

TORTE DA FORNO: CLASSICHE E SFOGLIATE

Ricettario a cura di

Arianna Trentini

Pastry Chef Corman Italia



Successo garantito per l'artigiano

CAKE AI MARRONI CON CREMA AL RHUM

Dose per 24 monoporzioni cake

CAKE ALL CASTAGNA

• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 142
• Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg	g 60
• Zucchero moscovado	g 50
• Sale	g 2
• Miele di castagno	g 30
• Tuorlo	g 212
• Panna Corman Selection 35% mg	g 60
• Albume	g 215
• Zucchero	g 150
• Fecola	g 60
• Farina di castagne	g 180
• Baking	g 10

Montare burro con zucchero moscovado e miele di castagno. Aggiungere burro liquido, tuorlo e la panna a filo. Separatamente montare albume e zucchero. Unire le due montate e quindi unire le polveri setacciate. Colare all'interno degli stampi Pavoni PX4321 50 g di composto. Cuocere con sopra un tappetino di silicone ed una griglia in forno ventilato a 165 °C per circa 12 minuti.

CREMA DI MARRONI

• Pasta marroni	g 510
• Crema marroni	g 250
• Vaniglia	g 3
• Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg	g 76
• Rhum	g 25

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

BAGNA LEGGERA AL RHUM

• Rhum	g 90
• Zucchero invertito	g 300
• Acqua	g 360
• Vaniglia	g 4

Miscelare tutti gli ingredienti a freddo.

MISE EN PLACE

• Marron glacés	g 50
• Oro in scaglie	q.b.
• Gelatina neutra a freddo	q.b.

Bagnare bene i cake con la bagna al rhum appena usciti dal forno. Raffreddare e coprire con la crema ai marroni utilizzando una bocchetta per i fili sottili. Gelatinare la superficie con la gelatina neutra a freddo. Decorare con pezzi di marron glacés ed oro in scaglie.

MILLE E UNA NOTTE

Dose per 5 torte rettangolari da 20x9 cm

SFOGLIA AL CACAO

- Farina sfoglia g 1100
 - Cacao 22/24% g 110
 - **Panna Corman Selection 35% mg g 240**
 - Acqua g 400
 - Sale g 25
 - Malto g 30
- Burro piatto per laminazione**
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 1000**

Sciogliere sale e malto nella panna. Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro per la laminazione. Terminare l'impastamento quando l'impasto risulterà aggregato, ma ancora grezzo. Far riposare un'ora in frigorifero, quindi pre-laminare la placca di burro a 8 mm di spessore e inserirla al centro del pastello. Dare 2 pieghe a 3 e far riposare in frigorifero per un paio di ore. Dare altre 2 pieghe a 3 e lasciar riposare ancora 2 ore. Dare un'ultima piega a 3 e lasciar riposare tutta la notte. L'indomani abbassare a 3mm di spessore. Far riposare mezz'ora in frigorifero e poi abbassare a 1,5 mm (spessore di lavorazione). Far riposare un'ulteriore ora in frigorifero. Tagliare 6 rettangoli da 20 x 4 cm per le parti laterali e 3 rettangoli 20 x 5 cm per la parte centrale. Ricavare dei quadratini di stagnola dello spessore di 1,5 cm e posizzarli in corrispondenza di 4 angoli di una teglia forata rivestita con tappetino in silicone microforato. Disporre i rettangoli di sfoglia sulla teglia e coprire con un'altra teglia microforata. Cuocere a 165 °C per 12 minuti con valvola sempre aperta.

COMPOSTA DI ARANCE

- Arance g 624
- Zucchero semolato (1) g 260
- Pectina NH g 4
- Zucchero semolato (2) g 52
- Cannella in stecche g 13

Bucherellare la superficie delle arance con una forchetta e sbianchirle bollendole 5 minuti in acqua salata, quindi 10 minuti in acqua non salata. Rimuovere le estremità e la parte centrale e mixarle nel cutter con lo zucchero (1) fino a raggiungere una texture fine. Unire le stecche di cannella e far riposare in frigorifero per 12 ore. Portare la composta a 40 °C, rimuovere le stecche di cannella, unire la pectina e lo zucchero (2) miscelati assieme e portare a 103 °C. Rimuovere la cannella e raffreddare a 4 °C.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO E RHUM

- Latte g 232
- Glucosio 60 DE g 15
- Massa Gelatina g 70
- Cioccolato 61% g 440
- Rhum 40° g 20
- **Panna Corman Selection 35% mg g 468**

Portare a bollore latte e glucosio, quindi emulsionare sul cioccolato versando i liquidi in più riprese. Unire il rhum, la massa gelatina sciolta e la panna a 38 °C ed emulsionare nuovamente. Lasciare cristallizzare almeno 6 ore prima dell'utilizzo.

@cormanitalia



CREMA SPEZIATA AL MASCARPONE

• Panna Corman Selection 35% mg	g 375
• Zucchero	g 56
• Sale	g 1
• Vaniglia bourbon	g 1
• Cannella	g 4
• Fava di Tonka	g 0,5
• Anice	g 3
• Tuorlo	g 95
• Massa gelatina	g 28
• Mascarpone	g 160

Preparare una crema inglese con panna, vaniglia, tuorli e zucchero. Rimuovere dal fuoco e aggiungere la preparazione gelatinosa. Versare sul mascarpone e mixare con frullatore ad immersione. Conservare in frigorifero per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

MISE EN PLACE

Una volta raffreddati i rettangoli di sfoglia, montare la crema al mascarpone. Dressare la namelaka sul rettangolo di sfoglia piccolo realizzando sue strisce di crema parallele con una bocchetta liscia del 9. Accoppiare sulle due estremità i rettangoli grandi tenendo il lato con la sfogliatura verso l'alto. Dressare la composta di arance al centro della scanalatura lasciata nella namelaka, quindi coprire con uno strato, realizzato come il precedente con la bocchetta liscia del 9 di crema al mascarpone. Realizzare una seconda striscia di marmellata di arance al centro. Decorare la superficie con zest di arancia fili in cioccolato al latte e cioccolato grattugiato.

Dose per 6 torte diametro 18 cm

@cormanitalia



TORTA DI TAGLIATELLE

NOCI E NOCINO

FROLLA ALLE NOCI

• Zucchero a velo	g 408
• Burro Tradizionale 82% mg Corman - blocchi	g 612
• Noci in polvere	g 155
• Limone scorza	n 1
• Tuorlo	g 184
• Sale	g 3
• Farina 180W	g 1000

Impastare burro, zucchero, noci e limone in planetaria. Unire a filo il tuorlo in cui sarà stato precedentemente sciolto il sale. Unire la farina. Abbattere a 4 °C.

COMPOSTO CROCCANTE ALLE NOCI

• Pere candite	g 304
• Noci	g 304
• Gruè	g 24
• Zucchero semolato	g 210
• Nocino	g 45
• Scorza di limone	n 2
• Cioccolato 65%	g 123

Tritare grossolanamente pera candita, noci, gruè, e zucchero. Unire nocino, scorza di limone ed, infine, il cioccolato fuso a 45 °C. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

GELATINA DI PERA

• Polpa di pera	g 400
• Polpa di mele	g 120
• Vaniglia	n1
• Pectina gialla	g 18
• Zucchero	g 224
• Isomalto	g 72
• Sciroppo di glucosio 44 DE	g 48
• Zucchero invertito	g 82
• Acido citrico soluzione 1:1	g 4
• Pere candite	g 204

Unire polpe e vaniglia e scaldare a 40 °C. Unire la pectina precedentemente unita allo zucchero ed aggiungere isomalto, glucosio e zucchero invertito. Cuocere a 70 °C Brix ed unire l'acido citrico. Versare 130 g di composto in uno stampo diametro 16 cm e distribuire sulla superficie 50 g di pere candite. Abbattere a -18 °C. Versare in stampo e cuocere a 165 °C per circa 20 minuti.

COMPOSTO MONTATO AL NOCINO

• Zucchero a velo	g 230
• Burro Tradizionale 82% mg Corman - blocchi	g 320
• Scorza di limone	n 2
• Noci in polvere	g 90
• Farina	g 228
• Baking	g 4
• Albume	g 320
• Zucchero	g 50
• Nocino	g 30

Montare il burro con lo zucchero a velo e la scorza di limone. Separatamente montare albume e zucchero. Unire una prima parte dell'albume montato alla montata di burro, quindi aggiungervi una parte delle polveri, noci, farina e baking, precedentemente setacciate. Proseguire con una seconda parte di albume, le restanti polveri e terminare con l'ultima parte di albume montato. Aggiungere, infine, il nocino.

TAGLIATELLINE

- Farina 180w g 300
- Tuorlo g 240
- Limone n 2

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a 4 °C per un paio d'ore. Stendere allo spessore di 0,05 cm e tagliare delle sottili strisce. Riporre in frigorifero a 4 °C.

BAGNA AL NOCINO

- Acqua g 75
- Zucchero g 30
- Nocino g 100

Portare l'acqua a bollire e sciogliervi lo zucchero. Unire il nocino a 40 °C.

MISE EN PLACE

Stendere la frolla allo spessore di 0,3 cm e rivestire il brodo e fondo di un anello diametro 18 cm. Stendere 150 g di composto croccante alle noci sul fondo di frolla. Versare 120 g di composto montato al nocino sullo strato di composto croccante. Adagiare sulla montata un disco di gelatina alle pere, quindi ricoprire l'interno con altri 50 g di composto montato al nocino. Distribuire le tagliatelline sulla superficie e spruzzare con burro fuso. Cuocere in forno ventilato a 158 °C per 30 minuti circa. All'uscita dal forno, bagnare con la bagna al nocino.

CROSTATA CUOR DI MELA

Dose per 5 torte diametro 15 cm

FROLLA DI BASE PER FONDI

• Zucchero a velo	g 408
• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 612
• Mandorle in polvere	g 165
• Limone scorza	n 1
• Tuorlo	g 170
• Sale	g 3
• Farina 180W	g 1000

Impastare burro, zucchero, noci ridotte in polvere e limone in planetaria. Unire a filo il tuorlo in cui sarà stato precedentemente sciolto il sale. Unire la farina. Abbattere a 4 °C.

FRANGIPANE

• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 200
• Zucchero a velo	g 200
• Uova intere	g 200
• Farina 180W	g 200
• Farina di mandorle	g 200
• Rhum	g 8
• Vaniglia	g 1
• Cannella	g 2
• Limone scorza grattugiata	g 2

Montare leggermente il burro con lo zucchero a velo, gli aromi e le mandorle. Unire le uova a filo quindi unire a mano la farina setacciata.

COMPOSTO ALLE MELE

• Mele Golden	g 975
• Zucchero	g 292
• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 98
• Uvetta	g 98
• Cannella	g 4
• Rhum	g 48
• Noci grossolanamente tritate	g 146

Caramellare lo zucchero a secco, quindi aggiungere le mele ed il burro. Proseguire la cottura fino a quando il composto risulterà “asciutto” unire i restanti ingredienti.

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 125
• Farina 180W	g 125
• Zucchero di canna	g 125
• Nocciole in polvere	g 125
• Cannella	g 4

Fondere il burro ed unirvi tutti i restanti ingredienti. Sbriciolare il composto su di una teglia con carta da forno e raffreddare a +4°C.

@cormanitalia



MISE EN PLACE

Rivestire gli stampi con la frolla tirata a 3mm di spessore. Distribuire il composto di mele al centro della frolla. Coprire con uno strato uniforme di frangipane e quindi uno strato di crumble, Cuocere in forno a 170 °C per 18 minuti. Decorare con e zucchero a velo.

@cormanitalia



FLAN SPEZIATO MANDARINO E PECAN

Dose per 15 pezzi

FROLLA ALLA CANNELLA

• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 228
• Zucchero a velo	g 190
• Cannella in polvere	g 6
• Uova	g 107
• Sale	g 2
• Mandorle in polvere	g 64
• Farina	g 500

Impastare il burro a 20 °C con lo zucchero a velo. Unire cannella, uova in cui è stato precedentemente sciolto il sale e mandorle. Aggiungere la farina e lasciare in frigorifero a 4 °C per almeno un paio d'ore prima dell'utilizzo. Stendere a 2 mm di spessore e rivestire anelli microforati da 18 cm di diametro e 2 cm di altezza. Cuocere in forno a 160 °C per circa 15 minuti.

INSERTO PRALINATO NOCI PECAN

• Zucchero	g 170
• Acqua	g 60
• Noci pecan	g 280
• Fior di sale	g 2

Portare acqua e zucchero a 115 °C, unire le noci precedentemente scaldate in forno e caramellare. Raffreddare le noci pralinate. Unire il fior di sale e mixare all'interno di un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Versare 26 g di composto all'interno di stampi in silicone da 4 cm di diametro e 2 cm di altezza. Abbattere a -18 °C.

FLAN SPEZIATO

• Cannella in stecche	g 5
• Anice stellato	g 5
• Panna Corman Selection 35% mg	g 400
• Latte	g 1288
• Tuorlo	g 367
• Zucchero	g 232
• Amido di mais	g 131
• Sale	g 8
• Burro Tradizionale 82% mg Corman – blocchi	g 193

Mettere la cannella e l'anice in infusione nella panna. Portare il latte a bollore. Miscelare separatamente tuorlo, zucchero, amido e sale. Cuocere come una crema pasticcera. Unire panna liquida e burro e mixare. Raffreddare qualche minuto.

COULIS AL MANDARINO

• Mandarino di Ciaculli	g 240
• Zucchero invertito	g 34
• Pectina NH	g 4
• Zucchero	g 52
• Cointreau	g 10

Scaldare il mandarino a 40 °C con lo zucchero invertito. Unire la pectina miscelata allo zucchero e portare a 103 °C. Unire il Cointreau e raffreddare.

@cormanitalia



MISE EN PLACE

Foderare gli stampi microforati cilindrici, da 8,5 cm di diametro e 4,5 cm altezza, con la frolla alla cannella tirata allo spessore di 2 mm. Precuocere la frolla per 10 minuti a 160 °C. Mettere all'interno delle basi di frolla 167 g di composto flan speziato. Inserire l'inserto e spingerlo fino a metà altezza dello stampo. Raffreddare per 10 minuti in abbattitore positivo. Cuocere per 12 minuti a 190 °C in forno ventilato. Abbattere a 4 °C. Finire la superficie del flan una volta raffreddato con il coulis al mandarino.

LA TUA OPINIONE PER NOI È IMPORTANTE!

**Inquadra il qrcode e
compila questo breve questionario
per darci il tuo feedback su questa Demo:**



Club

ENTRA NEL CORMAN CLUB:
**il canale broadcast pensato
per pasticceri e panificatori.**

Approfondimenti, consigli pratici,
ricette esclusive e aggiornamenti Corman!

UNISCITI ORA SU
@cormanitalia





Scopri la nostra gamma

Taggaci nelle tue story e segui @cormanitalia



- www.corman-pro.it