

Ricettario
Davide Malizia
recipes



Mazzoni
frozen

www.mazzonifrozen.com

Ricetta Mojito

recipe



- * Gel mojito/Mojito jelly
- * Panna cotta al lime/Lime key "panna cotta"
- * Tartelletta alla vaniglia Vanilla tartellette

Gel Mojito/Mojito jelly

	Acqua	610 g
	Gelatina in polvere 200 Bloom/Gelatine powder	15 g
	Acqua fredda per gelatina/Cold water for the jelly	75 g
	Zucchero di canna/Brown sugar	100 g
	Rum bianco/White rum	100 g
	Succo di lime Mazzoni/"Mazzoni" lime key juice	100 g
	Zeste di lime/Lime key zest	5 g
	Foglie di menta fresca/Fresh mint leaves	10 g

 Reidrattare la gelatina con l'acqua fredda. In un pentolino a doppio fondo portare a bollore l'acqua con lo zucchero di canna per ottenere uno sciroppo. Arrivati a temperatura versare lo sciroppo sulla gelatina reidratata e disperdere il gelificante con una frullatore a immersione. Lasciare raffreddare fino a 30°C. Nel frattempo, in una caraffa di giuste dimensioni, frullare con un frullatore a immersione il rum bianco, il succo di lime, le zeste di lime e le foglie di menta fresca fino a quando le foglie di menta non saranno ben affinate. Quando lo sciroppo sarà arrivato a temperatura, unire i due composti e omogenizzare nuovamente con il frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero a +4°C. Una volta cristallizzato completamente, montare in planetaria con la frusta e colare il tutto all'interno di uno stampo in silicone a emisfera.

Rehydrate the jelly with fresh water. In a double bottom pan make the water boil with brown sugar in order to obtain a syrup. Reached the temperature pour the syrup on the rehydrate jelly and disperse the jelling with immersion blender. Let it cool until 30°C. In the meantime, in a right-sized jar, blend with a immersion blender white rum, lime key juice, lime key zest and fresh mint leaves until the mint leaves will be refined.

When the syrup will reach the temperature, unit the two compounds and homogenize again with the immerison blender. Cover with film, which it has to be in contact, and store in the fridge at +4°C. When it will be fully cristalized, whisk in a stand mixer with a whip and pour it inside a semisphere silicone mold.

Panna cotta al lime/Lime key "panna cotta"

	Panna 35%/Cream 35%	260 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	80 g
	Purea di cocco Mazzoni/"Mazzoni" coconut puree	80 g
	Succo di lime Mazzoni/"Mazzoni" lime key puree	50 g
	Gelatina in polvere/Gelatine powder	4 g
	Acqua fredda per la gelatina/Cold water for the jelly	20 g
	Lime/Lime key	1 zeste

 In un pentolino a doppio fondo, riscaldare la panna insieme allo zucchero fino a completo scioglimento. Fuori dal fuoco inserire il succo e le zeste di lime, la gelatina precedentemente reidratata e la purea di cocco. Emulsionare bene con un mixer poi colare direttamente all'interno a delle tartellette.

In a double bottom pan, heat up the cream with the sugar until it will be completely melted. Remove it from the stove and add lime key juice and zest, the previously rehydrate jelly and coconut puree. Emulsify properly with a blender, then pour directly inside the tartelletes.

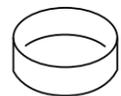


Ricetta
**Napoli-
Brasile**
recipe

Ricetta

Napoli- Brasile

recipe



Stampo/Mold:
truffles Silikomart

Micro babbà/Micro babbà

	Farina 320W/Flour 320W	400 g
	Uova intere/Eggs	400 g
	Burro 82% mg/Butter 82%mg	160 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	40 g
	Lievito di birra/Brewer's yeast	20 g
	Sale/Salt	3 g

 Mettere in planetaria con il gancio, la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Aggiungere gradualmente le uova fino a quando non saranno assorbite completamente poi iniziare ad aggiungere il burro a pomata. Quando l'impasto risulterà liscio ed omogeneo, riempire degli stampi in silicone unti e lasciare lievitare per circa 90 minuti a 27°C. Cuocere a pressione con una griglia a 165°C per una ventina di minuti.

Put in a stand mixer with a hook flour, yeast, sugar and salt. Add gradually the eggs until they will be completely soaked up then start adding cream butter. When the dough will be smooth and homogeneous, fill the oiled silicon shapes and let it rise for about 90 minutes at 27°C. Cook it at pressure with a grill at 165°C for 20 minutes.

Sciroppo esotico/Exotic syrup

	Acqua/Water	1000 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	200 g
	Purea di passion fruit Mazzoni/"Mazzoni" passion fruit puree	500 g
	Gran Marnier/Gran Marnier	200 g
	Succo di lime Mazzoni/"Mazzoni" lime key puree	100 g

 In un pentolino a doppio fondo portare a bollore l'acqua insieme allo zucchero. Quando lo zucchero sarà disciolto completamente, togliere dal fuoco ed aggiungere il Gran Marnier e mescolare fino a completa evaporazione della parte alcolica. Aggiungere anche il succo di passion fruit e il succo di lime poi lasciar raffreddare prima di utilizzare.

In a double bottom pan, heat up the water together with the sugar. When the sugar will be completely melt, remove it from the stove and add Gran Marnier and mix until the alcoholic part will be completely evaporated. Add the juice of passion fruit and the lime juice then leave it cool before use.

- * **Composta di mango**
Mango compote
- * **Micro Babà/Micro Babà**
- * **Frollino alla vaniglia**
Vanilla "frollino"

Composta di mango/Mango compote



Sciroppo di glucosio/Glucose syrup	35 g
Purea di passion fruit Mazzoni/"Mazzoni" passion fruit puree	110 g
Purea di mango Mazzoni/"Mazzoni" mango puree	75 g
Purea di cocco Mazzoni/"Mazzoni" coconut puree	70 g
Zucchero semolato/Granulated sugar	35 g
Pectina NH/Pectin NH	6 g
Mango cubettato Mazzoni/"Mazzoni" mango cubes	250 g
Zeste di lime/Lime key zest	5 g



In un pentolino a doppio fondo portare lo sciroppo di glucosio insieme alle puree di frutta a 50° C, arrivati a temperatura aggiungere lo zucchero semolato miscelato con la pectina, frustare energicamente e portare a 102 ° C, versare in una bowl, coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino al raggiungimento di 4 °C. Rigenerare il coulis con l'aiuto di un frullatore a immersione fino al raggiungimento di una consistenza morbida e cremosa. Aggiungere i cubetti di mango e le zeste di lime mescolando con una spatola. Conservare a 4 °C coperto con pellicola a contatto.

In a double bottom pan heat up the glucose syrup with the fruit purees until 50°C, reached the temperature add the granulated sugar with the pectin, whip energetically and heat it up until 102°C, pour in a bowl, cover it up with film and let it cool until 4°C. Revitalize the coulis with the help of an immersion blender until it will be a soft and creamy texture. Add mango cubes and lime key zest mixing it up with a spatula. Store it at 4°C with a film in contact.

Geleè di passion fruit/Passion fruit gelée



Purea di passion fruit 500g/Passion fruit purée	500 g
Zucchero semolato/Granulated sugar 60g	60 g
Gelatina in polvere/Powdered jelly 16g	16 g
Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly 80g	80 g



Riscaldare la purea di passion in un pentolino assieme allo zucchero fino al completo discioglimento. Togliere dal fuoco e versare all'interno di una caraffa contenente la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer poi colare all'interno di uno stampo in silicone a emisfera. Lasciar congelare completamente.

Heat up the passion fruit puree in a pan with the sugar until it completely melts. Remove from the stove and pour it inside a jar which contains the jelly previously rehydrated. Mix it with a blender and pour it inside a hemisphere silicon mold. Leave it completely freeze.

Ricetta Romantico

recipe



- * **Crema leggera al Ferrari/Ferrari soft cream**
- * **Biscuit nature/Nature biscuit**
- * **Geleè di fragola Strawberry gelée**
- * **Crocante al cioccolato bianco e limone/White chocolate brittle with lemon**

 **Stampo/Mold:**
quadri d'acciaio/steel
squares 34x34cm



Crocante al limone/Lemon brittle

	Crumble alle mandorle/Almond brittle	200 g
	Corn flakes	50 g
	Cioccolato bianco/White chocolate	40 g
	Burro anidro/Anhydrous butter	70 g
	Burro di cacao/Cocoa butter	30 g
	Zeste di 1 limone/Lemon zest	1

 Con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato bianco, il burro di cacao e il burro anidro. All'interno del cutter inserire tutti gli ingredienti e lasciar omogenizzare fino al raggiungimento di un risultato liscio ed omogeneo.

With the help of the microwave melt the white chocolate, the cocoa and anhydrous butter. Insert in the chopper all the ingredients and let it homogenize in a very thin way until it becomes smooth and homogeneous.

Geleè alla fragola/Strawberry gelée

	Purea di fragola Mazzoni/"Mazzoni" strawberry puree	500 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	60 g
	Gelatina in polvere/Powdered jelly	16 g
	Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly	80 g

 Riscaldare la purea di fragola in un pentolino assieme allo zucchero fino al completo discioglimento. Togliere dal fuoco e versare all'interno di una caraffa contenente la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer poi lasciare raffreddare prima di utilizzare.

Heat up the strawberry puree with the sugar until it completely melts. Remove from the stove and pour inside a jar that contains the jelly previously rehydrated. Mix it with a mixer and then let it cool before use.

Crema leggera al Ferrari/Ferrari soft cream

	Spumante Ferrari/Ferrari spumante	180 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	185 g
	Albume d'uovo/Egg albumen	110 g
	Amido di riso/Rice starch	45 g
	Cioccolato bianco/White chocolate	150 g
	Spumante Ferrari/Ferrari spumante	150 g
	Gelatina in polvere/Powdered jelly	22 g
	Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly	110 g
	Panna 35%mg/35%mg cream	800 g

 In un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione lo spumante (180g); a parte, mescolare gli albumi con lo zucchero e l'amido di riso poi versare il tutto sullo spumante. Cuocere fino a 82°C mescolando continuamente con un a frusta. Togliere dal fuoco e versare la crema sopra il cioccolato bianco tritato e la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare in abbattitore e quando la crema raggiungerà i 35°C aggiungere la seconda parte di spumante (150g). Alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una spatola.

In a double bottom pan make the spumante boil (180g); separately mix the albumen with the sugar and the rice starch and then pour it with the spumante. Cook it until 82°C always mixing with a whip. Remove from the stove and pour the cream upon the chopped white chocolate and the jelly previously rehydrated. Let it cool in the blast chiller and when the cream will reach 35°C add the second part of the spumante (150g). Lightened everything with the semi whipped cream gently mixing it with a spatula.




Davide Malizia

Ricetta
**Giochi di
Bosco**
recipe

Ricetta Giochi di Bosco

recipe



 In a right dimension bowl mix the pectin with the granulated sugar. In a pan heat up the raspberry puree until 50°C. Reached the temperature, add the pectin mixed with the sugar whipping energetically. Then insert the frozen raspberry and cook until 100°C. Move the mixture in a large bowl, cover it up with a contact film and cool until +4°C in the blast chiller in positive mode.

Caramello ai frutti di bosco/Forest berries caramel

	Zucchero semolato/Granulated sugar	220 g
	Acqua/Water	80 g
	Sciroppo di glucosio 60de/Glucide syrup 60de	50 g
	Purea di frutti di bosco Mazzoni/"Mazzoni" forest berries puree	500 g
	Tuorli d'uovo/Egg yolk	110 g
	Gelatina in polvere/Powder jelly	10 g
	Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly	50 g

 In un pentolino a doppio fondo, realizzare un caramello con lo zucchero, il glucosio e l'acqua; a parte riscaldare a 85°C la panna in microonde. Decuocere quindi il caramello ottenuto con la purea di frutti di bosco riscaldata a 80°C. Incorporare anche i tuorli e cuocere il tutto a 82°C. Fuori dal fuoco, incorporare la gelatina precedentemente reidratata ed emulsionare bene con un mixer. Lasciar raffreddare completamente e, all'occorrenza, rimontare in planetaria.

In a double bottom pan, realize the caramel with the sugar, the glucyde and the water; in the side heat up until 85°C the cream in the microwave. Then decoct the caramel with the forest berries puree heated at 80°C. Add also the egg yolks and cook everything at 82°C. Remove from the stove, and add the jelly previously rehydrated and emulsify with a blender. Leave it cool completely and, if it's necessary, whisk again in the stand mixer.

Montaggio e finitura/Montaggio e finitura

 In un anello del diametro di 14 cm colare 70 g di croccante al cioccolato bianco, livellare con una spatola fino ad ottenere una superficie liscia ed omogenea. Adagiare sopra al croccante un disco di dacquoise alla mandorla, esercitare pressione con un pressa biscuit. Procedere colando 150 g di composta di lamponi. Congelare in abbattitore a modalità negativa. In una planetaria munita di frusta montare il caramello ai frutti di bosco fino ad ottenere una consistenza morbida, quindi trasferirlo in una sacca da pasticceria. Pesare sopra alla composta 100 g di caramello ai frutti di bosco, livellare con una spatola e congelare.

Foderare con pellicola un anello di 16 cm di diametro, e pesare al suo interno 200g di mousse al lampone. Inserire l'inserito al contrario (il croccante dovrà trovarsi nello strato superiore del dolce) facendo pressione con le mani. Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore a modalità negativa. Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare a piacere. Degustare a +4°C.

In a 14cm ring pour 70g of white chocolate brittle, smooth it out with a spatula until obtain a smooth and homogeneous surface. Lay upon the brittle a disk of the almond dacquoise, put pressure with a biscuit press. Continue pouring 150g of raspberry puree. Frozen in the blast chiller in negative mode. In a stand mixer with a whisk, whip the forest berries caramel until obtain a soft texture, then move it in a pastry bag. Weight upon the compote 100g of forest berries, level it up with a spatula and frozen it.

Cover with a film the 16cm ring, and weight inside 200g of raspberry mousse. Insert in the other side (the brittle should be placed in the upper part of the dessert) pressing it with the hands. Remove with a spatula the surplus and put it in the blast chiller in negative mode. After it is frozen, glaze and decorate freely. Enjoy it at +4°C.

 **Stampo/Mold:**
Stampi usa e getta diametro 16cm
Disposable mold 16cm diameter

Mousse ai lamponi/Raspberry mousse

	Purea di lampone Mazzoni/"Mazzoni" raspberry puree	480 g
	Gelatina in polvere/Powder jelly	12 g
	Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly	60 g
	Purea di lampone Mazzoni/"Mazzoni" raspberry puree	10 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	100 g
	Albumina/Albumin	17 g
	Panna 35% mg/35% mg cream	215 g
	Baccello di vaniglia/Vanilla bean	1

 Nel caldaio di una planetaria, mescolare a secco lo zucchero semolato con l'albumina. Aggiungere la purea di lampone (110gr) riscaldata a 35°C e iniziare a montare con la frusta. Aggiungere a filo la gelatina precedentemente reidratata fusa a 85°C e montare fino ad ottenere una meringa ben sostenuta. Aggiungere alla meringa la seconda parte di purea (480gr) ed alleggerire con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

In the kettle of a stand mixed, mix the granulated sugar with the albumin. Add raspberry puree (110g) heated up at 35°C and whip with a whisk. Add flush the jelly previously rehydrated and melted at 85°C and whip until it becomes a dense meringue. Add to the meringue the second part of the puree (480g) and lighten it with the cream semi-whipped mixing gently with a spatula.

Composta di lamponi/Raspberry compote

	Pectina NH/Pectin NH	8 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	25 g
	Lamponi congelati Mazzoni/"Mazzoni" frozen raspberry	200 g
	Purea di lamponi Mazzoni/"Mazzoni" raspberry puree	300 g

 In una bowl di giuste dimensioni mescolare la pectina con lo zucchero semolato. In un pentolino scaldare la purea di lamponi fino a 50°C. Una volta giunti a temperatura aggiungere la pectina mescolata allo zucchero frustando energicamente. Inserire quindi i lamponi congelati e cuocere fino a 100°C. Trasferire il composto in una bowl capiente, coprire con pellicola a contatto e raffreddare fino a +4°C in abbattitore a modalità positiva.



Ricetta Viola Circolare



recipe

Composta di mirtilli/Blueberry compote

	Pectina NH/Pectin NH	18 g
	Zucchero semolato/Granulated sugar	77 g
	Purea di mirtillo Mazzoni/"Mazzoni" blueberry puree	555 g
	Mirtilli congelati Mazzoni/"Mazzoni" frozen blueberry	350 g

 In un bowl di giuste dimensioni mescolare la pectina allo zucchero semolato. In un pentolino a doppio fondo scaldare fino a 50 ° C la purea di mirtillo, arrivati a temperatura inserire la pectina miscelata allo zucchero, frustare energicamente e portare a bollore vivo. Versare il composto ottenuto in una bowl capiente, raffreddare con pellicola a contatto in abbattitore fino al raggiungimento di 4 ° C. Arrivati a temperatura rigenerare il coulis con un frullatore a immersione, inserire i mirtilli tagliati a metà mescolando con una marisa. Conservare a + 4 ° C coperta con pellicola a contatto.

In a right dimension bowl mix the pectin with the semolated sugar. In a double bottom pan heat until 50° the blueberry puree, reach the temperature and insert the pectin mixed with the sugar, whip energetically and bring to a boil. Pour it in a large bowl, cool it with a contact film in the blast chiller until it reach 4°C. Once reached the temperature regenerate the coulis with a immersion blender, insert the blueberry halves mixind with a spatula. Store it at +4°C covered with a contact film.

* **Glassa lucida viola/ Glossy purple glaze**

* **Mousse ai mirtilli/ Blueberry mousse**

* **Composta di mirtilli/ Blueberry compote**

* **Dacquoise alle mandorle e agrumi/Almond and agrumes dacquoise**

* **Crostata di pasta frolla alla vaniglia/Vanilla tart of shortcrust pastry**



Stampo/Mold:
Tart ring Silikomart 150mm
+Frisbee (Pavoni)

Mousse ai mirtilli/Blueberry mousse

	Purea di mirtilli Mazzoni/"Mazzoni" blueberry puree	500 g
	Meringa italiana/Italian meringue (115g albume+115g zucchero fondente in polvere/ 115g albumen + 115g powered fondant sugar)	230 g
	Gelatina in polvere/Powdered jelly	12 g
	Acqua per gelatina/Water for the jelly	60 g
	Panna 35% mg/35% M.G. cream	210 g

 Reidratare la gelatina con l'acqua. In una planetaria munita di frusta semi montare la panna 35 % M. G., posizionare in frigorifero coperta con pellicola a contatto. Montare la meringa italiana a velocità media, nel frattempo fondere a 60° C la gelatina reidratata, versarla a filo nella meringa e lasciar montare per 3 minuti. Miscelare la purea di mirtillo con la meringa, aggiungere anche la panna e colare negli appositi stampi in silicone. Congelare fino al raggiungimento di - 20 °C. Conservare in congelatore.

Rehydrate the jelly with the water. In a stand mixer equipped with the whip, semi-whip the 35% M.G. cream, put t in the fridge covered with film in contact. Whip the italian merigue with a medium speed, in the meantime melt it at 60°C the rehydrated jelly, pour it slowly in the meringue and let it whip for 3 minutes. Mix the blueberry puree with the meringue, adding also the cream and let it pour in the silicon mold. Freeze until it reach -20°C. Store in the freezer.

Assemblaggio/Assemblaggio

 Applicare sul fondo delle crostate un disco di dacquoise diametro 12cm poi colare 150g di composta di mirtilli e livellare con una spatola di giuste dimensioni. Adagiare la mousse ai mirtilli precedentemente glassata con glassa lucida viola. Degustare a + 4 ° C.

Put in the bottom of the tart a dacquoise disk of 12cm diameter and then pour 150g of blueberry compote and flatten with the right way spatula. Lay the blueberry mousse previously glazed with the glossy purple glaze. Enjoy it at +4°C.



Ricetta
**D'Inverno
e D'Estate**
recipe

Ricetta D'Inverno e D'Estate

recipe



Stampo/Mold:
Stampi usa e getta diametro 16cm
Disposable mold 16cm diameter

Cre moso alla fava di tonka/Tonka bean cream

Latte intero/Full-cream milk	250 g
Tuorlo d'uovo/Egg yolk	50 g
Zucchero semolato/Granulated sugar	30 g
Gelatina in polvere/Gelatine powder	6 g
Acqua fredda per gelatina/Cool water for the jelly	30 g
Fava di tonka/Tonka bean	1/2 g

Realizzare una crema inglese portando a 82°C i tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero e il latte. Aromatizzare la fava di tonka grattata. Versare il tutto in una caraffa contenente la gelatina precedentemente reidratata ed infine emulsionare con un mixer.

Realize a crème anglaise heating it up until 82°C the egg yolks previously mixed with the sugar and the milk. Flavour the grated tonka bean. Pour it in a jar containing the jelly previously rehydrated and whisk together with a blender.

Gelatina al pompelmo/Grapefruit jelly

Succo di pompelmo Mazzoni/"Mazzoni" grapefruit juice	250 g
Zucchero semolato/Granulated sugar	30 g
Gelatina in polvere/Gelatine powder	5 g
Acqua fredda per la gelatina/Cool water for the jelly	25 g

Riscaldare il succo di pompelmo in un pentolino assieme allo zucchero fino al completo discioglimento. Togliere dal fuoco e versare all'interno di una caraffa contenente la gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer poi lasciare raffreddare prima di utilizzare.

Heat up the grapefruit juice with the sugar in a pan until it will be completely poured. Remove from the stove and pour it inside a jar with the jelly previously rehydrated. Mix it with a blender and leave it cool before use.

- * **Glassa lucida trasparente/Transparent glossy glazed**
- * **Ganache montata al cioccolato Amber/Amber chocolate whipped ganache**
- * **Gelatina al pompelmo/Grapefruit jelly**
- * **Cre moso alla fava di tonka/Tonka bean cream**
- * **Composta di pere e vaniglia/Pear and vanilla compote**
- * **Dacquoise alla nocciola/Hazelnut dacquoise**
- * **Crocante al cioccolato bianco e pompelmo/White chocolate and grapefruit brittle**

Composta di pere e vaniglia/Pear and vanilla compote

Purea di pera Mazzoni/"Mazzoni" pear puree	250 g
Cubetti di pera congelata Mazzoni/"Mazzoni" frozen pear cubes	250 g
Zucchero semolato/Granulated sugar	30 g
Pectina NH/Pectin NH	4 g

In un pentolino a doppio fondo portare a riscaldare la purea insieme ai cubetti di pera a 50°C poi aggiungere lo zucchero semolato miscelato con la pectina, frustare energicamente e portare a 102 °C, versare in una bowl, coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino al raggiungimento di 4 °C. Rigenerare il coulis con l'aiuto di un frullatore a immersione fino al raggiungimento di una consistenza morbida e cremosa. Conservare a 4 °C coperto con pellicola a contatto.

In a double bottom pan heat up the puree with the pear cubes at 50°C and then add the granulated sugar mixed with the pectin, whip energically and heat it up until 102°C, pour it in a bowl, cover it with a contact film and leave it cool until 4°C. Regenerate the coulis with the help of a stand mixer until a creamy and soft texture. Store it at 4°C covered with a contact film.

Ganache montata al cioccolato Amber/Amber chocolate whipped ganache

Latte intero/Full-cream milk	200 g
Cioccolato Amber/Amber chocolate	200 g
Burro di cacao/Cocoa butter	50 g
Gelatina in polvere 200 Bloom/200 Bloom powder jelly	10 g
Acqua fredda per gelatina/Cool water for the jelly	50 g
Panna al 35% di mg/35% M.G. cream	490 g

Reidratare la gelatina con acqua fredda e pesarla in una caraffa, aggiungere il cioccolato Amber. In un pentolino a doppio fondo portare a bollire il latte. Una volta giunto a temperatura versarlo nella caraffa con la miscela di cioccolato e gelatina ed emulsionare con un frullatore ad immersione, inserire la panna fredda ed emulsionare nuovamente. Coprire con pellicola a contatto e conservare a +4°C per 12 ore in frigorifero. Montare al momento dell'utilizzo.

Rehydrate the jelly with cool water and weight it in a jar. Add the Amber chocolate. In a double bottom pan boil the milk, then pour it in the jar with the mix of chocolate and jelly and mix it with a stand mixer, insert the fresh cream and mix it again. Cover with a contact film and store it at +4°C for 12 hours in the fridge. Whip when it's used.

Montaggio e finitura/Montaggio e finitura

In un anello del diametro di 14 cm colare 70 g di croccante al pompelmo, livellare con una spatola fino ad ottenere una superficie liscia ed omogenea. Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit dacquoise alla nocciola, esercitare pressione con un pressa biscuit. Procedere colando 150 g di composta di pere e vaniglia. Congelare in abbattitore a modalità negativa. Colare successivamente 100g di cremoso alla fava di tonka e lasciar cristallizzare in abbattitore. Terminare l'inserto colando 70g di gelatina di pompelmo. In una planetaria munita di frusta montare la ganache al cioccolato Amber fino ad ottenere una consistenza morbida e areata. In questo passaggio bisogna prestare attenzione a che la ganache non si monti troppo.

Foderare con pellicola un anello di 16 cm di diametro, e pesare al suo interno 250 g di ganache montata al cioccolato Amber. Inserire l'inserto al contrario (il croccante dovrà trovarsi nello strato superiore del dolce) facendo pressione con le mani. Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore a modalità negativa. Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare a piacere. Degustare a +4°C.

In a 14cm diameter ring pour 70g of grapefruit brittle, level it with a spatula until it becomes smooth and homogeneous. Put upon the brittle the hazelnut biscuit dacquoise disk, press it with a biscuit press. Continue pouring 150g of pear and vanilla compote. Freeze in the blast chiller negative mode. After pour 100g tonka bean cream and leave it cristalize in the blast chiller. Finish pouring 70g of grapefruit jelly. In a blender with a whisk whip the Amber chocolate ganache until obtain a smooth and fluffy texture. In this step it's important to be careful that the ganache isn't whipped too much.

Fill with a film a 16cm diameter ring, and weight 250g of Amber chocolate whipped ganache. Insert it in the opposite side (the brittle should be in the upper layer of the dessert) pressing with the hands. Remove with a spatula the excess and put it in the blast chiller in negative mode. After freezed, remove the ring, glaze and decorate freely. Enjoy it at +4°C.

Via del Mare, 4
44039 Tresigallo · Ferrara (Italia)
Tel. +39 0533 607841
ordini.surgelati@mazzonigroup.com



mazzonifrozen.com