



Torte da Credenza

Il lato dolce della tradizione

Il lato dolce della tradizione

Un nuovo trend per le tue vetrine

Le torte da credenza sono un evergreen, che da sempre conquistano i palati di tutto il mondo. Sono frutto di un patrimonio di tradizioni, nate in primis in ambito casalingo, diventate poi un vero e proprio format della pasticceria professionale, tutt'oggi molto attuale.

Il Maestro Angelo Ruggiero ne ha rivisitato i canoni per renderle irresistibilmente "di tendenza".



Newyork Cheesecake



Frolla

..... 700 g	MURBELLA
..... 300 g	MAISANO /GRANOPAN
..... 100 g	semi misti
..... 400 g	burro
..... 100 g	uova

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Farcitura

..... 300 g	RICOTTO
..... 250 g	Philadelphia
..... 250 g	uova
..... 500 g	acqua
..... 150 g	zucchero
..... 240 g	panna montata zuccherata

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere la farcitura nella frolla. Dressare con sac à poche uno strato di **FRUCTHI-TOP FRUTTI DI BOSCO**. Infornare a 160°C per 40-45 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Decorare con frutta fresca.

Dolce mela



Frolla Gluten Free

..... 1000 g	MURBELLA GLUTEN FREE	► Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Cuocere a 175/180°C per circa 15 - 20 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
..... 400/500 g	burro	
..... 100 g	uova intere	
..... 100 g	acqua	

Farcitura

..... q.b.	CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO
	► Stendere uno strato all'interno della frolla.

MARGHERITA GLUTEN FREE

..... 1000 g	MARGHERITA GLUTEN FREE	► Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti. Dressare in uno stampo e cuocere a 175-180 °C ca. per circa 40-45 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Ricavare uno strato da inserire nella frolla, sullo strato di albicocca.
..... 350/400 g	burro	
..... 500 g	uova intere	

Farcitura

..... q.b.	FRUCHTI-TOP MELA
	► Stendere uno strato sulla base Margherita.

Crumble Gluten Free

..... 1000 g	MURBELLA GLUTEN FREE	► Miscelare 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.
..... 500 g	burro freddo	
..... 100 g	acqua	

Profumi di bosco



Frolla Gluten Free

..... 1000 g	MURBELLA GLUTEN FREE	► Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Cuocere a 175-180°C per circa 15-20 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
..... 400/500 g	burro	
..... 100 g	uova intere	
..... 100 g	acqua	

CAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE

..... 1000 g	BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE
..... 350 g	burro
..... 500 g	uova intere
..... 100 g	latte intero

► Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti. Dressare in uno stampo e cuocere a 180°C ca. per circa 35-45 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Ricavare uno strato da inserire nella frolla.

Farcitura

..... q.b.	FRUCHTI-TOP BOSCO
	► Stendere uno strato sull'inserito al grano saraceno.

Crumble Gluten Free

..... 1000 g	MURBELLA GLUTEN FREE	► Miscelare 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.
..... 500 g	burro freddo	
..... 100 g	acqua	

Nota:

Spruzzare frolla e crumble con burro di cacao spray colorato.

Plumcake Choco Dubai



Plumcake

.....	1000 g	AMERICAN MUFFIN SCHOKO
.....	550 g	uova
.....	500 g	olio di semi
.....	200 g	acqua

► Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 160°C per 40 minuti circa. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Farcitura superiore post-forno

.....	q.b.	BRAUNFIL DUBAI STYLE
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato abbondante di Braunfil sulla parte superiore del plumcake dopo la cottura.

Glassa superiore

.....	q.b.	SCHOKOBELLA
-------	------	--------------------

Glassa alla base

.....	q.b.	SCHOKOBELLA PISTACCHIO
.....	q.b.	granella di pistacchio

Crostata Dubai Style



Frolla

.....	1000 g	MURBELLA
.....	300/400 g	burro
.....	50 g	uova intere
.....	50 g	acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 minuti. Dressare nello stampo. Cuocere a 165°C per 25-30 minuti.

Farcitura

.....	q.b.	COTTOCREM CIOCCOLATO
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato di Cottocrem Cioccolato.

Pan di Spagna al cacao

.....	1000 g	BISCAO
.....	600/800 g	uova
.....	200 g	acqua

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 minuti. Dressare nello stampo. Cuocere a 185°C per 8 minuti.

Farcitura superiore

.....	q.b.	BRAUNFIL DUBAI STYLE
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato di Braunfil post cottura. Decorare a piacere.

Torta Choco Orange



Frolla al cacao

..... 400 g	burro pomata
..... 100 g	uova
..... 50 g	acqua
..... 900 g	MURBELLA
..... 100 g	CACAO NOBLESSE

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm e cuocere. Stendere un sottile strato di **COTTOCREM CIOCCOLATO**.

Pan di Spagna al cacao

..... 1000 g	BISCAO
..... 600-800 g	uova
..... 200 g	acqua

► Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocità per 6 minuti e cuocere come di consueto e posizionare nella frolla.

Farcitura

..... 150 g	RICOTTO
..... 500 g	ricotta
..... 125 g	uova intere
..... 175 g	acqua
..... 60 g	zucchero
..... 175 g	panna montata zuccherata
..... 500 g	crema pasticcera (ricetta KE)
..... 25 g	AROMA ARANCIA NATURALE
	(in alternativa 60 g PASTA ARANCIA)
..... q.b.	gocce di cioccolato (facoltative)

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto sul pan di spagna fino a riempire 3/4 dello stampo. Infornare a 160°C per 35-40 minuti, valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Moka bella



Frolla al caffè

..... 1000 g	MURBELLA
..... 300-400 g	burro
..... 50 g	uova intere
..... 50 g	acqua
..... 60 g	PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA
..... 20 g	AROMA MOKA

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo e ricavare delle strisce di frolla per la finitura della torta.

Inserto Gianduia

..... q.b.	COTTOCREM GIANDUIA
..... 1	disco di pan di spagna (BISQUISIT) con eventuale bagna al caffè
..... q.b.	crema pasticcera

► Stendere uno strato di Cottocrem sulla frolla. Disporre il disco di pan di spagna e proseguire con un leggero strato di crema pasticcera.

Crema al caffè

..... 300 g	RICOTTO
..... 250 g	mascarpone
..... 250 g	uova
..... 500 g	acqua
..... 150 g	zucchero
..... 240 g	panna montata zuccherata
..... 60 g	PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto nella frolla. Ultimare disponendo le strisce di frolla a losanghe. Infornare a 155-160°C per 40 - 45 minuti a valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Crumble caffè

..... 500 g	MURBELLA
..... 250 g	burro freddo
..... 25 g	caffè liofilizzato

► 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.

Choco Cheesecake



Frolla al cacao

..... 400 g	burro pomata
..... 100 g	uova
..... 50 g	acqua
..... 900 g	MURBELLA
..... 100 g	CACAO NOBLESSE

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo. Stendere uno strato di **COTTOCREM CIOCCOLATO**.

Farcitura

..... 300 g	RICOTTO
..... 300 g	Philadelphia
..... 250 g	uova
..... 500 g	acqua
..... 150 g	zucchero
..... 240 g	panna montata zuccherata
..... 50 g	CACAO NOBLESSE

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto nella frolla. Infornare a 155-160°C per 40- 45 minuti a valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Mandorlina



Frolla

.....	1000 g	MURBELLA
.....	300-400 g	burro
.....	50 g	uova intere
.....	50 g	acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Strato interno frolla

.....	1	strato di AMANDALINE
.....	1	strato di cake al grano saraceno (ricetta base BONCAKE GRANO SARACENO G.F.)

► Stendere uno strato di Amandaline e uno strato di cake al grano saraceno.

Farcitura

.....	150 g	RICOTTO
.....	500 g	ricotta
.....	125 g	uova intere
.....	175 g	acqua
.....	60 g	zucchero
.....	175 g	panna montata zuccherata
.....	60 g	PASTA MANDORLA
.....	q.b.	CILIEGIE AMARENATE (scolate)

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto sul cake fino a riempire 3/4 dello stampo. Cospargere con crumble e infornare a 160°C per 35-40 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Crumble

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

► Miscelare 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.

Lemon Tarte



Frolla agli agrumi

.....	1000 g	MURBELLA
.....	300-400 g	burro
.....	50 g	uova intere
.....	50 g	acqua
.....	q.b.	scorza di arancia e limone grattugiati (+ eventuali aromi)

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Farcitura

.....	q.b.	BRAUNCREM LIMONE
-------	------	-------------------------

► Stendere uno strato di crema sulla frolla.

Strato interno

.....	1000 g	BONCAKE MAIS GLUTEN FREE
.....	350 g	burro morbido
.....	500 g	uova intere
.....	100 g	latte intero
.....	q.b.	pinoli

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 4/5 minuti a forte velocità. Stendere in teglia 60x40 e cuocere a 170/180°C per circa 20-25 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Inserire uno strato di cake al mais sulla crema al limone.

Decorazione

.....	q.b.	meringa sfiammata (OVOSIL)
.....	q.b.	BRAUNCREM LIMONE

La morbida



Cake

..... 1000 g	BONCAKE MAIS GLUTEN FREE
..... 350 g	burro morbido o margarina
..... 500 g	uova intere
..... 100 g	PASTA MANDORLA PURA

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti. Decorare a piacere con Schokobella Bianco montata e frutta fresca.

Cuor di frolla



Frolla alla fragola

..... 1000 g	MURBELLA
..... 300-400 g	burro
..... 50 g	uova intere
..... 50 g	acqua
..... 10 g	AROMA IN PASTA FRAGOLA

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Strato interno

..... 1000 g	BONYOGURT
..... 500 g	acqua
..... 400 g	olio di semi
..... 100 g	PASTA FRUTTI DI BOSCO

► Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 170°/175°C per circa 40-45 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Farcitura

..... q.b.	FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO
------------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Fructi-top frutti di bosco. Procedere con la cottura della torta.

Decorazione

..... q.b.	SCHOKOBELLA BIANCO montata
..... q.b.	frutta fresca

Croccolosa



Frolla

.....	1000 g	MURBELLA
.....	300-400 g	burro
.....	50 g	uova intere
.....	50 g	acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Farcitura

.....	q.b.	CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Confrutta sulla frolla.

Strato interno

.....	1	disco di Pan di Spagna (BISQUISIT)
-------	---	---

► Inserire il disco di pan di Spagna sul Confrutta.

Farcitura

.....	q.b.	CONFRUTTI MIRTILLO
-------	------	---------------------------

► Stendere uno strato di Confrutti sul pan di Spagna.

Decorazione

.....	q.b.	KRANFIL'S RED FRUITS
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato di Kranfil's e aggiungere decorazioni a piacere.

L'anello della dama



Cake

..... 1000 g	BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE
..... 350 g	burro morbido o margarina
..... 500 g	uova intere
..... 100 g	latte intero

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti.

Sacher Tarte



Frolla al cacao

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	MURBELLA
.....	100 g	CACAO NOBLESSE

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

Strato interno

.....	q.b.	CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Confrutta sulla frolla.

Sacher Tarte

.....	1800 g	SACHER MIX
.....	800 g	uova
.....	130 g	acqua

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla per circa 6 minuti. Cottura 180°C per 50 minuti circa.

Strato interno

.....	q.b.	CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Confrutta sulla Sacher.

Strato interno

.....	q.b.	COTTOCREM CIOCCOLATO
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato di Cottocrem Cioccolato.

Decorazione

.....	q.b.	SCHOKOBELLA FONDENTE
-------	------	-----------------------------

► Montare Schokobella e decorare a ciuffi.

Prova anche...

Cinnamon Rolls





Farcitura (da preparare il giorno prima)

.....	300 g	zucchero di canna
.....	320 g	burro
.....	20 g	cannella

Impasto

.....	1000 g	CRE-L
.....	250 g	latte
.....	100 g	acqua
.....	200 g	uova
.....	30 g	lievito di birra
.....	150 g	zucchero
.....	180 g	burro
.....	10 g	sale

► Inserire in planetaria CRE-L, latte, acqua, metà delle uova previste e il lievito di birra. Impastare per 10 minuti circa. Inserire lo zucchero e una volta assorbito, aggiungere la restante parte di uova. Infine, aggiungere il burro con il sale. Far puntare a 28°C per circa 40 minuti. Spezzare tre panetti da 600 g circa, stendere dello spessore di circa 1 cm. Mettere a positivo e far raffreddare. Finire con uno strato di farcitura alla cannella preparata il giorno prima. Arrotolare e tagliare del peso desiderato. Far lievitare circa un'ora e mezza a 28°C. Cuocere in forno a 170°C con valvola aperta per 15-20 minuti. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Decorare a piacere.

