



PROFESSIONAL



Ricettario



Il ricettario Caffarel

Lasciati ispirare dal **ricettario Caffarel**: una guida pratica e semplice per realizzare dessert facili, standardizzabili e profittevoli.

Caffarel ha creato l'**Università del Cioccolato**, un team di Ambasciatori coordinati dal Maestro Gennaro Volpe con l'obiettivo di promuovere corsi di formazione per pasticceri e gelatieri, sperimentare nuove ricette e animare eventi e show cooking in Italia e nel Mondo.

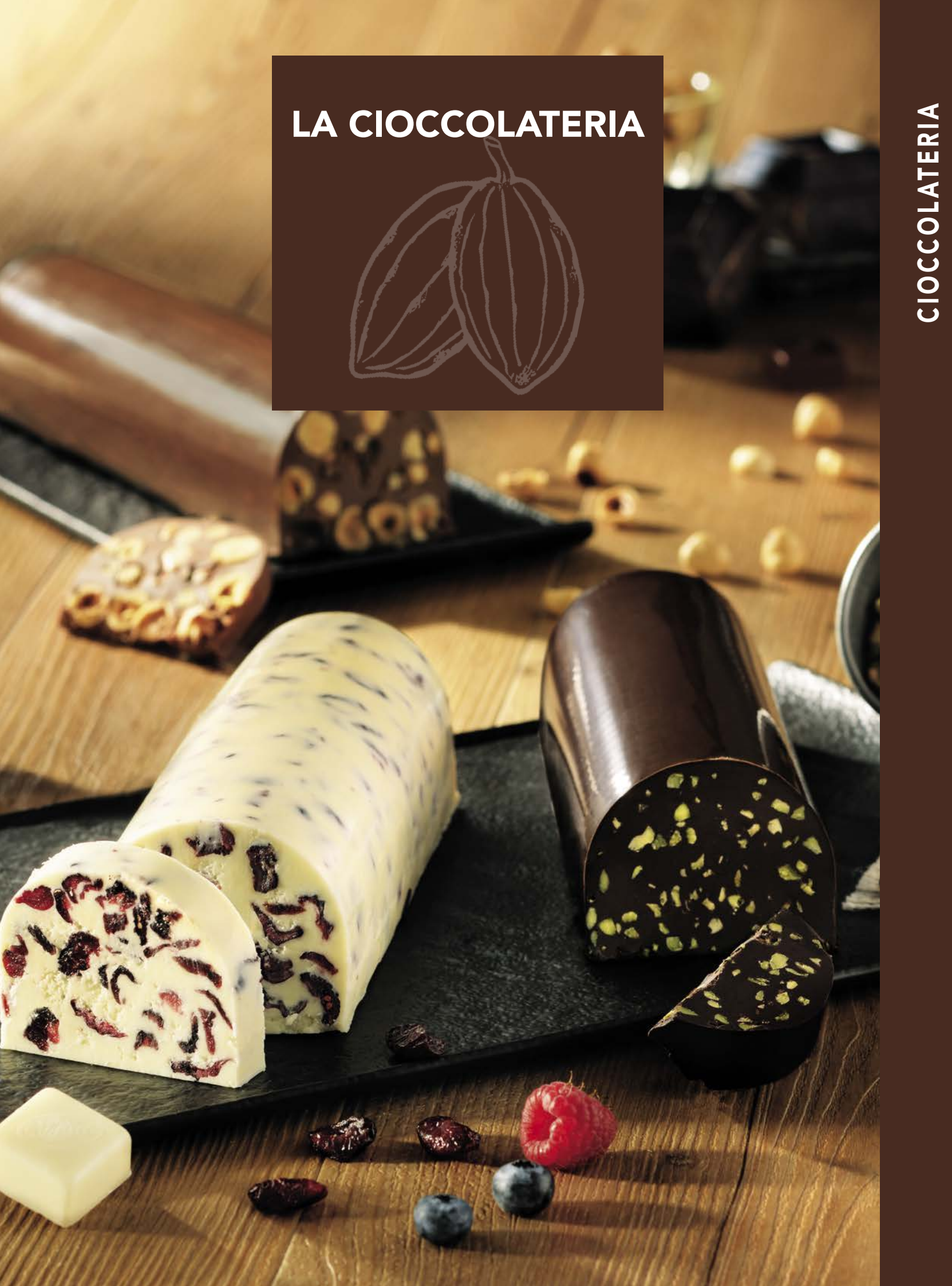
Una lunga storia di successi nella creazione di raffinate proposte iniziata nel 1826.



LA CIOCCOLATERIA



CIOCCOLATERIA



CIOCCOLATERIA

LE PRALINE



Con camicia fondente: Copertura Milano Caffarel

PRALINA CLASSICA FONDENTE

710 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
90 g di olio di semi di arachide
150 g di **Pasta Bitter Caffarel**
50 g di **Pasta Cacao Caffarel**

PRALINA AL PISTACCHIO

750 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide
200 g di **Pasta Pistacchio 100% Sicilia Caffarel**

PRALINA FONDENTE E CANNELLA

800 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
100 g di olio di semi di arachide
100 g di **Pasta Cremino Caffarel**
q.b. di aroma cannella

PRALINA FONDENTE E ARANCIO

710g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
90 g di olio di semi di arachide
150g di **Pasta Bitter Caffarel**
50 g di **Pasta Cacao Caffarel**
q.b. di aroma arancio

PRALINA SPEZIATA

800 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
100 g di olio di semi di arachide
100 g di **Pasta Cremino Caffarel**
q.b. di aroma alle spezie

PROCEDIMENTO

Preparare gli stampi con i fogli serigrafati e realizzando le camicie con le coperture.

Sciogliere le Paste a microonde e mescolarle tra loro. Unire l'olio di semi (dove richiesto) e, al momento dell'inserimento nei gusci praline, mantenere il composto ad una temperatura compresa tra i 28-31°C.

CIOCCOLATERIA

LE PRALINE



**Con camicia latte:
Copertura Latte Caffarel**

PRALINA CLASSICA AL LATTE

660 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
90 g di olio di semi di arachide
100 g di **Pasta Cremino Caffarel**
150 g di **Pasta Latte Caffarel**

PRALINA AL GIANDUIA

750 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide
200 g di **Pasta Gianduiotto Caffarel**

PRALINA ALLA NOCCIOLA

730 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
70g di olio di semi di arachide
200 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

**Con camicia bianca:
Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**

PRALINA BIANCA

660 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
90g di olio di semi di arachide
100 g di **Pasta Cremino Caffarel**
150 g di **Pasta Bianca Caffarel**

PRALINA AL CREMINO

550 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
80 g di olio di semi di arachide
300 g di **Pasta Cremino Caffarel**
70 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

PRALINA AL CAFFÈ

750 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide
130 g di **Pasta Cremino Caffarel**
70 g di **Pasta Caffè 100% Arabica Caffarel**

PROCEDIMENTO

Preparare gli stampi con i fogli serigrafati e realizzando le camicie con le coperture.

Sciogliere le Paste a microonde e mescolarle tra loro.

Unire l'olio di semi (dove richiesto) e, al momento dell'inserimento nei gusci praline, mantenere il composto ad una temperatura compresa tra i 28-31°C.

CIOCCOLATERIA

I TORRONI



TORRONE FONDENTE E PISTACCHI

650 g di **Copertura Milano Caffarel**
350 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
100 g di granella di pistacchi

TORRONE LATTE E NOCCIOLE:

650 g di **Copertura Latte Caffarel**
350 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
200 g di nocciole intere tostate

TORRONE BIANCO E LAMPONE

650 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
350 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
200 g di lamponi disidratati

TORRONE AL CREMINO

650 g di **Copertura Latte Caffarel**
350 g di **Pasta Cremino Caffarel**

TORRONE ALLA NOCCIOLA

700 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
250 g di nocciole intere tostate
200 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
100 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

TORRONE AL PISTACCHIO

700 g di **Copertura Bianca da glassatura Caffarel**
220 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
200 g di pistacchi interi tostatati
100 g di **Pasta Pistacchio 100% Sicilia Caffarel**

TORRONE AL GIANDUIA

700 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
300 g di **Pasta Gianduja Amara Caffarel**

TORRONE AL CAFFÉ

650 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
350 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
150 g di **Copertura Monviso Caffarel**
40 g di **Pasta Caffè 100% Arabica Caffarel**

TORRONE ALLA CASSATA

650 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
350 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
200 g di frutta candita per torroni
100 g di **Copertura Monviso Caffarel**

PROCEDIMENTO

Sciogliere la Copertura a 45°C oppure utilizzare la Copertura della temperatrice.

Unire la Pronto Uso ammorbidite a microonde e le Paste.

Mescolare bene e aggiungere gli ingredienti rimanenti (Copertura Monviso, frutta secca, frutta candita, etc.).

Versare negli stampi a 30°C e far solidificare.

La temperatura dell'ambiente esterno influisce sulla consistenza del torrone: se la temperatura è bassa, potrà essere diminuita la copertura e aumentata la Pronto Uso e viceversa.

CIOCCOLATERIA

LE CREME SPALMABILI



GIANDUIA

500 g di **Pasta Latte Caffarel**
30 g di **Pasta Cacao Caffarel**
30 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**
10 g di olio di semi di arachide

FONDENTE

500 g di **Pasta Bitter Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide

BIANCA

500 g di **Pasta Bianca Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide

NOCCIOLA

500 g di **Pasta Bianca Caffarel**
50 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

PISTACCHIO

500 g di **Pasta Bianca Caffarel**
60 g di **Pasta Pistacchio 100% Sicilia Caffarel**

CAFFÈ

500 g di **Pasta Bianca Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide
50 g di **Pasta Caffè 100% Arabica**

CREMINO

500 g di **Pasta Bianca Caffarel**
50 g di olio di semi di arachide
50 g di **Pasta Cremino Caffarel**

PROCEDIMENTO

Pesare e amalgamare fra di loro tutti gli ingredienti, sciogliere in forno a microonde a una temperatura massima di 35°C.

Mescolare bene e porre in vasetti precedentemente sterilizzati. Utilizzare dopo 12 ore.

LA PASTICCERIA





LE FROLLE

FROLLA AL CACAO PER BISCOTTI E BASE TORTA

150 g di burro
150 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
200 g di zucchero a velo
150 g di uova
475 g di farina debole
25 g di **Cacao 20/22 Caffarel**
5 g di lievito in polvere
2 g di sale
q.b. di vaniglia

FROLLA CLASSICA PER BISCOTTI E BASE TORTA

150 g di burro
150 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
175 g di zucchero a velo
50 g di miele
83 g di tuorlo
2 g di sale
5 g di lievito in polvere
25 g di latte
q.b. di limone grattugiato e vaniglia
500 g di farina debole

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con lo zucchero a velo e mescolare senza montare.

Unire il sale sciolto in pochissima acqua tiepida, le uova e la vaniglia, continuando ad amalgamare affinché il composto sarà omogeneo.

Incorporare la farina, il cacao e il lievito setacciati.

Avvolgere l'impasto ottenuto in una pellicola e lasciare riposare in frigo per una notte o mettere in abbattitore a raffreddare per utilizzarlo velocemente.

*Personalizza i tuoi biscotti con le **Gocce Monviso Caffarel**: tutto il piacere del buon cioccolato fondente racchiuso in una goccia che mantiene la forma durante la cottura!*

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con lo zucchero a velo e mescolare senza montare.

Unire il sale sciolto in pochissima acqua tiepida, il tuorlo e il latte, continuando ad amalgamare affinché il composto sarà omogeneo. Incorporare la farina e il lievito setacciati. Avvolgere l'impasto ottenuto in una pellicola e lasciare riposare in frigo per una notte o mettere in abbattitore a raffreddare per utilizzarlo velocemente.

*Personalizza i tuoi biscotti con le **Gocce Monviso Caffarel**: tutto il piacere del buon cioccolato fondente racchiuso in una goccia che mantiene la forma durante la cottura!*

LE FROLLE

FROLLA AL COCCO

- 150 g di burro
- 140 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 85 g di zucchero a velo
- 25 g di miele
- 42 g di tuorlo
- 13 g di latte
- 2 g di sale
- 160 g di zucchero di canna
- 40 g di cocco rapè
- 285 g di farina debole
- 200 g di mandorle filettate
- n. 1 bacca di vaniglia q.b.



SHORTBREAD SALATO

- 200 g di burro
- 80 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 180 g di farina di nocciole
- 180 g di farina debole
- 180 g di zucchero di canna
- 2 g di sale

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con zucchero a velo, zucchero di canna, miele, sale e aromi e lavorare a bassa velocità.

Incorporare i tuorli e il latte, infine il cocco, la farina e le mandorle e, una volta ottenuto l'impasto, mettere in frigorifero a stabilizzare.

Stendere la massa e con l'utilizzo di un coppa pasta di forma rotonda, ottenere dei dischetti che serviranno come base del dolce da costruire.

Mettere in frigo a cristallizzare. Cuocere a 150/160°C per 18 minuti circa.

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con lo zucchero di canna e miscelare senza montare.

Unire il sale continuando ad amalgamare affinché il composto sarà omogeneo. Incorporare la farina di nocciole e la farina debole setacciata. Avvolgere l'impasto ottenuto in una pellicola e lasciare riposare in frigo per una notte o mettere in abbattitore a raffreddare per utilizzarlo velocemente.

Successivamente stendere la pasta e sagomare dei dischi della misura del dolce da costruire e cuocere a 170°C per 15 minuti circa.



LE FROLLE

FROLLA ALLA NOCCIOLA PER BISCOTTI, BASE TORTA E TARTELLETTE

350 g di burro
150 g di Pronto Uso **Bianca Caffarel**
425 g di zucchero a velo
50 g di miele
160 g di latte
4 g di sale
50 g di albumi
200 g di farina di nocciole fine
5 g di lievito in polvere
1000 g di farina debole
q.b. di **Gocce Monviso Caffarel**
q.b. di vaniglia

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con lo zucchero a velo e il miele e miscelare senza montare.

Unire il sale, gli albumi e il latte, continuando ad amalgamare affinché il composto sarà omogeneo. Incorporare la farina debole e il lievito setacciati, in seguito aggiungere la farina di nocciole. Avvolgere l'impasto ottenuto in una pellicola e lasciare riposare in frigo per 5/6 ore.

*Personalizza i tuoi biscotti con le **Gocce Monviso Caffarel**: tutto il piacere del buon cioccolato fondente racchiuso in una goccia che mantiene la forma durante la cottura!*



LE FROLLE

FROLLA MONTATA PER FROLLINI E DECORI

375 g di burro

375 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**

2 g di sale

250 g di zucchero a velo

160 g di uova

q.b. di limone grattugiato e vaniglia

200 g di fecola

700 g di farina debole

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro.

In una planetaria munita di frusta a foglia, mescolare il precedente composto con lo zucchero a velo, gli aromi e il sale far montare fino a consistenza bianca e spumosa.

Unire lentamente le uova fino a completo assorbimento; togliere la frusta, inserire l'accessorio foglia ed aggiungere le farine setacciate a bassa velocità.

Da utilizzare con la sac à poche per formare biscotti, torte o fondi di torta.

Prima di cuocere lasciar raffreddare in frigo.

Cottura biscotti: 210°C v.a. per 10 minuti.



I PAN DI SPAGNA

PAN DI SPAGNA CLASSICO

- 200 g di uova
- 200 g di zucchero
- 5 g di tuorlo
- 150 g di farina
- 50 g di fecola
- 100 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**

PAN DI SPAGNA AL CACAO

- 230 g di tuorlo
- 200 g di zucchero
- 250 g di albume
- 50 g di zucchero
- 50 di farina
- 50g di fecola
- 50 g di **Cacao 20/22 Caffarel**
- 150 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**

PROCEDIMENTO

In una planetaria, montare uova e zucchero, aggiungere a filo i tuorli, incorporare le polveri setacciate ed infine la Pronto Uso sciolta a filo.

Versare nei cerchi inox di altezza 1 cm e cuocere a 230°C per 4/5 minuti circa.

Per le tortiere alte 4 cm, cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero, a parte montare gli albumi con l'altro zucchero.

Unire delicatamente le due masse montate, incorporare le polveri setacciate ed infine la Pronto Uso sciolta a filo.

Versare nei cerchi inox di altezza 1 cm e cuocere a 230°C per 4/5 minuti circa.

Per le tortiere alte 4 cm, cuocere a 180°C per circa 20 minuti.



IMPASTI PER BIGNÈ

PASTA PER BIGNÈ

125 g di latte
125 g di acqua
3 g di sale
56 g di burro
56 g di **Pronto Uso
(Bianca/Latte /Fondente) Caffarel**
138 g di farina debole
250 g di uova

PASTA PER BIGNÈ CRAQUELIN

75 g di burro
25 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
90 g di zucchero di canna
110 g di farina debole

PROCEDIMENTO

Bollire il latte con acqua, sale, burro e la Pronto Uso. Unire la farina setacciata e far asciugare a fuoco lento.

Mettere in planetaria munita di frusta a foglie facendo girare qualche minuto, aggiungere le uova una alla volta fino a completo assorbimento.

Una volta pronto l'impasto, mettere in una sac à poche munita di bocchetta liscia e formare delle bignoline.

Cuocere a 180°C v.a. per circa 15/18 minuti.

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso e rendere il burro plastico e miscelarli tra di loro, poi aggiungere zucchero e farina e impastare come una normale frolla.

Mettere in frigo per circa 30 minuti a stabilizzare.

Stendere la pasta di spessore 1 mm fra due fogli di carta da forno e metterla nuovamente in frigo.

Ricavare dei dischetti con un coppa pasta e disporli sopra la superficie del bignè. I dischetti dovranno avere un diametro pari a quello del bignè.

Cuocere a 190°C per 8 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e continuare la cottura per altri 10 minuti circa.

LE GLASSE

GLASSA LUCIDA FONDENTE

- 125 g di panna liquida
- 250 g di latte intero
- 75 g di glucosio
- 100 g di zucchero
- 600 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 10 g di gelatina in fogli e 60 g di acqua (massa di gelatina)



GLASSA LUCIDA LATTE

- 125 g di panna liquida
- 250 g di latte intero
- 75 g di glucosio
- 100 g di zucchero
- 600 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
- 12 g di gelatina in fogli e 60 g di acqua (massa di gelatina)



GLASSA LUCIDA BIANCA

- 125 g di panna liquida
- 250 g di latte intero
- 75 g di glucosio
- 100 g di zucchero
- 650 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 12 g di gelatina in fogli e 60 g di acqua (massa di gelatina)
- 2 g di colore bianco liposolubile in polvere

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

Unire la panna, il latte, il glucosio e lo zucchero.

Portare al bollore e versare sulla Pronto Uso Fondente tagliata a pezzi.

Emulsionare, aggiungere la massa di gelatina sciolta a microonde e filtrare. Conservare in frigo per circa 12 ore.

Prima del utilizzo riscaldare a 35 °C e filtrare.

Glassare il dolce abbattuto a negativo.

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

Unire la panna, il latte, il glucosio e lo zucchero.

Portare al bollore e versare sulla Pronto Uso Latte tagliata a pezzi.

Emulsionare, aggiungere la massa di gelatina sciolta a microonde e filtrare. Conservare in frigo per circa 12 ore.

Prima del utilizzo riscaldare a 35 °C e filtrare.

Glassare il dolce abbattuto a negativo.

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

Unire la panna, il latte, il glucosio e lo zucchero.

Portare al bollore e versare sulla Pronto Uso Bianca tagliata a pezzi e sul colore.

Emulsionare, aggiungere la massa di gelatina sciolta a microonde e filtrare. Conservare in frigo per circa 12 ore.

Prima del utilizzo riscaldare a 35 °C e filtrare.

Glassare il dolce abbattuto a negativo

LE GLASSE

GLASSA LUCIDA ALLA FRUTTA

- 150 g di panna liquida
- 250 g di polpa di frutta 75 g di glucosio
- 100 g di zucchero
- 600 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 12 g di gelatina in fogli e 60 g di acqua (massa di gelatina)
- 60 g di saccarosio e 45 g di acqua (sciroppo di zucchero)
- 2 g di colore rosso liposolubile in polvere



GLASSA LUCIDA AL CARAMELLO

- 150 g di saccarosio
- 150 g di glucosio
- 75 g di acqua
- 100 g di latte condensato
- 150 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
- 3 g di colore giallo liposolubile in polvere
- 10 g di gelatina in fogli e 50 g di acqua (massa di gelatina)



GLASSA PER SACHER O PROFITEROLES

- 500 g di **Pasta Bitter Caffarel**
- 50 g di olio di semi di arachide

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento. Unire la panna, la polpa di frutta, il glucosio e lo zucchero. Portare al bollore e versare sulla Pronto Uso Bianca tagliata a pezzi e sul colore. Emulsionare, aggiungere la massa di gelatina sciolta a microonde e lo sciroppo di zucchero precedentemente preparato portando acqua e zucchero a bollore. Filtrare e conservare in frigo per circa 12 ore. Prima del utilizzo riscaldare a 35°C e filtrare. Glassare il dolce abbattuto a negativo.

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento. Portare il saccarosio a caramello, decuocere con il glucosio e l'acqua precedentemente riscaldati, portare tutto a 103°C e versare sulla Pronto Uso tagliata a pezzi, sul latte condensato e sul colore. Emulsionare, raffreddare a 60°C e unire la massa di gelatina sciolta. Filtrare e conservare in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO

Riscaldare a 40°C la Pasta Bitter, unire l'olio e miscelare bene. Filtrare e utilizzare.
In alternativa, potete sostituire la Pasta Bitter con la Pasta Latte o la Pasta Bianca per ottenere una colorazione diversa!

LE GLASSE

GLASSA PRALINATA LATTE

500 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**

75 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

75 g di **Pasta Bitter Caffarel**

50 g di olio di semi di arachide

150 g di granella di nocciola caramellata



PROCEDIMENTO

Unire la Pronto Uso, la Pasta Nocciola, la Pasta Bitter e l'olio e mettere in microonde e scaldare a 40°C.

Emulsionare e filtrare.

Unire la granella di nocciola e glassare a 35°C sul prodotto ben abbattuto.

GLASSA PRALINATA CREAMY

500 g di **Cremosa Pastry Caffarel**

40 g di olio di semi di arachide

100 g di granella di nocciole pralinate



PROCEDIMENTO

Riscaldare la Cremosa Pastry a 30°C, unire l'olio e la granella di nocciole, mescolando molto bene.



LE CREME

CREMA AL CIOCCOLATO CAFFAREL

500 g di latte intero
150 g di zucchero
30 g di amido di riso
30 g di amido di mais
150 g di **Pasta Cacao Caffarel**
100 g di **Pasta Bitter Caffarel**

CREMA DIPLOMATICA CAFFAREL

250 g di crema pasticcera
100 g di **Pasta (Bitter/Latte/Bianca) Caffarel**
250 g di panna montata ferma

CREMA SOFFIO CAFFAREL

700 g di burro anidro
300 g di **Pronto Uso
(Fondente/Latte/Bianca) Caffarel**

PROCEDIMENTO

Bollire il latte e versare sul saccarosio e sugli amidi precedentemente miscelati. Mescolare e cuocere a 85°C. Unire la Pasta Cacao e la Pasta Bitter, miscelare molto bene e raffreddare velocemente in abbattitore. Questa crema è adatta anche per la glassatura di profiteroles: per renderla idonea alla glassatura, aggiungere alla crema fredda una parte di latte uht e una parte di rum.

PROCEDIMENTO

Unire la Pasta Bitter ammorbidita alla crema pasticcera ed infine la panna montata, mescolando accuratamente con una spatola. Crema adatta alla farcitura di bignè.

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la Pronto Uso a microonde e unirla al burro anidro in planetaria con la frusta a media velocità. Porre in frigorifero per pochissimi minuti a rassodare. Sempre con la frusta, effettuare poi una seconda montata. Utilizzare la Crema Soffio Caffarel per farcire le vostre tartellette e decorazioni. *La Crema Soffio con la Pronto Uso Bianca si presta alle personalizzazioni: prima della seconda montata, aggiungi 50-100 g/l di una Pasta Insaporiente Caffarel per dare un tocco di gusto alle tue preparazioni!*



LE ALTRE PREPARAZIONI

MASSA CROCCANTE

500 g di **Pronto Uso**
(Bianca/Latte/Fondente) Caffarel
100 g di **Pasta (Bianca/Latte/Bitter) Caffarel**
80 g di riso soffiato

PROCEDIMENTO

Sciogliere le 2 Paste mescolate a 40°C e, successivamente, aggiungere il riso soffiato.
Stendere sul fondo del dolce che si va a preparare per dare un effetto crunch particolarmente invitante!

PASTICCERIA

I DOLCI CLASSICI



SACHER TORTE CAFFAREL

COMPOSIZIONE

- Confettura di albicocche
- Glassa per Sacher (*vedi sezione Basi*)
- Pan di Spagna al cacao (*vedi sezione Basi*)

PROCEDIMENTO

Cuocere il Pan di Spagna in due dischi forati da 16 cm di diametro, come indicato sulla ricetta.

Una volta freddi, unire la confettura di albicocche nel centro e chiudere con l'altro disco.

Coprire con la Crema Soffio Fondente e raffreddare.

Glassare con la Glassa per Sacher a 35°C;

PROFITEROLES CAFFAREL

COMPOSIZIONE

- Bignè vuoti Caffarel (*vedi sezione Basi*)
- Crema chantilly
- Glassa per Profiteroles (*vedi sezione Basi*)

PROCEDIMENTO

Una volta cotti i bignè come da ricetta, vanno abbattuti per preservare forma e struttura.

Successivamente, riempirli con una crema chantilly (a preferenza) e porre a raffreddare.

Glassare con la Glassa per Profiteroles a 35°C.

PASTICCERIA

I DOLCI CLASSICI



BIGNÈ CAFFAREL

COMPOSIZIONE

- Bigné vuoti Caffarel (vedi sezione Basi)
- Crema diplomatica Caffarel (vedi sezione Basi)

CRAQUELIN PIEMONTE

COMPOSIZIONE

- Pasta per Bigné (vedi sezione Basi)
- Pasta per Bigné Craquelin (vedi sezione Basi)
- Crema leggera

CREMA LEGGERA

- 125 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
- 250 g di **Cremosa Pastry Caffarel**
- 500 g di panna montata

PROCEDIMENTO

Una volta cotti i bigné come da ricetta, vanno abbattuti per preservare forma e struttura. Successivamente, riempirli con la Crema diplomatica Caffarel ai gusti bianco, latte e fondente. *Se la base della crema è bianca, potete personalizzarla con le Paste Insaporienti Caffarel!*

PROCEDIMENTO

Sciogliere la Pronto Uso a microonde. Unire alla Cremosa Pastry mescolando e, infine, la panna montata.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Con la Pasta per Bigné, formare dei dischi su una teglia con tappetino microforato in silicone. Disporre sopra la superficie del bigné un dischetto di pasta craquelin cruda, ricavata con un coppa pasta liscio di diametro uguale al bigné. Cuocere a 190°C per 8 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e continuare la cottura per altri 10 minuti circa. Una volta freddi, guarnire con la Crema Leggera.

PASTICCERIA

I DOLCI CLASSICI



CROSTATA CREMOSA

COMPOSIZIONE

- Frolla classica (*vedi sezione Basi*)
- Frolla montata per decoro (*vedi sezione Basi*)
- **Cremona Pastry Caffarel**

PROCEDIMENTO

Stendere la frolla nei cerchi forati di diametro 16 cm. Forare la base con il bucasfoglia, colare la quantità necessaria di Cremona Pastry e realizzare delle decorazioni con la frolla montata. Porre in abbattitore per qualche minuto e infornare a circa 180°C per 15/20 minuti.

Utilizza la Cremona Pastry Caffarel per cuocere tartellette, per farcire crêpes e croissant, decorare prodotti da caffetteria e gelati da asporto: subito pratica con l'apposito dispenser! Glassare con la Glassa per Sacher a 35°C.

PASTICCERIA

I DOLCI CLASSICI



MOUSSE DI CIOCCOLATO AL BICCHIERE

200 g di **Pronto Uso**
(Bianca/Latte/Fondente) Caffarel
100 g di panna liquida
400 g di panna semimontata

MOUSSE DI FRUTTA AL BICCHIERE

200 g **Pronto Uso Bianca Caffarel**
100 g di panna liquida
150 g di crema pasticcera
200 g di purea di frutta
20 g di zucchero
4 g di gelatina in fogli e 20 g di acqua
(massa di gelatina)
250 g di panna montata ferma

PROCEDIMENTO

Bollire la panna liquida e versare sulla Pronto Uso ed emulsionare.

A 30°C unire la panna semimontata.

Rassodare in frigorifero.

Con l'aiuto di una sac à poche a bocchetta, inserire in bicchierini e unire pezzetti di frolla cotta a piacere.

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

Bollire la panna liquida e versare sulla Pronto Uso, realizzando un'emulsione.

Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione.

A parte riscaldare la purea di frutta con lo zucchero e unire la massa di gelatina sciolta a microonde. Unire i due composti ed infine la panna semimontata.

PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



GIANDUIOTTO

COMPOSIZIONE

- Cremoso al Gianduiotto
- Glassa Lucida Latte (vedi sezione Basi)
- Massa Croccante (vedi sezione Basi)
- Cremoso Bianco (per la versione a torta)
- Pan di Spagna al cacao (vedi sezione Basi) (per la versione a torta)

CREMOSO BIANCO (per versione a Torta)

- 125 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 150 g di panna semimontata
- 2 g di gelatina in fogli e 10 g di acqua (massa di gelatina)
- q.b. di vaniglia

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento. Bollire la panna liquida con lo zucchero e la bacca di vaniglia e versare sulla Pronto Uso creando un'emulsione. Unire la massa di gelatina, filtrare e far raffreddare. A 30° C unire la panna semimontata mescolando delicatamente. Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO AL GIANDUIOTTO

- 125 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Latte Caffarel**
- 100 g di **Pasta Gianduiotto Caffarel**
- 125 g di crema pasticcera
- 150 g di panna semimontata

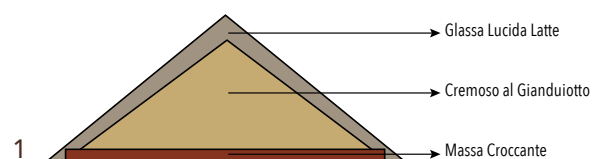
PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Gianduiotto. Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione. Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

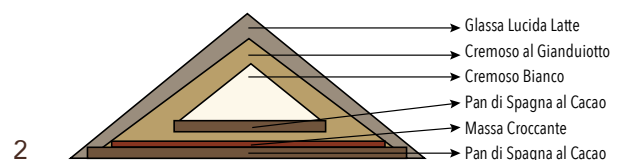
COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso al Gianduiotto negli stampi con l'ausilio di una sac à poche, lasciando uno spazio di qualche millimetro per la Massa Croccante e abbattere. Riscaldare il croccante e versare nello stampo per chiudere il dolce e abbattere. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Latte a 35°C.

Per torta (DISEGNO 2): inserire un primo strato di Cremoso al Gianduiotto negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere uno strato di Pan di Spagna e un inserto di Cremoso Bianco e chiudere con un altro strato di Cremoso al Gianduiotto. Spatolare la Massa Croccante su uno strato di Pan di Spagna al Cacao e chiudere il dolce, abbattendolo. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Latte a 35°C.



1



2

PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



CUOR DI LANGHE

COMPOSIZIONE

- Cremoso alla Nocciola
- Glassa Pralinata Latte (vedi sezione Basi)
- Massa Croccante (vedi sezione Basi)
- Cremoso Fondente
- Pan di Spagna al Cacao (vedi sezione Basi)
(per la versione a torta)

CREMOSO FONDENTE

- 100 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 200 g di **Pasta Bitter Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 450 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Bitter.

Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione.

Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente. Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

- 100 g di panna liquida
- 300 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 150 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 400 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Gianduiotto.

Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione.

Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

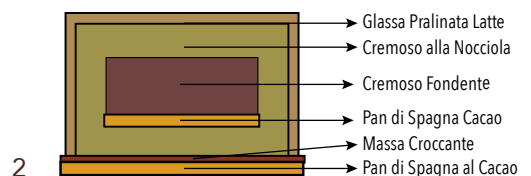
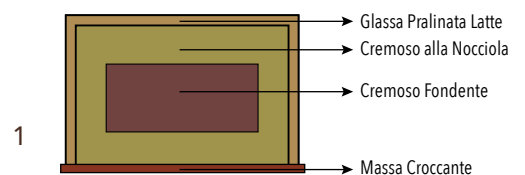
Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso alla Nocciola negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso Fondente, un altro strato di Cremoso alla Nocciola lasciando uno spazio di qualche millimetro per la Massa Croccante e abbattere.

Riscaldare la massa croccante e versare nello stampo per chiudere il dolce e abbattere.

Sformare e glassare con la Glassa Pralinata Latte a 35°C.

Per torta (DISEGNO 2): inserire un primo strato di Cremoso alla Nocciola negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso Fondente e uno di Pan di Spagna e chiudere con un altro strato di Cremoso alla Nocciola. Spatolare la Massa Croccante su uno strato di Pan di Spagna al Cacao e chiudere il dolce, abbattendolo.

Sformare e glassare con la Glassa Pralinata Latte a 35°C.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



VOLO LIBERO

COMPOSIZIONE

- Cremoso Fondente
- Glassa Lucida Fondente (vedi sezione Basi)
- Massa Croccante (vedi sezione Basi)
- Cremoso al Pistacchio
- Pan di Spagna classico (vedi sezione Basi)
(per la versione a torta)

CREMOSO AL PISTACCHIO

- 100 g di panna liquida
- 300 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 150 g di **Pasta Pistacchio 100% Sicilia Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 400 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Pistacchio.

Intiepidire la crema pasticcera ed unire, girando velocemente per creare un'emulsione.

Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente. Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO FONDENTE

- 100 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 200 g di **Pasta Bitter Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 400 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Bitter.

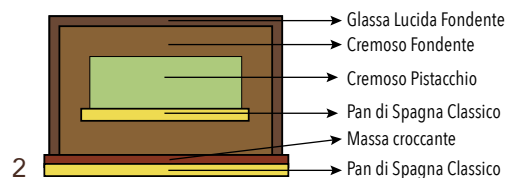
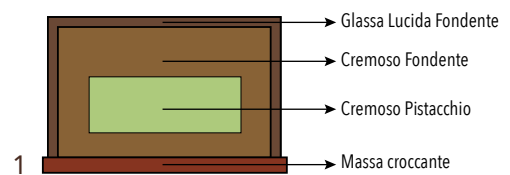
Intiepidire la crema pasticcera ed unire, girando velocemente per creare un'emulsione.

Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso Fondente negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Pistacchio abbattuto, un altro strato di Cremoso Fondente lasciando uno spazio di qualche millimetro per la Massa Croccante e abbattere. Riscaldare la massa croccante e versare nello stampo per chiudere il dolce e abbattere. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Fondente a 35°C.

Per torta (DISEGNO 2): inserire un primo strato di Cremoso Fondente negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Pistacchio e uno strato di Pan di Spagna e chiudere con un altro strato di Cremoso Fondente. Spatolare la Massa Croccante su uno strato di Pan di Spagna al Cacao e chiudere il dolce, abbattendolo. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Fondente a 35°C.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



ESOTICA COMPOSIZIONE

- Cre moso al Cocco
- Glassa Lucida al Mango (vedi sezione Basi)
- Frolla al Cocco (vedi sezione Basi)
- Cre moso al Mango
- Pan di Spagna classico (vedi sezione Basi)

CREMOSO AL MANGO

- 50 g di panna liquida
- 100 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 110 g di polpa di mango
- 75 g di crema pasticcera
- 10 g di saccarosio
- 2 g di gelatina in fogli e 10 g di acqua (massa di gelatina)
- 250 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.
Bollire la panna liquida e versare sulla Pronto Uso, realizzando un'emulsione.
Intiepidire la crema pasticcera ed unire, girando velocemente per creare un'emulsione.
A parte riscaldare la polpa di mango con lo zucchero e unire la massa di gelatina sciolta a microonde. Unire i due composti ed infine la panna semimontata.
Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO AL COCCO

- 200 g di panna
- 300 g di latte
- 100 g di cocco rapè
- 160 g di zucchero
- 100 g di tuorli
- 20 g di amido di mais
- 15 g di amido di riso
- 450 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 100 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**
- 1000 g di panna semimontata

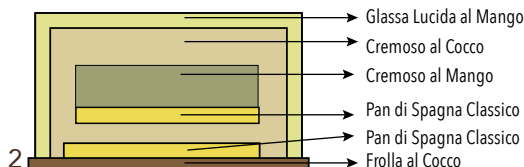
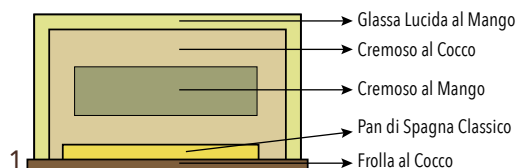
PROCEDIMENTO

Bollire il latte con la panna e il cocco rapè. Versare i tuorli con lo zucchero e gli amidi cuocere a 85°C. Raffreddare e a 45°C aggiungere la Pronto Uso e il Copertura Bianca sciolta, infine la panna semimontata.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cre moso al Cocco negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cre moso al Mango abbattuto, un altro strato di Cre moso al Cocco e chiudere con un disco di Pan di Spagna e abbattere. Sformare, glassare con la Glassa Lucida al Mango a 35°C e posizionare su un disco di frolla al cocco.

Per torta (DISEGNO 2): inserire il Cre moso al Cocco negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cre moso al Mango abbattuto e uno di Pan di Spagna. Ripetere l'operazione come da disegno e abbattere. Sformare, glassare con la Glassa Lucida al Mango a 35°C e posizionare su un disco di frolla al cocco.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



ORIENTE

COMPOSIZIONE

- Cremoso Fondente
- Glassa Lucida Fondente (vedi sezione Basi)
- Massa Croccante (vedi sezione Basi)
- Cremoso allo Zenzero e Anice Stellato
- Pan di Spagna al Cacao (vedi sezione Basi)
(per la versione a torta)

CREMOSO ALLO ZENZERO E ANICE STELLATO

- 855 g di panna liquida
- 300 g di latte
- 45 g di polpa di zenzero
- 3 g di anice stellato
- 25 g di zucchero
- 270 g di tuorli

PROCEDIMENTO

Bollire la panna liquida con il latte, lo zenzero e l'anice stellato. Filtrare, versare sui tuorli sbiancati con lo zucchero e riportare a 80°C. Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO FONDENTE

- 100 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 200 g di **Pasta Bitter Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 400 g di panna semimontata

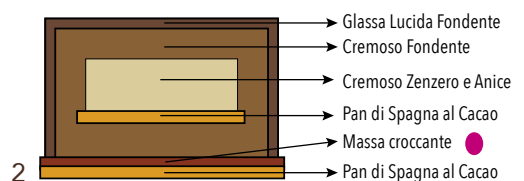
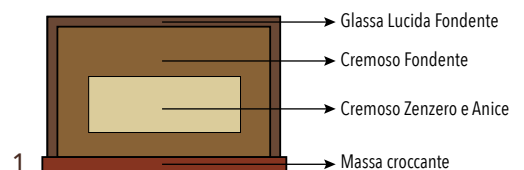
PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Bitter. Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione. Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso Fondente negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso allo Zenzero abbattuto, un altro strato di Cremoso Fondente lasciando uno spazio di qualche millimetro per il Croccante e abbattere. Riscaldare la massa croccante e versare nello stampo per chiudere il dolce e abbattere. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Fondente a 35°C.

Per torta (DISEGNO 2): inserire il Cremoso Fondente negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso allo Zenzero abbattuto e un disco di Pan di Spagna al Cacao spalmato di massa croccante. Ripetere l'operazione come da disegno e abbattere. Sformare e glassare con la Glassa Lucida Fondente a 35°C.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



CHEESECAKE CAFFAREL

COMPOSIZIONE

- Cremoso al Philadelphia
- Glassa Lucida ai frutti rossi (vedi sezione Basi)
- Shortbread salato (vedi sezione Basi)
- Cremoso ai Frutti rossi
- Pan di Spagna classico (vedi sezione Basi)

CREMOSO AI FRUTTI ROSSI

- 50 g di panna liquida
- 100 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 110 g di polpa di frutti rossi
- 75 g di crema pasticcera
- 10 g di saccarosio
- 2 g di gelatina in fogli e 10 g di acqua (massa di gelatina)
- 250 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.
Bollire la panna liquida e versare sulla Pronto Uso, realizzando un'emulsione. Intiepidire la crema pasticcera ed unire, girando velocemente per creare un'emulsione.
A parte riscaldare la polpa di frutti rossi con lo zucchero e unire la massa di gelatina sciolta a microonde. Unire i due composti ed infine la panna semimontata.
Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO AL PHILADELPHIA

- 2 g di gelatina in fogli e 10 g di acqua (massa di gelatina)
- 450 g di Philadelphia
- 400 g di crema pasticcera
- 300 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 600 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.
Riscaldare la crema pasticcera, unire la massa di gelatina sciolta a microonde, la Philadelphia precedentemente ammorbidita e la Pronto Uso sciolta e realizzare un'emulsione.
Alleggerire con la panna semimontata.

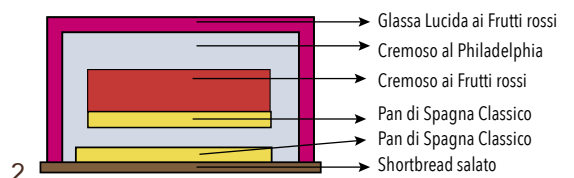
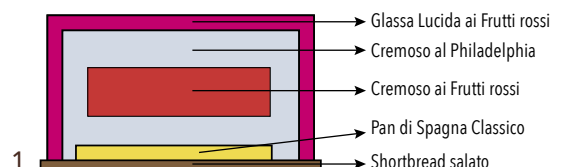
COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso al Philadelphia negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso ai Frutti rossi abbattuto, un altro strato di Cremoso al Philadelphia e chiudere con un disco di Pan di Spagna e abbattere.

Sformare, glassare con la Glassa Lucida ai Frutti Rossi a 35°C e posizionare su un disco di Shortbread.

Per torta (DISEGNO 2): inserire il Cremoso al Philadelphia negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso ai Frutti rossi abbattuto e uno di Pan di Spagna. Ripetere l'operazione come da disegno e abbattere.

Sformare, glassare con la Glassa Lucida ai Frutti rossi a 35°C e posizionare su un disco di Shortbread.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



DOLCE RISVEGLIO

COMPOSIZIONE

- Cremoso Bianco
- Glassa Lucida Latte (vedi sezione Basi)
- Massa Croccante (vedi sezione Basi)
- Cremoso al Caffè
- Pan di Spagna classico (vedi sezione Basi)
(per la versione a torta)

CREMOSO BIANCO

- 125 g di panna liquida
- 125 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 150 g di panna semimontata
- 2 g di gelatina in fogli e 10 g di acqua (massa di gelatina)
- q.b. di vaniglia

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.
Bollire la panna liquida con lo zucchero e la bacca di vaniglia e versare sulla Pronto Uso creando un'emulsione.
Unire la massa di gelatina, filtrare e far raffreddare.
A 30° C unire la panna semimontata mescolando delicatamente. Versare in uno stampo e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO AL CAFFÈ

- 68 g di panna
- 5 g di gelatina in fogli e 30 g di acqua (massa di gelatina)
- 45 g di tuorli
- 210 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 30 g di **Pasta Caffè 100% Arabica Caffarel**
- 338 g di panna semimontata

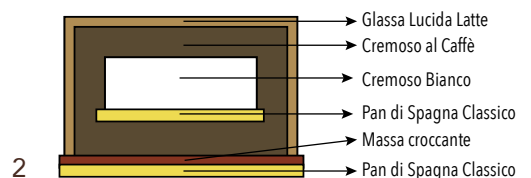
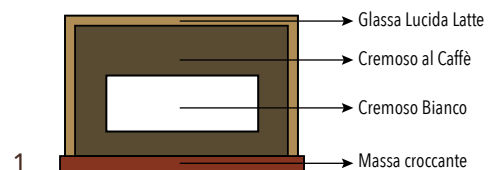
PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.
Bollire la panna, versare sui tuorli e mescolare. Aggiungere la Pronto Uso e la Pasta Caffè precedentemente sciolte.
Aggiungere la massa di gelatina sciolta a microonde e, a 30°C, alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente. Versare in uno stampo e abbattere.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso Bianco negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Caffè abbattuto e un altro strato di Cremoso Fondente, lasciando uno spazio di qualche millimetro per la Massa Croccante e abbattere.
Riscaldare il croccante e versare nello stampo per chiudere il dolce e abbattere.
Sformare e glassare con la Glassa Lucida Latte a 35°C.

Per torta (DISEGNO 2): inserire un primo strato di Cremoso Bianco negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Caffè e uno strato di Pan di Spagna e chiudere con un altro strato di Cremoso Bianco. Spatolare la Massa Croccante su uno strato di Pan di Spagna al Cacao e chiudere il dolce, abbattendolo.
Sformare e glassare con la Glassa Lucida Latte a 35°C.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



DOLCE PASSIONE

COMPOSIZIONE

- Inserimento al Caramello
- Ganache Fondente leggera
- Glassa Lucida al Caramello (vedi sezione Basi)
- Frolla Classica (vedi sezione Basi)

INSERIMENTO AL CARMELLO

- 160 g di zucchero
- 160 g di panna
- 105 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**

PROCEDIMENTO

Portare lo zucchero a 150°C e, a parte, bollire la panna. Sciogliere la Pronto Uso nella panna e versare a filo sul caramello, emulsionando. Riportare il tutto a 103°C ed emulsionare. Versare in stampi e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

GANACHE FONDENTE LEGGERA

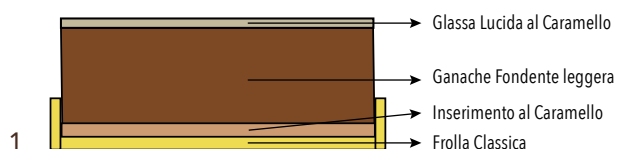
- 200 g di **Pronto Uso Fondente Caffarel**
- 75 g di glucosio
- 75 g di panna
- 6 g di gelatina in polvere

PRONTO USO BIANCA

Portare panna e glucosio ad ebollizione, sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita all'interno e versare il tutto sulla Pronto Uso. Emulsionare e porre in frigorifero.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Per monoporzione, mignon e torta (DISEGNO 1): in uno stampo mettere la ganache fondente leggera e chiudere con l'inserimento al caramello e abbattere. Sformare, glassare con la Glassa Lucida Caramello a 35°C e porre su disco di frolla come da disegno.



PASTICCERIA

I DOLCI MODERNI



SCRIGNO PIEMONTE

COMPOSIZIONE

- Cremoso al Marzapane
- Glassa Pralinata Creamy (vedi sezione Basi)
- Cremoso Piemonte
- Shortbread Salato (vedi sezione Basi)

CREMOSO AL MARZAPANE

- 270 g di marzapane
- 20g di amido di riso
- 600g di latte
- 10 g di gelatina in fogli e 6 g di acqua (massa di gelatina)
- 100 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 700 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

Unire il marzapane con il latte e l'amido. Mixare e cuocere a 84°C. Raffreddare e, a 60°C, unire la gelatina sciolta a microonde e la Pronto Uso.

Quando la crema raggiunge i 28°C, unire la panna semimontata. Versare in stampi e abbattere.

Tutti i dolci moderni Caffarel sono realizzabili nel formato mignon, monoporzione e torta e possono essere conservati a temperatura positiva e/o negativa.

CREMOSO PIEMONTE

- 125 g di panna liquida
- 6 g di gelatina in fogli e 30 g di acqua (massa di gelatina)
- 250 g di **Cremosa Pastry Caffarel**
- 155 g di crema pasticcera
- 187 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento.

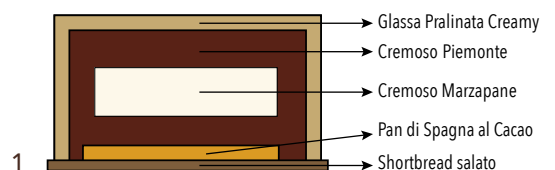
Bollire la panna liquida e versare sulla Cremosa Pastry. Intiepidire la crema pasticcera ed unire al composto, girando velocemente per creare un'emulsione. Aggiungere la gelatina precedentemente sciolta a microonde.

Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

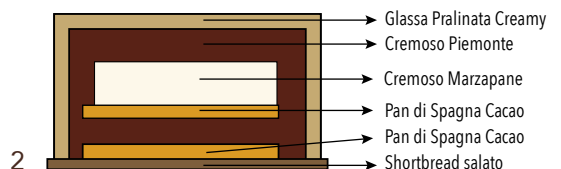
Per monoporzione e mignon (DISEGNO 1): inserire il Cremoso Piemonte negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Marzapane, un altro strato di Cremoso Piemonte e chiudere con uno strato di Pan di Spagna al Cacao e abbattere.

Sformare, glassare con la Glassa Pralinata Creamy a 35°C e poggiare su un disco di Shortbread.



Per torta (DISEGNO 2): inserire il Cremoso Piemonte negli stampi con l'ausilio di una sac à poche. Mettere un inserto di Cremoso al Marzapane e uno strato di Pan di Spagna al Cacao. Ripetere l'operazione come da disegno e abbattere.

Sformare, glassare con la Glassa Pralinata Creamy a 35°C e poggiare su un disco di Shortbread.



PASTICCERIA

I DOLCI A BICCHIERE



NUSSBIER

COMPOSIZIONE

- Cremoso alla Nocciola
- Gelée di birra

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

- 400 g di panna semimontata
- 300 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 150 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**
- 100 g di panna liquida
- 150 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**
- 100 g di panna liquida

PROCEDIMENTO

Scaldare un terzo di birra con lo zucchero fino allo scioglimento.
Aggiungere la gelatina in fogli ammorbidita e la rimanente birra.

GELÉE DI BIRRA

- 500 g di birra rossa min. 7°
- 150 g di zucchero di canna
- 8 g di gelatina in fogli

PROCEDIMENTO

Bollire la panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Nocciola, emulsionare e unire alla crema pasticcera intiepidita. Infine unire la panna semimontata mescolando delicatamente. Glassare con la Glassa per Sacher a 35°C

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Riempire per 1/3 un bicchiere (meglio se un boccale piccolo) con la gelée di birra ancora calda e porre a rassodare in abbattitore. Successivamente aggiungere uno strato di Cremoso alla Nocciola con l'ausilio di una sac à poche e riporre in abbattitore.

Chiudere con un ultimo strato di gelée di birra e porre a rassodare in frigorifero. Decorare a piacere

*I dolci a bicchiere Caffarel
si conservano a temperatura positiva.*

I DOLCI A BICCHIERE

YOGURT E FRAGOLE

COMPOSIZIONE

- Cremoso allo Yogurt
- Gelée di fragole
- Fragole fresche

CREMOSO ALLO YOGURT

- 300 g di mascarpone
- 300 g di **Pasta Bianca Caffarel**
- 200 g di yogurt intero alla fragola

PROCEDIMENTO

Mescolare il mascarpone con lo yogurt e, per ultimo, unire la Pronto Uso sciolta.

GELÉE DI FRAGOLE

- 500 g di purea di fragole
- 60 g di zucchero
- 10 g di gelatina in fogli e gr. 50 di acqua (massa di gelatina)

PROCEDIMENTO

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento. Scaldare la purea di fragole con lo zucchero e inserire la massa di gelatina sciolta a microonde.



COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Preparare la massa di gelatina tagliando a pezzi i fogli di gelatina e coprendoli con acqua fredda: porre in frigo a rassodare fino a completo assorbimento. Scaldare la purea di fragole con lo zucchero e inserire la massa di gelatina sciolta a microonde.

*I dolci a bicchiere Caffarel
si conservano a temperatura positiva.*

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

PASTICCERIA

I DOLCI A BICCHIERE



CREMINO

COMPOSIZIONE

- Cremoso Fondente
- Cremoso Latte
- Cremoso Bianco

CREMOSO FONDENTE/LATTE/BIANCO

- 100 g di **Pronto Uso (Fondente/Latte/Bianca) Caffarel**
- 200 g di **Pasta (Bitter/Latte/Bianca) Caffarel**
- 250 g di crema pasticcera
- 400 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta. Intiepidire la crema pasticcera ed unire, girando velocemente per creare un'emulsione. Infine alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

In un bicchiere, stratificare i 3 Cremoso (Fondente, Latte, Bianco) a mo' di Cremino. Porre in frigo a rassodare. Decorare a piacere.

I dolci a bicchiere Caffarel si conservano a temperatura positiva.

PASTICCERIA

I DOLCI A BICCHIERE

TIRAMISÙ E GIANDUIA

COMPOSIZIONE

- Cremoso al Tiramisù
- Pan di Spagna classico (vedi pag.)
- Bagna al caffè
- Cacao 20/22 Caffarel

CREMOSO AL TIRAMISÙ

- 130 g di panna liquida
- 300 g di **Pronto Uso Bianca Caffarel**
- 100 g di **Pasta Gianduia Amara Caffarel**
- 340 g di mascarpone
- 200 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Bollire i 100 g di panna liquida e versare sulla Pronto Uso e sulla Pasta Gianduia Amara. Aggiungere il mascarpone e, infine, alleggerire con la panna semimontata, mescolando delicatamente.

BAGNA AL CAFFÉ

- 250 g di acqua
- 150 g di zucchero
- 25 g di caffè solubile

PROCEDIMENTO

In un bicchiere, alternare strati di Cremoso al Tiramisù e Pan di Spagna imbevuto. Chiudere decorando con ciuffi di Cremoso al Tiramisù e una spolverata di Cacao in polvere.



COMPOSIZIONE DEL DOLCE

In un bicchiere, stratificare i 3 Cremoso (Fondente, Latte, Bianco) a mo' di Cremino. Porre in frigo a rassodare. Decorare a piacere.

*I dolci a bicchiere Caffarel
si conservano a temperatura positiva.*

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

Professional

Caffarel

Caffarel

Professional

Caffarel

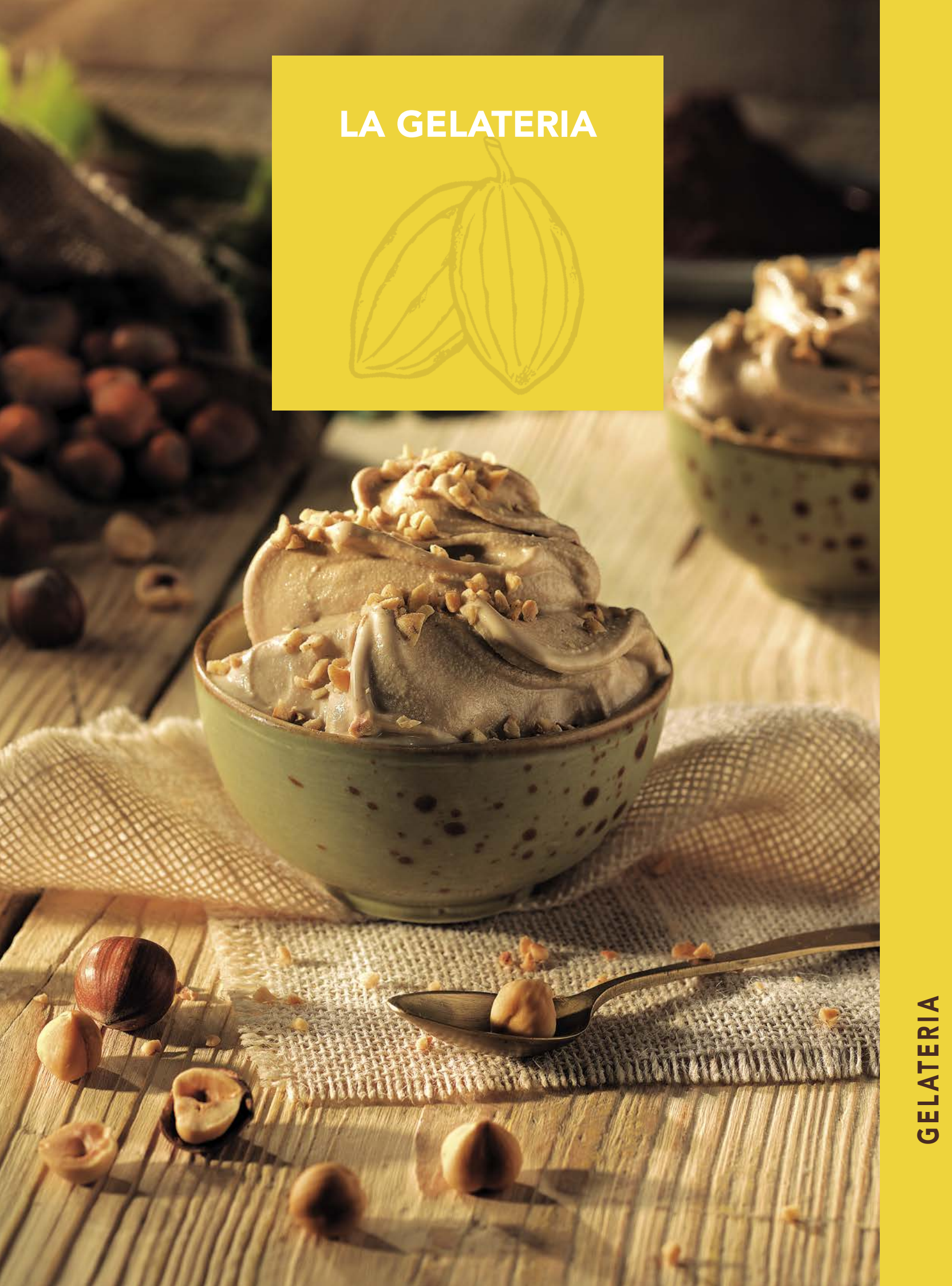
Caffarel

Professional

Caffarel

Professional

LA GELATERIA



GELATERIA

LE CREME



BASE BIANCA CON BASE 100 UNIVERSAL

- 1000 g di latte intero
- 220 g di zucchero
- 20 g di destrosio
- 100 g di **Base 100 Universal Caffarel**
- 100 g di panna liquida



BASE BIANCA CON BASE 100 NOUVELLE CHANTILLY

- 1000 g di latte intero
- 250 g di zucchero
- 100 g di **Base 100
Nouvelle Chantilly Caffarel**



PROCEDIMENTO

Versare il latte nel pastorizzatore.

A 50°C unire zucchero, destrosio e la Base precedentemente miscelati tra loro e portare a temperatura di pastorizzazione.

A 55°C in raffreddamento, unire la panna.

Per un gelato più caldo, unire alla ricetta gr. 50 di latte magro in polvere in pastorizzazione.

PROCEDIMENTO

Versare il latte nel pastorizzatore.

A 50°C unire zucchero e la Base precedentemente miscelati tra loro e portare a temperatura di pastorizzazione.



FIOR DI LATTE

1000 g di Base Bianca

100 g di panna liquida

50 g di **Pasta Bianca Caffarel**



CREMA

1000 g di Base Bianca

100 g di panna liquida

150 g di tuorli d'uovo

q.b. di vaniglia



CIOCCOLATO

1000 g di Base Bianca

110 g di **Pasta Cacao Caffarel**

PROCEDIMENTO

Sciogliere a microonde la Pasta Bianca e unirla alla Base Bianca insieme alla panna.

Frullare e mantecare.

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire tuorli, panna e vaniglia e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Sciogliere a microonde la Pasta Cacao insieme a una parte di Base Bianca e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

GELATERIA

LE CREME



NOCCIOLA

1000 g di Base Bianca

100 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**
oppure

110 g di **Pasta Nocciola Chiara Caffarel**



PISTACCHIO

1000 g di Base Bianca

100 g di **Pasta Pistacchio**
100% Sicilia Caffarel



GIANDUIA

1000 g di Base Bianca

100 g di **Pasta Gianduia amara Caffarel**
oppure

110 g di **Pasta Gianduiotto Caffarel**

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire la Pasta Nocciola sciolta a microonde e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire la Pasta Pistacchio e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire la Pasta sciolta a microonde e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.



CAFFÉ

1000 g di Base Bianca

40 g di **Pasta Caffè 100% Arabica Caffarel**



CIOCCOLATO BIANCO

1000 g di Base Bianca

180 g di **Copertura Bianca da Glassatura Caffarel**

180 g di latte intero



BACIO CAFFAREL

1000 g di Base Bianca

70 g di **Pasta Gianduia Amara Caffarel**

20 g di **Pasta Nocciola Scura Caffarel**

20 g di **Pasta Cacao Caffarel**

q.b. di granella di nocciole tostate

q.b. di cialda spezzettata

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire la Pasta Caffè sciolta a microonde e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Portare il latte a 80°C. Aggiungervi la Copertura precedentemente tagliata a scaglie ed emulsionare, ottenendo una pastella.

Unire alla Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare.

PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della Base Bianca e unire le Paste sciolte a microonde e frullare molto bene.

Unire al resto della Base Bianca ed emulsionare.

Mantecare e, in estrazione, unire granella di nocciole e cialda a pezzetti.

GELATERIA

IL FONDATE



FONDATE

2700 g di acqua calda 70°C

1800 g di **Base Fondente Caffarel** (1 busta)



FONDATE E LAMPONE

2000 g di acqua calda 70°C

1800 g di **Base Fondente Caffarel** (1 busta)

1000 g di polpa di lampone



FONDATE E ARANCIA

1300 g di acqua calda 70°C

1800 g di **Base Fondente Caffarel** (1 busta)

1700 g di spremuta d'arancia

q.b. di scorza d'arancia grattugiata fine

PROCEDIMENTO

Unire la Base all'acqua calda e frullare molto bene.

Lasciar riposare 15 minuti e mantecare.

In estrazione, decorare con scaglie di Copertura

Extra Fondente 75% o con Gocce Monviso Caffarel.

Per un gelato ancora più morbido, unire alla ricetta gr. 60 di destrosio.

PROCEDIMENTO

Unire la Base all'acqua calda e alla polpa e frullare molto bene.

Lasciar riposare 15 minuti e mantecare.

PROCEDIMENTO

Unire la Base all'acqua, alla spremuta e alla scorza e frullare molto bene.

Lasciar riposare 15 minuti e mantecare.



FRUTTA IN SUCCO

(es. LIMONE)

1700 g di acqua 40°C

1300 g di succo di limone

1150 g di **Base Frutta Caffarel** (1 busta)

q.b. di scorza di limone grattugiata fine



PROCEDIMENTO

Unire la Base all'acqua calda, al succo e alla scorza e frullare molto bene.

Lasciar riposare 15 minuti e mantecare.

FRUTTA IN PUREA

(es. FRAGOLA)

1500 g di acqua 40°C

1150 g di **Base Frutta Caffarel** (1 busta)

1500 g di fragole fresche

PROCEDIMENTO

Unire la Base all'acqua calda e alla frutta e frullare molto bene.

Lasciar riposare 15 minuti e mantecare.

LINEA PROFESSIONAL

qualità da maestri



*Ricette realizzate dagli Ambasciatori dell'Università del Cioccolato
coordinati dal Maestro **Gennaro Volpe***

CAFFAREL S.p.A

Via Gianavello, 41 - Luserna San Giovanni (TO) - Italia



www.facebook.com/Caffarel.com



[caffarel1826](https://www.instagram.com/caffarel1826)

www.caffarel.com

CAFFAREL S.p.A.

Via Gianavello, 41
10062 Luserna San Giovanni TO

Tel +39.0121.958.111
Fax +39.0121.901.853

www.caffarel.com

