

PASTICCERIA SALATA PER TUTTE LE OCCASIONI

Ricettario a cura di

Arianna Trentini

Pastry Chef Corman Italia



Successo garantito per l'artigiano

CROISSANT

PASTA CROISSANT

- Farina Petra 0101 Tipo1 (1) g 312
- Lievito compresso (1) g 12
- Latte (1) g 352

- Farina Petra 0101 Tipo1 (2) g 1388
- Latte (2) g 563
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 344
- Lievito compresso (1) g 35
- Zucchero g 156
- Sale g 35

Burro piatto per laminazione

- **Burro Latteria Corman 82% mg - placche** g 1000

Impastare con foglia farina (1), lievito (1) e latte (1). Mettere il polish all'interno di una caraffa graduata. Quando sarà pronto unire i restanti ingredienti ed impastare fino alla formazione di una maglia glutinica completa. Far puntare a 22 °C fino a raddoppio. Dare 1 piega a 3 a vuoto ed allargare l'impasto in sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo delle dimensioni della teglia (40x60 cm). Abbattere a 0 °C. Lasciar maturare 12 ore in frigorifero. Piegare l'impasto con il burro da laminazione e dare 1 piega da 3 e 1 da 4. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto allo spessore di 3 mm e ritagliare dei triangoli con altezza 28 cm e base 8 cm. Arrotolare porre a lievitare su tappetini microforati Forosil64 a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere in forno ventilato a 175 °C per circa 18 minuti.

#cormanitalia



PAIN SWISS CREMA FUNGHI E COTTO

Ricetta per un impasto croissant da 3200 g

IMPASTO COLORATO AL POMODORO

- Pasta croissant g 400
- Triplo concentrato di pomodoro g 40
- Paprika g 2

Prelevare 320 g di impasto croissant dalla massa totale di 3200g al termine dell'impastamento ed unire il concentrato di pomodoro e la paprika. Lavorare fino a quando l'impasto risulterà perfettamente omogeneo.

CREMA AL FORMAGGIO E FUNGHI DA COTTURA

- Funghi g 250
- Cipolla g 100
- Aglio g 6
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 12
- Sale g 2
- Prezzemolo g 2
- Formaggio spalmabile g 500
- Farina debole g 55
- Uova g 80

Spadellare i funghi con burro, aglio, cipolla e sale. A fine cottura, unire il prezzemolo. Aggiungere i restanti ingredienti e mixare con un mixer ad immersione. Riporre in frigorifero.

MISE EN PLACE

- Impasto croissant g 3200

Burro piatto per laminazione

- **Burro Latteria Corman 82% mg - placche** g 1000
- Prosciutto cotto g 200

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero dopo il riposo notturno. Dare 1piega da 4 e 1 piega da 3 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni di 60x40 cm. Sovrapporre l'impasto colorato e riporre l'impasto a +4 °C per 30 minuti. Stendere a 1 cm di spessore. Dividere l'impasto in due parti. Ritagliare da una di queste delle bande dello spessore di 2 mm ed adagiarle ordinatamente le une attaccate alle altre sull'altra parte d'impasto seguendo il senso delle pieghe. Portare l'impasto a 3 mm di spessore e ritagliare dei rettangoli 4x30 cm. Distribuire la crema di funghi, adagiare una fetta arrotolata di prosciutto cotto al centro del rettangolo e ripiegare le due estremità verso il centro. Porre a lievitare su tappetini microforati Forosil64 a 26 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con olio extra vergine d'oliva.

#cormanitalia



NEW YORK ROLL SALMONE E AVOCADO

• Impasto croissant	g 3200
<i>Burro piatto per laminazione</i>	
• Burro Latteria Corman 82% mg - placche	g 1000
• Salmone affumicato	g 300
• Formaggio spalmabile	g 300
• Avocado	g 200
• Melagrana	g 100
• Scorze di limone	g 2
• Aneto	g 2

Laminare l'impasto croissant dando 1 piega da 3 e 1 da 4. Stendere a 4,5 mm di spessore ottenendo un rettangolo alto 60 cm. Inumidire la superficie del croissant con un po' d'acqua e arrotolare. Tagliare dei dischi da 70 g l'uno. Lievitare su tappetini microforati FF 11 Pavoni a 26 °C per circa 3 ore. Chiudere la teglia sovrapponendo un Forosil 64 e una griglia. Cuocere a 170 °C in forno ventilato per 20 minuti. Unire in planetaria: formaggio spalmabile, scorze di limone, aneto e montare leggermente. Tagliare a metà i roll e farcire con il formaggio spalmabile aromatizzato formando delle gocce dall'esterno verso l'interno. Disporre qualche fettina di avocado al centro, delle foglie di valeriana e delle rosette di salmone. Terminare con qualche chicco di melagrana e chiudere con la seconda metà.

#cormanitalia



BARCLETTE ALLE VERDURE

Per un impasto croissant da 3200 g

IMPASTO ROSSO

- Pasta croissant g 400
- Curcuma g 4

Prelevare 400 g di impasto croissant al termine dell'impastamento ed unire la curcuma.

CREMA AL FORMAGGIO COTTURA

- Formaggio spalmabile g 500
- Farina debole g 55
- Uova g 80
- Parmigiano g 50

Amalgamare tutti gli ingredienti e conservare a +4 °C.

MISE EN PLACE

- Impasto croissant g 3200

Burro piatto per laminazione

- **Burro Corman Express 82% mg - placche** g 1000
- Pomodori datterini o ciliegini g 100
- Pomodorini gialli g 100
- Valeriana g 20
- Carote g 40
- Cavolo viola g 100
- Zucchine g 100
- Germogli g 20

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 1 piega da 4 e 1 piega da 3 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni di 60x40 cm. Sovrapporre l'impasto colorato e riporre l'impasto a 4 °C per 30 minuti. Stendere lo spessore di 2 mm. Ritagliare il fondo a barchetta utilizzando lo stampo Pavoni XF56 mm 157x50x 45 h. Tagliare poi delle bande di altezza di 3 cm lunghezza 40 cm e rivestire il bordo interamente. Far lievitare su tappetini microforati Forosil 64 a 26 °C per circa 1 ora. Riempire la cavità centrale con la crema al formaggio da cottura. Cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Una volta fredde, decorare con la verdura tagliata finemente. Lucidare la superficie con sciroppo d'acero tiepido

#cormanitalia



GIRELLA BOSCAIOLA

Per un impasto croissant da 3200 g

COMPOSTO CECI FUNGHI E PATATE

- Ceci g 250
- Funghi freschi g 250
- Aglio g 8
- Prezzemolo g 2
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi** g 25
- Sale g 2
- Parmigiano g 150
- Uova g 50

Spadellare i funghi con aglio, burro, sale. Unire prezzemolo e ceci e mixare fino ad ottenere una crema. Aggiungere parmigiano e uova e mixare nuovamente. Conservare a 4 °C.

MISE EN PLACE

- Impasto croissant g 3200
- **Burro piatto per laminazione**
- **Burro Latteria Corman 82% mg – placche** g 1000

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero. Dare 1 piega da 4 e 1 da 3 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni di 60x40 cm. Far riposare l'impasto per almeno 30 minuti. Stendere lo spessore di 3,5 mm. Stendere il composto di funghi all'interno ed arrotolare su sé stesso. Tagliare delle rondelle di 75 g e far lievitare all'interno di stampi Pavoni FF1. Far lievitare a 26 °C per circa 2 ore. Cuocere a 175°C in forno ventilato per 18 minuti.

#cormanitalia



ANELLI SALSICCIA E FRIARIELLI

Per un impasto croissant da 3200 g

IMPASTO COLORATO VERDE

- Pasta croissant g 400
- Colorante verde in polvere g 40
- Curcuma g 4

Prelevare 320 g di impasto croissant al termine dell'impastamento ed unirvi il colorante e la curcuma. Lavorare fino a quando l'impasto risulterà perfettamente omogeneo.

CREMA AL FORMAGGIO DA COTTURA

- Scalogno g 60
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 12
- Sale g 2
- Pepe g 2
- Salsiccia g 300
- Friarielli g 300
- Formaggio spalmabile g 500
- Farina debole g 55
- Uova g 80

Spadellare salsiccia e friarielli con burro, aglio, scalogno e sale. Unire formaggio spalmabile, farina e uova e mixare con un mixer ad immersione. Dressare all'interno di stampi in silicone cilindrici di 18 ml di capienza. Disporre sulla superficie la salsiccia ed i friarielli spadellati con lo scalogno, il burro e le spezie.

MISE EN PLACE

- Impasto croissant g 3200

Burro piatto per laminazione

- **Burro Latteria Corman 82% mg - placche** g 1000
- Semi di papavero q.b.

Incassare il burro in placche nell'impasto croissant direttamente da frigorifero dopo il riposo notturno. Dare 1 piega da 4 e 1 piega da 3 e allargare l'impasto fino a raggiungere le dimensioni di 60x40 cm. Sovrapporre l'impasto colorato. Arrotolare l'impasto su sé stesso e disporre a ciambella all'interno di stampi FF11 Pavoni. Far lievitare su tappetini microforati Forosil64 a 26 °C per circa 3 ore. Disporre l'interno congelato di crema al formaggio salsiccia e friarielli al centro dello stampo e cuocere a 175 °C in forno ventilato per 18 minuti. Lucidare la superficie con olio extra vergine d'oliva.

#cormanitalia



MINI BAULETTI TONNO E MOSTARDA

PAN BRIOCHE

- Farina brioche g 500
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 75
- Sale g 10
- Zucchero g 10
- Malto g 5
- Lievito compresso g 10
- Tuorlo g 100
- Acqua g 450

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo il burro una volta formato un impasto ben incordato. Lasciar puntare fino al raddoppio. Quindi abbassare l'impasto, abbattere a 4 °C e lasciar maturare in frigorifero per 12 ore.

MISE EN PLACE

- Semi misti q.b.
- Olio EVO q.b.

Spezzare il pan brioche in formato da 50 g e formare il filoncino all'interno di piccoli stampi da bauletto in alluminio. Far lievitare a 26 °C per circa 3 ore. Spennellare con uovo la superficie, fare aderire i semi misti e cuocere a 175 °C in forno ventilato per 12 minuti.

#cormanitalia



GALLETTA LARDO E SCALOGNO

Per 4 gallette diametro 24 cm

PASTA SFOGLIA INVERSA

- Farina sfoglia g 1250
- **Panna Corman Selection 35% mg g 480**
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 300**
- Sale g 25
- Estratto di malto diastatico g 25

Burro piatto per laminazione

- **Burro di latteria Corman 82% mg - placche g 1000**

Ammorbidire il burro a 22 °C e versare in macchina insieme al resto degli ingredienti. Impastare in maniera grossolana per 1/2 minuti. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40x60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora in frigorifero in inverno e a -18 °C d'estate. Laminare la placca a 6 mm e appoggiare al centro la pasta. Richiudere i lembi del burro e cominciare a laminarla dando 5 pieghe da 3 con due riposi da almeno un'ora. Utilizzare il giorno successivo.

FRANGIPANE LARGO E SCALOGNO

- Mandorle in polvere g 260
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 243**
- Uova g 240
- Farina g 80
- Patata bollita g 300
- Sale g 2
- Scalogno g 120
- Lardo g 80
- Erba cipollina g 30
- Parmigiano g 100
- Pepe g 2

Amalgamare il burro pomata con mandorle, uova, farina, patata bollita schiacciata, parmigiano e pepe. Soffriggere lo scalogno con il lardo, sgocciolare il grasso in eccesso ed unire al frangipane una volta raffreddato. Formare dei dischi di 20 cm di diametro con 350 g di frangipane. Abbattere a -18 °C.

MISE EN PLACE

- Uova q.b.
- Semi misti q.b.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di 2 mm. Coppare due dischi di 26 cm di diametro. Rimuovere l'eccesso di farina con una spazzola e spennellare con acqua. Posizionare al centro della metà dei dischi il disco di frangipane, coprire con il secondo disco ruotato di 90° rispetto al primo e sigillare bene facendo fuoriuscire l'aria in eccesso. Rifilare la chiusura utilizzando un disco di 24 cm di diametro. Raffreddare. Spennellare con uovo la superficie sottostante e cospargere di semi misti. Cuocere a 170 °C per 50 minuti. Dopo i primi 20 minuti coprire con un disco di carta da forno e una griglia pressando la superficie perché sia ben livellata. Togliere la griglia soltanto gli ultimi 5 minuti di cottura.

#cormanitalia



TRIANGOLI AL VERDE

PASTA SFOGLIA INVERSA

- Farina sfoglia g 1250
- Panna Corman Selection 35% mg g 480
- Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 300
- Sale g 25
- Estratto di malto diastatico g 25

Burro piatto per laminazione

- Burro di Latteria Corman 82% mg - placche g 1000

Ammorbidire il burro a 22 °C e versare in macchina insieme al resto degli ingredienti. Impastare in maniera grossolana per 1/2 minuti. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40x60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora in frigorifero in inverno e a -18 °C d'estate. Laminare la placca a 6 mm e appoggiare al centro la pasta. Richiudere i lembi del burro e cominciare a laminarla dando 5 pieghe da 3 con due riposi da almeno un'ora. Utilizzare il giorno successivo.

CREMA VERDE DA FARCITURA

- Prezzemolo g 50
- Aglio g 8
- Tuorlo g 40
- Pane grattugiato g 50
- Succo di limone g 25
- Patate bollite g 200
- Olio EVO g 60
- Sale g 2
- Acciughe g 20

Mixare tutti gli ingredienti.

MISE EN PLACE

- Uova q.b.
- Semi misti q.b.
- Acciughe n 20

Stendere la sfoglia a 2 mm di spessore. Tagliare dei quadrati da 13 cm di lato. Disporre al centro dei quadrati il composto verde e chiudere a triangolo sigillando le estremità con un po' di acqua. Cuocere a 170 °C in forno ventilato per 18 minuti.

BABKA OLIVE E POMODORI SECCHI

Per 2 trecce e 20 girelle

IMPASTO BABKA

- Farina brioche g 1000
- Sale g 12
- Zucchero g 100
- Lievito g 48
- Latte g 600
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 200
- Curcuma g 12
- Paprika g 12

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo, per ultimo, il burro. Portare l'impasto a 1,5 volte il suo volume iniziale, abbattere in positivo e lasciare a 4 °C per 12 ore.

FARCITURA OLIVE E POMODORI SECCHI

- Patè di olive nere g 360
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 50
- Pomodori secchi g 450

Unire tutti gli ingredienti. Conservare a 4 °C.

MISE EN PLACE

Laminare ad uno spessore di 3 mm. Stendere all'interno il composto di olive e i pomodori secchi tagliati a listarelle sottili, quindi arrotolare su se stesso. Formare delle girelle di 90 g di peso e mettere a lievitare in stampi microforati Pavoni PAVXF53F. Formare delle trecce di 400 g di peso e mettere a lievitare all'interno di stampi da bauletto in alluminio. Cuocere a 165 °C per circa 40 minuti i bauletti e 12 minuti le girelle.

#cormanitalia



BABKA GORGONZOLA E SPECK

Per 2 trecce e 20 girelle

IMPASTO BABKA

- Farina brioche g 1000
- Sale g 12
- Zucchero g 100
- Lievito g 48
- Latte g 600
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g **200**
- Curcuma g 12
- Paprika g 12

Impastare tutti gli ingredienti inserendo il burro alla fine. Portare l'impasto a 1,5 volte il suo volume iniziale, abbattere in positivo e lasciare a 4 °C per 12 ore.

FARCITURA GORGONZOLA SPECK E PATATE

- Patate bollite schiacciate g 850 ? (536)
- Gorgonzola g 160
- Pane grattugiato g 140
- Semi di papavero g 60
- Speck a listarelle sottili g 200

Unire tutti gli ingredienti. Conservare a +4 °C.

MISE EN PLACE

Laminare ad uno spessore di 3 mm. Stendere all'interno il composto di patate e gorgonzola, quindi arrotolare su se stesso. Formare delle girelle di 90 g di peso e mettere a lievitare in stampi microforati Pavoni PAVXF53F. Formare delle trecce di 400 g di peso e mettere a lievitare all'interno di stampi da bauletto in alluminio. Cuocere a 165 °C per circa 40 minuti i bauletti e 12 minuti le girelle.

#cormanitalia



EGG TARTE

Dose per 5 egg tarte da 18 cm di diametro

FROLLA SALATA PER FONDI

- Farina 180 w g 260
- Baking g 4
- Amido di mais g 16
- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi g 200**
- Uova g 70
- Tuorlo g 54
- Farina di mandorle g 80
- Trealosio g 18
- Parmigiano grattugiato g 40
- Sale g 6

Sabbiare farina, baking, amido e burro. Unire uova e tuorli. Aggiungere il trealosio ed il parmigiano e, infine, il sale. Raffreddare per almeno 2 ore in frigorifero, quindi tirare a 3 mm e rivestire gli stampi microforati.

APPAREIL FORMAGGIO E PANCETTA

- Pancetta g 250
- Funghi champignon g 400
- **Panna Corman Selection 35% mg g 1200**
- Parmigiano grattugiato g 500
- Uova g 200
- Tuorlo g 240
- Sale g 12
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

Spadellare funghi e pancetta. Unire i restanti ingredienti.

MISE EN PLACE

Distribuire l'appareil all'interno delle crostatine di frolla ed aggiungere funghi e pancetta. Cuocere 155 °C per circa 25 minuti.

#cormanitalia



FROLLINI SALATI MONTATI

FROLLA MONTATA

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 400
- Parmigiano Reggiano g 160
- Farina di mandorle g 120
- Uova g 180
- Farina biscotto g 280
- Fecola di patate g 120
- Sale g 8

Montare il burro con il parmigiano e la farina di mandorle. Unire le uova a filo ed infine i restanti ingredienti.

COMPOSTO FORMAGGIO E NOCI

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi** g 60
- Parmigiano Reggiano g 240
- Semi di sesamo g 12
- Semi di papavero g 8
- Noci in granella g 30

Fondere il burro ed amalgamare insieme a tutti i restanti ingredienti.

MISE EN PLACE

Formare i biscotti su forosil con una bocchetta Romiaa. Disporre al centro 3 g di composto formaggio e noci e cuocere in forno ventilato a 150 °C, valvola aperta, per circa 15 minuti. Far raffreddare e quindi biscottare a 120 °C per altri 10 minuti.



DOLC€ BUSINESS

Gestire con successo
una pasticceria
o un panificio

Il Podcast

Rivolto a **Pasticceri**
e **Panificatori**



Inquadra il QR e ascolta
sulle principali piattaforme

Ideato e realizzato
in **collaborazione** con



Scopri la nostra gamma



Scarica il tuo attestato
di partecipazione

Taggaci nelle tue story e segui #cormanitalia



- www.corman-pro.it