

agrimontana

DOMORI

*23 maggio 2022*

*Aula Magna Castalimenti - Brescia (BS)*

**FROZEN PASTRY**

**a cura di Massimo Pica**

**Campione del Mondo di Pasticceria**

**e di Palmiro Bruschi**

**Campione Italiano di Gelateria**



**ARTEBIANCA**

FOOD SPECIALIST

# MASSIMO PICA



*Classe 1985, Massimo Pica nasce il 2 febbraio a Nocera Inferiore, in provincia di Salerno. Affascinato dal mondo della cucina già da giovanissimo, frequenta l'Istituto Virtuoso per i servizi alberghieri e ristorativi, dove nel 2004 consegue il diploma. Poco dopo, parte alla volta di Milano. Massimo scopre la sua vera strada nel 2008, partecipando al corso di pasticceria con il Maestro Eliseo Tonti: la pasticceria lo affascina, decide di perfezionarsi e farne il suo lavoro. L'anno dopo, frequenta il corso di decorazione e oggettistica pasquale con il Maestro Pier Paolo Magni. Nel 2012 partecipa al corso di pasticceria moderna con il maestro Gianluca Fusto, settore nel quale poi sceglierà di specializzare la sua arte e corso sui grandi lievitati con i maestri Rolando e Francesca Morandin.*

*A soli 21 anni, Massimo Pica inaugura il primo locale milanese, in via Castel Morrone, non lontano da Corso Buenos Aires, centro pulsante dello shopping meneghino. Nel 2013 Pica Milano apre in via Ozanam: la proposta dolce, che varia da ricche e raffinate variazioni sul tema della viennoiserie di stampo francese, si alterna con le golose architetture e gli arditi accostamenti di sapore tipici della pasticceria moderna e vanno di pari passo con alcune selezionate proposte più tradizionali.*

*Sono gli anni delle prime gare e concorsi riservati ai maître pâtissiers. Il primo trionfo Massimo Pica lo porta a casa in un ritorno alle origini, vincendo nel 2008 il concorso enogastronomico Sapori del Cilento. Nel novembre 2014 vince la medaglia d'argento alla Coppa del Mondo di Cucina e Pasticceria in Lussemburgo e nel 2020 si classifica primo nella categoria cioccolato nel corso dei Campionati Italiani di Pasticceria al Sigep di Rimini, un passo fondamentale, questo, che gli aprirà la strada verso la partecipazione al Campionato Mondiale. Alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 a Lione, Massimo rappresenta l'Italia, nel team composto, insieme a lui, da Lorenzo Puca e Andrea Restuccia – e insieme ai compagni, porta a casa la vittoria, con la proclamazione di Campione del Mondo di Pasticceria.*

*Nel 2015 pubblica *Gusti, Cromie, Texture*, il suo primo libro. "In queste tre parole è racchiusa la nostra idea di pasticceria: un dolce, piccolo o grande che sia, deve avere questi tre elementi: diversi gusti che stiano bene insieme, diverse consistenze, o texture, per incuriosire il palato ma al contempo garantire un'ottima masticabilità e cromie, perché siano accattivanti e già golosi per lo sguardo, prima ancora di arrivare a colpire il gusto".*

*Nel 2016 è nata la Pica Pastry School, scuola di pasticceria per corsi privati professionali. Punto di riferimento sul territorio di Milano, offre master tematici del Maestro Massimo Pica e dei maggiori docenti italiani ed internazionali.*

# PALMIRO BRUSCHI



*Fin dagli inizi dell'attività Palmiro si rende disponibile come assistente dei grandi maestri della gelateria e della pasticceria presso i centri professionali: "Arte Dolce" di Rimini e "Cast alimenti" di Brescia, dove è stato premiato con il diploma di merito. Ha contribuito all'avviamento di numerose attività di gelateria, presenti in Italia, Londra city, Svizzera a Chiasso e Ginevra, Brasile a Ipanema, USA Chicago, Australia Melbourne e Perth, Grecia Rodi, Seychelles Mhalé, Svezia, Stoccolma ed in ultimo è stato abilitato all'insegnamento pratico di base della tecnica di produzione del gelato artigianale. Ha partecipato a molte trasmissioni televisive quale Uno Mattina, Linea Verde, Festa di Classe, Gelato al Limone, La Vecchia Fattoria, La Prova del Cuoco, ecc. . .*

## CONCORSI, RICONOSCIMENTI E COLLABORAZIONI

**1994** si aggiudica il titolo di 1° Campione Italiano della gelateria

**1997** gli viene conferito a Brescia il titolo di membro dell'Accademia della Gelateria Italiana

**2007** gli è stato assegnato il titolo di "Ambasciatore del Gelato Artigianale Italiano nel Mondo"

**2008** entra a far parte del team docenti Gelato University Carpigiani

**2009** collabora come testimonial Nestlé al progetto "linea professionale "Artistic Shelf Stable"

**2010** nasce la collaborazione con le industrie IFI per il progetto "AFFRESCO" e con "BREAK AND GO", nello stesso anno inizia la collaborazione con "FRUTEIRO DO BRASIL" e "BIRRA ZAGO"



# INDICE

## *Le proposte di Massimo Pica*

SEMIFREDDO ESOTICO \_\_\_\_\_ pag. 6

SEMIFREDDO FONDENTE E GIANDUJA \_\_\_\_\_ pag. 7

SEMIFREDDO VANIGLIA, CAFFÈ E SAMBUCA \_\_\_\_\_ pag. 8

## *Le proposte di Palmiro Bruschi*

SORBETTO DI CIOCCOLATO DOMORI MOROGORO 68% \_\_\_\_\_ pag. 10

GELATO CREMA AI 5 PROFUMI \_\_\_\_\_ pag. 10

GELATO AL RHUM 40% ALCOOL \_\_\_\_\_ pag. 10

## Massimo Pica

### SEMIFREDDO ESOTICO

#### MOUSSE GHIACCIATA ESOTICA:

g	150	<b>Purea di mango agrimontana ref. 171200</b>
g	75	<b>Purea di passion fruit agrimontana ref. 171400</b>
g	85	<b>Purea di banana agrimontana ref. 170300</b>
g	286	Meringa italiana
g	2	Gelecta
g	400	Panna

**Procedimento:** Scaldare una parte di puree a 45° ed aggiungere gelecta, aggiungere la restante parte di puree, incorporare la meringa italiana ed alleggerire con la panna.

#### PARFAIT AL CIOCCOLATO BIANCO:

g	360	Base semifreddo*
g	160	<b>Cioccolato Bianco 35% latte Domori ref. 00954</b>
g	450	Panna
g	7	Gelecta

**Procedimento:** Sciogliere il cioccolato a 45° e unirlo alla base semifreddo, alleggerire con la panna montata.

#### PAN DI SPAGNA ALLA MANDORLA:

g	250	Uova intere
g	180	Zucchero
g	150	Polvere di mandorla
g	65	Farina frolla (W180)
g	65	Burro fuso
g	3	Vaniglia
g	4	Zest di limone

**Procedimento:** In una planetaria munita di frusta, montare a media velocità le uova con lo zucchero, aggiungere la zest di limone e la vaniglia, incorporare le polveri precedentemente setacciate ed infine il burro fuso. Cuocere a 180° per 10min.

#### GLASSA A SPECCHIO ALLA VANIGLIA :

g	15	Gelecta
g	170	Acqua
g	169	Saccarosio
g	169	Glucosio 60de
g	169	<b>Cioccolato Bianco 35% latte Domori ref. 00954</b>
g	240	Latte condensato
g		<b>Pasta vaniglia agrimontana ref. 042003</b>
g	68	<b>Glassa neutra agrimontana ref. 05044</b>
g	1	Colorante idrosolubile arancione

**Procedimento:** Portare a 103° lo zucchero, il glucosio, la vaniglia e l'acqua. Togliere il composto dal fuoco, aggiungere gelecta, versare sul cioccolato in pastiglie ed emulsionare con un frullatore ad immersione. Aggiungere la gelatina neutra a freddo, il latte condensato e il colorante. Emulsionare nuovamente. Lasciare cristallizzare 12h.

#### GLASSA ANIDRA :

g	200	<b>Cioccolato Bianco 35% latte Domori ref. 00954</b>
g	200	<b>Burro di cacao agrimontana 00805</b>

**Procedimento:** Sciogliere gli ingredienti a 45°, unirli ed utilizzare a 33/35°.

DECORARE CON SCAGLIE DI ARGENTO ALIMENTARE

## Massimo Pica

# SEMIFREDDO FONDENTE E GIANDUJA

### DAQUOISE ALLA NOCCIOLA:

g	83	Polvere di nocciola
g	20	Farina frolla (W180)
g	10	Burro liquido
g	105	Albume
g	75	Zucchero

**Procedimento:** Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Quando il composto è ben fermo aggiungere le polveri precedentemente setacciate, infine aggiungere il burro liquido. Cuocere a 180°.

### PARFAIT AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%:

g	340	Base semifreddo*
g	170	<b>Copertura fondente Arriba Nacional 72% Domori ref. 00819</b>
g	450	Panna

**Procedimento:** Sciogliere il cioccolato fondente a 45° ed aggiungerlo alla base semifreddo, alleggerire con la panna.

### BISCOTTO GHIACCIATO AL GIANDUJA:

g	260	Meringa italiana
g	75	Base semifreddo*
g	400	Panna
g	100	<b>Gianduja fondente agrimontana ref. 05025</b>
g	35	<b>Pasta pura "Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe con tostatura media agrimontana ref. 00819</b>

**Procedimento:** Sciogliere il cioccolato a 45° unire la pasta di nocciola e miscelare la massa insieme ad una piccola parte di base semifreddo, successivamente unire la restante. Aggiungere la meringa italiana ed infine alleggerire con la panna.

### GLASSA ANIDRA FONDENTE:

g	200	<b>Burro di cacao agrimontana ref. 00805</b>
g	250	<b>Copertura fondente Arriba Nacional 72% Domori ref. 00819</b>
g	47	Olio di riso
g	60	Paillette feuilletine

**Procedimento:** Sciogliere il cioccolato fondente, unire il burro di cacao, l'olio di riso e le paillette. Utilizzare a 33/35°.

### DECORARE CON SCAGLIE DI ARGENTO ALIMENTARE

**\*BASE SEMIFREDDO POCHE:** 110g tuorlo 224g zucchero 67g acqua e 4g gelecta. Miscelare acqua e zucchero, aggiungere il tuorlo, portare la massa a 80° ed aggiungere gelecta. Montare.

## Massimo Pica

# SEMIFREDDO VANIGLIA CAFFE E SAMBUCA

### MOUSSE GHIACCIATA ALLA VANIGLIA E SAMBUCA:

g		<b>Pasta vaniglia agrimontana ref. 042003</b>
g	150	Mascarpone
g	480	Panna
g	290	Meringa italiana*
g	10	Sambuca
g	1,5	Gelecta

**Procedimento:** Disperdere gelecta in 50g di panna portata a 40°. Montare la restante panna. Ammorbidire il mascarpone, aggiungere la meringa italiana, la parte di panna miscelata con gelecta e successivamente la sambuca; alleggerire con la panna.

### GELATINA AL CAFFE:

g	600	<b>Estratto liquido caffè illy ref. 05075</b>
g	80	Destrosio
g	80	Saccarosio
g	15	Gelecta

**Procedimento:** Scaldare il caffè e gli zuccheri, portarli a 45° aggiungere gelecta. Dressare.

### GLASSA NEUTRA ALLA VANIGLIA :

g	15	Gelecta
g	95	Acqua
g	169	Saccarosio
g	169	Glucosio 60de
g	169	<b>Cioccolato Bianco 35% latte Domori ref. 00954</b>
g	240	Latte condensato
g		<b>Pasta vaniglia agrimontana ref. 042003</b>
g	68	<b>Glassa neutra agrimontana ref. 05044</b>

**Procedimento:** Idratare le gelatina con i 75g di acqua. Portare a 103° i 95g di acqua, lo zucchero, il glucosio e la vaniglia. Togliere il composto dal fuoco ed aggiungere la massa gelatina, versare il composto sul cioccolato in pastiglie ed emulsionare con un frullatore ad immersione. Aggiungere la gelatina neutra a freddo, il latte condensato ed emulsionare nuovamente. Lasciare cristallizzare 12h e utilizzare fra i 30/33°.

\***MERINGA ITALIANA BASE:** 165g albume 55g destrosio 280g zucchero 75g acqua. Portare a 121° l'acqua e lo zucchero, nel frattempo in una planetaria montare gli albumi e il destrosio, quando lo sciroppo è pronto versarlo a filo sulla montata.

### PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE:

g	250	Uova intere
g	180	Zucchero
g	150	Polvere di mandorle
g	65	Farina frolla (W180)
g	65	Burro fuso
g	3	Vaniglia
g	4	Zest di limone

**Procedimento:** In una planetaria munita di frusta montare a media velocità le uova con lo zucchero, aggiungere la zest di limone e la vaniglia, incorporare le polveri precedentemente setacciate ed infine il burro fuso. Cuocere a 180° per 10min.





## Palmiro Bruschi

### SORBETTO DI CIOCCOLATO DOMORI MOROGORO 68%

#### SCIROPPO AL 50% STABILIZZATO:

g	465	Acqua
g	350	Saccarosio
g	104	Glucosio dry DE38
g	54	Destrosio
g	20	<b>Integratore Sorbetto agrimontana ref. 08219</b>
g	7	<b>Agrimontana Neutro ref. 08296</b>

#### SORBETTO DI CIOCCOLATO DOMORI MOROGORO 68%:

g	250	<b>Copertura fondente Morogoro 68% Domori ref. 00915</b> EMULSIONARE
g	350	Acqua Bollente
g	400	Sciroppo al 50% stab

### GELATO CREMA AI 5 PROFUMI (pastorizzare a 75°C)

g	565	Latte
g	100	Panna
g	20	LMP
g	5	<b>Integratore Gelato agrimontana ref. 08218</b>
g	120	Tuorlo
g	130	Saccarosio
g	40	Glucosiodry DE38
g	20	Destrosio
g	5	<b>Agrimontana Neutro ref. 08296</b>

**Procedimento:** Infusione a Caldo per 3 kg di 1 bacca Vaniglia, 8 chiodi di Garofano, 10 chicchi di Caffè, 1 stecca di Cannella 3cm e Zest di 1 Limone di Sorrento

### GELATO AL RHUM 40% ALCOOL

g	178	Panna
g	500	Latte
g	100	Rum
g	40	<b>Integratore Sorbetto agrimontana ref. 08219</b>
g	38	Maltodestrina
g	104	Saccarosio
g	35	LMP
g	5	<b>Agrimontana Neutro ref. 08296</b>





Azienda Agrimontana S.p.A.  
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185  
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia  
T: +39 0171 261157  
F: +39 0171 261670  
agrimontana@agrimontana.it  
www.agrimontana.it

Seguici su:    