

*Richemont*



Richemont Scuola professionale

**La confetteria  
svizzera**



## Truffes scuri

800 g panna  
bollire  
1 100 g copertura scura  
aggiungere

Sfere cave: scure  
Rivestimento: copertura scura  
Rotolare sull'apposita griglia.



## Truffes latte

700 g panna  
bollire  
1 200 g copertura al latte  
aggiungere

Sfere cave: al latte  
Rivestimento: copertura al latte  
Rotolare sull'apposita griglia.



## Truffes bianchi al kirsch

650 g panna  
bollire  
1 200 g copertura bianca  
aggiungere

50 g kirsch  
incorporare

Sfere cave: bianche  
Rivestimento: copertura bianca  
Rotolare sull'apposita griglia.



## Mimosa

600 g zucchero  
200 g acqua

cuocere a 84° R/105° C

600 g mandorle grezze

1 stecca vaniglia

aggiungere, far granire mantenendo sul fuoco, poi caramellare. Versare su teglia oliata, lasciar raffreddare e quindi raffinare fino a che fa l'olio

600 g copertura scura liquida

aggiungere, miscelare e lasciar rassodare

Passare alla raffinatrice.

Spalmare allo spessore di 8 mm.

Asportare dischetti (Ø 35 mm) e dimezzarli.

Rivestimento: copertura scura

Forchettina a tre rebbi, capovolgere

Decorazione: mimosa



## Nocciola

300 g nocciole leggermente tostate

300 g mandorle sbucciate

raffinare fino a che fanno l'olio

1 000 g zucchero

300 g acqua

200 g glucosio

cuocere a 98° R/122° C

150 g Cognac

Con questi ingredienti preparare un marzapane (pagina 40).

Stendere allo spessore di 10 mm e asportare ovale (Ø 3 cm).

Deporre su teglia leggermente spolverizzata.

Lasciar essicare un po'.

Rivestimento: copertura scura

Forchettina a due rebbi, capovolgere

Decorazione: mezza nocciola tostata



## Pistacchio

200 g pistacchi sbucciati

400 g mandorle sbucciate

raffinare finemente

1 000 g zucchero

300 g acqua

200 g glucosio

cuocere a 98° R/122° C

150 g Kirsch

Con gli ingredienti dati preparare un marzapane (pagina 40).

Stenderlo allo spessore di 10 mm e suddividerlo in quadrati di 2 x 2 cm.

Disporli spazati su di una teglia leggermente spolverizzata.

Lasciar seccare leggermente.

Rivestimento: copertura scura

Forchettina a due rebbi, capovolgere

Decorazione: mezzo pistacchio



## Milanoci

300 g noci  
300 g mandorle sbucciate  
raffinare finemente  
1 000 g zucchero  
300 g acqua  
200 g glucosio  
cuocere a 98°R/122° C  
150 g Rum

Con gli ingredienti dati preparare un marzapane (pagina 40).  
Stenderlo allo spessore di 8 mm e asportare con stampino ovale (Ø 3 cm).  
Disporli spazati su di una teglia leggermente spolverizzata.  
Lasciarli seccare leggermente.  
Immergerli in fondente per pasticceria aromatizzato con Rum e avente circa 65° C, senza però ricoprire anche il fondo (capovolgerli).  
Deporli su carta siliconizzata e ornarli subito con mezza noce.  
Rivestimento: copertura scura  
Forchettina a due rebbi, far scivolare



## Mandorlati all'arancia

800 g mandorle sbucciate  
150 g arancini  
1 200 g zucchero al velo  
200 g Grand Marnier  
sciroppo fresco di cottura  
(a 30° B)

Miscelare il tutto, aggiungere se del caso sciroppo e raffinare come marzapane.  
Stendere allo spessore di 10 mm e asportare rotondi (Ø 28 mm).  
Modellare quindi in forma ovale e deporre su teglia leggermente spolverizzata.  
Lasciar essicare un po'.  
Rivestimento: copertura scura con incorporata granella media di croccante  
Forchettina a due rebbi, far scivolare



## Bastoncini alle noci

400 g noci  
400 g mandorle sbucciate  
1 200 g zucchero al velo  
150 g Arrak o Rum  
150 g sciroppo fresco di cottura (30° B)  
zucchero vanigliato

Miscelare il tutto e raffinare come marzapane.  
Stendere allo spessore di 8 mm e suddividere in rettangoli.  
Deporre su teglie leggermente spolverizzate.  
Lasciar essicare un po'.  
Rivestimento: copertura scura  
Decorazione: 1/4 di noce





## Specialità per giubilei

(resa: 96 pezzi)

### Ganache

700 g panna  
bollire

900 g copertura scura sminuzzata  
500 g copertura latte sminuzzata  
incorporare

### Biscotto alle mandorle e burro

(resa: 2 cornici, 30 × 40 cm)

140 g burro  
550 g massa mandorle, spalmabile  
montare a schiuma

350 g uova  
aggiungere gradatamente

70 g farina bianca  
incorporare

Spalmare la massa entro le cornici poste su teglia ricoperta con carta. Cuocere a 180–200°C.

Lasciar freddare, allontanare la carta e imbeverare con sciroppo e Kirsch.

### Sciroppo al Kirsch

(per 2 cornici, 30 × 40 cm)

600 g sciroppo a 30°B  
400 g Kirsch  
miscelare

### Lavorazione finale

Deporre i biscotti imbevuti su carta siliconizzata e circondarli con sbarrette alte 12 mm. Spalmarli con la ganache lasciata raffreddare a temperatura ambiente.

A rassodamento avvenuto, capovolgere e con il supporto di sbarrette alte 15 mm, spalmare il resto della ganache. Successivamente ricoprire con un leggero strato di copertura scura. Lasciar indurire, capovolgere e porzionare in quadrati di 5 × 5 cm.

Rivestimento: copertura scura. Immergere fino all'orlo quindi pennellare o sprizzare la superficie con copertura diluita con circa il 10% di burro di cacao. Apporre subito un sigillo in copertura.



## Fiorentini

(resa: 100 pezzi, 9 cm Ø)

600 g zucchero  
200 g miele  
250 g panna  
300 g burro

cuocere a 91°R (114°C)

400 g arancini sminuzzati  
600 g filetti di mandorle leggermente  
tostati  
incorporare

### Lavorazione finale

Modellare a mucchietti su carta siliconizzata. Appiattire un po', deporre al centro mezza ciliegia candita e cuocere (circa 200°C). Prima di ultimare la cottura restringerle con un asportapasta oliato. Una volta freddate, spalmare il fondo con copertura e «pettinare» oppure far aderire i dischetti di copertura pronti.



# Isolotti di gelato (Ice-Pic)

Si compongono di gelato nappato con salse cremose aromatizzate (pagina 158).

Vanno serviti in coppa larga o in conchiglia di vetro.

## Preparazione

Deporre una grossa palla di gelato nella coppa. Aromatizzare a scelta la crema vaniglia e diluirla con latte o miscela latte/panna fino alla consistenza desiderata. Nappare il gelato con la crema e servire con un biscottino dello speciale assortimento per gelati.

### Isolotto vaniglia

1 palla gelato vaniglia  
salsa cremosa diluita con sciroppo lamponi

### Isolotto fragola

1 palla gelato fragola  
salsa cremosa con purea fragole  
ev. miscelata a pezzetti di fragole

### Isolotto mocca

1 palla gelato mocca  
salsa cremosa diluita con espresso e un po' di Kirsch

### Isolotto ananas

1 palla gelato ananas  
salsa cremosa miscelata a pezzetti di ananas

### Isolotto cioccolato

1 palla gelato cioccolato  
salsa cremosa diluita con salsa cioccolato

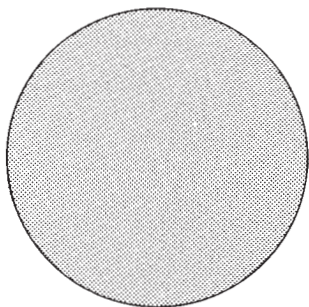
### Isolotto arancia

1 palla gelato arancia  
salsa cremosa diluita con succo d'arancia e un po' di Cointreau



## Torte gelato





### 1 Superficie

Stendere del marzapane bianco e segnarlo. Agli incroci praticare delle cavità (bastoncino da modellaggio) e riempirle con fondente rosa.

### Fiori

Ricoprire con carta siliconizzata un mattarello e sprizzare i singoli petali con copertura ispessita. Staccarli dalla carta e comporre i fiori.

### 2/3/4/5

La medesima disposizione su torte ricoperte in diversi modi. I fiori della torta 2 possono essere sostituiti da altro materiale.

### 6

Lasciar rassodare in frigo la torta glassata con crema al burro. Mascherare con una sagoma a stella e spolverizzare con cacao in polvere.

### Cristallo di ghiaccio

Sprizzarlo su carta con della ghiaccia reale. Allontanare appena è secco.





2



3



4



5



6



7

