cacao micronizzato. Dressare 350 g di massa e adagiarvi sopra un disco di gelatina al vin santo. Chiudere con altri 350 g di massa. Coprire con foglio di forosil e cuocere a pressione a 165°C per 45 minuti.



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

TORTA VAL DI NON

Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

Pasta frolla

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 200
• Zucchero a velo	g 175
• Polvere di frolla	g 60
• Vaniglia	g 2
• Sale	g 5
• Uova intere	g 100
• Farina 00 140 w p/l 0,4	g 120
• Farina 00 140 w p/l 0,4	g 340

Ammorbidire il burro a 25 °C. Aggiungervi lo zucchero a velo e le uova in una planetaria munita di foglia. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la polvere di frolla. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina. Stendere il tutto a 2,5 mm tra due fogli di carta da forno e conservare in frigorifero.

Frangipane alla mandorla

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 125
• Zucchero di canna	g 150
• Polvere di frolla	g 250
• Tuorlo	g 35
• Uova	g 150

Mescolare in planetaria attrezzata con foglia, burro e zucchero, aggiungere la farina di mandorle e polvere di frolla, finire aggiungendo gradualmente uova e tuorli. Montare per qualche minuto ancora.

Insero alle mele

• Zucchero	g 200
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 250
• Mele Grammy Smith	g 1000
• Chiodi di garofano	g 1
• Cannella	g 4

Tagliare le mele a quarti, mescolare con burro fuso, chiodi di garofano e zucchero. Passare in forno a 160 °C per 15 minuti. Cospergere di zucchero e cannella il fondo di stampi flexipan da 14 cm di diametro, disporre le mele e passare in forno a 180 °C per 35 minuti. Abbattere di temperatura e surgelare.

Crumble alla frolla

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 140
• Farina frolla	g 150
• Polvere di frolla	g 150
• Zucchero di canna	g 65
• Sale	g 2
• Vaniglia	g 1

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



CORMAN

SINCE 1935



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

Mescolare e impastare tutti gli ingredienti assieme. Far riposare in frigorifero poi passare la pasta al setaccio, riporre nuovamente in frigo. Cuocere a 140 °C – 150 °C per 35 minuti.

Mise en place

Laminare la pasta frolla alle mandorle a 2,5 mm di spessore, foderare dei cerchi d'acciaio di diametro 18 e altezza 4 cm, passare in congelatore almeno 15/20 minuti, infornare e precuocere a 170 °C per 15 minuti a valvola aperta. Una volta cotti impermeabilizzare con burro di cacao micronizzato o tradizionale sciolto, per mandare la base impermeabilizzata e croccante. Abbattere di temperatura, stendere sul fondo un velo di confettura all'albicocca e adagiare l'inserto alle mele. Dressare 220 g di frangipane alle mandorle, guarnire con crumble e cuocere a 160 °C per 45 minuti di cui i primi 35 a valvola chiusa. Una volta cotti, togliere dal cerchio, abbattere di temperatura e decorare con mele o a piacere.



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

TORTA PAESANA

Dose per 3 torte da 18 cm di diametro

• Pangrattato	g 380
• Cacao	g 55
• Zucchero semolato	g 140
• Baking	g 35
• Latte intero	g 1200
• Miele	g 30
• Sale	g 8
• Cioccolato fondente 70%	g 110
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 55
• Noce moscata	g 3
• Cannella	g 4
• Uova intere	g 225
• Pinoli	g 30
• Rottame di noci	g 60
• Uvetta ammollata nel rum	g 120
• Amaretti	g 110

Mescolare pan grattato, cacao, zucchero e baking; mescolare latte, miele e sale, versare sulle polveri e mescolare. Sciogliere il cioccolato a 40 °C, versare sul burro freddo e spezie, incorporare. Versare a filo le uova, quindi unire ai primi ingredienti. Per ultimo aggiungere la frutta secca e gli amaretti sbriciolati.

Croccante noci e pinoli

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 200
• Zucchero semolato	g 225
• Vaniglia	g 1
• Pan grattato	g 120
• Sale	g 2
• Noci in granella	g 100
• Pinoli in granella	g 70

Rendere il burro a 26 °C, incorporare lo zucchero, la vaniglia, il sale, la frutta secca e terminare con il pan grattato. Stendere fra due fogli di carta da forno. Lasciare indurire in frigorifero. Staccare dai fondi, cuocere in flexipan. Cottura a 150 °C in forno ventilato per 20 minuti.

Mise en place

Versare il composto in cerchi/stampi da 18 cm di diametro (750/760 g) e cuocere a 180 °C per circa 50 minuti. Una volta cotti, abbattere, sformare e spolverare con cacao, decorare con zucchero a velo. Posare su fondo croccate.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

TORTA PERE E CIOCCOLATO

Dose per 3 torte da 18 cm diametro

• Uova intere	g 270
• Tuorli	g 50
• Zucchero semolato	g 360
• Miele d'arancio	g 35
• Copertura fondente 70%	g 60
• Pangrattato	g 300
• Cacao	g 60
• Baking	g 10
• Panna Selection Corman 35% mg	g 230
• Sale	g 2
• Pere abate a cubetti	g 500

Montare le uova intere, i tuorli con lo zucchero e il miele fino ad ottenere una massa spumosa. Unire a filo il cioccolato a 35 °C, successivamente il pangrattato setacciato insieme al baking e cacao e continuare unendo a filo la panna col sale sciolto in essa. Una volta mescolato il tutto aggiungere le pere tagliate a cubetti. Disporre in una tortiera e cuocere decorando con pere sciropate a 180 °C per 25-30 minuti.

Cremino alla nocciola

• Cioccolato al latte 46%	g 150
• Pasta nocciola	g 65

Sciogliere la copertura a 45 °C unire nocciola e temperare a 26 °C.

Mise en place

Versare il composto in cerchi/stampi da 18 cm di diametro (480/500 g) e cuocere a 180 °C per circa 50 minuti. Una volta cotti, abbattere, sformare. Versare nello stampo usato 60 g di cremino e posare il dolce ben freddo. Abbattere, decorare la parte incava con crumble cotto e fette di pera disidratata.



A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

BIGNE' AL CAMELLO

Dose per 50 pezzi

• Acqua	g 250
• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 200
• Farina 00 240 w p/l 0,45	g 180
• Pangrattato	g 70
• Uova intere	g 325
• Albume	g 35
• Sale	g 5
• Zucchero	g 5

Mettere a bollire acqua, sale e burro, aggiungere la farina e far asciugare sul fuoco. Mettere in planetaria con la foglia e far girare a vuoto per qualche minuto, quindi versare le uova. Dressare su teglia con forosil e poggiare sulla superficie del bigné un disco di Craquellin. Infornare e cuocere per 2 minuti valvola chiusa a 200 °C, e successivamente per 18 minuti a 180 °C con valvola aperta.

Craquellin

• Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 100
• Zucchero semolato	g 120
• Farina debole	g 60
• Pangrattato	g 60

Mescolare in planetaria le polveri, contestualmente portare a 45 °C il burro e versare sulle polveri, laminare tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm e mettere a 4 °C per 12 ore.

Crema pasticceria al caramello

• Zucchero semolato	g 120
• Latte intero	g 300
• Fior di sale	g 2
• Panna Corman Selection 35% mg	g 150
• Amido di riso	g 45
• Zucchero semolato	g 30
• Tuorli	g 130

Caramellare a secco lo zucchero, decuocere con panna, sale e latte bollente. Mescolare amido e zucchero e diluire con un po' di liquidi. Aggiungere i tuorli e mescolare fino ad ottenere un composto chiaro. Versare il caramello sulla pastella e portare a cottura. Abbattere a 4 °C.

Crema alleggerita al caramello

• Crema pasticceria al caramello	g 500
• Panna Corman Selection 35% mg	g 500

Mescolare accuratamente gli ingredienti.

© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Executive Pastry chef Corman Italia

Nocciole caramellate

• Nocciole tostate	g	112
• Zucchero	g	55
• Sciroppo di glucosio	g	38

Preparare un caramello bruno con glucosio e zucchero. Unire le nocciole e mescolare accuratamente. Versare rapidamente il tutto su un Silpat® e mescolare con una marisa al silicone.

Mise en place

Tagliate a metà i bignè con un coltello a sega e con un sac à poche con beccuccio a stella da 1,5 cm riempite, a spirale, con abbondante crema e ricoprite con la restante metà. Decorate la sommità con una nocciola caramellata.



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmcorman@gmail.com

Mobile: 3356765428