



CORMAN
SINCE 1935

Corman Academy

RICETTE

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



#Corman Italia

Partner ufficiale:



Fornitore ufficiale:



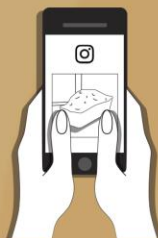
ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Partecipa al **CONTEST**
Prova a
BUTTERmi



Scatta una foto
della tua creazione



Posta la foto sul tuo Instagram,
tagga **@cormanitalia**
e usa l'hashtag
#provabuttermi



Condividi la foto
e chiedi ai tuoi amici
di mettere **Like**

Potresti ricevere
50 KG
DI PRODOTTI
CORMAN
e una giornata con
GIAMBATTISTA
MONTANARI



CAMELRICOTTA

• Zucchero di canna	g 330
• Miele	g 35
• Sale fino	g 6
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 355
• Burro Liquido Corman 99,9% m.g.	g 55
• Scorza d'arancia	g 35
• Bacca di vaniglia	g 2
• Uova	g 300
• Rhum	g 40
• Ricotta vaccina	g 380
• Farina di mandorle bianche	g 190
• Farina di pistacchio	g 190
• Farina di grano saraceno	g 145
• Baking	g 10

Caramellare zucchero, miele e sale. Decuocere con panna, burro e aromi. Aggiungere ricotta, uova e rhum e in ultimo le polveri miscelate insieme. Versare in stampi a semisfera e cuocere a 150°C per 55/60 minuti. Una volta cotti e abbattuti sformare, glassare con il cremino al pistacchio e decorare a piacere.

Cremino al pistacchio

• Copertura bianca 35%	g 500
• Pasta di pistacchio Bronte	g 200
• Granella di pistacchio verde	g 50

Sciogliere la copertura a 45°C e temperare a 29°C. Unire la pasta di pistacchio e la granella. Raffreddare a 25°C ed utilizzare.

TORTA DI RICOTTA E NOCCIOLA**Pasta frolla alla nocciola**

• Burro Noisette Corman 98% m.g.	g 250
• Zucchero a velo	g 200
• Pasta nocciola	g 60
• Sale	g 3
• Vaniglia in bacche	g 2
• Tuorli	g 100
• Farina frolla 140 w p/l 0,40	g 450
• Farina di nocciola	g 60
• Baking	g 10

Impastare burro, zucchero, pasta nocciola, vaniglia e sale. Aggiungere i tuorli e -una volta impastati- aggiungere le farine. Stendere e fare riposare almeno 2 ore a 4°C.

Composto ricotta e nocciola

• Ricotta vaccina	g 1000
• Zucchero	g 180
• Scorza arancia grattugiata	g 10
• Scorza di limone grattugiata	g 10
• Vaniglia in bacca	g 4
• Sale	g 5
• Uova	g 200
• Farina di nocciola	g 150
• Gocce di cioccolato al latte	g 210

Mettere in planetaria attrezzata con la foglia i primi 6 ingredienti e miscelare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere le uova, quindi la farina e le gocce di cioccolato.

Ganache cioccolato al latte

• Cioccolato al latte 42%	g 465
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 385
• Sciroppo di glucosio	g 50
• Cointreau	g 25

Portare a bollore panna e sciroppo di glucosio, versare sul cioccolato al latte e mixare fino ad avere una testura liscia ed elastica. Aggiungere il Cointreau.

CAKE ARANCIA/PRALINATO NOCCIOLA

• Burro Noisette Corman 98% m.g.	g 350
• Pasta arancia candita	g 110
• Pralinato di nocciola 50/50	g 300
• Bacca di vaniglia	n 1
• Zucchero di canna	g 450
• Uova	g 420
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 250
• Sale fino	g 4
• Farina 00 W 220/240	g 700
• Lievito chimico	g 20
• Gocce di cioccolato al latte	g 280
• Cointreau	g 70

Mescolare con planetaria attrezzata con foglia il burro a 20°C con la pasta d'arancio, pralinato e vaniglia per 7 minuti, aggiungere lo zucchero e dopo qualche minuto versare le uova, aggiungere man mano la panna. Setacciare la farina con il baking e mescolare delicatamente; aggiungere le gocce di cioccolato e il Cointreau. Versare in stampi imburrati e infarinati aiutandosi con un sacchetto. Far riposare in frigo per 2 ore circa, meglio se tutta la notte. Cottura a 170°C per 30 minuti circa. Bagnare all'uscita con una bagna all'arancio.

Cremino alla nocciola

• Copertura bianca 35%	g 500
• Pasta di nocciola	g 200
• Granella di nocciola	g 50

Sciogliere la copertura a 45 °C e temperare a 29°C. Unire la pasta di nocciola e la granella. Raffreddare a 25 °C ed utilizzare.

SPRITZ CAKE
Biscotto Spritz al cioccolato dose per un flexipat 55x36

• Aperolspritz	g 210
• Albumina	g 45
• Zucchero	g 150
• Scorza d'arancio	g 15
• Miele d'arancio	g 15
• Farina di mandorle	g 250
• Fecola di patate	g 50
• Burro Liquido Corman 99,9% m.g.	g 45
• Burro Noisette Corman 98% m.g.	g 120
• Cioccolato fondente 66%	g 180
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 245

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

Versare l'Aperolspritz in planetaria assieme all'albumina e iniziare a montare. Come inizia a sbiancare, versare lo zucchero a pioggia e aggiungere miele e scorza d'arancio. Una volta montato, mescolare il composto con le polveri setacciate assieme quindi incorporare la ganache al cioccolato, preparata precedentemente con Panna, Burro Liquido e Burro Noisette, e raffreddata. Versare su flexipat 55x36 e cuocere a 180°C per 18 minuti a valvola chiusa. Abbattere di temperatura.

Biscotto Spritz dose per un flexipat 55x36

• Aperolspritz	g 295
• Albumina	g 60
• Zucchero	g 220
• Scorza d'arancio	g 20
• Miele d'arancio	g 20
• Farina di mandorle	g 180
• Farina di nocciola	g 180
• Fecola di patate	g 80
• Burro Liquido Corman 99,9% m.g.	g 60
• Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi	g 190

Versare l'Aperolspritz in planetaria assieme all'albumina e iniziare a montare. Come inizia a sbiancare versare lo zucchero a pioggia e aggiungere miele e scorza d'arancio. Una volta montato, mescolare il composto con le polveri setacciate assieme quindi incorporare Burro Liquido e Burro Tradizionale miscelati assieme. Versare su flexipat 55x36 e cuocere a 180°C per 18 minuti a valvola chiusa. Abbattere di temperatura.

Composta d'arancia

• Arance Navel intere	g 500
• Zucchero semolato	g 375
• Pectina NH	g 5

Cuocere le arance intere con la buccia per un'ora circa in acqua bollente. Sgocciolare, mettere nel cutter e tritare fino a renderle molto fini. Aggiungere lo zucchero, rimettere sul fuoco e cuocere per 15 minuti circa.

Gelatina d'arancia

• Succo d'arancia	g 600
• Zucchero semolato	g 100
• Preparazione gelatinosa	g 146

Cuocere le arance intere con la buccia per un'ora circa in acqua bollente. Sgocciolare, mettere nel cutter e tritare fino a renderle molto fini. Aggiungere lo zucchero, rimettere sul fuoco e cuocere per 15 minuti circa.

Mise en place

Prendere il biscotto spritz al cioccolato e spalmarvi uno strato di composta all'arancia, sovrapporre con il biscotto bianco all'Aperolspritz, pressare. Tagliare a metà e sovrapporre spalmando uno strato di composta. Far riposare un'oretta in frigorifero e tagliare nella misura voluta. Decorare con motivi di cioccolato e gelatina all'arancia.

CONSISTENZE AL CIOCCOLATO
Sablée bretone mandorla e cannella

• Tuorlo	g 110
• Uova	g 45
• Zucchero	g 125
• Zucchero moscovado	g 80
• Burro Noisette Corman 98% m.g.	g 220
• Limone grattugiato	g 10
• Cannella in polvere	g 5
• Farina frolla 140 w p/l 0,40	g 310
• Farina di mandorle	g 95
• Sale	g 5
• Baking	g 12

Montare uova e tuorli con gli zuccheri. Una volta sbiancati, sostituire la frusta con la foglia e incorporare il burro a pomata mescolato con limone e cannella. Per ultimo le polveri setacciate insieme. Stendere a 5 mm tra due fogli di carta da forno e far riposare almeno un paio di ore in frigorifero.

Composto morbido al cioccolato

• Tuorli	g 100
• Zucchero invertito	g 60
• Albume	g 145
• Zucchero	g 75
• Farina 220/240 w p/l 0,45	g 90
• Farina di mandorle	g 80
• Cacao	g 60
• Baking	g 11
• Vaniglia in bacca	g 4
• Sale	g 2
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 170
• Burro Liquido Corman 99,9% m.g.	g 110
• Cioccolato fondente 70%	g 115

Montare tuorli/zucchero e albume/zucchero separatamente. Contestualmente fare una ganache con panna/burro e cioccolato. Mescolare le due masse con la farina e in ultimo aggiungere la ganache.

Caramello salato

• Zucchero di canna	g 250
• Panna Corman Selection 35,1% m.g.	g 230
• Burro Noisette Corman 98% m.g.	g 15
• Sale	g 4

Caramellare a secco lo zucchero e decuocere con panna e burro caldi.

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Italia

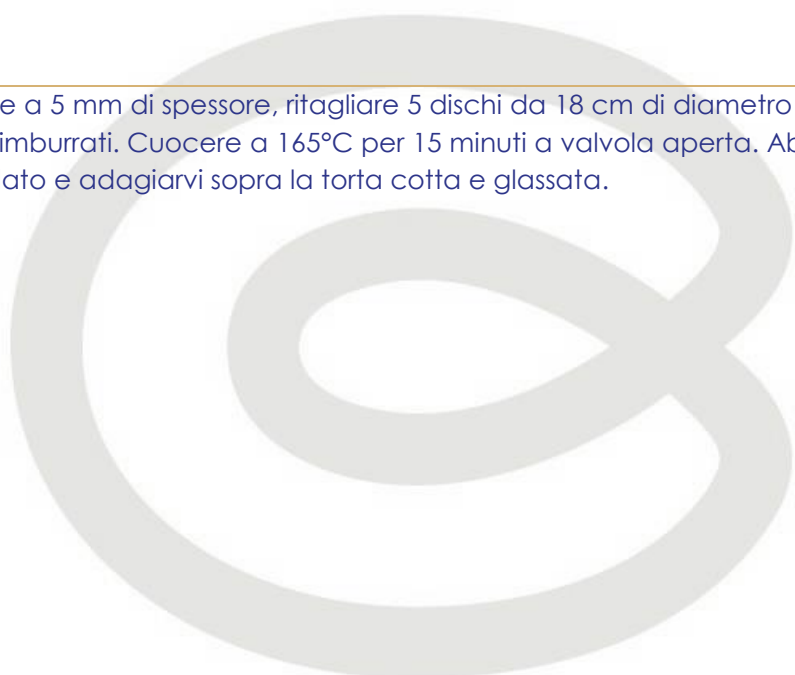
Ganache al cioccolato

- | | |
|--|--------------|
| • Sciroppo 30 be | g 600 |
| • Gelatina neutra | g 250 |
| • Panna Corman Selection 35,1% m.g. | g 300 |
| • Sciroppo di glucosio 60 DE | g 200 |
| • Sorbitolo | g 100 |
| • Zucchero invertito | g 125 |
| • Cioccolato fondente 66% | g 1000 |
| • Burro Liquido Corman 99,9% m.g. | g 150 |
| • Pasta cacao | g 100 |

Portare a bollore i primi 6 ingredienti, aggiungere i restanti e portare a 103°C.

Mise en place

Laminare la sablée a 5 mm di spessore, ritagliare 5 dischi da 18 cm di diametro e cuocere in cerchi di ugual misura e imburati. Cuocere a 165°C per 15 minuti a valvola aperta. Abbattere e spalmare con caramello salato e adagiarvi sopra la torta cotta e glassata.



BELLINI ON THE ROCK**Composto alla meringa di pesca e yogurt**

• Purea di pesca	g 210
• Albumina	g 20
• Zucchero	g 225
• Miele d'acacia	g 35
• Tuorli	g 120
• Farina 220/240 w p/l 0,45	g 480
• Baking	g 30
• Scorza d'arancio grattugiata	g 8
• Burro Liquido Corman 99,9% m.g.	g 160
• Yogurt magro 0,1% mg	g 400
• Pesca a cubetti	g 350

Montare purea, albumina, miele e zucchero. Quando è montata a metà, versare a filo i tuorli e finire di montare. Aggiungere a mano la farina setacciata insieme al baking e per ultimo lo yogurt con le pesche e il burro liquido.

Gelatina di prosecco

• Prosecco	g 1040
• Pectina	g 16
• Zucchero	g 100
• Zucchero	g 300
• Isomalto	g 150
• Sciroppo di glucosio 40 de	g 95
• Zucchero invertito	g 100
• Acido citrico in soluzione 50/50	g 16

Scaldare il prosecco a 45°C, versare a pioggia il primo zucchero con la pectina perfettamente miscelati, portare a bollore, aggiungere il mix di zuccheri. Cuocere fino a 106°C-107°C, quindi aggiungere l'acido citrico e colare in stampi flexipan.

Gelatina al Bellini

• Prosecco	g 400
• Ppurea di pesca	g 200
• Preparazione gelatinosa	g 36

Portare prosecco e purea di pesca a 65°C, aggiungere la preparazione gelatinosa e mixare.

Mise en place

Mettere il composto nello stampo unto e infarinato fino a metà. Ungere 4 cerchi d'acciaio diametro 18 cm e riempire a metà, aggiungere il disco di gelatina al prosecco e chiudere con il restante composto. Cuocere a 160°C valvola chiusa per 40-45 minuti, abbattere e decorare con gelatina al Bellini.

ROSSINI CHEESE CAKE**Pasta Frolla alla cannella**

• Burro Tradizionale Corman 82% m.g. - blocchi	g 200
• Cannella in polvere	g 5
• Farina 160 w p/l 0,38	g 250
• Uova	g 30
• Zucchero a velo	g 75
• Farina di mandorle	g 50

Impastare burro, cannella e farina. Aggiungere uova e in ultimo zucchero e farina di mandorle. Stendere tra due fogli di carta da forno e mettere a riposare in frigorifero a 4°C per tutta la notte.

Composto cheese cake

• American Cream cheese EV	g 900
• Zucchero	g 120
• Destrosio	g 30
• Zucchero invertito o tremolina	g 30
• Uova	g 150
• Albume	g 150
• Gelatina animale	g 6
• Acqua per idratare la gelatina	g 18

Lavorare in macchina attrezzata con la foglia, formaggio e zuccheri, aggiungere le uova e poi gli albumi. Scaldare una piccola quantità di composto, sciogliervi la gelatina precedentemente ammorbidita ed aggiungere il tutto all'altra parte di composto.

Dacquoise mandorle e nocciole

• Purea di fragole	g 255
• Albumina	g 25
• Zucchero	g 60
• Tpt alle mandorle	g 350
• Farina di nocciola	g 75

Montare la purea con albumina e zucchero mescolare con il tpt e la farina di nocciola. Formare su teglie rivestite con carta da forno e cuocere a 180°C per 25 minuti.

Gelatina al Rossini

• Prosecco	g 400
• Purea di fragola	g 200
• Preparazione gelatinosa	g 108