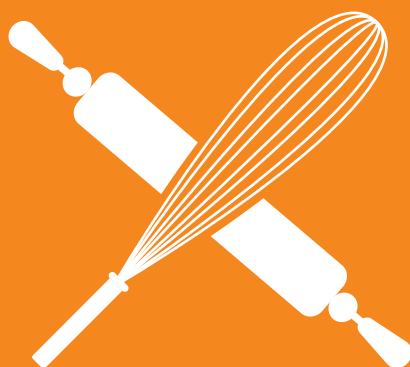
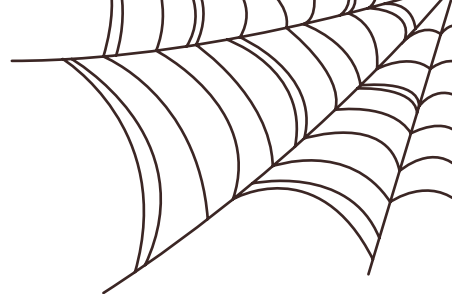




HALLOWEEN



SAIMA



BISCOTTI A FORMA DI ZUCCA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina di grano tenero* 500 gr
- *Panzucca Ireks* 500 gr
- *Burro* 500 gr
- *Zucchero* 550 gr
- *Uova* 100 gr
- *Baking (facoltativo)* 20 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 5 minuti con gancio a velocità 1.

Far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.

Stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice portandola allo spessore desiderato (circa 6 - 7 mm). Tagliare i biscotti con gli appositi stampi a forma di zucca.

Infernare a circa 180°C e cuocere per circa 10 - 12 minuti.

ZUCCA DI PANE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina di grano tenero* 5000 gr
- *Panzucca Ireks* 5000 gr
- *Sale* 100 gr
- *Lievito* 300 gr
- *Acqua* 5000 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare per 4 minuti in velocità 1 dopodichè 8 minuti a velocità 2 con spirale.

L'impasto deve raggiungere una temperatura di 26 - 27 °C e farlo riposare per 20 minuti nel mastello.

Spezzare in pastoni da 350 gr e formare a pagnotta. Far riposare per altri 15 minuti.

Formare nuovamente a pagnotta, con dello spago da cucina avvolgere la pagnotta in modo da creare 8 sezioni identiche, porre con la chiusura verso il basso a lievitare su telai leggermente infarinati.

Far lievitare in cella di lievitazione a 35°C e 75% U.R. per 45 minuti.

Cuocere a 230°C con vapore e ridurre subito la temperatura a 210°C. Cuocere per circa 35 minuti.

MUFFIN SALATI



INGREDIENTI

Ingredienti

- Panzucca Ireks 200 gr
- Uova 150 gr
- Olio vegetale 100 gr
- Latte 100 gr
- Formaggio grattugiato 100 gr
- Piselli 100 gr
- Prosciutto cotto a cubetti 200 gr
- Baking 10 gr

Ingredienti Crema di formaggio

- Cream cheese Debic 500 gr
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne piselli e prosciutto a cubetti, per circa 3 minuti in planetaria con la foglia a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare gli ingredienti mancanti e miscelare per un ulteriore minuto.

Dosare l'impasto con un sac à poche nei pirottini da 60 gr (riempirli fino a tre quarti).

Infornare a circa 190°C.

Cuocere per circa 18 minuti con tiraggio chiuso; dopo 5 minuti di cottura, dare vapore.

PROCEDIMENTO CREMA DI FORMAGGIO

Montare il formaggio in una bacinella, regolare di sale e pepe. Dressare con un sac à poche e il beccuccio fresato.

TORTA HALLOWEEN RAGNO



INGREDIENTI

Ingredienti semifreddo Nocciola

- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Paddy Giuso 200 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Pasta nocciola preferita da Saima 130 gr

Ingredienti Gelatina di albicocca

- Polpa di albicocca Rogelfrut 250 gr
- Gelatina in polvere Italgelfast 6 gr
- Acqua per Gelatina 30 gr
- Zucchero semolato 50 gr
- Albicocca quarti Vitalfood q.b.

Decorazione

- Rollè pronto al cacao Bhb -
- Glassa splendidee al cioccolato Giuso q.b.
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno bianco q.b.

PROCEDIMENTO

GELATINA DI ALBICOCCA

Fondere una parte di purea di albicocca con lo zucchero e la gelatina precedentemente reidratata, unire alla restante parte di purea e versare sul fondo di uno stampo, inserire in ognuno di essi dei cubetti di albicocca Vitalfood, abbattere prima dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO SEMIFREDDO NOCCIOLA

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70%, unire la pasta nocciola e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Versare nello stampo a semisfera il semifreddo fino a raggiungere tre quarti dello stampo, inserire la gelatina di albicocca, aggiungere altro ripieno e chiudere con il rollè al cacao Bhb, riporre in abbattitore. Sformare e decorare con la glassa splendidee al cioccolato e Cove arcobaleno.

TORTA HALLOWEEN ZUCCA



INGREDIENTI

Ingredienti Semifreddo Pistacchio

- Paddy Giuso 200 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Pasta pistacchio 130 gr
- mediterraneo Giuso

Ingredienti Palets

- Variegato napolitaner noir q.b.
- Giuso

Ingredienti Inserimento al mandarino

- Variegato mandarino tardivo di q.b.
- Ciaculli Preferita
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa Bianca Comprital 1 kg
- Colorante in polvere
- liposolubile arancio Cove 1 gr
- Cove arcobaleno verde q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO AL MANDARINO

Ritagliare due dischi di rollè pronto al naturale del diametro desiderato, bagnare il rollè leggermente con una bagna alla vaniglia Valbruna, inserire il variegato mandarino tardivo di Ciaculli Preferita, chiudere con il secondo disco di rollè e abbattere.

PREPARAZIONE PALETS CROCCANTE CON VARIEGATO NOIR

Ritagliare un disco di rollè al naturale dello stesso diametro descritto in precedenza, ricoprire con il variegato noir e riporre in abbattitore.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO PISTACCHIO

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70 %, unire la pasta pistacchio e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Riempire lo stampo a semisfera con il semifreddo fino a raggiungere la metà, inserire l'inserito al mandarino e aggiungere altro semifreddo, chiudere con il palets croccante riporre in abbattitore.

Mixare la glassa ed il colorante in polvere.

Sformare e decorare con la glassa a 35°C e cove arcobaleno verde.

TORTA BIG BLACK HALLOWEEN



INGREDIENTI

Ingredienti semifreddo al cocco

- Paddy Giuso 200 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Pasta superpremium cocco Giuso 120 gr
- Latte/Acqua 100 gr

Ingredienti Inserimento

- Nerella cocco crispy Giuso q.b.
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa splendidee al cioccolato Giuso q.b.
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno bianco q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO

Ritagliare quattro dischi di rollè pronto al cacao e ricoprire di crema nerella crispy Giuso, porre in abbattitore e far indurire.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO AL COCCO

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70 %, unire la pasta cocco superpremium e mescolare delicatamente con una spatola.

MONTAGGIO E DECORAZIONE

Versare nello stampo il preparato per il ripieno alternando i 4 dischi ricoperti di crema nerella crispy Giuso, chiudere e riporre in abbattitore.

Sformare e decorare con la glassa splendidee al cioccolato e Cove arcobaleno.

TORTA BIG YOGURT CHOCOLART ORANGE HALLOWEEN



INGREDIENTI

Ingredienti Semifreddo yogurt

- Paddy Giuso 200 gr
- Panna stand&overrun Debic 1000 gr
- Yogurt Greco Comprital 50 gr
- Latte/Acqua 100 gr
- Acqua 50 gr

Ingredienti Inserimento

- Variegato chocokrokki Giuso q.b.
- Rollè pronto al cacao Bhb -

Decorazione

- Glassa Bianca Comprital 1 kg
- Colorante in polvere liposolubile arancio Cove 1 gr
- Cove arcobaleno nero q.b.
- Cove arcobaleno verde q.b.

PROCEDIMENTO

INSERIMENTO

Ritagliare quattro dischi di rollè pronto al cacao e ricoprire di crema chocokrokki, porre in abbattitore e far indurire.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO YOGURT

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 80%. Reidratare lo yogurt greco Comprital con 50gr di acqua e unire i due composti.

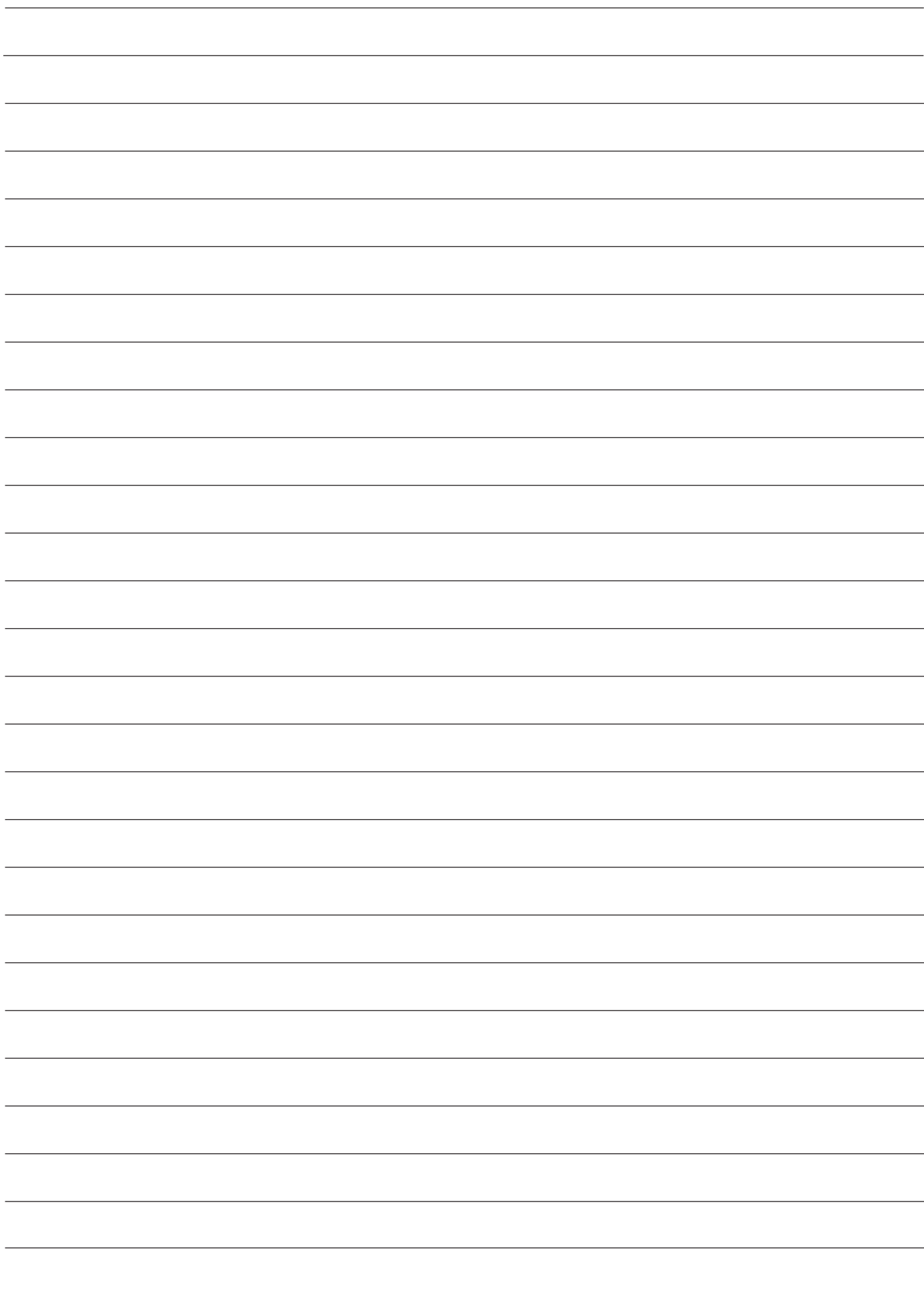
MONTAGGIO E DECORAZIONE

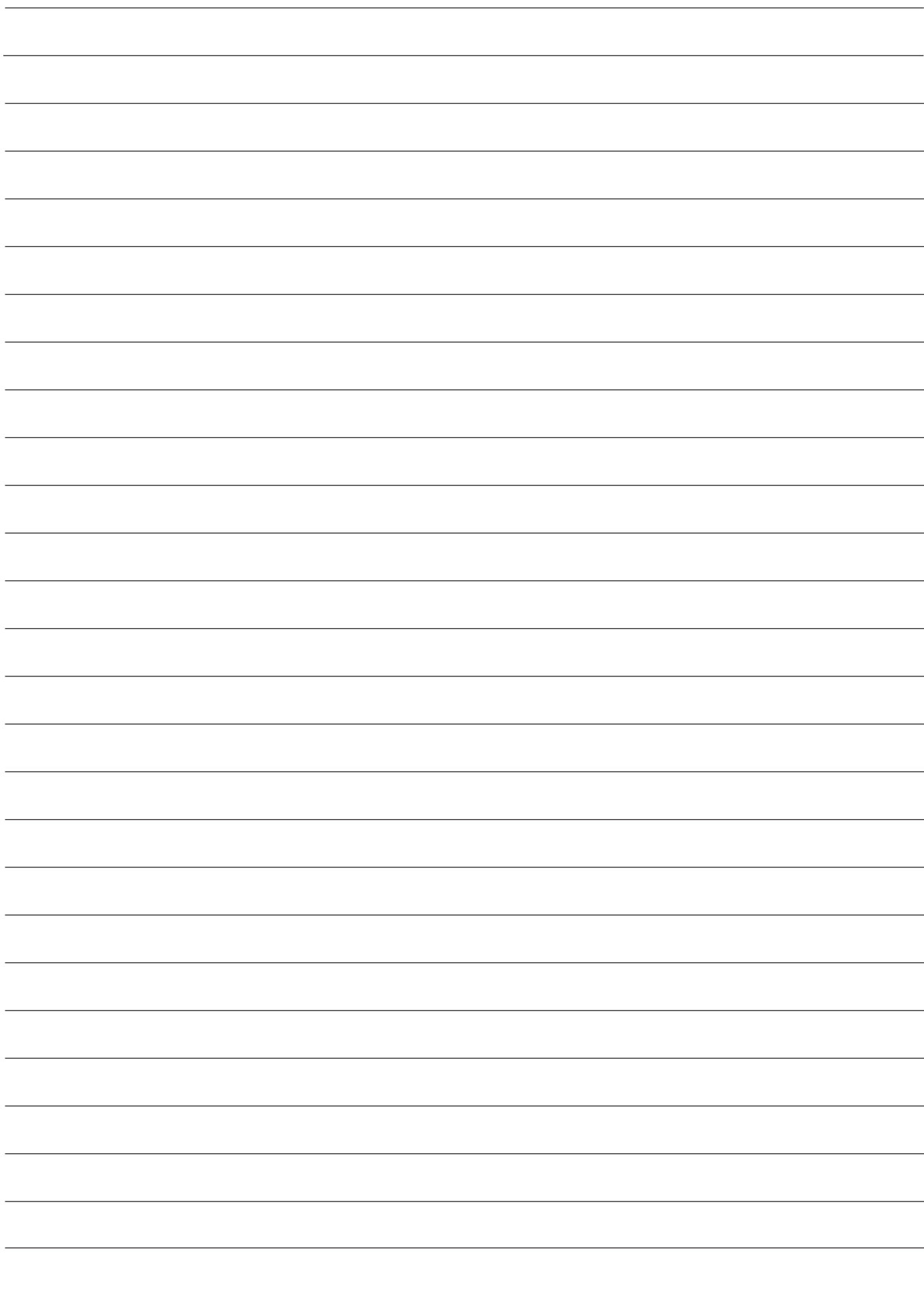
Versare nello stampo il semifreddo allo yogurt alternando i 4 dischi ricoperti di crema chocokrokki Giuso, chiudere e riporre in abbattitore.

Mixare la glassa ed il colorante in polvere.

Sformare e decorare con la glassa a 35°C e cove arcobaleno verde.

[illegible]







SAIMA

