

adamance

fruits du bon sens



I dolci da viaggio 2.0

a cura dei maestri pasticceri amici di Adamance

TECNICHE E RICETTE

Sommario

4

LE RICETTE
ALLA FRUTTA
SECONDO NOI

5

CHE COS'È
UN DOLCE
DA VIAGGIO?

6

IL RESIDENCE:
UN ALTRO MODO
DI CREARE

8

I MAESTRI
PASTICCIERI AMICI
DI ADAMANCE

10



I CANNELLÉ
ALLA FRUTTA

16



IL CAKE
TUTTA
FRUTTA

22



IL CAKE
MARMORIZZATO

28



LA TAVOLETTA
DI CIOCCOLATO
ALLA FRUTTA

34



IL BISCOTTO
ALLA FRUTTA

adamance

fruits du bon sens

Frutta in purea davvero diversa

perché rispetta la natura, gli uomini e le donne che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura
che sarete orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!

Una missione importante

Preservare in modo sostenibile il futuro della frutta,
del suo gusto e di coloro che la lavorano.
Per noi è una questione di buon senso.

I nostri 4 impegni



**RISPETTO PER LE
PERSONE
E PER LA TERRA**

Frutta in purea
da lavorare
con orgoglio



**FRUTTA TRACCIATA
AL 100% DAL
PRODUTTORE**

Storie da
condividere
con i vostri clienti



**100% FRUTTA,
SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI E SENZA
ADDITIVI**

Frutta raccolta
a piena maturità
per evitare di
aggiungere zuccheri



**TUTTO IL NOSTRO
SAVOIR-FAIRE
AL VOSTRO
SERVIZIO**

150 ricette
da esplorare

Una gamma surgelata
disponibile nei formati da 1 e 5 kg



Le ricette alla frutta secondo noi

AL VOSTRO SERVIZIO

Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre ricette originali per valorizzare al meglio la frutta nelle vostre creazioni. Come gli Essenziali Valrhona, ma per la frutta.

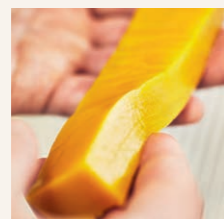
Qual è lo scopo delle nostre ricette?

Seguono tutte i principi R.I.S.A.:



Ragionate

Eliminiamo il superfluo, manteniamo l'essenziale. Per ricette meno grasse, meno dolci, con meno ingredienti ma sempre altrettanto gustose.



Intense

Texture perfette ma con tutto il gusto sincero della frutta. Se il frutto non si riconosce, non vi proponiamo la ricetta.



Semplici

Abbiamo riflettuto a lungo su argomenti molto complicati, in modo che le nostre ricette fossero il più possibile semplici da implementare e realizzare nei vostri laboratori.



Adattate

Esistono diversi modi per ottenere la giusta texture. Per questo vi offriamo diverse alternative: ce n'è sicuramente una che si adatta alle vostre esigenze.

Che cos'è un dolce da viaggio?

La nostra definizione:



È un dolce che si conserva più a lungo di un dolce da pasticceria fresco



Può essere conservato a temperatura ambiente



È un dolce che non rischia di essere danneggiato durante il trasporto



È un dolce facile da mangiare



Di solito non contiene frutta fresca o creme

Dolci che si adattano alle vostre esigenze e a quelle dei vostri clienti.

GRANDI FORMATI PRONTI PER LA VENDITA, GIÀ CONFEZIONATI, NEI LUOGHI DI PASSAGGIO O DI ATTESA DEL VOSTRO NEGOZIO

• Acquisto d'impulso, complementare, da portare a casa.

• Più facile da gestire per voi, più veloce da vendere perché non prevede manipolazione.

CAKE IN FORMATO RIDOTTO, DA AFFIANCARE AGLI ALTRI DOLCI DA PASTICCERIA

• Una presentazione migliore, servita come il resto della vostra offerta.

PORZIONI DI CAKE

• Come parte di un'offerta per una colazione, un pranzo o uno spuntino, da mangiare al volo.



Il Residence Adamance

UN ALTRO MODO DI CREARE

Un momento sospeso. Riprendendo metodi generalmente utilizzati dagli **artisti**, abbiamo riunito i maestri pasticceri per **reinventare, ricreare, migliorare** le nostre ricette di dolci da viaggio alla frutta. Fate vostre le loro ricette e iniziate anche voi a creare con noi!

Il Residence Adamance

Quando gli artisti vogliono prendersi del tempo per creare, a volte decidono di incontrarsi durante quello che chiamiamo **"residence"**. Autori, pittori, scultori si riuniscono quindi in un luogo dedicato, isolato dalla loro quotidianità, con l'unico scopo di riflettere sulla propria arte e di creare.


Ma i pasticceri non sono anche artisti? Una cosa è certa, anche loro creano, inventano, esplorano. Allora, ci siamo detti, perché non creare un residence di pasticceri? Abbiamo riunito **gli amici di Adamance**, maestri pasticceri che ci hanno dato fiducia fin dall'inizio, con i quali abbiamo sviluppato un rapporto che dura da diversi anni. Abbiamo proposto loro di passare diversi giorni nel nostro laboratorio, lontano dalle loro attività abituali, per concentrarsi sulla **creatività**.

La tematica

Utilizzare le nostre ricette innovative di **dolci da viaggio alla frutta** per interpretarle con la loro sensibilità. Cosa potremmo fare di meglio, di diverso? Quali ricette potrebbero essere utili?

Il risultato?

3 giorni di creazione e condivisione, di grande intensità. Con qualche momento di convivialità e soprattutto ricette che ci hanno lasciato senza fiato. I maestri pasticceri che condividono le loro competenze ed esperienze sono davvero impressionanti.

 **Il risultato sono 5 nuove ricette per ancor più creazioni fruttate nei vostri locali! Ricette di dolci da viaggio 2.0, che assomigliano ai loro creatori e sono state progettate da e per gli artigiani. Vere innovazioni o semplici variazioni golose, ecco alcune ricette perfette da proporre nel proprio negozio o ristorante.**



I maestri pasticceri amici di Adamance

Eddie Benghanem

IL POETA – PASTICCERIA EQUA E GOLOSA

Eddie Benghanem muove i primi passi in pasticceria al Crillon insieme a Christophe Felder, per poi diventare capo pasticciere al Ritz fino al 2008. Oggi è primo pasticciere del Trianon Palace, a Versailles. Propone creazioni raffinate, ma sempre incentrate sul piacere, il primo obiettivo della pasticceria. Lavora sulla “leggibilità” del gusto, il raggiungimento del perfetto equilibrio affinché ogni parte della creazione possa esprimersi, in una continua ricerca di precisione. Con audacia, combina texture, gusti e sensazioni, senza mai perdersi. La pasticceria come poesia.



Xavier Brignon

IL CURIOSO – PASTICCERIA RAFFINATA E ISPIRATA

Xavier ha sempre amato imparare. Responsabile di 2 boutique a Besançon, continua a formarsi regolarmente con i migliori professionisti di Francia e i campioni del mondo di pasticceria dagli stili diversi. La conoscenza è la chiave. Oggi è lui che insegna agli altri, un grande pedagogo, amante della trasmissione. Attaccato alla terra, ai sapori, non fa concessioni sulla provenienza degli ingredienti che utilizza in laboratorio. La sua pasticceria raffinata si ispira a sapori, viaggi o esperienze. Una pasticceria profondamente umana, a sua immagine.

José Manuel Augusto

IL CREATORE – PASTICCERIA RAGIONATA E INTENSA

Da 4 anni, accompagnato dagli ingegneri R&S, ha creato Adamance con noi e ha effettuato migliaia di test con l'obiettivo di proporre una pasticceria alla frutta più ragionata e intensa. Con il suo lavoro, ha creato oltre 250 ricette. José Manuel Augusto ha esplorato tutte le professioni del gusto, tra cui panetteria, pasticceria, gastronomia, ristorazione e anche formazione. Ha lavorato a stretto contatto con Frederic Bau sul libro Golosità ragionata. Manu, come lo chiamano gli amici, ha una sfida: aiutare i pasticceri a rimettere in discussione certi principi, a porsi le domande giuste, a riprendere potere sulle loro creazioni. La pasticceria intelligente.

Clément Higgins

L'ESPLORATORE – PASTICCERIA CREATIVA E RINFRESCANTE

Dopo un master in diritto commerciale, Clément cambia direzione per dedicarsi alla sua passione: la pasticceria. Nel 2014, a Marsiglia, nasce il progetto “Bricoleurs de douceurs” di Clément Higgins, con una visione disinibita. Facendo un “bricolage”, come dice lui, inventa e ci sorprende con la sua pasticceria creativa e fresca. Bravo nelle sue creazioni quanto nei giochi di parole che usa per titolarle, ama esplorare infinite strade e possibilità. È molto legato alla conoscenza e alla comprensione delle materie prime che utilizza. La pasticceria come forma di ricerca.

Nicolas Pierot

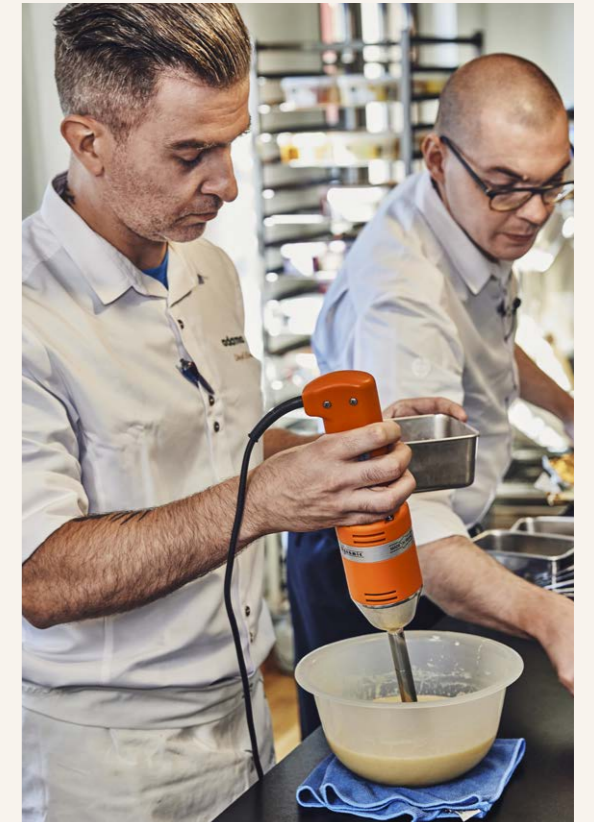
IL CARTESIANO – PASTICCERIA PRECISA E COERENTE

Avendo lavorato nei più grandi palazzi parigini, Nicolas Pierot vanta una vasta esperienza nella pasticceria orientata al lusso. Realizza dimostrazioni e workshop per Adamance in tutta l'Asia. Il suo stile è una fusione tra due continenti, unisce il savoir-faire francese ai gusti delle diverse culture asiatiche, adattandosi alle esigenze dei suoi clienti locali. Possiede conoscenze tecniche molto avanzate, tanto che si potrebbe credere che, quando realizza le sue creazioni, abbia in testa una tabella analitica. Ma questa logica deve essere sempre al servizio del gusto e dell'emozione. Un logico un po' sognatore. La pasticceria coerente.

Lloyd Hamon

L'INTERPRETE – PASTICCERIA EMPATICA E VARIEGATA

In Cina da 14 anni, Lloyd ha sviluppato diversi negozi nel Paese, che gestisce insieme a sua moglie. Lloyd rappresenta Adamance in tutta la Cina. Viaggia per questo immenso Paese per formare i nostri clienti circa le ricette sviluppate dalla nostra Maison e li aiuta a ottenere il meglio dalla frutta in purea. Grande pedagogo e perfettamente integrato nella cultura cinese (parla anche il mandarino in modo fluente), adatta la pasticceria francese ai gusti e alle esigenze dei maestri pasticceri. Si nutre delle sue scoperte e della ricchezza che lo circonda per imparare ogni giorno e costruire ponti tra queste due culture. La pasticceria diventa linguaggio.



Julie Jondeau

LA TURBOLENTA – PASTICCERIA AUDACE E CREATIVA

Dopo una carriera nella ristorazione e da Gilles Cresno, Julie Jondeau si unisce al team Adamance sotto l'occhio vigile di José Manuel Augusto. Ha contribuito molto al primo ricettario per dolci da viaggio di Adamance e sta sviluppando le nostre prossime ricette. I vincoli sono una fonte di creatività. Un'intolleranza al lattosio l'ha portata a esplorare tutte le sfaccettature della pasticceria cosiddetta “vegetale”. Anche se ciò significa infrangere le regole e osare liberarsi dalle convenzioni. Una ricerca del gusto schietto e della semplicità senza ingredienti quali latte e derivati che l'hanno portata ad adottare le tecniche della golosità ragionata care a Adamance. La pasticceria un po' diversa.



Il cannelé alla frutta

di Julie Jondeau



L'intenzione iniziale

“Dopo essermi interessata ai dolci baschi per il primo ricettario di dolci da viaggio, ho voluto esplorare un'altra ricetta emblematica del Sud-Ovest: il cannelé di Bordeaux, che adoro ma di cui non conoscevo nessuna versione alla frutta.”



La soluzione tecnica

“Ho capito che potevamo incorporare la frutta in purea nell'impasto dei cannelé così come avevamo fatto nella massa per cake. Ho fatto numerose prove per trovare il giusto equilibrio e per massimizzare il contenuto di frutta senza intaccare la consistenza originale del cannelé.”

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE | CIRCA 3 GIORNI



“Sono riuscita a preservare la particolarissima consistenza del cannelé, leggermente croccante fuori e morbida dentro. In termini di gusto, manteniamo le regole di preparazione del cannelé originale, con l'aggiunta di una vera nota di frutta. È delizioso e, una volta addentato, vengono svelati dei bei colori.”





Cannelé

all'amarena

PER 12 CANNELLÉ

FASE 1

L'impasto per cannelé

■ 5,4%	58 g	Burro
■ 46%	490 g	Purea di amarena Oblasinka
■ 5,6%	60 g	Uova
■ 3,8%	40 g	Tuorli
■ 17,8%	190 g	Zucchero
■ 13,2%	140 g	Farina 0
■ 4,2%	45 g	Rum
■ 3,8%	40 g	Destrosio
■ 0,2%	2 g	Bicarbonato
	1065 g	Peso totale

Preparare il burro noisette.

Mescolare le uova, i tuorli e lo zucchero, senza montare. Scaldare la purea di amarena a 40°C e aggiungere il burro noisette.

Versare un quarto del liquido caldo sulle uova, quindi aggiungere la farina.

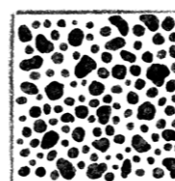
Mescolare bene, facendo attenzione a non incorporare aria. Versare il resto del liquido caldo e il rum.

Il composto dovrà risultare omogeneo e non schiumoso. Lasciar riposare per 24 ore in luogo fresco.

Cottura

IMPASTO PER
CANNELÉ

1065 G



Estrarre la preparazione almeno 4 ore prima della cottura: deve essere temperata prima di essere cotta.

Riempire gli stampi a 5 mm dal bordo.

Cottura in stampo di alluminio, 15 minuti a 185°C, poi 40 minuti a 170°C. (Adattare la cottura a seconda del tipo di stampo utilizzato).



E se cambiassimo frutto?



Procedimento

Preparare il burro noisette.
 Mescolare le uova, i tuorli e lo zucchero, senza montare.
 Scaldare la purea a 40°C e aggiungere il burro noisette.
 Versare un quarto del liquido caldo sulle uova, quindi aggiungere la farina.
 Mescolare bene.
 Versare il resto del liquido caldo e il rum.
 Il composto dovrà risultare omogeneo e non schiumoso.
 Lasciar riposare per 24 ore in luogo fresco.

Estrarre la preparazione almeno 4 ore prima della cottura: deve essere temperata prima di essere cotta.
 Riempire gli stampi a 5 mm dal bordo.
 Cottura in stampo di alluminio, 15 minuti a 185°C, poi 40 minuti a 170°C.
 Adattare la cottura in base al tipo di stampo utilizzato.

	PERA WILLIAMS VERDE		MANGO ALFONSO E KESAR		MIRTILLO VACCINIUM MYRTILLUS		AMARENA OBLACINSKA		ANANAS EXTRA SWEET	
BURRO	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g
FRUTTA IN PUREA	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g
UOVA	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g
TUORLI	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
ZUCCHERO	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g
FARINA 0	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g
RUM	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g
DESTROSI	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
BICARBONATO	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g

Per 12 cannelé



L'amarena in purea Adamance



È nelle valli di Toplicki, in Serbia, che Dragan, come gli altri nostri produttori, coltiva le sue amarene con pazienza e competenza. È stato suo nonno a insegnargli a coltivare i suoi frutti in modo ecologico. Per questo le sue amarene sono garantite Zéro Résidu de Pesticides. Sarebbe sbagliato limitare l'uso di questo frutto in purea alla tradizionale Foresta Nera, con il suo bel colore viola e il sapore delizioso e leggermente acidulo.

Per scoprire altre tecniche e ricette con la frutta, seguitemi su
 Instagram @adamance_fruits e adamance.it

Il cake tutta frutta 2.0

di Nicolas Pierot e Lloyd Hamon



L'intenzione iniziale

"Quando abbiamo assaggiato il cake tutta frutta del primo ricettario, siamo rimasti colpiti ma ci siamo detti che con certi frutti ci mancava qualcosa per ottenere l'intensità del frutto che ci aspettavamo."



La soluzione tecnica

"Tutto inizia da un'idea: grattugiare gli inserti di gellan del primo ricettario nella massa del cake alla frutta! È molto semplice e veloce, ma permette di ottenere risultati sorprendenti!"

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE | CIRCA 8-10 GIORNI



IL RISULTATO
FINALE

"Un cake più intenso grazie a un gioco di colori e consistenze con la gellan grattugiata. La combinazione delle due tecniche permette anche di realizzare cake a due gusti e bicolori, moltiplicando le possibilità creative. Abbiamo davvero l'impressione di aver creato un cake riuscito, quello che vorremmo acquistare da un artigiano o gustare all'ora del tè"

Cake tutta frutta 2.0

Mirtillo

PER 6 CAKE 18 x 4,5 CM | 240 G PER CAKE

FASE 1

Massa per cake alla frutta

■ 12%	115,2g	Uova intere
■ 28%	268,8g	Zucchero semolato
■ 18%	172,8g	Mirtilli in purea
■ 29,5%	283,68g	Farina 0
■ 0,8%	7,2g	Lievito chimico
■ 0,2%	1,92g	Sale
■ 11,5%	110,4g	Burro liquido chiarificato
	960g	Peso totale

Mescolare le uova, lo zucchero e i mirtilli. Aggiungere la farina, il sale e il lievito, quindi il burro liquido chiarificato appena sciolto. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

FASE 2

Gel gellan per cake

■ 15,5%	74,4g	Zucchero semolato
■ 3%	14,4g	Gomma gellan Sosa
■ 81,5%	391,2g	Mirtilli in purea
	480g	Peso totale

Mescolare lo zucchero e la gomma gellan, quindi versare a pioggia sulla purea di mirtillo a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 90°C mescolando continuamente. Versare immediatamente e mettere da parte in frigorifero.

FASE 3

Bagna alla frutta

■ 26%	390g	Acqua
■ 34%	510g	Zucchero semolato
■ 40%	600g	Mirtilli in purea
	1500g	Peso totale

Far bollire l'acqua, lo zucchero e la frutta. Conservare in frigorifero.

FASE 4

Glassa alla frutta

■ 14%	210g	Acqua
■ 64,5%	967,5g	Zucchero a velo
■ 21,5%	322,5g	Mirtilli in purea
	1500g	Peso totale

Versare i mirtilli a 4°C sullo zucchero a velo, mescolare, quindi mixare per rendere omogeneo. Conservare in frigorifero.

Montaggio



Preparare la massa per cake tutta frutta, la bagna calda, la glassa e la gellan alla frutta. Trascorso il tempo di gelificazione, aggiungere la gellan alla frutta. Pesare 160g di preparato per cake e 80g di gellan alla frutta per stampo. Disporre una linea di burro ammorbidito su tutta la lunghezza del cake, al centro, per favorirne lo sviluppo. Cuocere a 145°C per 40 minuti circa. Dopo che si sono raffreddati, immergere i cake per qualche istante nella bagna calda, quindi scolarli su una griglia. Glassare con una tasca dopo qualche minuto.



E se facessimo le cose in modo diverso?



IMPASTO PER CAKE

+

GELLAN

+

BAGNA

+

GLASSA

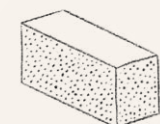
+

BURRO

Vi piacciono consistenze più morbide? Nicolas e Lloyd vi suggeriscono di realizzare questo cake utilizzando uno stampo che permetta una cottura sotto pressione, in particolare utilizzando questo famoso stampo cubico che dà una forma originale al vostro cake. È un po' meno accessibile e pratico, ma se è una tecnica che conoscete bene o che volete testare, le texture ottenute sono davvero interessanti.



E se cambiassimo frutto?

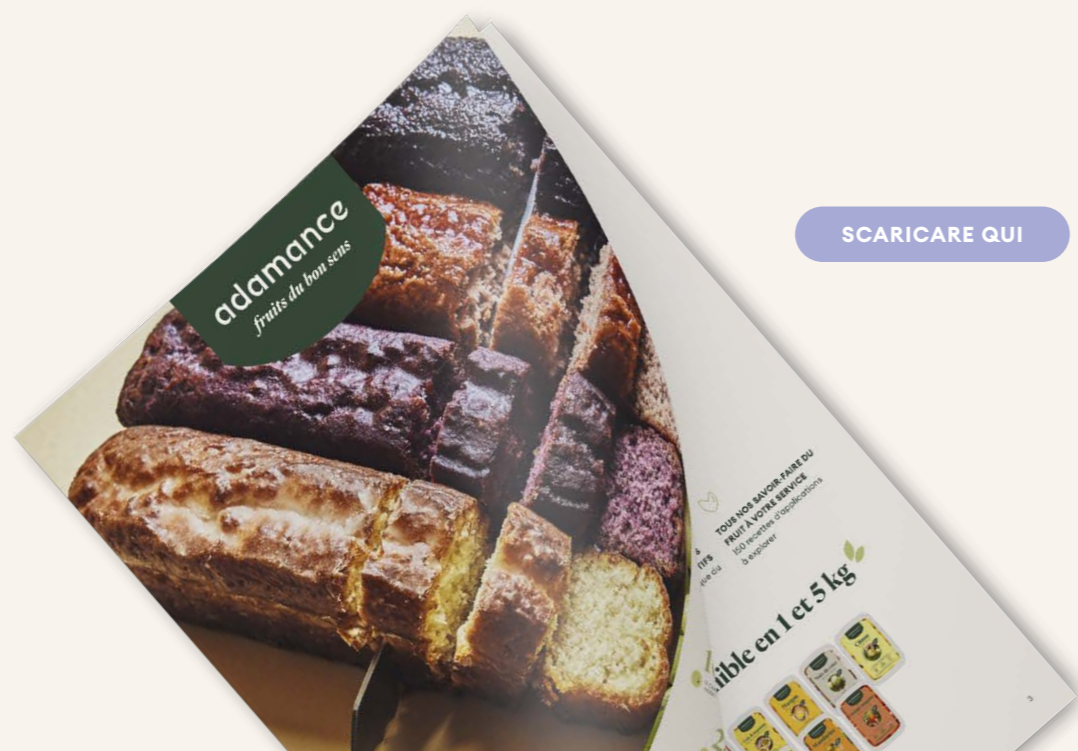


Per modificare questa ricetta potete utilizzare i nostri bilanciamenti per cake.

Per gli inserti di gellan da grattugiare, aggiungete l'1% di gomma gellan alle nostre tabelle di bilanciamento di inserti per cake (non per dolce basco) in modo che si possa grattugiare più facilmente.

Potete ritrovare questi bilanciamenti nel nostro primo ricettario "dolci da viaggio alla frutta."

SCARICARE QUI



Cake marmorizzato alla frutta

di Clément Higgins



L'intenzione iniziale

Il cake marmorizzato è un dolce che mi piace molto. In negozio offriamo tutto l'anno una versione classica vaniglia e cioccolato e da tempo desideravo poter lavorare su una versione alla frutta che fosse sufficientemente intensa nel gusto e rispettasse il profilo aromatico dei frutti. Ma prima dei bilanciamenti sviluppati da Adamance, non era scontato ottenere un risultato adeguato che permettesse di riscoprire il piacere del classico in una versione più originale.



La soluzione tecnica

Utilizziamo gli inserti gellan Adamance, di cui abbiamo leggermente modificato la ricetta aggiungendo un po' di Konjac e modificato l'utilizzo per marmorizzare la nostra massa per cake alla frutta. Poiché questo gel si presta bene alla cottura, funziona perfettamente.

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE | CIRCA 8-10 GIORNI



IL RISULTATO
FINALE

“Un cake marmorizzato come lo sognavo, con un gusto di frutta davvero ottimo. Potete farlo con un solo frutto per accentuare l'intensità del gusto oppure, al contrario, abbinare due frutti, uno per la massa del cake e uno per la marmorizzazione. In tutti i casi, una volta tagliato, otteniamo una bella marmorizzazione colorata, un interessante gioco di texture e una bella intensità.”

Cake marmorizzato

Lampone

PER 4 CAKE DA 400 G
17 CM x 9 CM x 6 CM

FASE 1

Preparato per cake tutta frutta al lampone

■ 12%	160 g	Uova intere
■ 28%	370 g	Zucchero semolato
■ 18%	237 g	Lamponi Meeker in purea
■ 29,6%	390 g	Farina 1
■ 0,8%	10 g	Lievito chimico
■ 0,2%	2,5 g	Sale
■ 11,5%	150 g	Burro liquido chiarificato
	1319,5 g	Peso totale

Mescolare le uova, lo zucchero e il lampone. Aggiungere la farina, il sale e il lievito, poi il burro fuso. Lasciare riposare per almeno 12 ore al freddo positivo.

FASE 2

Gel lampone

■ 15,3%	85 g	Zucchero
■ 2%	11 g	Gomma gellan Sosa
■ 82,1%	455 g	Lamponi Meeker in purea
■ 0,5%	3 g	Konjac
	554 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero, la gellan e il konjac e versare a pioggia nella purea a 4°C. Mixare per omogeneizzare bene il composto. Cuocere a 90°C, travasare e conservare al freddo positivo per almeno 6 ore.

FASE 3

Bagna di lamponi

■ 26%	195 g	Acqua
■ 34%	255 g	Zucchero
■ 40%	300 g	Lamponi Meeker in purea
	750 g	Peso totale

Far bollire i 3 ingredienti. Utilizzare caldo.

FASE 4

Gelatina di frutta lampone

■ 1%	5 g	Pectina gialla
■ 5%	25 g	Zucchero
■ 50%	250 g	Lamponi Meeker in purea
■ 37,5%	188 g	Zucchero
■ 5%	25 g	Glucosio DE 40
■ 1,5%	7 g	Soluzione di acido citrico
	502 g	Peso totale

Mescolare la pectina e lo zucchero e versare nella purea a 4°C. Portare a ebollizione, versare la seconda parte dello zucchero e riportare a bollore. Cuocere a 105°C (74° Brix). Aggiungere la soluzione acida e versare nel quadro. Tagliare a cubetti.

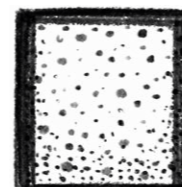
Montaggio

IMPASTO
ALLA FRUTTA
1319 G

+ GEL
LAMPONE
553,5 G

+ BAGNA
750 G

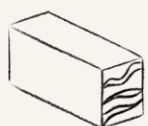
+ GELATINA
DI FRUTTA
502 G



Ungere gli stampi per cake. Disporre 100/105 g di impasto per cake sul fondo dello stampo e poi, con una tasca marmorizzata, 25 g di gel al lampone. Ripetere l'operazione due volte (300/315 g di impasto per cake e 75 g di gel). Cuocere per 50 minuti a 150°C. Sformare il prima possibile e immergere nella bagna. Decorare con cubetti di gelatina di frutta.



E se cambiassimo frutto?



Procedimento

Clément Higgins vi propone un'altra variante ai frutti tropicali con questo cake marmorizzato al mango e frutto della passione.

FASE 1 Preparato per cake tutta frutta al mango

12%	160 g	Uova intere
28%	370 g	Zucchero semolato
18%	237 g	Purea di mango Alphonso e Kesar
29,6%	390 g	Farina 1
0,8%	10 g	Lievito chimico
0,2%	2,5 g	Sale
11,5%	150 g	Burro liquido chiarificato
	1319,5 g	Peso totale

Mescolare le uova, lo zucchero e il mango. Aggiungere la farina, il sale e il lievito, poi il burro fuso. Lasciare riposare per almeno 12 ore al freddo positivo.

FASE 3 Bagna al mango

26%	195 g	Acqua
34%	255 g	Zucchero
40%	300 g	Purea di mango Alphonso e Kesar
	750 g	Peso totale

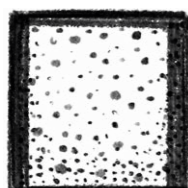
Far bollire i 3 ingredienti. Utilizzare caldo.

FASE 2 Gel mango/frutto della passione

16,3%	90 g	Zucchero
1%	5,5 g	Gomma gellan SOSA
62,5%	346 g	Purea di mango Alphonso e Kesar
20%	110 g	Frutto della passione in purea
0,2%	2 g	Konjac
	553,5 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero, la gellan e il konjac e versare a pioggia nella purea a 4°C. Mixare per omogeneizzare bene il composto. Cuocere a 90°C, travasare e conservare al freddo positivo per almeno 6 ore.

Montaggio



Ungere gli stampi per cake. Disporre 100/105 g di composto per cake sul fondo dello stampo poi, con una sacca marmorizzata, 25 g di gel al mango e frutto della passione. Ripetere l'operazione due volte (300/315 g di impasto per cake e 75 g di gel). Cuocere per 50 minuti a 150°C. Sformare il prima possibile e immergere nella bagna. Decorare con cubetti di zenzero candito.



La barretta ciocco-frutta intensa

di Xavier Brignon

?

L'intenzione iniziale

“Il formato barretta sta diventando sempre più popolare nei miei negozi. Ho voluto realizzare una ricetta davvero golosa, abbinando cioccolato e frutta, che possa funzionare tanto per un cioccolatiere quanto per un pasticciere. Facile da gustare, senza fronzoli, consistenza e sapori facilmente identificabili!”



La soluzione tecnica

“Utilizzo la ricetta del gel iota a lunga conservazione Adamance abbinata a un sablé e ricoperto di cioccolato. Molto semplice ma davvero efficace. Il poco zucchero presente nella ricetta lascia molto spazio alla frutta.”

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE | CIRCA 10 GIORNI



IL RISULTATO
FINALE

“È lo spuntino goloso che immaginavo. C'è un gioco di consistenze con il sablé, il gel e il cioccolato, un intenso gusto di frutta che si sposa molto bene con il cioccolato. I miei preferiti sono il mandarino e i frutti rossi, così che l'acidità della frutta risponda alla rotondità del cioccolato. Potete variare i rivestimenti per avere coperture di cioccolato e frutta che si esaltano a vicenda.”



Barretta ciocco-frutta

Mandarino

PER 54 BARRETTE

FASE 1 Sablé "Pepito"

	30,4%	395 g	Burro
	16,1%	210 g	Zucchero semolato
	0,4%	5 g	Sale
	42,6%	554 g	Farina 1
	6,1%	80 g	Farina di castagne
	2%	26 g	Zucchero invertito
	2%	26 g	Lievito
	0,4%	5 g	Pasta di vaniglia NOROHY
		1301 g	Peso totale

Montare a crema il burro e lo zucchero, aggiungere lo zucchero invertito, il sale e la pasta di vaniglia. Setacciare insieme le farine e il lievito quindi aggiungerli al primo composto.

Stendere a 4,2 mm, tagliare e cuocere in una cornice di 36x36 per 20 min a 160°.

Se necessario premere a fine cottura per appiattirlo il più possibile.

FASE 2 Gel iota al mandarino

	30%	390 g	Zucchero semolato
	10%	130 g	Glucosio in polvere DE33
	0,5%	6,5 g	Carragenina iota
	59,5%	773,5 g	Purea di mandarino Ciaculli
		1300 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero e le carragenine iota, quindi versare a pioggia sul mandarino in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare il gel iota sul sablé e lasciar "gelificare" per 24 ore.

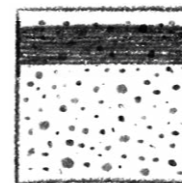
Montaggio

SABLÉ

1301 G

GEL IOTA

1300 G

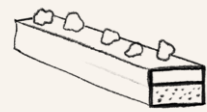


Tagliare un rettangolo di 11 cm x 2 cm
Rivestire con copertura Macaé (62%) e cospargere con pezzetti di mandarino Sosa





E se cambiassimo frutto?

Potete adattare questa ricetta a un altro frutto utilizzando le nostre tabelle di bilanciamento per il gel iota nel primo ricettario “Dolci da viaggio alla frutta”.



Ad esempio, per realizzare la stessa ricetta con i lamponi, utilizzeremo il seguente bilanciamento:

	59,5%	773 g	Lamponi Meeker in purea
	40%	520 g	Zucchero semolato
	0,5%	6,5 g	Carragenine iota
		1329,5 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero e le carragenine iota, quindi versare a pioggia sul lampone in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare il gel iota sul sablé e lasciar “cristallizzare” per 24 ore.

Che frutta utilizzerete per creare la vostra barretta?



[SCARICARE QUI](#)



Purea di mandarini Adamance



Il mandarino Ciaculli di Bagheria, nel nord ovest della Sicilia, ha un gusto unico. Forse perché Vincenzo Mineo, uno dei nostri principali produttori, è un assoluto appassionato di agrumi e inizia a raccogliere solo quando trova i suoi frutti perfettamente di suo gusto. Forse perché vengono coltivati senza trattamenti chimici e sono garantiti Zéro Résidu de Pesticides. Abbiamo scelto i mandarini di maturazione precoce, non i più dolci, ma quelli più freschi e briosi, che si esprimono al meglio una volta inseriti nei vostri dolci da pasticceria. La Sicilia a portata di golosità.

Pour retrouver d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur

 [instagram @adamance_fruits](#) et [adamance.it](#)

Il biscotto alla frutta

di Eddie Benghanem



L'intenzione iniziale

“Volevo proporre un dolce per la merenda che ci riportasse all’infanzia con tutta la sua golosità. Mi sono ispirato ad alcuni biscotti cosiddetti “industriali”, di cui ho mantenuto la semplicità ma con una realizzazione davvero alla frutta e senza artifici”.



La soluzione tecnica

“Utilizzo la ricetta Adamance di gel iota a lunga conservazione abbinata a un sablé di mia composizione. Solo due preparazioni, una ricetta davvero accessibile. Questa è la scelta che ho fatto per questo utilizzo, sta a voi trovare la soluzione che meglio si adatta alle vostre esigenze.”

CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE | CIRCA 3 GIORNI



“Non c’è bisogno di complicare le ricette per ottenere un sottile gioco di sapori e consistenze. È tutta una questione di equilibrio. Si sente la frutta, è davvero delizioso e crea dipendenza. Questi biscotti sono perfetti per la vendita nei negozi o per uno spuntino nelle sale da tè e negli hotel”. È possibile giocare con lo spessore del sablé e/o con la forma.”

Sablé granola

frutto della passione

PER 25 SABLÉ

FASE 1

Sablé granola naturali

■ 30,8%	150 g	Burro
■ 16,4%	80 g	Zucchero semolato
■ 0,4%	2 g	Sale
■ 43,1%	210 g	Farina 0
■ 6,2%	30 g	Farina di segale
■ 2,1%	10 g	Zucchero invertito
■ 1%	5 g	Lievito chimico
	487 g	Peso totale

Mescolare con uno sbattitore a frusta piatta il burro, lo zucchero, lo zucchero invertito e il sale. Quando il composto risulterà omogeneo, aggiungere le polveri setacciate. Stendere l'impasto, coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di 2 mm. Poi tagliare con una fustella. Cuocere tra due silpain per 12-14 minuti a 160°C. Lasciar raffreddare.

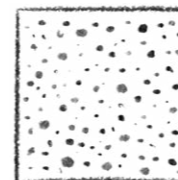
FASE 2

Caramello al frutto della passione

■ 11,4%	54 g	Glucosio DE 60
■ 23,3%	110 g	Zucchero semolato
■ 46,5%	220 g	Purea di frutto della passione
■ 0,8%	4 g	Gelatina di pesce
■ 4,2%	20 g	Acqua
■ 13,8%	65 g	Burro
	473 g	Peso totale

Realizzare la massa di gelatina. Cuocere il caramello e il glucosio a 185°C, aggiungere la purea di frutto della passione precedentemente riscaldata. Mescolare e cuocere a 104°C. Aggiungere la massa di gelatina a 60°C e il burro a 40°C. Conservare in frigorifero.

Montaggio



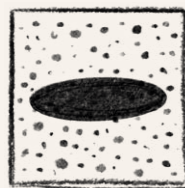
SABLÉ
487 G

+ CARMELLO AL FRUTTO
DELLA PASSIONE
473 G

Spolverizzare i sablé di burro di cacao a fine cottura, per impermeabilizzare. Farcire la metà dei sablé con il caramello al frutto della passione, assicurandosi di riempire bene il centro del sablé. Con la restante metà dei sablé, applicare una leggera pressione sul ripieno, in modo che si espanda quasi fino ai bordi.



E se facessimo le cose in modo diverso?



SABLÉ

+

GEL IOTA AL LAMPONE

Eddie ci propone un'alternativa dedicata a hotel e ristoranti utilizzando la nostra ricetta di gel iota a lunga conservazione. Una maggiore intensità di frutta ma dovendo essere consumato durante la giornata, apre altre strade creative, come questa variante al lampone.

FASE 1

Sablé granola al cioccolato

30,7%	135 g	Burro
16,5%	72 g	Zucchero semolato
0,4%	1,8 g	Sale
38,7%	170 g	Farina 0
6,1%	27 g	Farina di segale
2%	9 g	Zucchero invertito
1%	4,5 g	Lievito chimico
4,6%	20 g	Cacao in polvere
	439,3 g	Peso totale

Mescolare con uno sbattitore a frusta piatta il burro, lo zucchero, lo zucchero invertito e il sale. Quando il composto risulterà omogeneo, aggiungere le polveri setacciate. Stendere l'impasto, coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di 2 mm. Poi tagliare con una fustella. Cuocere tra due silpain per 12-14 minuti a 160°C. Lasciar raffreddare.

FASE 2

Gel iota al lampone

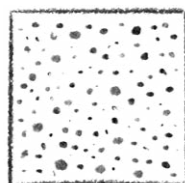
40%	200 g	Zucchero semolato
0,5%	2,5 g	Carragenina iota
59,5%	297,5 g	Lamponi Meeker in purea
	500 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sulla purea di lamponi a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente. Lasciar raffreddare e poi mixare prima dell'utilizzo.

Montaggio

SABLÉ GRANOLA
439,3 G

GEL IOTA AL LAMPONE
500 G



Spolverizzare i sablé di burro di cacao a fine cottura, per impermeabilizzare. Farcire la metà dei sablé con il gel iota al lampone e frutto della passione, assicurandosi di riempire bene il centro del sablé. Con la restante metà dei sablé, applicare una leggera pressione sul ripieno, in modo che si espanda quasi fino ai bordi.



GLI ALTRI NOSTRI RICETTARI

E se facessimo qualcosa di diverso dai cake al limone?

SCOPRITE IL PRIMO LIBRETTO DI TECNICHE E RICETTE ADAMANCE SUI DOLCI DA VIAGGIO



Cake tutta frutta e cake a strati delle ricette Adamance disponibili nel ricettario.

Perché la ricetta giusta è quella che vi corrisponde.

Adamance vi accompagna proponendovi gli strumenti adatti alle vostre creazioni. Scoprite il nostro primo ricettario.

In programma

Un'intensità di frutta che vi sorprenderà per questa categoria, splendidi colori e consistenze, con la possibilità di utilizzare 9 frutti diversi. Nuove tecniche da combinare.



SCARICARE QUI

Ne avevate bisogno, quindi le abbiamo preparate insieme!

SCOPRITE IL PRIMO RICETTARIO DEGLI ICONICI DEI MAESTRI PASTICCIERI AMICI DI ADAMANCE



Entremet ribes nero mirtillo e cocco yuzu delle ricette Adamance disponibili nel ricettario.

Per dare un tocco in più ai vostri dolci da pasticceria

Adamance vi accompagna proponendovi gli strumenti adatti alle vostre creazioni. Scoprite il nostro attesissimo ricettario Gli iconici in collaborazione con i maestri pasticceri amici di Adamance.

In programma

Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre più originali per valorizzare al meglio la frutta nelle vostre creazioni. Sempre con un'intensità fruttata che vi sorprenderà, bellissimi colori e consistenze, e nuove tecniche che potrete combinare.



SCARICARE QUI



adamance

fruits du bon sens



**Perché
la ricetta giusta
è quella che
vi corrisponde.**

per conoscere altre tecniche e ricette a base di frutta,
seguiteci su  **instagram @adamance_fruits**
e **adamance.it**