



RICETTE

a cura di **Giambattista Montanari**
Tecnico Corman Professional

la maison de l'Excellence®



L'uso del burro nella pasta sfoglia e viennoiserie

● Maritzo Gourmet	pag. 3
● Pasta lievitata al pistacchio	pag. 4
● Girella verde oro	pag. 4
● Croissant mandorle e pistacchio	pag. 4
● Croissant francese	pag. 5
● Emisfero mele, frutti rossi e noci di pecan	pag. 5
● Fagotto lampone e cioccolato	pag. 5
● Emisfero al lampone	pag. 6
● Profumo di Sicilia	pag. 6
● Cornetto classico	pag. 7
● Cioccolato e menta "After Eight"	pag. 7
● Cinnamon...gir	pag. 7
● Cappelletto riso, mascarpone e noci	pag. 8
● Grano cotto e crema	pag. 8
● Cocco e cioccolato	pag. 9
● Pasta sfoglia	pag. 10
● Tarte Citrone	pag. 11
● Pasta frolla	pag. 12

#cormanitalia



MARITAZZO GOURMET

● Zucchero semolato	g	60
● Zucchero invertito	g	11
● Latte intero	g	93
● Tuorli	g	40
● Estratto di malto diastatico	g	5
● Uova intere	g	77
● Farina lievitati Molino Pasini	g	330
● Lievito di birra	g	11
● Licoli	g	77
● Sale	g	7
● Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g	100
● Bacca di vaniglia	g	2
● Scorza d'arancia grattugiata	g	4
● Scorza di limone grattugiata	g	4

Sciogliere uova, zuccheri, miele, malto, tuorlo e latte, versare su farina, licoli e lievito. Impastare per 7/8 minuti fino a raggiungere una buona incordatura. Incorporare il sale e, dopo un paio di minuti, il burro mescolato con vaniglia e scorze. Far puntare 45 minuti, spezzare e pirlare. Mettere in teglia e far maturare a 4 °C per 12 ore. L'indomani mettere a lievitare per 3 ore circa e una volta pronta infornare a 180 °C e cuocere per 16/18 minuti a valvola chiusa.

CREMA ALLEGGERITA AL MASCARPONE

● Crema pasticcera	g	300
● Mascarpone fresco	g	390
● Panna Corman Selection 35% mg	g	250
● Zucchero semolato	g	20

Montare panna e mascarpone e alleggerire il tutto con crema pasticcera.

GELEÈ AL LAMPONE

● Purea di lampone	g	500
● Zucchero	g	50
● Agar agar	g	5

Portare a bollire la purea, miscelare zucchero e agar agar e versare sulla polpa. Riportare portare a bollire, togliere dal fuoco e mescolare rapidamente. Colare in stampi e raffreddare in positivo.

#cormanitalia



PASTA LIEVITATA AL PISTACCHIO

● Latte intero	g 200
● Tuorli	g 135
● Uova intere	g 80
● Zucchero semolato	g 50
● Pasta di limone candita	g 150
● Miele	g 18
● Estratto di Malto diastatico 6000 up	g 10
● Farina lievitati Molino Pasini	g 780
● Licoli	g 160
● Lievito di birra	g 45
● Sale	g 18
● Pasta pistacchio	g 125
● Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 70
<u>Burro per incasso:</u>	
● Burro di Latteria Corman 82% mg - placche	g 500

Mescolare con l'aiuto di una frusta o direttamente in macchina, latte, tuorli, uova, zucchero, miele, pasta di limone e malto. Aggiungere farina, licoli e lievito, iniziare ad impastare. Continuare per 6/7 minuti, quindi aggiungere il sale avendo cura di mettere per ultimo il burro miscelato insieme al pistacchio. Far puntare a temperatura ambiente per 30/60 minuti (l'impasto deve raddoppiare), laminare senza burro delle dimensioni di una teglia 60x40 cm, coprire con un telo di plastica e mettere a maturare una notte in frigorifero (0 °C / -4 °C). Il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro contestualmente alla pasta, appoggiare al centro il burro, richiudere e laminare. Mettere a 0 °C per 20/30 minuti.

APPLICAZIONI

GIRELLA VERDE ORO

● Pasta pistacchio	g 100
● Zucchero	g 100
● Scorza di limone grattugiato	g 4
● Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 50

Mettere tutti gli ingredienti, con il burro portato a 22 °C, in planetaria con foglia e amalgamare il tutto in maniera omogenea. Laminare la pasta lievitata al pistacchio a 4 mm di spessore, spalmare il composto al pistacchio sulla pasta, arrotolare stretto. Mettere a 4 °C per 15/20 minuti poi tagliare delle girelle da circa 2 cm di spessore. Mettere in teglia dentro ad anelli d'acciaio alti 4 cm e 10 cm di diametro, riporre a lievitare a 26 °C per circa 3 ore, quindi infornare cuocere a 180 °C per 16/18 minuti.

CROISSANT MANDORLE E PISTACCHIO

● Pasta croissant al pistacchio	g 1000
● Marzapane al 50%	g 200

Laminare la pasta croissant al pistacchio a 2,5 mm di spessore. Tirare la pasta marzapane a 1 mm di spessore e stendere sulla pasta croissant al pistacchio, ritagliare dei triangoli da 28x9 cm, arrotolare, mettere in teglia e riporre a lievitare a 26 °C per circa 3 ore, quindi infornare cuocere a 180 °C per 16/18 minuti.

#cormanitalia



CROISSANT FRANCESE

● Farina lievitati Molino Pasini	g 2325
● Licoli	g 510
● Lievito di birra	g 125
● Latte freddo	g 900
● Zucchero	g 285
● Estratto di Malto diastatico 6000 up	g 24
● Latte in polvere intero	g 45
● Sale	g 65
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 225
<u>Burro per incasso:</u>	
● Burro di Latteria Corman 82% mg - placche	g 1500

Mettere in macchina tutti gli ingredienti, iniziare ad impastare, continuare per 10/12 minuti. Terminato l'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 22 °C, far puntare a 22 °C per 45 minuti, laminare senza burro fino ad ottenere la misura di una teglia, avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro in placche almeno 30 minuti prima e laminare a 8 mm di spessore, (nel caso di Burro Corman Express fuoriuscire al momento), quindi incorporare nella pasta e dare 2 piega da 4 e 1 da 3. Mettere in frigorifero a 4 °C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare. Mettere in cella a lievitare a 27 °C per un paio d'ore e cuocere a 180 °C per 18 minuti.

APPLICAZIONI

EMISFERO MELE, FRUTTI ROSSI & PECAN

● Mele grammy smith	g 700
● Frutti rossi	g 120
● Zucchero	g 100
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 50
● Calvados	g 25
● Noci di pecan	g 150

Cuocere mele a cubetti e frutti rossi nello zucchero, asciugare, aggiungere burro e calvados, in ultimo aggiungere le noci di pecan. Riempire stampi di silicone e surgelare. Laminare la pasta croissant a 4 mm di spessore, ritagliare delle strisce da 3 cm di larghezza e 26 cm di lunghezza. Inserire un disco e arrotolare. Posizionare su forosil da 10 cm di diametro e mettere a lievitare per 3 ore a 26 °C. Una volta pronti infornare e cuocere a 180 °C per 16 minuti.

FAGOTTO LAMPONE E CIOCCOLATO

● Latte intero	g 70
● Purea di lampone	g 160
● Zucchero	g 70
● Tuorli	g 25
● Fecola	g 20

Mettere in un recipiente tutti gli ingredienti e portare a bollore, quindi spegnere, abbattere. Laminare la pasta croissant a 2 mm di spessore. Stendere sul tavolo e ritagliare dei rettangoli 7x16 cm, dressare un po' di crema al lampone e adagarvi sopra due gocce di cioccolato fondente. Chiudere a saccottino e posizzarli su placca con carta da forno e mettere a lievitare per 3 ore a 26 °C. Cuocere a 180 °C per 16 minuti.

#cormanitalia



EMISFERO AL LAMPONE

● Latte intero	g	85
● Purea di lampone	g	200
● Zucchero semolato	g	90
● Tuorlo	g	30
● Fecola	g	27

Mettere in un recipiente latte, lampone e far bollire. Preparare la pastella mescolando a secco zucchero e fecola, aggiungere una parte di liquidi, tuorlo e mescolare accuratamente. Una volta che i liquidi avranno raggiunto il bollore, versare lentamente sulla pastella, rimettere sul fuoco e portare a bollore, quindi spegnere, colare in stampi flexipan e surgelare, prima dell'uso. Conservare a -18 °C. Laminare la pasta croissant a 4 mm di spessore tagliare delle strisce di pasta lunghe 23 cm e larghe 3 cm. Posizionare il disco congelato e con un pezzo di pasta a fare da tappo alla base della striscia e arrotolare, posizionare dentro uno stampo da tartelletta diametro 10 cm, mettere a lievitare a 27 °C per 180 minuti circa. Cuocere a 180 °C per 16 minuti

PROFUMO DI SICILIA

● Latte intero	g	300
● Panna Corman Selection 35% mg	g	300
● Tuorli	g	160
● Zucchero	g	160
● Fecola	g	60
● Succo di limone	g	110

Fare una crema tenendo a parte il succo di limone, che verrà aggiunto a fine cottura. A cottura ultimata riempire degli stampi di silicone, surgelare. Laminare a 3,5 mm di spessore la pasta croissant e tagliare dei quadrati di pasta della misura di 10x10 cm. Incidere al centro con coppapasta da 3 cm di diametro riporre al centro un disco di crema alla crema. Mettere in teglia e riporre a lievitare a 26 °C per 2/3 ore circa.

#cormanitalia



CORNETTO CLASSICO CON PANNA

● Latte intero	g 405
● Panna Corman Selection 35% mg	g 300
● Tuorli	g 405
● Uova intere	g 240
● Zucchero semolato	g 150
● Pasta d'arancia candita	g 400
● Miele	g 54
● Estratto di Malto diastatico 6000 up	g 27
● Farina lievitati Molino Pasini	g 2272
● Licoli	g 510
● Lievito di birra	g 135
● Sale	g 54
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 300
● Vaniglia	g 4
<u>Burro per incasso:</u>	
● Burro di Latteria Corman 82% mg - placche	g 1500

Mescolare con l'aiuto di una frusta o direttamente in macchina, latte, panna, tuorli, uova, zucchero, miele, pasta d'arancia e malto. Aggiungere farina, licoli e lievito, iniziare ad impastare. Continuare per 6/7 minuti, quindi aggiungere il sale avendo cura di mettere il burro per ultimo miscelato insieme alla vaniglia. Far puntare a temperatura ambiente per 30/60 minuti (l'impasto deve raddoppiare), laminare senza burro delle dimensioni di una teglia 60x40 cm, coprire con un telo di plastica e mettere a maturare una notte in frigorifero (0 °C / -4 °C). Il giorno successivo, il giorno successivo, togliere dal frigorifero il burro in placche almeno 30 minuti prima, appoggiare al centro del pastello il burro, richiudere e laminare. Mettere a 0 °C per 20/30 minuti, laminare a 3 mm, formare, lievitare a 27 °C e cuocere a 180 °C per 18 minuti, di cui i primi 15 a valvola chiusa.

CIOCCOLATO E MENTA "AFTER EIGHT"

● Latte intero	g 220
● Foglie di menta fresca	g 10
● Panna Corman Selection 35% mg	g 70
● Zucchero	g 80
● Tuorlo	g 40
● Fecola di patate	g 60
● Cacao in polvere	g 30

Mettere in un recipiente latte e menta. Coprire e lasciare in infusione per 12 ore a 4 °C. L'indomani, filtrare e, se necessario, aggiustare di latte. Preparare la pastella mescolando tutti gli ingredienti e portare a bollore, continuare a cuocere per 1 minuto, quindi spegnere e abbattere di temperatura, prima dell'uso. Laminare a 2,8 mm di spessore la pasta cornetto e tagliare dei quadrati di pasta della misura di 10x10 cm. Con l'aiuto di un sac à poche uno spuntone di crema da forno al cacao e richiudere a triangolo. Lucidare con una miscela di uovo e panna 50/50 e mettere a lievitare a 26 °C per 2 ore.

#cormanitalia



CINNAMON...GIR

- **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi** g 100
- Zucchero semolato g 100
- Cannella g 6

Portare il burro a 24 °C e mescolare con zucchero e cannella. Laminare la pasta cornetto a 4 mm di spessore, spalmare il composto alla cannella sulla pasta e arrotolare stretto. Mettere a 4 °C per 15/20 minuti poi tagliare delle girelle da circa 2 cm di spessore. Mettere in teglia dentro ad anelli d'acciaio alti 4 cm e 10 cm di diametro, riporre a lievitare a 26 °C per circa 3 ore, quindi infornare cuocere a 180 °C per 16/18 minuti.

CAPPELLETTO RISO, MASCARPONE E NOCI

- Riso vialone nano g 100
- Latte intero g 400
- Zucchero g 150
- Mascarpone fresco g 250
- Rottame di noci g 100

Mettere a bollire il riso con acqua, una volta raggiunto il bollore, scolare l'acqua versare il latte e continuare fino a metà cottura. Aggiungere prima lo zucchero e dopo 10 minuti il mascarpone. Continuare fino ad asciugare il riso. Raffreddare e incorporare il rottame di noci. Laminare la pasta cornetto a 2,5 mm di spessore e tagliarla in quadrati di misura 12x12 cm. Al centro sistemare una noce e fare uno spuntone di composto, chiudere una prima volta a triangolo e poi dare la classica forma del cappelletto. Far lievitare a 27 °C per 3 ore, lucidare con uovo, cospargere di zucchero e cuocere a 180 °C per 16 minuti.

GRANO COTTO E CREMA

- Grano cotto g 420
- Zucchero g 60
- Latte intero g 120
- **Burro di Latteria Corman 82% mg - placche** g 60
- Scorza di arancia grattugiata g 10
- Cannella in polvere g 5
- Crema pasticcera g 360

Versare in una casseruola grano cotto, zucchero, latte, burro e scorza grattugiata di limone, lasciar cuocere a fuoco medio per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto fino ad ottenere un composto cremoso. Spegner e abbattere di temperatura, quindi aggiungere la crema pasticcera. Laminare la pasta danese a 2,8 mm di spessore e tagliare dei triangoli 10x21 cm. Formare uno spuntone di grano cotto al centro, ripiegare le punte della base del triangolo al centro, quindi ripiegare due volte su sé stesso. Lucidare la parte superficiale e mettere a lievitare a 27 °C per 2/3 ore. Lucidare una seconda volta e cuocere a 175 °C per 18 minuti a valvola chiusa. Una volta cotta lucidare con gelatina all'albicocca e decorare con granella di pistacchio.

#cormanitalia



COCCO E CIOCCOLATO

● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 150
● Zucchero a velo	g 310
● Uova intere	g 190
● Cocco rapè	g 250
● Fecola	g 38
● Rhum a 40°	g 30

Portare il burro a 22°C, quindi montarlo per 7 minuti da solo in planetaria con foglia, aggiungere quindi lo zucchero a velo, montare ancora un paio di minuti, versare a filo le uova, finire di montare, quindi mescolare con cocco rapè e amido. Aggiungere il rhum. Laminare a 2 mm di spessore la pasta cornetto e tagliare dei quadrati di pasta della misura di 8x8 cm, posizionare al centro delle gocce di cioccolato e realizzare un disco di crema al cocco. Richiudere con un altro quadrato e intagliare e mettere a lievitare a 26 °C per 2/3 ore circa.

#cormanitalia



PASTA SFOGLIA

● Farina 00 280 w p/l 0,48	g 1250
● Acqua	g 300
● Panna Corman Selection 35% mg	g 240
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 150
● Estratto di Malto diastatico 6000UP	g 30
● Sale	g 25
<u>Burro per incasso:</u>	
● Burro di Latteria Corman 82% mg – placche	g 1000

Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti tutti gli ingredienti. Togliere il pastello dalla macchina e sistemarlo su una teglia da 40x60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora al freddo in frigorifero d'inverno e a -18 °C d'estate. Togliere il burro dal frigorifero 15 minuti prima dell'utilizzo, quindi laminarlo nella sfogliatrice per dargli giusta temperatura (circa 10 °C – 12 °C) e plasticità. Non scaldare troppo il burro. Togliere il pastello dal congelatore, allargarlo e allungarlo per permettere di appoggiarvi il burro centralmente. Richiudere il pastello avendo l'accortezza di far combaciare i lembi di pasta al centro. Cominciare a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice. Ruotare di 90° e continuare a laminare dando 2 pieghe a 4, quindi mettere in una teglia da 40x60 cm, coprire con un telo di plastica e far riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino seguente togliere dal frigorifero e dare le ultime 2 pieghe a 4. Far riposare mezz'ora in frigorifero e lavorare. Prima di cuocere far riposare un'ulteriore ora. Cuocere a 200 °C-210 °C a valvola chiusa per i primi 3 minuti poi aperta fino a fine cottura.

#cormanitalia



TARTE CITRONE

PASTA FROLLA PER FONDI

● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 200
● Uova	g 100
● Sale	g 5
● Zucchero a velo	g 175
● Farina di mandorle	g 60
● Farina 00 140 W P/L 0,4	g 120
● Farina 00 140 W P/L 0,4	g 340

Ammorbidire il burro a 24 °C, mettere in planetaria con lo zucchero e farina di mandorle e impastare a bassa velocità, aggiungere le uova mescolare con il sale e amalgamare senza incorporare bolle d'aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina. Conservare in frigorifero a 4 °C per almeno 3 ore, quindi stendere il tutto a 2,5 mm (circa 950g per foglio 60x40 cm).

CREMA AL LIMONE

● Zucchero	g 243
● Uova intere	g 248
● Panna Corman Selection 35% mg	g 15
● Mandorle in polvere	g 15
● Gelatina 200 Bloom	g 8
● Acqua per idratare la gelatina	g 40
● Burro di cacao	g 45
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 300
● Succo di limone	g 135
● Scorza di limone grattugiata	g 12

Con una frusta miscelare uova, zucchero, panna e mandorle in polvere. Cuocere a 85 °C. Raffreddare a 60 °C ed aggiungere la gelatina fusa in microonde. Raffreddare a 40 °C, aggiungere il burro di cacao fuso a 40 °C, mixare ed aggiungere il burro freddo a cubetti continuando a mixare con un frullatore ad immersione. Aggiungere poi il succo e la buccia di limone. Raffreddare a 4 °C e lasciar cristallizzare per 12 ore. Montare in planetaria con la frusta ed utilizzare.

MERINGA ITALIANA

● Albume	g 150
● Destrosio	g 50
● Acqua	g 45
● Zucchero	g 150

Mettere acqua e zucchero in una casseruola e mettere a cuocere. Raggiunti i 110 °C iniziare a montare albume e destrosio. Finire di cuocere lo zucchero a 121 °C, quindi versare lo sciroppo sugli albumi, continuare a montare in planetaria con la frusta fino a raffreddamento.

#cormanitalia



PASTA FROLLA

● Farina 00 140 W P/L 0,4	g 1000
● Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi	g 680
● Zucchero a velo	g 420
● Tuorli	g 140
● Sale	g 5
● Limone grattugiato	g 5
● Vaniglia	g 2

Sabbiare farina, burro, limone grattugiato e vaniglia. Aggiungere i tuorli e il sale sciolto in poca acqua. Per ultimo aggiungere lo zucchero. Ottima per realizzare occhi di bue.

#cormanitalia

