

PRISTINE™  
**HuLaLai®**

**IN PASTICCERIA**  
FRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE



*“Il pasticcere deve conoscere  
e coltivare la tradizione dolciaria,  
deve trarre spunto da essa  
per elaborare proposte  
che sappiano stimolare i desideri  
sempre nuovi dei propri clienti”*

- IGINIO MASSARI -



# IFFCO ITALIA

L'AZIENDA

IFFCO Italia può essere definita senza alcun dubbio l'azienda specialista nella produzione di creme vegetali (sia per il canale professionale che per il consumo domestico).

Iffco Italia fa parte del gruppo IFFCO che ha sede negli Emirati Arabi Uniti e rappresenta una delle principali realtà a livello mondiale nel comparto alimentare, con una presenza globale. È presente in 26 categorie merceologiche, con 62 sedi operative e oltre 12.000 dipendenti in tutto il mondo. In Italia IFFCO ha la propria sede direzionale a Milano, mentre quella produttiva si trova in provincia di Caserta.

La filosofia di IFFCO Italia è di mettere al centro il professionista con le sue esigenze, ma soprattutto con la sua voglia di crescere e sperimentare, utilizzando prodotti di altissima qualità certificati e studiati per garantire performance di lavorazione sempre al top.

La competenza, l'attenzione alla qualità, l'innovazione tecnologica, la cura del cliente e la passione per il proprio lavoro sono i valori fondamentali di IFFCO. Ad oggi l'azienda è un partner di riferimento per professionisti della pasticceria, della ristorazione ed in generale per tutto il mondo dell'out of home, fornendo soluzioni adatte a rispondere alle esigenze di professionisti provenienti da più di 40 paesi nel mondo.

Pristine Hulalà è il marchio simbolo nel canale professionale caratterizzato da ottime performance ed affidabilità, da sempre oggetto di miglioramenti continui.

Il marchio ombrello "Pristine", è lo storico marchio del Gruppo IFFCO sotto cui ricadono tutti i prodotti di panificazione e pasticceria che la casa madre produce e distribuisce in molti paesi del mondo.

# IL RICETTARIO IFFCO ITALIA

La pasticceria e la cucina italiana vantano un patrimonio in termini di tradizione che non ha eguali al mondo e che viene costantemente innovato grazie alla ricerca di aziende come IFFCO Italia e alla maestria di artigiani come voi: professionisti che scelgono di utilizzare ingredienti innovativi, perché chiamati a rispondere alle esigenze sempre più variegiate dei propri clienti.

Chi va a cena al ristorante o entra in pasticceria oggi è sempre più attento alla propria salute e al proprio benessere, concetti che sottintendono però il valore imprescindibile del gusto e della qualità.

IFFCO Italia mette a disposizione dei professionisti del settore una gamma di prodotti di qualità pari a quella degli ingredienti tradizionali, ma allo stesso tempo altamente performanti, versatili e innovativi.

Obiettivo dei due ricettari, uno dedicato al mondo della cucina e l'altro a quello della pasticceria, è stato quello di valorizzare i prodotti IFFCO, proponendone una diversa interpretazione degli stessi, in ricette della tradizione o in nuove applicazioni.

## TRADIZIONE, INNOVAZIONE E NUOVE TECNICHE IN CUCINA E IN PASTICCERIA.

Fondamentale in questo è stata la collaborazione con due chef che hanno supportato la realizzazione dei due ricettari, mettendo a disposizione di IFFCO la loro professionalità, esperienza e voglia di sperimentare.

**Riccardo Bassetti** (chef stellato del ristorante La Tavola di Laveno Mombello) e **Marco Battaglia** (pastry chef della pasticceria Marlà di Milano) si sono divertiti a giocare con la tradizione, innovandola e proponendo nuove tecniche di utilizzo delle creme vegetali IFFCO.

La loro professionalità e la qualità di IFFCO Italia hanno reso possibile la realizzazione di una serie di ricette ricche di spunti innovativi che possono rappresentare per il professionista del settore una fonte di ispirazione per restare al passo con i tempi.

In queste pagine troverete ricette, video ricette (raggiungibili con il QR code) e suggerimenti degli chef che potranno stimolare la vostra curiosità e le vostre idee per realizzare nuove creazioni.

Buon lavoro e buon divertimento con i prodotti IFFCO!

# MODERNITÀ & TRADIZIONE



**MARCO BATTAGLIA,**  
PASTICCERIA MARLÀ  
MILANO

Per il ricettario dedicato ai professionisti del mondo della pasticceria, IFFCO Italia ha scelto un volto emergente della pasticceria Italiana, **Marco Battaglia**, classe 1990, di origine palermitana, ma con già una lunga esperienza nel settore.

Appassionato di pasticceria fin da ragazzo, i suoi studi dopo il diploma continuano in CAST Alimenti a Brescia, grazie ad una borsa di studio. Trasferitosi a Milano entra giovanissimo nella squadra di una delle migliori pasticcerie milanesi, la Martesana. Nel 2018 inaugura un progetto ambizioso ma di grande successo, la pasticceria **Marlà**, a Milano, il cui nome è dato dall'unione del suo e di quello di Lavina, sua compagna di lavoro e di vita. Ha saputo in poco tempo ritagliarsi una nicchia grazie al modo sapiente in cui riesce a coniugare contemporaneità e tradizione nelle sue creazioni. Infatti, i dolci che si trovano da Marlà hanno una base saldamente ancorata nella tradizione italiana, che viene però rivisitata con uno stile più contemporaneo ed elegante. Marlà è una boutique del dolce che gioca sull'alternarsi dei toni caldi del legno e del verde salvia e al cui interno è presente una finestra che dà sul laboratorio a vista, molto apprezzata dai clienti.

Fra i tanti riconoscimenti, nel 2019 Marco e Lavinia hanno ottenuto il Premio come miglior pasticceria emergente secondo il Gambero Rosso. Nel 2020 hanno invece partecipato con un enorme successo mediatico al programma televisivo "Best Bakery" nel quale hanno avuto modo di mostrare la loro creatività.

# EXOTICORÈ

## INGREDIENTI

### Pasta sfoglia

Farina per biscotti (W 130)	g	750
Farina per panettone (W 320)	g	500
Sale	g	20
Malto	g	20
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	300
Acqua	g	200
Vino bianco	g	160
Burro piatto	kg	1

### Crema al mango e frutto della passione

Purea di frutto della passione	g	100
Purea di mango	g	400
Tuorli	g	120
Uova	g	180
Zucchero	g	300
Destrosio	g	80
Gelatina	g	20
Acqua	g	100
Succo di limone	g	20
Burro	g	300
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	500

### Savoiaro

Tuorli	g	200
Zucchero	g	100
Albumi	g	300
Zucchero	g	150
Farina	g	240
Fecola di patate	g	50

### Bagna alla vaniglia

Acqua	g	300
Zucchero	g	200
Liquore di vaniglia	g	80

### Crema al cioccolato

Latte	g	250
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	50
Amido di riso	g	15
Zucchero	g	40
Tuorli	g	45
Cioccolato al 70%	g	100

### Ganache al cioccolato bianco e vaniglia

Cioccolato bianco	g	180
Gelatina	g	10
Acqua	g	50
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	525
Baccello di vaniglia		1

### Crema pasticcera

Latte	g	500
Scorza di limone	g	2
Baccello di vaniglia		½
Amido di riso	g	20
Amido di mais	g	20
Zucchero	g	120
Tuorli	g	150

### Bignè

Acqua	g	200
Burro	g	260
Zucchero	g	0,8
Sale	g	0,8
Farina per biscotti	g	130
Uova	g	240
Albumi	g	100

## PREPARAZIONE

### Pasta sfoglia

All'interno di una ciotola, con l'aiuto di un gancio, versare la farina per biscotti, la farina per panettone, il sale, il malto, Hualà Classic, l'acqua e il vino e impastare. Ultimato l'impasto formare una palla e riporre in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorse le due ore, appiattire il pastello creando una forma quadrata. Inserire al suo interno il burro piatto e dare un primo giro semplice e un giro doppio, riporre in frigo per almeno 12 ore, poi dare ancora un giro semplice e un giro doppio, quindi riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Successivamente, stendere la sfoglia a 2 mm di altezza, bucherellare e fare riposare 12 ore a 4°C. Cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

### Crema al mango e frutto della passione

All'interno di un tegame portare alla temperatura di circa 40°C il frutto della passione e la purea di mango. A parte miscelare i tuorli e le uova, lo zucchero e il destrosio. Versare le puree, miscelare e portare a circa 78°C. Raggiunta questa temperatura versare la gelatina precedentemente reidratata, successivamente unire il succo di limone, il burro freddo a pezzetti e mixare con un frullatore a immersione. Infine, continuare l'emulsione aggiungendo Hualà Classic liquida fredda.

### Savoiaro

In una planetaria munita di frusta montare i tuorli con lo zucchero. In un'altra planetaria, sempre munita di frusta, montare gli albumi con lo zucchero, non appena ottenute due schiume stabili miscelare i due composti. Aggiungere la farina e la fecola precedentemente setacciate insieme. Versare il composto allo spessore di circa 3 mm in una teglia ricoperta con carta da forno. Cuocere a 220°C per 8 minuti.

### Bagna alla vaniglia

Portare a bollire l'acqua e lo zucchero. Spegnerlo e unire il liquore alla vaniglia.

### Crema al cioccolato

Portare a bollire latte e Hualà Classic e versare sulla miscela di amido di riso, zucchero e tuorli. Tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82 °C, unire il cioccolato a pezzetti e frullare per 2 minuti con un frullatore a immersione.

### Ganache al cioccolato bianco e vaniglia

Portare la metà di Hualà Classic a bollire con la polpa del baccello di vaniglia, versare sul cioccolato bianco e mixare con l'aiuto di un frullatore a immersione. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e unire a filo la restante parte della crema vegetale fredda. Far stabilizzare a 4°C per almeno 12 ore.

### Crema pasticcera

Portare a bollire il latte e la scorza di limone con il baccello di vaniglia privato della polpa che verrà usata in seguito. A parte mescolare l'amido di riso, quello di mais, lo zucchero, i tuorli e la polpa di vaniglia. Quando il latte arriverà a bollire, filtrare e versare nella miscela di zucchero e tuorli, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C.

### Bignè

All'interno di un tegame versare acqua, burro, zucchero e unire il sale. Raggiunto il bollire, aggiungere a pioggia la farina precedentemente setacciata. Far cuocere per circa 2 minuti e versare all'interno di una planetaria munita con foglia. Aggiungere le uova e a seguire gli albumi. Modellare i bignè su teglia utilizzando un sac à poche, munito di una bocchetta numero 8. Cuocere a 170°C per circa 18 minuti. Completata la cottura farcire con crema pasticcera.

### Assemblaggio

All'interno di un anello di acciaio inserire il disco di pasta sfoglia, successivamente la crema al cioccolato, il pan di Spagna inzuppato alla vaniglia e, infine, la crema esotica. Abbattere in negativo, montare la ganache al cioccolato bianco e vaniglia e decorare la superficie della torta.



# MARITOZZO GOLOSO

## INGREDIENTI (PER CIRCA 50 MARITOZZI)

### Impasto

Farina per panettone (W 320)	g	1200
Zucchero semolato	g	300
Burro	g	150
Lievito compresso	g	50
Baccello di vaniglia		1
Uova	g	850
Lievito madre	g	300
Sale	g	30

### Crema pasticcera

Latte	g	550
Zucchero	g	130
Amido di riso	g	22
Amido di mais	g	22
Tuorli	g	165
Baccello di vaniglia		½
Limone	g	2
<b>Pristine Hualà Gold</b>	g	450

## PREPARAZIONE

### Impasto

Versare all'interno di un'impastatrice la farina, la metà dello zucchero, la metà del burro, il lievito compresso e circa il 95% delle uova. Quando si sarà formata la maglia glutinica aggiungere il lievito madre a giusta maturazione. Successivamente unire il sale miscelato alle uova rimanenti, a seguire versare a pioggia lo zucchero e infine il burro rimasto. Ultimato l'impasto spezzare e formare delle palline di un peso di 55 g e predisporre su teglia con carta da forno, quindi mettere a lievitare a 26°C per circa 4 ore. Una volta lievitate infornare a 200°C per circa 5 minuti. Non appena le palline si saranno raffreddate, tagliare con l'aiuto di un coltello a metà e farcire.

### Farcitura

Portare a bollore il latte con il baccello di vaniglia e la scorza di limone, a parte mescolare l'amido di riso, quello di mais, lo zucchero, i tuorli e la polpa di vaniglia. Quando il latte arriverà a bollore, filtrare e versare nella miscela di zuccheri e tuorli, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C.

### Finitura

Tagliare a metà i maritozzi, ma senza reciderli completamente. Farcire con un velo di crema pasticcera (circa g 18) e Hualà Gold precedentemente montata a neve ferma (circa g 90).



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

*Pare che l'origine del maritozzo risalga addirittura all'epoca degli antichi romani, che usavano mangiare una sorta di "panino dolce" arricchito con miele e uvetta. In tempi più recenti il Maritozzo divenne anche il dono bene augurante che il fidanzato regalava alla promessa sposa il primo venerdì di marzo (odierno San Valentino). In questo caso il dolce aveva in superficie una decorazione di zucchero rappresentante due cuori trafitti, e talora celava un anello o un piccolo oggetto d'oro. L'origine del nome deriverebbe dalla deformazione burlesca di "marito".*

*Tipico dolce romano, oggi il maritozzo è celebrato da molti pasticceri. L'elemento caratteristico è la farcitura, tipicamente abbondante. L'utilizzo della crema vegetale Hualà contribuisce a dare stabilità oltre che gusto a questo dolce tipico della tradizione italiana.*





# TIRAMISÙ INCANTATO



## INGREDIENTI

### Mousse al mascarpone e caffè

Tuorli	g	150
Acqua	g	40
Zucchero	g	12
Gelatina	g	20
Acqua	g	100
Caffè ristretti		2
Mascarpone	g	180
<b>Pristine Hualà Gold</b>	g	180

### Bagna al caffè

Acqua	g	200
Zucchero	g	200
Caffè espresso	g	300
Caffè solubile	g	10

### Savoiaro

Albumi	g	300
Zucchero	g	150
Tuorli	g	200
Zucchero	g	100
Farina	g	240
Fecola di patate	g	50

### Per la decorazione

<b>Pristine Hualà Platinum</b>	q.b
Cacao in polvere	q.b
Disco di cioccolato	

## PREPARAZIONE

### Mousse al mascarpone e caffè

Portare la prima parte di acqua e lo zucchero a bollore, versare sui tuorli miscelati in precedenza con i caffè ristretti, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 78°C, aggiungere la gelatina che in precedenza è stata reidratata, abbassare la temperatura intorno ai 20 gradi. In una planetaria con frusta montare Hualà Gold, lo zucchero e il mascarpone, aggiungere alla crema inglese al caffè e mescolare.

### Bagna al caffè

Portare a bollore acqua, zucchero e caffè solubili. Una volta raggiunto il bollore, spegnere il fuoco e unire il caffè espresso.

### Savoiaro

In una planetaria munita di frusta montare i tuorli con lo zucchero. In un'altra planetaria, sempre munita di frusta, montare gli albumi con lo zucchero, non appena ottenute due schiume stabili miscelare i due composti. Aggiungere la farina e la fecola precedentemente setacciate insieme. Versare il composto allo spessore di circa 3 mm in una teglia ricoperta con carta da forno. Cuocere a 220°C per 8 minuti.

### Assemblaggio

All'interno di un anello del diametro di cm 16 inserire un disco di savoiardo, inzuppare con la bagna al caffè e versare della mousse al mascarpone e caffè, ripetere ancora l'operazione e abbattere di temperatura. Decorare nella parte superiore con ciuffi di Hualà Platinum montata e spolverare con cacao in polvere. Infine applicare l'anello di cioccolato intorno al tiramisù.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

È in assoluto il dolce italiano più noto al mondo, primato conteso solo negli ultimi anni dal panettone. Del tiramisù non esistono tracce storiche certe prima degli Anni Sessanta. Il nome "tiramisù", indica le sue capacità nutrizionali e rinvigorenti rese massime all'utilizzo del caffè e del cacao. Grazie alla sua semplicità, in Italia, è un dolce casalingo che i pasticceri hanno reso moderno e, in generale, più "salutare". È proprio all'idea del dolce che faceva sua madre che si ispira la rivisitazione dei Marco Battaglia: un anello di cioccolato sostituisce la "pirofila" e contiene la sua delicata mousse al mascarpone e caffè e il disco di savoiardo che di innovativo ha non solo la ricetta, ma anche la forma. L'utilizzo della crema vegetale Hualà è il tocco in più: non solo gusto, ma anche leggerezza e scioglievolezza unica.





# NON È UN ÉCLAIR

## PISTACCHIOSO

### INGREDIENTI

#### Sablée alle mandorle

Burro 82% di massa grassa	g	550
Baccello di vaniglia		1
Zucchero	g	310
Uova	g	100
Sale fino	g	0,2
Farina per frolla	g	700
Fecola di patate	g	75
Lievito chimico	g	6

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

Latte intero fresco	g	100
Zucchero semolato	g	180
Burro 82% di massa grassa	g	120
Sale	g	2
Farina per frolla	g	140
Massa di cacao	g	280
Latte intero	g	80
Uova	g	200
Tuorli	g	240
Lievito chimico	g	16
Rum	g	20
Albumi	g	600
Zucchero	g	100

#### Cre moso al pistacchio

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	300
Pasta pistacchio	g	100
Tuorli	g	82
Zucchero	g	82
Gelatina	g	8
Acqua	g	40

#### Bavarese alla vaniglia

Latte	g	700
Baccello di vaniglia		½
Zucchero	g	150
Amido di riso	g	30
Tuorli	g	220
Gelatina	g	18
Acqua	g	80
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	700

### PREPARAZIONE

#### Sablée alle mandorle

In una bowl della planetaria munita di foglia far sabbiare il burro con la vaniglia e le polveri precedentemente setacciate tutte insieme (quindi farina fecola e lievito chimico). Aggiungere le uova miscelate in precedenza con il sale. Infine, unire anche lo zucchero semolato. Una volta ottenuto questo impasto, stendere circa 300/400 g della sablée così ottenuta tra due fogli di carta da forno, quindi stenderla alla sfogliatrice allo spessore di 3 mm. Riporre in frigorifero per un riposo minimo successivamente cappare con lo stampo di forma ovale. Foderare le teglie con un foglio di Forsil, disporvi le sablée e coprirle con un altro foglio di Forsil. Cuocere per circa 12/14 minuti a 160°C

Una volta sfornata, lucidare spennellando tutta la superficie con una miscela di oro e alcool.

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

In una pentola portare a bollire latte intero, zucchero, burro e sale. Una volta raggiunto il bollire, aggiungere la massa di cacao, riportare a bollire e aggiungere la farina per frolla precedentemente setacciata. Una volta che il polentino sarà cotto (quindi la farina si staccherà bene dalle pareti) versare in una planetaria con foglia e aggiungere in quest'ordine i seguenti liquidi: priorità ai tuorli miscelati in precedenza; a seguire il latte, poi il lievito chimico setacciato; infine, il Rum. In una bacinella della planetaria con foglia montare l'albume con lo zucchero. Una volta che si è ottenuta una

schiuma bianca e stabile, versare nel polentino. Mescolare dal basso verso l'alto. Si ottiene una massa per pan di Spagna la cui particolarità è l'ottima umidità, che resterà anche dopo la cottura. Stendere allo spessore di 4 mm su fogli di carta da forno aiutandosi con uno stendibene. Cuocere in forno a 200°C, con valvola aperta, per circa 8 minuti. Una volta completata la cottura, abbattere immediatamente in positivo le teglie.

#### Cre moso al pistacchio

All'interno di un pentolino portare a bollire Hualà Classic e la pasta di pistacchio, quindi, versare su tuorli e zucchero precedentemente miscelati. Cuocere fino alla temperatura di 78°C. Raggiunta questa temperatura aggiungere la gelatina, precedentemente reidratata.

#### Bavarese alla vaniglia

In una pentola portare a bollire il latte con il baccello di vaniglia. In una bacinella miscelare con l'aiuto di una frusta lo zucchero, l'amido di riso, i tuorli e la polpa della vaniglia. Una volta che latte è arrivato a bollire versarlo sulla massa precedente, sempre con l'aiuto di una frusta. Mettere nuovamente la pentola sul fuoco finché la massa raggiungerà la temperatura di 82°C, quindi unire la gelatina. Trasferire il prodotto in una planetaria con la frusta e far abbassare la temperatura. Si formerà una crema inglese. Quando sarà arrivata circa 30°C aggiungere la Hualà Classic semimontata.



# NON È UN ÉCLAIR

## PISTACCHIOSO

### Bavarese al pistacchio

Latte	g	430
Pasta pistacchio	g	70
Tuorli	g	100
Zucchero	g	100
Amido di riso	g	18
Gelatina	g	6
Acqua	g	30
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	250

### Glassa bianca

Acqua	g	250
Zucchero	g	500
Glucosio	g	500
Latte condensato	g	320
Acqua	g	200
Gelatina	g	30
Biossido di titanio	g	12
Burro di cacao	g	75

### Bavarese al pistacchio

In una pentola portare a bollore il latte. In una ciotola miscelare con l'aiuto di una frusta lo zucchero, l'amido di riso, i tuorli e la pasta pistacchio. Una volta che il latte sarà arrivato a bollore versarlo sulla massa precedente, sempre con l'aiuto di una frusta. Mettere nuovamente la pentola sul fuoco finché la massa raggiungerà la temperatura di 82°C, quindi unire la gelatina. Trasferire il prodotto in una planetaria con la frusta e far abbassare la temperatura. Si formerà una crema inglese. Quando sarà arrivata circa 30°C aggiungere Hualà Classic semimontata.

### Glassa bianca

All'interno di un pentolino portare a 106°C l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il biossido di titanio. Raggiunta questa temperatura spegnere il fornello e versare la gelatina precedentemente reidratata in acqua. Unire il latte condensato, il burro di cacao e mixare con un frullatore a immersione per circa due minuti.

### Assemblaggio

All'interno di una cornice da 60x40 cm versare 800 g di cremoso al pistacchio, riporre in abbattitore e far congelare leggermente. Versare 1,5 kg di bavarese alla vaniglia e far aderire il pan di Spagna al cacao metodo bigné e abbattere di temperatura. Eliminare la cornice in acciaio e con l'aiuto di un coltello caldo tagliare dei pezzi della dimensione di 6x2 cm. Per il montaggio finale, versare la bavarese al pistacchio all'interno dello stampo per éclair arrivando a circa tre quarti di stampo e inserirvi gli inserti ricavati in precedenza. Riempire lo stampo in silicone con un'altra bavarese al pistacchio fino a riempirlo tutto e abbattere di temperatura. Scaldare la glassa bianca a circa 29°C e, con l'aiuto di un mixer a immersione lavorare per circa 2 minuti. Disporre su griglia gli éclair e glassare, successivamente con l'aiuto di una spatolina spostare gli éclair sulle sablée alle mandorle. In superficie poggiare un'ulteriore sablée, decorare con spuntoni di Hualà Gold e guarnire con pistacchi.



# NON È UN ÉCLAIR

## CIOCCOLATO E LAMPONE

### INGREDIENTI

#### Sablée alle mandorle

Burro 82% di massa grassa	g	550
Baccello di vaniglia		1
Zucchero	g	310
Uova	g	100
Sale fino	g	0,2
Farina per frolla	g	700
Fecola di patate	g	75
Lievito chimico	g	6
Oro e alcool		q.b.

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

Latte intero fresco	g	100
Zucchero semolato	g	180
Burro 82% di massa grassa	g	120
Sale	g	2
Farina per frolla	g	140
Massa di cacao	g	280
Latte intero	g	80
Uova	g	200
Tuorli	g	240
Lievito chimico	g	16
Rum	g	20
Albumi	g	600
Zucchero	g	100

#### Gelatina al lampone

Purea di lampone	g	500
Zucchero	g	50
Gelatina	g	15
Acqua	g	75

#### Bavarese alla vaniglia

Latte	g	250
Baccello di vaniglia		1
Zucchero	g	50
Amido di riso	g	10
Tuorli	g	75
Gelatina	g	6
Acqua	g	30
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	250

#### Mousse al cioccolato

Acqua	g	284
Zucchero	g	210
Tuorli	g	400
Uova	g	160
Cioccolato fondente	g	900

#### Glassa Marlà (lucida)

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	145
Acqua	g	145
Zucchero	g	280
Glucosio	g	35
Cacao	g	75
Gelatina	g	12
Acqua	g	56

### PREPARAZIONE

#### Sablée alle mandorle

In una bowl della planetaria munita di foglia far sabbare il burro con la vaniglia e le polveri precedentemente setacciate tutte insieme (farina, fecola e lievito chimico). Aggiungere le uova miscelate in precedenza con il sale. Infine, unire lo zucchero semolato. Una volta ottenuto questo impasto, stendere circa 300/400 g della sablée così ottenuta tra due fogli di carta da forno, quindi stenderla nella sfogliatrice con spessore di 3 mm. Riporre in frigorifero per un riposo minimo, successivamente cappare con uno stampo di forma ovale. Foderare le teglie con un foglio di Forosil, disporvi le sablée e coprirle con un altro foglio di Forosil. Cuocere per circa 12/14 minuti a 160°C. Una volta sfornate, lucidarle spennellando tutta la superficie con una miscela di oro e alcool.

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

In una pentola portare a bollire latte intero, zucchero, burro e sale. Una volta raggiunto il bollore, aggiungere la massa di cacao, riportare a bollire e aggiungere la farina per frolla precedentemente setacciata. Una volta che il polentino sarà cotto (quindi la farina si staccherà bene dalle pareti) versare in una planetaria con foglia e aggiungere in quest'ordine i seguenti liquidi: priorità ai tuorli miscelati in precedenza; a seguire il latte, poi il lievito chimico setacciato, infine, il Rum. Nella planetaria con foglia montare l'albume con lo zucchero. Una volta che si è ottenuta una schiuma bianca e stabile, versare nel polentino. Mescolare dal basso verso l'alto. Si ottiene una massa per pan di Spagna la cui particolarità è l'ottima umidità, persistente anche dopo la cottura. Stendere con spessore di 4 mm su fogli di carta da forno aiutandosi con uno stendibene. Cuocere in forno a 200°C, con valvola aperta, per circa 8 minuti. Una volta completata la cottura, abbattere immediatamente in positivo le teglie.

#### Gelatina al lampone

Idratare la gelatina in acqua, portare a bollire la purea di lampone e lo zucchero. Versare la massa nella gelatina idratata. Miscelare

#### Bavarese alla vaniglia

In una pentola portare a bollire il latte con il baccello di vaniglia. In una ciotola miscelare con l'aiuto di una frusta lo zucchero, l'amido di riso, i

tuorli e la polpa della vaniglia. Una volta che il latte è arrivato a bollire versarlo sulla massa precedente, sempre con l'aiuto di una frusta. Mettere nuovamente la pentola sul fuoco finché la massa raggiungerà la temperatura di 82°C, quindi unire la gelatina. Trasferire il prodotto in una planetaria con la frusta e fare abbassare la temperatura. Si formerà una crema inglese. Quando sarà arrivata circa a 30°C aggiungere la Hualà Classic semimontata.

#### Mousse al cioccolato

Portare acqua e zucchero a bollire. Versare sui tuorli e le uova miscelati in precedenza. Portare il tutto nuovamente nel pentolino e cuocere a 78°C. Quando questa crema inglese sarà cotta, versarla da calda all'interno di una caraffa con il cioccolato già pesato. Passare al cutter la crema al cioccolato per renderla liscia e brillante.

#### Glassa Marlà (lucida)

Portare a bollire la Hualà Classic, l'acqua, lo zucchero e glucosio. Una volta raggiunto il bollore, versare il cacao in polvere. Miscelare con la frusta e portare a 104°C. Versare la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua. Abbattere in positivo e stoccare a +4°C.

#### Montaggio

All'interno di una cornice da 60x40 cm, disporre il pan di Spagna e versarvi sopra 1,5 kg di bavarese alla vaniglia. Riporre in abbattitore e fare congelare leggermente, poi colare all'interno della cornice anche 600 g di gelatina al lampone, quindi abbattere di temperatura. Successivamente, eliminare la cornice in acciaio e con l'aiuto di un coltello caldo tagliare dei rettangoli di 6x2 cm. Per il montaggio finale versare la mousse al cioccolato fondente all'interno dello stampo per éclair arrivando fino a circa tre quarti dello stampo. Inserire al suo interno gli inserti ricavati in precedenza e riempire con altra mousse al cioccolato fino alla superficie dello stampo, quindi abbattere. Scaldare la glassa a circa 32°C e con l'aiuto di un mixer a immersione lavorare per circa 2 minuti. Disporre su una griglia gli éclair e glassare, poi con l'aiuto di una spatolina spostare gli éclair sulle sablée alle mandorle. In superficie, poggiare un'altra sablée, poi decorare con degli spuntoni di mousse al cioccolato e guarnire con lamponi freschi



# NON È UN ÉCLAIR

## CIOCCOLATO E YUZU

### INGREDIENTI

#### Sablée alle mandorle

Burro 82% di massa grassa	g	550
Baccello di vaniglia		1
Zucchero	g	310
Uova	g	100
Sale fino	g	0,2
Farina per frolla	g	700
Fecola di patate	g	75
Lievito chimico	g	6

#### Mousse al cioccolato al latte

<b>Pristine Hualà Gold</b>	g	180
Glucosio	g	120
Cioccolato al latte 46%	g	300
Acqua	g	200
<b>Pristine Hualà Gold</b>	g	600

#### Crema allo yuzu

Purea di yuzu	g	300
Amido di riso	g	8
Amido di mais	g	8
Zucchero	g	60
Tuorli	g	80
Gelatina	g	10
Acqua	g	50
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	40

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

Latte intero fresco	g	100
Zucchero semolato	g	180
Burro 82% di massa grassa	g	120
Sale	g	2
Farina per frolla	g	140
Massa di cacao	g	280
Latte intero	g	80
Uova	g	200
Tuorli	g	240
Lievito chimico	g	16
Rum	g	20
Albumi	g	600
Zucchero	g	100

#### Glassa Marlà (lucida)

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	145
Acqua	g	145
Zucchero	g	280
Glucosio	g	35
Cacao	g	75
Gelatina	g	12
Acqua	g	56

### PREPARAZIONE

#### Sablée alle mandorle

In una bowl della planetaria munita di foglia far sabbare il burro con la vaniglia e le polveri precedentemente setacciate tutte insieme (quindi farina fecola e lievito chimico). Aggiungere le uova miscelate in precedenza con il sale. Infine, unire anche lo zucchero semolato. Una volta ottenuto questo impasto, stendere circa 300/400 g della sablée così ottenuta tra due fogli di carta da forno, quindi stenderla alla sfogliatrice allo spessore di 3 mm. Riporre in frigorifero per un riposo minimo successivamente cappare con lo stampo di forma ovale. Foderare le teglie con un foglio di Forsil, disporvi le sablée e coprirle con un altro foglio di Forsil. Cuocere per circa 12/14 minuti a 160°C

Una volta sfornata, lucidare spennellando tutta la superficie con una miscela di oro e alcool.

#### Mousse al cioccolato al latte

Portare a bollire la Hualà Gold e il glucosio. Versare sul cioccolato. Mixare con un frullatore a immersione, in modo da avere una struttura omogenea. Mentre si continua a mixare, unire la gelatina precedentemente reidratata in acqua. Aggiungere Hualà Gold liquida.

#### Crema allo yuzu

Prendere la purea di yuzu e scaldarla fino a raggiungere i 30°C circa. A parte, miscelare lo zucchero, i tuorli, l'amido di riso e quello di mais. Unire la purea di yuzu, riportare sul fuoco fino a raggiungere la temperatura di 82°C. Aggiungere la gelatina, precedentemente reidratata. Abbassare la temperatura della crema fino a raggiungere i 30°C. Infine, unire Hualà Classic semimontata.

#### Pan di Spagna al cacao metodo bigné

In una pentola portare a bollire latte intero, zucchero, burro e sale. Una volta raggiunto il bollore, aggiungere la massa di cacao, riportare a bollire e aggiungere la farina per frolla precedentemente setacciata. Una volta che il polentino sarà cotto (quindi la farina si staccherà bene dalle pareti)

versare in una planetaria con foglia e aggiungere in quest'ordine i seguenti liquidi: priorità ai tuorli miscelati in precedenza; a seguire il latte, poi il lievito chimico setacciato; infine, il Rum. In una bacinella della planetaria con foglia montare l'albume con lo zucchero. Una volta che si è ottenuta una schiuma bianca e stabile, versare nel polentino. Mescolare dal basso verso l'alto. Si ottiene una massa per pan di Spagna la cui particolarità è l'ottima umidità, che resterà anche dopo la cottura. Stendere allo spessore di 4 mm su fogli di carta da forno aiutandosi con uno stendibene. Cuocere in forno a 200°C, con valvola aperta, per circa 8 minuti. Una volta completata la cottura, abbattere immediatamente in positivo le teglie.

#### Glassa Marlà (lucida)

Portare a bollire la Hualà Classic, l'acqua, lo zucchero e glucosio. Una volta che raggiunto il bollore, versare il cacao in polvere. Miscelare con la frusta e portare 104°C. Versare la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua. Abbattere in positivo e stoccare a +4°C.

#### Montaggio

All'interno di una cornice da 60x40 cm versare 1,5 kg di crema allo yuzu, poi fare aderire il pan di Spagna al cacao e abbattere di temperatura. Eliminare la cornice in acciaio e con l'aiuto di un coltello caldo tagliare dei pezzi della dimensione di 6x2 cm. Per il montaggio finale versare la mousse al cioccolato latte all'interno dello stampo da éclair arrivando fino a circa tre quarti dello stampo e inserire all'interno l'insero ricavato in precedenza. Terminare di riempire lo stampo in silicone con altra mousse al cioccolato al, quindi abbattere di temperatura. Scaldare la glassa a circa 32°C e con l'aiuto di un mixer a immersione lavorare per circa 2 minuti. Disporre su griglia gli éclair e glassare, poi con l'aiuto di una spatolina spostare gli éclair sulle sablée alle mandorle. In superficie poggiare un'altra sablée e decorare con Hualà Gold allo yuzu, ottenuta da una precedente miscelazione e successivo montaggio di 100 g di crema allo yuzu con 300 g di Hualà Gold.



# WHITE DELIZIA



## INGREDIENTI

### Per la decorazione

**Pristine Hualà Platinum** q.b.

### Pan di Spagna

Uova g 130  
Zucchero g 200  
Tuorli g 100  
Farina per biscotti (W 130) g 100  
Fecola di patate g 130  
Burro g 120

### Crema pasticcera

Latte g 500  
Zucchero g 120  
Amido di riso g 20  
Amido di mais g 20  
Tuorli g 150  
Baccello di vaniglia  $\frac{1}{2}$   
Limone g 2

### Bagna al maraschino

Acqua g 600  
Zucchero g 400  
Maraschino g 500

## PREPARAZIONE

### Pan di Spagna

All'interno di una planetaria munita di frusta montare le uova con lo zucchero, dopo circa 5 minuti aggiungere i tuorli a filo e, quando si formerà una schiuma stabile, mescolare a mano la farina e la fecola di patate setacciate in precedenza insieme. Aggiungere a filo il burro scaldato a circa 50°C e cuocere in una teglia del diametro di cm 18, a 180°C per circa 25-30 minuti. Sformare il pan di Spagna e far raffreddare a temperatura positiva.

### Crema pasticcera

Portare a bollire il latte con il baccello di vaniglia e la scorza di limone, a parte mescolare l'amido di riso, l'amido di mais, lo zucchero, i tuorli e la polpa di vaniglia. Quando il latte arriverà a bollire, filtrare e versare nella miscela di zuccheri e tuorli, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C.

### Bagna al maraschino

Portare acqua e zucchero a bollire, una volta che lo sciroppo sarà freddo aggiungere il maraschino.

### Assemblaggio

Tagliare il Pan di Spagna in tre strati. All'interno di un anello di acciaio predisporre il primo strato di pan di Spagna e inzuppare leggermente con la bagna al maraschino. Con l'aiuto di un sac à poche realizzare un primo strato di crema pasticcera, un secondo strato di pan di Spagna inzuppato al maraschino e infine un terzo strato di pan di Spagna e inzuppare con la bagna al maraschino. Abbattere di temperatura, successivamente lisciare la torta con della Hualà Platinum montata e infine decorare con la bocchetta per delizia.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

La torta delizia è un classico della pasticceria siciliana. La ricetta tradizionale prevede l'alternanza di dischi di pan di Spagna alle mandorle e crema pasticcera sempre a base di mandorle e la caratteristica decorazione detta "a canestro", un intreccio molto particolare di pasta di mandorle realizzato a mano libera dai pasticceri. La versione qui presentata è frutto di una rivisitazione dal punto di vista del gusto e della decorazione: quest'ultima viene abilmente realizzata con la crema vegetale Hualà Platinum, che garantisce la massima tenuta e la precisione dei dettagli che tale decorazione richiede.





# MERINGATA AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

### Meringa al cioccolato

Acqua	g	200
Zucchero	g	600
Albumi	g	300
Zucchero	g	200
Cioccolato fondente 55%	g	240
Massa di cacao	g	50

### Crema pasticcera

Latte	g	500
Scorza di limone	g	2
Zucchero	g	120
Baccello di vaniglia		½
Amido di riso	g	20
Amido di mais	g	20
Tuorli	g	150

### Meringa all'italiana

Acqua	g	140
Zucchero	g	500
Albumi	g	250

### Mousse leggera al cioccolato

Crema pasticcera	g	400
Cioccolato fondente 55%	g	400
Meringa all'italiana	g	200

### Pristine Hualà Classic

semimontata	g	700
-------------	---	-----

### Chantilly al cocco

Gelatina in polvere	g	6
Acqua	g	30
Purea di cocco	g	130
Pasta di cocco	g	10
Zucchero	g	96
Baccelli di vaniglia		2
Mascarpone	g	300
Pristine Hualà Platinum	g	480

### Cocco di cioccolato

Cioccolato bianco	q.b.
Cioccolato fondente	q.b.
Pristine Hualà Platinum	q.b.
Cocco Rapé	q.b.

## PREPARAZIONE

### Meringa al cioccolato

In un pentolino versare acqua e zucchero e cuocere fino a 121°C. Quando la temperatura dello sciroppo sarà 105°C, far partire la lavorazione degli albumi con lo zucchero. Contemporaneamente far sciogliere il cioccolato e la massa. Quando lo sciroppo sarà arrivato a temperatura versarlo a filo negli albumi montati. Quando il composto ha raggiunto i 45°C mescolare a mano e inserire il cioccolato e la massa. Modellare con una sac à poche in una teglia foderata con carta da forno dei dischi di 7 cm di diametro. Cuocere a 160°C per 12 minuti e successivamente a 120°C per 2 ore.

### Crema pasticcera

Portare a bollore il latte con la scorza di limone e il baccello di vaniglia privato della polpa, che verrà aggiunta in seguito. A parte mescolare l'amido di riso, quello di mais, lo zucchero, i tuorli e la polpa di vaniglia. Quando il latte arriverà a bollore, filtrare e versare nella miscela di zuccheri e tuorli, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C.

### Meringa all'italiana

In un pentolino versare acqua e zucchero e cuocere fino a 121°C. Quando la temperatura dello sciroppo sarà 105°C, far partire la lavorazione degli albumi in planetaria. Raggiunti 121°C versare a filo negli albumi montati e continuare a miscelare fin quando la massa non si sarà raffreddata.

### Mousse leggera al cioccolato

Scaldare la crema a 30°C e unire il cioccolato sciolto a 45°C, mixare per 2 minuti e, con l'aiuto di una spatola, incorporare la meringa e la crema vegetale in maniera delicata.

### Chantilly al cocco

Idratare la gelatina e, nel frattempo, scaldare la pasta e la purea di cocco, lo zucchero e la polpa della vaniglia lasciando in infusione per 30 minuti. Riportare l'infusione a temperatura e filtrare sul mascarpone, quindi mixare, aggiungere la gelatina, Hualà Platinum e mixare nuovamente. Raffreddare e lasciare riposare in frigorifero per una notte, quindi versare in due stampi a semisfera di 4,5 cm di diametro e abbattere.

### Assemblaggio

Inserire in un cilindro di acciaio da monoporzione con un primo disco di meringa e versare al suo interno uno strato di mousse leggera al cioccolato fino a raggiungere la metà del cilindro. Disporre una sfera di chantilly al cocco e versare altra mousse leggera al cioccolato fino a riempire il cilindro. Chiudere la mono con il secondo disco di meringa e abbattere di temperatura. Lisciare la superficie della mono con della Hualà Classic e fare aderire della granella di meringa al cioccolato.

### Cocco di cioccolato

Gonfiare leggermente un palloncino e inserire uno stecchino nella chiusura, immergerlo nel cioccolato bianco e far cremare appendendolo grazie allo stecchino. Ripetere l'operazione immergendo il palloncino nel cioccolato al latte e far cremare una seconda volta. Graffiare la superficie del guscio con una spazzola di metallo e spennellare per rimuovere le impurità. Forare il palloncino ed estrarlo dal guscio ai due cioccolati. Sagomare il foro con un coppapasta precedentemente riscaldato. Per la farcitura: montare leggermente la Hualà Platinum e aggiungerne un poco all'interno del guscio di cocco, infine cospargerla di cocco rapé.



# CIOCCO LAMPO

## INGREDIENTI

### Pan di Spagna

Uova	g	300
Tuorli	g	150
Zucchero	g	280
Baccello di vaniglia		1
Farina bianca	g	280

### Bagna alla vaniglia

Acqua	g	300
Zucchero	g	200
Liquore alla vaniglia	g	50

### Crema pasticcera

Latte	g	500
Scorza di limone	g	2
Baccello di vaniglia		½
Amido di riso	g	20
Amido di mais	g	20
Zucchero	g	120
Tuorli	g	150

### Mousse al cioccolato bianco

Crema pasticcera	g	330
Ciocolato bianco	g	280
Baccello di vaniglia		1
Gelatina	g	3
Acqua	g	15
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	550

### Gelatina al lampone

Purea di lamponi	g	200
Zucchero	g	40
Gelatina in polvere	g	7
Acqua	g	35

## PREPARAZIONE

### Pan di Spagna

Versare all'interno di una planetaria munita con frusta le uova e i tuorli, lo zucchero e la polpa della vaniglia. Quando il tutto sarà montato, incorporare a pioggia la farina setacciata. Versare il pan di Spagna all'interno di un anello di acciaio del diametro di 18 cm e cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

### Bagna alla vaniglia

Portare acqua e zucchero a bollore spegnere e unire il liquore alla vaniglia.

### Crema pasticcera

Portare a bollore il latte con la scorza di limone e il baccello di vaniglia privato della polpa, che verrà aggiunta in seguito. A parte mescolare l'amido di riso, quello di mais, lo zucchero, i tuorli e la polpa di vaniglia. Quando il latte arriverà a bollore, filtrare e versare nella miscela di zuccheri e tuorli, tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C.

### Mousse al cioccolato bianco

Scaldare a 30°C la crema pasticcera, incorporare la polpa della vaniglia, il cioccolato bianco a 45°C, quindi mixare con un frullatore a immersione per un minuto. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Infine, incorporare Hualà Classic semimontata.

### Gelatina al lampone

Scaldare la purea di lamponi con lo zucchero a circa 30°C, incorporare la gelatina precedentemente reidratata e sciolta, miscelare bene e colare all'interno di un anello di acciaio del diametro di 16 cm. Abbattere.

### Assemblaggio

Ricavare due fette dal pan di Spagna, inserire un primo strato di pan di Spagna all'interno di un anello di acciaio, inzuppare con la bagna. Colare per metà la mousse, inserire la gelatina e infine l'altra metà della mousse. Abbattere. Lisciare e coprire la torta con Hualà Platinum, guarnire inoltre con lamponi e riccioli di cioccolato bianco.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

Questa particolare applicazione vede la Hualà Platinum grande protagonista per la decorazione. Questa crema vegetale è il prodotto della gamma che meglio si presta alla realizzazione di decorazioni sofisticate e di lunga durata. Ideale per la realizzazione di torte da matrimonio e cerimonia in genere, Hualà Platinum si distingue anche per il suo gusto e per il colore bianco e brillante. Il prodotto finito può essere congelato e scongelato senza alcun problema di crepe o rottura della superficie.





# MILLEFOGLIE



## INGREDIENTI

### Pasta sfoglia

Farina per biscotti (W 130)	g	750
Farina panettone (W 320)	g	500
Sale	g	20
Malto	g	20
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	300
Acqua	g	200
Vino bianco	g	160
Burro piatto	kg	1

### Crema al cioccolato

Latte	g	250
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	50
Amido di riso	g	15
Zucchero	g	40
Tuorli	g	45
Cioccolato al 70%	g	100

### Ganache al cioccolato bianco e vaniglia

Cioccolato bianco	g	180
Gelatina	g	10
Acqua	g	50
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	525
Baccello di vaniglia		1

### Decorazione

<b>Pristine Hualà Platinum</b>	g	100
Caffè espresso ristretto	g	20

## PREPARAZIONE

### Pasta sfoglia

All'interno di una ciotola, con l'aiuto di un gancio, versare la farina per biscotti, la farina per panettone, il sale, il malto, Hualà Classic, l'acqua e il vino e impastare. Ultimato l'impasto formare una palla e riporre in frigorifero per almeno due ore.

Trascorse le due ore, appiattire il pastello creando una forma quadrata. Inserire al suo interno il burro piatto e dare un primo giro semplice e un giro doppio, riporre in frigo per almeno 12 ore, poi ancora un giro semplice e un giro doppio, mettere in frigorifero per almeno 3 ore. Successivamente, stendere la sfoglia a 2 mm di altezza, bucherellare e fare riposare 12 ore a 4°C. Cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

### Crema al cioccolato

Portare a bollore latte e Hualà Classic e versare nella miscela di amido di riso, zucchero e tuorli. Tornare sul fuoco e cuocere alla temperatura di 82°C, unire il cioccolato a pezzetti e frullare per 2 minuti con un frullatore a immersione.

### Ganache al cioccolato bianco e vaniglia

Portare la metà di Hualà Classic a bollore con la polpa della vaniglia, versare sul cioccolato bianco e mixare con l'aiuto di un minipimer, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e unire a filo la restante parte della crema vegetale fredda. Far stabilizzare a 4°C per almeno 12 ore.

### Decorazione

Miscelare Hualà Platinum e il caffè e montare.

### Assemblaggio

Rifilare 3 pezzi di pasta sfoglia del formato di 3,5 x 9 cm, alternare delle strisce di crema al cioccolato e di ganache al cioccolato bianco e vaniglia. Ripetere l'operazione per una seconda volta e, infine, ruotare la millefoglie di 45 gradi poggiando la pasta sfoglia sulla parte laterale e decorare con Hualà Platinum montata aromatizzata al caffè e chicchi di caffè in cioccolato.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

La torta Millefoglie è un dolce di origine transalpina e le sue prime tracce risalgono addirittura al 1600, grazie a una ricetta scritta dal famoso chef François Pierre de la Varenne. È molto diffusa anche in tutta l'Europa, sebbene con nomi diversi e piccole differenze degli ingredienti, col nome "Napoleon", mentre una variante italiana, con anche del pan di Spagna, viene chiamata "diplomatica". Un dolce che si presta a mille rivisitazioni, nel gusto e nella forma, come in questa ricetta: mix di sapori a contrasto e forma monoporzione verticale, dove la crema vegetale Hualà è protagonista a 360°: nella sfoglia, contribuendo alla giusta croccantezza, nella farcitura, in combinazione con gli altri ingredienti per un gusto unico, nella decorazione, per una tenuta perfetta.





# PAVLOVA



## INGREDIENTI

### Meringa

Albumi	g	337
Zucchero	g	337
Zucchero a velo setacciato	g	252
Cocco rapè	q.b.	

### Composta di mirtilli e frutti rossi

Purea di lamponi	g	180
Zucchero	g	24
Fragole fresche	g	255
Mirtilli freschi	g	153
Baccelli di vaniglia	1 e ½	
Amido di mais	g	9
Acqua	g	12
Gelatina	g	0,5

### Crema al lampone

Purea di lamponi	g	141
Pasta di lamponi	g	6
Tuorli	g	42
Uova	g	52
Zucchero	g	42
Burro	g	132
Gelatina in polvere	g	2
Acqua	g	10
Colorante rosso liquido	q.b.	

### Per la decorazione

<b>Pristine Hualà Platinum</b>	q.b.	
--------------------------------	------	--

## PREPARAZIONE

### Meringa

Realizzare una meringa svizzera, mettendo in un recipiente l'albume con lo zucchero e scaldando il composto. Quando quest'ultimo avrà raggiunto i 60-65°C montare immediatamente finché la massa sarà stabile, tiepida e lucida. Incorporare, infine, lo zucchero a velo setacciato mescolando delicatamente. Capovolgere uno stampo a semisfera del diametro di cm 7 e distribuire uniformemente con un sac à poche il quantitativo di meringa necessario per avere uno spessore di circa cm 1,5. Distribuire sulla superficie della meringa del cocco rapè e scrollare delicatamente per eliminare il cocco in eccesso. Cuocere i primi 15 minuti a forno moderato (intorno ai 140°C) e poi a 90°C per 3 ore.

### Composta di mirtilli e frutti rossi

In un pentolino versare la purea di lamponi e lo zucchero. Aggiungere la frutta e la polpa della vaniglia. Cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza. A parte mescolare l'acqua, l'amido di mais e la gelatina e versare il tutto nella composta. Coprire con pellicola e conservare in frigorifero.

### Crema al lampone

In una pentola cuocere la purea di lamponi e la pasta di lamponi con i tuorli, le uova e lo zucchero come fosse una crema inglese. Inserire il burro e la gelatina idratata e mixare, infine aggiungere il colorante. Versare in uno stampo a sfera e abbattere di temperatura.

### Montaggio

All'interno del guscio di meringa colare la composta ai mirtilli, successivamente fare aderire il cremoso al lampone e abbattere di temperatura. Montare la Hualà Platinum e con l'aiuto di un sac à poche decorare creando la forma di una rosa. Abbattere di temperatura e con della miscela di cioccolato bianco e burro di cacao andare a creare l'effetto velluto.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

La storia più accreditata è quella che vede la Pavlova essere un dolce tipico della Nuova Zelanda. Nel 1926 la ballerina russa Anna Pavlova conobbe a Perth il pasticciere Berth Sachse, che rimase subito abbagliato dalla sua bellezza. Qualche anno dopo, in seguito alla morte della ballerina, Sachse creò in suo onore l'iconico dolce che ancora oggi porta il suo nome. La meringa starebbe a simboleggiare la leggiadria della ballerina, il colore bianco della panna simboleggiava la sua algida eleganza, il rosso della frutta simboleggiava invece il male che colpì la ballerina. Ad ispirare Marco nella rivisitazione di questo dolce è stato proprio l'amore, tant'è che è ormai diventato un classico della sua vetrina in occasione della festa di San Valentino. Protagonista assoluta è la rosa realizzata con la crema vegetale Platinum che con il suo colore, la sua tenuta e le sue performance riesce a supportare una preparazione così originale e buona al tempo stesso.





# MIGNON CATALANA

## INGREDIENTI (PER CIRCA 120 MIGNON)

### Sablée

Burro	g	180
Farina per biscotti (W130)	g	300
Lievito chimico	g	45
Uova	g	60
Sale	g	3
Zucchero a velo	g	120

### Crema catalana

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	2000
Baccello di vaniglia		2
Zucchero semolato	g	400
Neutro	g	8
Amido di riso	g	80
Tuorli	g	140
Gelatina in polvere	g	20
Acqua	g	100

## PREPARAZIONE

### Sablée

Miscelare all'interno di una planetaria munita di foglia il burro con la farina per biscotti e il lievito, aggiungere le uova miscelate in precedenza con il sale e lo zucchero a velo. Una volta realizzato l'impasto farlo riposare per circa 12 ore a 4°C. Stendere la sablée allo spessore di circa 3 mm, coppare con l'aiuto di un coppapasta della dimensione di 4 cm e cuocere per circa 20 minuti a 165°C.

### Crema catalana

Portare a bollore Hualà Classic con il baccello di vaniglia a parte miscelare lo zucchero con il neutro, l'amido di riso, il tuorlo e la polpa di vaniglia. Quando la crema vegetale sarà arrivata a bollore filtrare e versare sulla miscela ottenuta in precedenza, mettere sul fuoco e cuocere alla temperatura di 78°C, aggiungere la gelatina messa in precedenza a reidratare in acqua, e mixare con un frullatore a immersione così da ottenere una crema liscia e lucida, quindi versare all'interno di

ogni stampo in silicone 22 grammi circa di crema. Abbattere a temperatura negativa.

### Assemblaggio

Quando la crema catalana sarà ben fredda togliere dallo stampo e fare aderire al tondino di sablée e decorare con ribes rosso.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

*Pare che la crema catalana sia stata inventata in un convento di monache catalane, in occasione della visita di un vescovo, frutto tuttavia di un errore. L'intenzione era quella di realizzare un budino, che risultò però troppo liquido. Le suore decisero allora di aggiungere dello zucchero caramellato e di servirlo in fretta e furia. Ed ecco nato il dolce come ancora oggi viene servito. Anche il nome è legato all'evento. Pare infatti che il caramello fosse incandescente e che il vescovo gridò "crema!" che significa "brucia!". Questo è il motivo per cui questo dolce al cucchiaio viene anche denominato "crema cremada".*





# TRIS AL CIOCCOLATO

## INGREDIENTI

### Mousse al cioccolato bianco

Latte	g	60
Glucosio	g	30
Cioccolato bianco	g	220
Gelatina	g	3
Acqua	g	15
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	340

### Mousse cioccolato al latte

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	95
Glucosio	g	45
Cioccolato al latte		
40% di massa di cacao	g	62
Pristine Hualà Classic	g	150
Gelatina	g	3
Acqua	g	15

### Mousse al cioccolato fondente

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	95
Glucosio	g	62
Cioccolato fondente	g	150
Gelatina	g	3
Acqua	g	15
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	300

### Pan di Spagna al cacao senza farina

Tuorli	g	140
Zucchero a velo	g	140
Albumi	g	300
Zucchero a velo	g	280
Fecola	g	40
Cacao	g	120

## PREPARAZIONE

### Mousse al cioccolato bianco

Portare latte e glucosio a bollore, versare sul cioccolato e miscelare, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e cutterizzare per un minuto, successivamente aggiungere Hualà Classic semimontata.

### Mousse cioccolato al latte

Portare a bollore Hualà Classic e glucosio versare sul cioccolato al latte e unire la gelatina precedentemente reidratata, cutterizzare per un minuto e successivamente aggiungere Hualà Classic semimontata.

### Mousse al cioccolato fondente

Portare a bollore Hualà Classic e glucosio. Versare sul cioccolato fondente e unire la gelatina precedentemente reidratata, cutterizzare per un minuto e successivamente aggiungere la crema vegetale semimontata.

### Pan di Spagna al cacao senza farina

In una planetaria munita di frusta montare i tuorli con lo zucchero, contemporaneamente in un'altra planetaria montare albumi e zucchero, una volta ottenute due schiume stabili miscelare tra di loro e aggiungere la fecola e il cacao setacciati in precedenza, stendere circa 800 g di massa su una teglia formato 60 x 40 e cuocere a 230 ° per 8 minuti.

### Assemblaggio

All'interno di un anello di acciaio formato 60 x 40 colare 1500 g di mousse al cioccolato bianco, fare solidificare leggermente la massa e colare 1500 g di mousse al cioccolato al latte, fare solidificare leggermente la massa e versare 1500 g di mousse al cioccolato fondente. Infine, fare aderire un foglio di pan di spagna al cacao sulla superficie della torta. Abbattere di temperatura. Una volta sformato capovolgere e tagliare con dimensioni 3,5 x 9 cm. Decorare con delle quenelle di Hualà Platinum semimontata e spolverare con cacao in polvere.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

*La mousse è il frutto della creatività di Menon, uno dei cuochi francesi più ammirati del XVIII secolo.*

*In francese mousse significa schiuma, il termine appropriato per descriverne la consistenza spumosa ottenuta frullando o fondendo gli ingredienti di base e aggiungendo un elemento che apporti aria, come appunto la crema vegetale.*

*La mousse al cioccolato è la più famosa e rappresenta uno dei pilastri della pasticceria. La rivisitazione che si propone in questa ricetta prevede l'alternanza di 3 stadi di mousse ai 3 cioccolati, un graduale intensificarsi di sapori ed una morbidezza unica grazie alle capacità di Hualà Classic di conferire corposità e scioglievolezza allo stesso tempo.*





# PRALINA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

## INGREDIENTI

### Ganache al cioccolato bianco

<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	330
Zucchero	g	50
Glucosio	g	50
Baccello di vaniglia		1
Cioccolato bianco	g	540
Liquore alla vaniglia	g	40

### Ganache al lampone

Polpa di lampone	g	200
<b>Pristine Hualà Classic</b>	g	60
Zucchero	g	40
Cioccolato bianco	g	400

## PREPARAZIONE

### Ganache al cioccolato bianco

In un pentolino portare a bollore la Hualà Classic, lo zucchero, il glucosio e la vaniglia. Filtrare e versare sul cioccolato bianco spezzettato in 5 pezzi mescolando, poi emulsionando con il frullatore a immersione per almeno un minuto. Aggiungere liquore alla vaniglia e ultimare l'emulsione per altri 2 minuti. Fare cristallizzare lavorando la ganache su un tavolo di marmo con una spatola muovendola di tanto in tanto fino a raggiungere 26°C.

### Ganache al lampone

In un pentolino portare a bollore Hualà Classic, lo zucchero e la polpa di lampone. Filtrare e versare sul cioccolato in 5 volte, emulsionare con il frullatore a immersione e far cristallizzare lavorando la ganache su un tavolo di marmo, aiutandosi con una spatola fino a raggiungere 26°C.

### Finitura

Temperare il burro di cacao con polvere d'oro. Immergervi il dito e strisciare l'impronta lungo la superficie dello stampo. Temperare il cioccolato fondente e realizzare una camicia all'interno dello stampo. Dopo aver fatto cristallizzare la camicia, colare all'interno prima la ganache al cioccolato bianco e lasciar cristallizzare. Colare anche la ganache al lampone e lasciar cristallizzare. Infine colare il cioccolato fondente per chiudere la camicia.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

*Sembra essere il Belgio il paese di origine della pralina. Nel 1857 Jean Neuhaus apre una farmacia nelle prestigiose Gallerie Reali Saint Hubert, a Bruxelles. Per rendere più gradevoli le sue medicine, le ricopriva con un sottile strato di cioccolato. Da questa semplice idea, il nipote Jean Neuhaus Jr. ereditò la passione di famiglia per il cioccolato, ma ebbe anche l'ingegnosa idea di sostituire la medicina con un delizioso ripieno morbido. Così, nel 1912, nacque la pralina. La Hualà Classic è ideale per la realizzazione delle ganache di qualsiasi pralina, grazie alla sua lavorabilità e alla capacità di fondersi con tutte le tipologie di ingredienti, anche quelli più acidi.*





# PANNA COTTA IN TAZZA

## INGREDIENTI

### Panna cotta

<b>Pristine Hualà Sugar free</b>	g	375
Latte	g	125
Zucchero	g	90
Baccello di vaniglia		1
Gelatina	g	6
Acqua	g	30
<b>Pristine Hualà Sugar Free</b>	g	125

### Tazza di cioccolato

Cioccolato fondente	q.b.
---------------------	------

## PREPARAZIONE

### Panna cotta

All'interno di un tegame scaldare la Hualà Sugar Free, il latte, lo zucchero e il baccello di vaniglia. Una volta raggiunto il bollore filtrare e inserire la gelatina messa in precedenza a reidratare. Abbassare la temperatura intorno ai 20°C e aggiungere la restante Hualà Sugar Free semimontata.

### Tazza di cioccolato

Temperare il cioccolato fondente e realizzare all'interno di uno stampo a forma di vasetto una camicia. Lasciare cristallizzare il vasetto.

### Finitura

Colare all'interno del vasetto di cioccolato la panna cotta, abbattere di temperatura e infine decorare con lamponi e mirtilli.



## CURIOSITÀ E SUGGERIMENTI

*La panna cotta è uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti al mondo. È un dolce tradizionale piemontese, la cui data di nascita viene fatta risalire agli inizi del '900.*

*Nel nord dell'Europa, invece, i libri di ricette le attribuiscono origini molto più antiche, che vengono fatte risalire al Medioevo. In Inghilterra, in Francia, in Grecia e in Danimarca ci sono dolci simili come, per esempio, il blanc manger, il danese Moos hwit e in Ungheria troviamo invece il Krémes, una specie di panna cotta racchiusa fra due croste di pasta sfoglia.*

*Il plus della crema Hualà Sugar Free è il suo gusto delicato e anche il fatto di poter essere personalizzata aggiungendo fino al 20% di zucchero.*







## UNA GAMMA COMPLETA DI SOLUZIONI PER TUTTE LE ESIGENZE DEI PROFESSIONISTI



Trovi tutte le ricette e le video ricette sul sito  
**[www.iffco.it](http://www.iffco.it)**

Segui Hulalà Professional sui social



**Direzione Commerciale**

Viale Sarca, 235  
20126, Milano – Italia  
Tel: +39 02 35927800

**Stabilimento**

Contrada Casale Zona Ind.le  
81025 Marcianise (CE) – Italia  
Tel: +39 0823 822111

Progetto in collaborazione con Italian Gourmet, il più completo sistema multicanale per connettersi con professionisti e appassionati della cucina, della pasticceria, della gelateria e della panificazione.

Italian Gourmet è una divisione di DBInformation.  
[www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it)

Fotografie e video di Carlo Casella



**IFFCO ITALIA**

AN **IFFCO** GROUP COMPANY

