



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

FROLLA ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

g	1000	<i>Farina integrale di grano tenero "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	600	Burro cake 82% m.g.
g	400	Zucchero a velo
g	180	Tuorli pastorizzati
n	1	Baccello di vaniglia
g	2180	Totale

1

Procedimento:

Assicurarsi che il burro sia a + 4 C °.

Setacciare la farina con lo zucchero a velo. All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.

Lasciar girare 5 – 10 minuti fino al raggiungimento di un risultato sabbioso. Aggiungere tutti in una volta i tuorli e impastare fino ad ottenere un composto legato e morbido.

Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm ad uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore.

Inserto da cottura al pralinato all'ancienne

Ingredienti:

g	500	Pralinato all'ancienne 67%
g	390	Cioccolato al latte 40%

Procedimento:

Con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato al latte mescolando con una marisa ogni 30 secondi. Aggiungere il pralinato all'ancienne e mescolare energicamente con una marisa, trasferire in una sacca da pasticceria e colare 160 g di composto all'interno di uno stampo in silicone cilindrico di 12 cm di diametro. Inserire all'interno dell'abbattitore impostato a temperatura negativa e lasciar congelare.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

CAKE AL CREAM CHEESE E VANIGLIA

2

Ingredienti:

g	50	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna</i>
g	125	Uova intere pastorizzate
g	70	Zucchero semolato
g	250	Cream cheese
n	1	Baccello di vaniglia

g 525 Totale

Procedimento:

Mescolare il cream cheese con la vaniglia. Setacciare la farina. Con l'aiuto del forno a microonde riscaldare le uova con lo zucchero semolato e la tremolina fino al raggiungimento di 45°C mescolando ogni 15 secondi per evitare che le uova coagulino. In planetaria munita di frusta montare le uova scaldate con gli zuccheri fino al raggiungimento di una massa spumosa e areata. Prelevare una piccola parte della montata e aiutandosi con una frusta miscelarla al formaggio aromatizzato con la vaniglia. Inserire quest'ultimo composto nella rimanenza presente nel caldaio della planetaria e al momento della mescola incorporare anche la farina setacciata mescolando con una marisa.

Montaggio e finiture

Estrarre gli inserti congelati dagli stampi in silicone e conservare in congelatore a - 20 C °. Foderare 5 anelli microforati di diametro 15 cm, precedentemente imburattati, con la frolla alla vaniglia. Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore negativo per 4 minuti. Cuocere in forno ventilato a 160 C ° per 18 minuti con la valvola aperta. Estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati e lasciar raffreddare. Pesare al loro interno 50 g di cake al cream cheese livellare l'impasto con una spatola di giuste dimensioni così da ottenere una superficie regolare ed uniforme, dopodiché inserire gli inserti da cottura al centro. Completare con 50 g di cake al cream cheese fino a ricoprire l'intera superficie degli inserti e delle crostate. Cuocere in forno ventilato a 160 C ° per 27 minuti con la valvola chiusa così da preservare l'umidità del prodotto. Una volta cotto inserire all'interno dell'abbattitore impostato a modalità positiva e lasciar raffreddare. Degustare a temperatura ambiente.

N.B. essendo il cake al mascarpone un impasto con la presenza di aria, il peso di esso potrebbe variare in base a com'è stata effettuata la mescola degli ingredienti