



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

INFINITAMENTE 2010

MASSA CROCCANTE AL GRUE DI CACAO	q.tà	%	peso	Procedimento: mixare leggermente il gru�, quindi unire tutti gli ingredienti elencati e impastare. Stendere ad uno spessore di 2 mm tra due carte da forno. Cottura forno ventilato: 150°C Tempo: 25 minuti ca. Valvola: aperta
gru� di cacao	150 g	12,36	371 g	
zucchero semolato	300 g	24,71	741 g	
farina 00 w150-160	300 g	24,71	741 g	
bacca di vaniglia	2 g	0,16	5 g	
burro 82% m. g.	300 g	24,71	741 g	
polvere di nocciole tostate	150 g	12,36	371 g	
fior di sale	5 g	0,41	12 g	
lievito chimico	7 g	0,58	17 g	
totale	1214 g	100	3000 g	

CREMA IVOIRE ALLA VANIGLIA	q.tà	%	peso	Procedimento: portare a bollore la panna, con la bacca di vaniglia versare lentamente sui tuorli sbattuti e cuocere il tutto a 80°C, unire la gelatina ammorbida e la copertura parzialmente fusa, emulsionare per 2 minuti e far raffreddare a 35°C. Terminare con la panna semimontata.
panna liquida 35% m.g.	200 g	10,07	1007 g	
bacca di vaniglia	2 g	0,10	10 g	
tuorli	170 g	8,56	856 g	
gelatina animale in fogli	15 g	0,75	75 g	
copertura ivoire 35%	600 g	30,20	3020 g	
panna semimontata 35% m.g.	1000 g	50,33	5033 g	
totale	1987 g	100	10000 g	

GANACHE MONTATA CAMELIA LATTE 34%	q.tà	%	peso	Procedimento: portare a bollore i primi 3 ingredienti elencati, versare lentamente sulla copertura tritata finemente, mixare, di seguito aggiungere alla ganache tiepida la panna liquida fredda, emulsionare con un minipimer a immersione per 2 minuti, coprire e far riposare in frigo per 24 ore prima dell'utilizzo. All'occorrenza montare in planetaria con la frusta fino a consistenza cremosa.
panna liquida 35% m.g.	360 g	18	1080 g	
glucosio	40 g	2	120 g	
zucchero invertito	40 g	2	120 g	
copertura Carmelia latte 34%	560 g	28	1680 g	
panna liquida 35% m.g.	1000 g	50	3000 g	
totale	2000 g	100	6000 g	



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

BISCOTTO FONDENTE ALL'OLIO D'OLIVA	q.tà	%	peso	Procedimento: Montare leggermente le uova con lo zucchero invertito e lo
------------------------------------	------	---	------	--

via Ortigara, 100 31015 Conegliano (TV) Italy Mobile +39.335.6224243
leonardodicarlo@libero.it www.leonardodicarlo.com

uova intere	410 g	25,51	3062 g	zucchero semolato, aggiungere le mandorle in polvere, la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere. Versare la panna liquida e l'olio d'oliva mescolati con la copertura fusa. Versare 1600 g di biscotto su teglia 40x60 Cottura forno ventilato: 190°C Tempo: 12/15 minuti circa. Valvola: chiusa per i primi 7 minuti di cottura.
zucchero invertito	125 g	7,78	933 g	
zucchero semolato	200 g	12,45	1493 g	
polvere di mandorle	125 g	7,78	933 g	
Farina 00 w 150	200 g	12,45	1493 g	
cacao in polvere	40 g	2,49	299 g	
lievito chimico	12 g	0,75	90 g	
panna liquida 35% m.g.	245 g	15,25	1829 g	
olio d'oliva extravergine	120 g	7,47	896 g	
copertura fondente 60%	130 g	8,09	971 g	
totale	1607 g	100	12000 g	

FONDO CROCCANTE AL RISO SOFFIATO	q.tà	%	peso	Procedimento:
				fondere la copertura al latte, unire la pasta nocciola e il burro morbido, infine unire il riso soffiato leggermente tritato.
copertura Caramelia latte 34%	1300 g	44,37	1242 g	Stendere 700 g su foglio 40x60.
pasta di nocciole	650 g	22,18	621 g	
burro anidro p.f. 31°	180 g	6,14	172 g	
riso soffiato rice crispeces	800 g	27,30	765 g	
totale	2930 g	100	2800 g	



