



PROGRAMMA

IL PEZZO DA 90	2
<i>M° Iginio Massari</i>	
MARITONZO CON CREMA DI RICOTTA E GRANITA AL CAFFE'	3
<i>M° Iginio Massari</i>	
MORBIDONE ALL'ARANCIA	5
<i>M° Iginio Massari</i>	
MILLEFOGLIE DI CANNOLO	6
<i>M° Santi Palazzolo</i>	



leDivine
da grano italiano

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





IL PEZZO DA 90

M° Iginio Massari

Frolla Milano:

g	500	burro
g	400	zucchero velo
g	100	miele di acacia
g	60	tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
g	100	misto d'uovo Eurovo Service Élite
g	5	sale
n	1	baccello di vaniglia
g	1000	farina tipo 00 leDivine <i>Sofia</i> Molino Dallagiovanna

Procedimento:

Impastare in planetaria con lo scudo zucchero, miele e burro; aggiungere il misto d'uovo, il sale e gli aromi, per ultima aggiungere la farina. Mettere la pasta in frigorifero per stabilizzarla. Stendere la pasta con uno spessore di mm 3 per formare le tartellette.

Crema pasticcera:

g	150	tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
g	80	zucchero
g	20	amido di riso
g	250	latte fresco di alta qualità
n	1/2	scorza di limone (solo il giallo)
n	1/2	baccello di vaniglia Bourbon Madagascar

Procedimento:

Bollite il latte, la scorza di limone e i baccelli di vaniglia, mescolate il tuorlo con lo zucchero e l'amido di riso con un frustino. Incorporate il latte bollente, completate la cottura a bagnomaria o direttamente sul fuoco mescolando in continuazione con un frustino fino a 82°C. Raffreddate velocemente per non far granire la crema.

Crema di ricotta con limone

g	500	ricotta
g	500	crema pasticcera
n	2	scorze di limoni grattugiati

Procedimento:

Mixare per un minuto tutti gli ingredienti. Lasciare la crema riposare una notte in frigorifero. Per farcire le tartellette alte cm 3 con la camicia di frolla, utilizzare il sac a poche. Si riempiono quasi fino al bordo. Si coprono con la frolla sempre con uno spessore di mm 3. Cuocere a 250°C per 7 minuti. Quando sono fredde spolverare leggermente con velo alla vaniglia. In questo caso la temperatura del forno è indispensabile a 250°C.



leDivine
da grano italiano

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it



MARITAZZO CON CREMA DI RICOTTA E GRANITA AL CAFFÈ

M° Iginio Massari

Il maritozzo, come sappiamo, è un panino soffice e dolce condito con olio, uva passita, pinoli e cotto al forno. Questo dolce deve il nome proprio al... marito. Il Chiappini così spiega la storia del nome: "... da marito perché quando i maritozzi si facevano a Roma soltanto nella quaresima, gli amanti e i mariti ne sollevano fare un presente alle loro fidanzate e alle loro mogli nei venerdì di marzo". Secondo altri autori, invece, il nome deriverebbe dal fatto che questo particolare dolce veniva offerto in occasione dei... "maritaggi", cioè dei matrimoni. Quale che sia la "verità" resta il fatto – incontestabile – che il maritozzo, etimologicamente, è strettissimo parente del... marito. E a proposito di marito, lo sapevate che in agricoltura il... marito è un albero che fa da sostegno a una pianta, specialmente alla vite? Questo termine, infatti, lo si incontra – per la prima volta – come aggettivo nel linguaggio agricolo e, per traslato, nel significato di "coniuge di sesso maschile" in quanto "sostiene" la donna sposata, anche se alcuni insigni linguisti ritengono che derivi dal latino "mas, maris" (maschio). L'origine "esatta" resta, comunque, incerta.

Ingredienti:

g	250	acqua a 30° C
g	50	lievito di birra
g	25	miele
g	120	zucchero
g	1000	farina tipo 00 leDivine <i>Anna</i> Molino Dallagiovanna
g	300	misto d'uovo Eurovo Service Élite
g	100	tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
g	220	burro
g	15	sale
n	1	scorza di limone

Procedimento:

Impastare in una planetaria con lo scudo lavorando in seconda velocità, l'acqua a 30°C, il lievito, il miele, lo zucchero, il misto d'uovo, la farina, formare una pasta liscia e omogenea. Incorporare il sale con metà del tuorlo, di seguito il burro con la rimanenza del tuorlo, quando la pasta è liscia e omogenea, coprirli con un cellophane, lasciare lievitare per due ore, schiacciandola due volte.

Formare delle palline di g 30, lasciare lievitare a una temperatura di 28 °C e con umidità del 60%, metterle sulle teglie. Farle lievitare per circa 90 minuti.

Quando sono ben lievitate spennellare con dell'uovo e passarle due volte.

Cuocere a 200 °C per 6 minuti. Congelarli immediatamente.

Quando sono freddi, tagliarli a metà e farcire prima con della crema di ricotta leggera e poi con della granita di caffè.

Crema di ricotta:

g	1000	ricotta
n	1	baccello di vaniglia
g	150	cubetti d'arancia canditi tagliuzzati
g	350	Meringa Evolution Bakery Innovation
g	60	acqua



**leDivine
da grano italiano**

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

**Procedimento:**

Passare al setaccio la ricotta con la vaniglia. Montare la Meringa Evolution a temperatura ambiente. Una volta montata in maniera stabile, incorporare la scorza d'arancia nella ricotta e di seguito la meringa all'italiana. Farcire il maritozzo con un sac a poche e bocchetta del n 12 liscia e servire al momento la granita al caffè.

Granita al caffè:

g	1000	caffè espresso lungo
g	180	zucchero
g	80	panna

Procedimento:

Mettere il tutto in una bacinella lasciare mescolare.

Filtrare, mettere il composto in congelatore e ogni tanto mescolare per non far formare un blocco di ghiaccio, la granita è ben riuscita quando i cristalli di ghiaccio sono piccoli e uniformi.



leDivine
da grano italiano

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





MORBIDONE ALL'ARANCIA

M° Iginio Massari

Una ricetta di perfezione? Affrontare quello che è facile come fosse difficile e quello che è difficile come fosse facile. Anche nell'arte della pasticceria. Ecco una pasta a base di mandorle, con un'arancia che nasce nell'isola siciliana. È un dolce morbido, sembra una crema: un dolce che riesce straordinario se la cottura è perfetta, presenta una nuvola di regolare bontà. Il decoro è semplice, una spolverata di zucchero vanigliato, sovrapposto al liquore all'arancia che è creato con scorze selezionate, è solo un tocco di colore. E di ideale freschezza.

Ingredienti:

g	100	misto d'uovo Eurovo Service Élite
g	30	tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
g	280	zucchero mescolare
g	265	panna aggiungere
g	345	mandorle bianche macinate finemente (appena pelate)
g	50	scorze d'arancia candite tagliate a piccoli cubetti
g	45	polvere per crema a caldo
g	60	albume Eurovo Service Élite
g	45	zucchero montare leggermente
g	18	farina tipo 00 leDivine <i>Monica</i> Molino Dallagiovanna
g	1	vaniglia in polvere (n 1 baccello)
g	15	liquore all'arancia

Procedimento:

Mescolare in una bacinella con un frustino, il misto d'uovo, il tuorlo, lo zucchero, poi aggiungere la panna, aggiungere le mandorle bianche macinate finemente e mescolare con la polvere per crema. Montare non troppo forte l'albume con lo zucchero, incorporare la fecola, la vaniglia e il liquore all'arancia, infine, amalgamare l'albume montato. Modellare con un sac-a-poche in stampi di silicone Pavonflex a forma di semisfera media.

Cottura 170 °C 15 minuti

Quando sono ancora caldi, all'uscita dal forno, inzupparli leggermente di liquore all'arancia. Freddi si inzuccherano di velo vanigliato.



**leDivine
da grano italiano**

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





MILLEFOGLIE DI CANNOLO

M° Santi Palazzolo

Composizione:

- Sfoglia friabile per millefoglie
- Cremoso di ricotta
- Spuma di arance

Sfoglia friabile per millefoglie

g	500	farina tipo 00 <i>leDivine Sofia Molino Dallagiovanna</i>
g	50	zucchero
g	50	strutto
g	100	<i>misto d'uovo Eurovo Service Élite</i>
g	50	marsala
g	2	cannella
g	2	cacao
g	3	caffè in polvere

Procedimento:

In planetaria con lo scudo impastare la farina con lo zucchero, lo strutto e il vino marsala.

Aggiungere gli aromi e poi le uova. Fare incordare bene. Togliere dalla macchina coprire con pellicola e fare riposare una notte in frigo. La mattina successiva togliere dal frigo e lasciare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Tirare la pasta in laminatrice fino ad uno spessore di 2 mm e bucare. Coppare con un copapasta liscio del diametro di 8 cm e congelare. Scaldare dell'olio di arachidi a 180°C e friggere.

Cremoso di ricotta

g	350	ricotta fresca di pecora
g	50	panna 35%
g	3	polvere di gelatina a freddo
g	100	zucchero

Procedimento:

Mixare la ricotta fresca e renderla liscia. Mescolare lo zucchero con la polvere di gelatina.

Mettere in planetaria con la foglia la ricotta e la panna liquida. Mescolare con la frusta a bassa velocità e aggiungere a pioggia la miscela di zucchero e gelatina.

Aumentare la velocità e fare montare leggermente. Dressare gli stampi di silicone e congelare.



**leDivine
da grano italiano**

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

**Spuma di arance**

g	400	succo di arance
g	40	succo di limone
g	60	sciroppo tpt
g	10	pasta aromatizzante
g	35	polvere di gelatina freddo
g	5	zest di arance

Procedimento:

Mixare tutti gli ingredienti e passare in frigorifero fino a quando non gelifica.

Mettere la gelatina nel montapanna e montare per 20 minuti fino a quando non si ottiene una massa spumosa. Se la gelatina si separa riscaldare leggermente con una fiamma la bacinella, quindi passare in congelatore per qualche minuto fino a quando non gelatinizza e poi rimontare fino a consistenza spumosa. Colare in stampi a semisfera di silicone e fare raffreddare.

Montaggio del dolce:

Sciogliere al microonde del burro di cacao e spennellare i dischi di sfoglia friabile su entrambi i lati.

Posizionare su un disco di sfoglia il cremoso di ricotta congelato. Sovrapporre un altro disco di sfoglia. Spolverare leggermente con dello zucchero a velo. Appoggiare una semisfera di spuma di arance.



**leDivine
da grano italiano**

www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

