



# Torte all'italiana

Tradizione al taglio

# Elogio alla tradizione

## Le torte che raccontano la pasticceria italiana

Il Pastry Chef Angelo Ruggiero ha studiato un concept "al taglio" che punti i riflettori sulle torte che hanno scritto la storia della pasticceria italiana in una nuova chiave di lettura.

In questa nuova formula, "Delizia", "Zuppa inglese", "Mimosa" e non solo, vengono presentate in teglie pensate per un'infinita bontà, da somministrare come tranci, per dare la possibilità ai clienti di "degustare" più opzioni, anche d'asporto, per incontrare le esigenze di tutti e non perdere il senso della tradizione.



**Mimosa**

**Cheesecake**

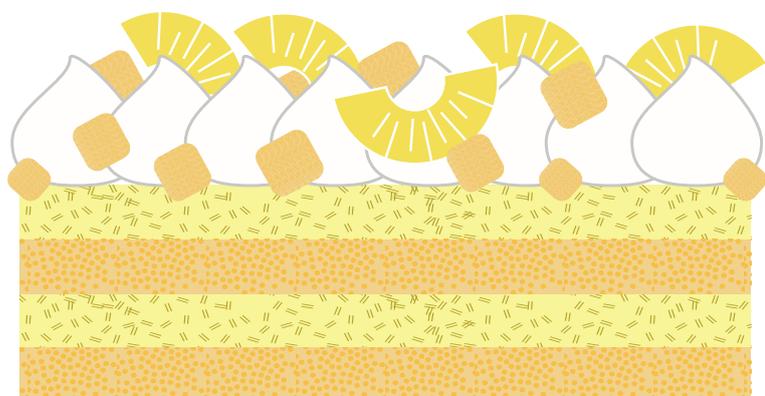
**Paradiso**

**Zuppa  
inglese**

**Delizia**

**Bignolata**

# 1 Mimosa



## Pan di Spagna

..... 1000 g **BISQUISIT**  
..... 600 g uova  
..... 100 g acqua

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cuocere in teglie 60x40 per 30 minuti con valvola aperta a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

## Crema mimosa

..... 1000 g crema pasticcera con **CREM**  
(vedi Box Ricetta Crema Pasticcera)  
..... 300 g ananas scolato e sminuzzato

► Seguire il procedimento indicato nel box "crema pasticcera" e integrare l'ananas.

## Cre moso all'ananas

..... 1000 g **ANANAS FRUIT PUREE**  
..... 100 g zucchero a velo  
..... 90 g **KOBI**

► Mescolare a secco lo zucchero a velo con Kobi. Versare sulla purea di frutta e mescolare a mano con frusta fino a dispersione completa delle polveri. Nota: aumentare o diminuire Kobi in base alla struttura desiderata.

## Composizione

► Alternare strati di pan di Spagna alla crema mimosa. Decorare con panna, ananas e cubetti di pan di Spagna.

# 2 Cheesecake



## Base croccante

..... 1000 g crumble cotto (**MURBELLA**)  
..... 500 g **KRANFIL'S BIANCO**

► Segui il procedimento indicato nel box "Ricetta Crumble", integrando il Kranfil's.

## Crema al formaggio

..... 500 g **CHEESEQUICK**  
..... 150 g zucchero  
..... 500 g acqua  
..... 850 g formaggio cremoso  
..... 300 g panna montata

► Mescolare Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere gli altri ingredienti e montare ad alta velocità per circa 3 minuti, eccetto la panna montata da incorporare delicatamente.

## Cre moso alla fragola

..... 1000 g **VARIEGÒ FRAGOLA**  
..... 100 g **PASTA FRAGOLA**  
..... 200 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

► Scaldare a 40°C Variegò e Pasta, aggiungere Alaska e mescolare per bene.

## Composizione

► Stendere uno strato di base. Procedere con uno strato di crema al formaggio e versare per ultimo il cremoso alla fragola. Decorare con crumble, crema al formaggio e frutti rossi.

## Ricetta Crema Pasticcera con Crem

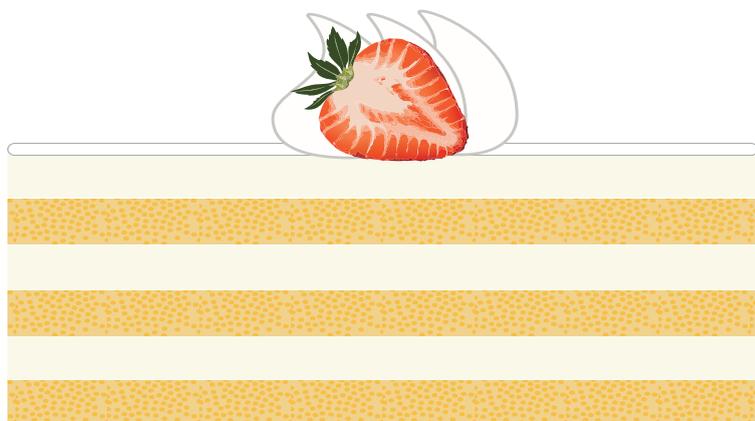
..... 350 g **CREM**  
..... 500 g acqua  
..... 500 g latte

## Ricetta Crumble

..... 1000 g **MURBELLA**  
..... 500 g burro freddo

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10/15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

## 3 Paradiso



### Pan di Spagna Paradiso

.....	600 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	500 g	uova
.....	300 g	zucchero
.....	250 g	burro pomata
.....	15 g	<b>AROMA ARANCIO NATURALE</b>
.....	15 g	<b>AROMA LIMONE NATURALE</b>

► Montare per 3/4 minuti uova e zucchero. Aggiungere il burro in pomata e incorporare Margherita e aromi. Stendere il composto in teglia 60x40 e cuocere per 20/25 minuti con valvola aperta a 170°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

### Crema Chantilly

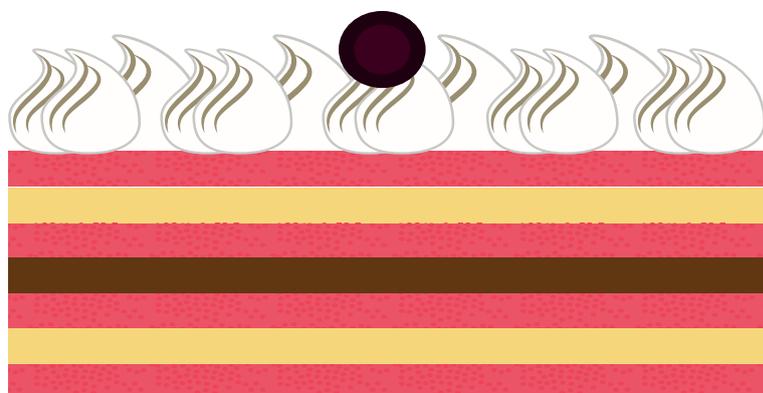
.....	500 g	<b>CHANTILLY GUSTO PANNA</b>
.....	1000 g	latte freddo (4°C)
.....	10 g	<b>PASTA VANIGLIA BIANCA</b>

► Versare il preparato e la pasta nel latte freddo (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti.

### Composizione

► Alternare tre strati di pan di Spagna alla crema Chantilly. Decorare con Nevella, ciuffi di panna e fragole (o altra frutta a piacere).

## 4 Zuppa inglese



### Base Pan di Spagna

.....	1000 g	<b>BISQUIT</b>
.....	1000 g	uova
.....	80/90 g	<b>SMUTER</b>

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cuocere in teglie 60x40 per 30 minuti con valvola aperta a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

### Bagna Alchermes

.....	q.b.	bagna della gradazione alcolica desiderata
-------	------	--

► Bagnare la base di Pan di Spagna.

### Crema Zabaione

.....	1000 g	crema pasticcera con <b>CREM</b> (vedi Box Ricetta Crema Pasticcera)
.....	70/80 g	<b>PASTA ZABAIONE</b>

► Integrare la pasta Zabaione nella crema pasticcera.

### Crema al cioccolato

.....	1000 g	crema pasticcera con <b>CREM</b> (vedi Box Ricetta Crema Pasticcera)
.....	80 g	<b>CACAO NOBLESSE</b>
.....	50 g	latte (aggiuntivi alla ricetta della crema pasticcera)

► Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema corposa.

### Meringa

.....	50 g	<b>OVOSIL</b>
.....	500 g	zucchero
.....	250 g	acqua

► Montare in planetaria con frusta a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto fermo aggiungendo lo zucchero in tre tempi. Dressare le meringhe e cuocere a 110°C per 1-2 ore a valvola aperta. Lasciare in forno fino a completa asciugatura. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

### Composizione

► Alternare uno strato di base all'Alchermes ad uno strato di crema pasticcera. Proseguire con un altro strato di base, uno di crema al cioccolato, uno di base, di nuovo uno di crema pasticcera e finire con la base. Decorare con meringhe e **CILIEGIE AMARENATE**.

## 5 Delizia



### Mezza Sfera Pan di Spagna

.....	1000 g	<b>BISQUISIT</b>
.....	800 g	uova
.....	35 g	<b>AROMA LIMONE NATURALE</b>

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Versare l'impasto nello stampo a mezza sfera diametro 8 cm. Cuocere per 20/25 minuti a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Per chi volesse è possibile bagnare le sfere con una bagna al limoncello o al limone analcolica.

### Crema al limone

.....	90 g	<b>CREMÒ</b>
.....	280 g	zucchero
.....	100 g	tuorli
.....	1000 g	latte
.....	q.b.	scorza fresca di limone grattugiata

► Procedere come per la preparazione della crema tradizionale.

### Chantilly da copertura

.....	500 g	crema al limone (vedi sopra)
.....	100 g	latte
.....	400 g	panna montata
.....	q.b.	scorza fresca di limone grattugiata

► Mescolare delicatamente il tutto a mano.

### Composizione

► Farcire le mezze sfere di Pan di Spagna con la crema al limone. Immergerle poi nella chantilly da copertura e decorare a piacere con ciuffi di panna e scorzetta di limone.

## 6 Bignolata



### Bigné

.....	250 g	<b>MURBELLA GLUTEN FREE</b>
.....	200 g	burro
.....	250 g	acqua
.....	300 g	uova

► Dressare i bigné con bocchetta liscia n°10 su tappetino microforato e cuocere per 20 minuti a 175°C a valvola aperta. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

### Glassa fresca bignolata

.....	1000 g	<b>SCHOKOBELLA BITTER SWEET</b>
.....	600 g	crema pasticcera (vedi box "Ricetta Crema Pasticcera con Crem")
.....	200 g	panna calda a 40°C

► Miscelare il tutto.

### Composizione

► Farcire i bigné con panna montata zuccherata e immergerli nella glassa fresca. Disporre in teglia e decorare con ciuffi di panna a piacere.



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Cresco S.p.A. Unipersonale**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.  
cresco@cresco.it  
www.cresco.it