

fruffi[®]
be inspired by fruit



Cupoletta Mela e Cannella



Cupoletta Mela e Cannella

SABLE ALLA NOCCIOLA

250 g	Farina biscotto
50 g	Farina di nocciole
75 g	Zucchero semolato
180 g	Margarina melange
60 g	Tuorli

In planetaria attrezzata con foglia miscelare la margarina e lo zucchero per 2 minuti; quindi aggiungere i tuorli ed infine aggiungere la farina e la farina di nocciole. Miscelare fino ad ottenere un impasto tipo frolla. Mettere in frigo per circa 1 ora, quindi stendere e ritagliare dei dischi di diametro 8 cm e dei dischi di diametro 3 cm.

BAVARESE ALLA CANNELLA

350 g	Latte
120 g	Zucchero semolato
120 g	Tuorlo
100 g	Rosmarino fresco
15 g	Gelatina animale
8 g	Cannella
800 g	Crema vegetale/panna

Portare il latte con la cannella a 82°C, nel frattempo mescolare i tuorli e lo zucchero, quando il latte sarà arrivato a temperatura versarne la metà nel composto di uovo, poi riportare tutto in pentola ed arrivare a 82°C. Versare il composto in una bacinella di plastica, aggiungere la colla di pesce e mixare con mini pimer. Mettere in frigo fino a che il tutto sarà ad una temperatura di 18°C, aggiungere quindi la Crema vegetale/panna semi montata.

300 g	Fruffi Mela
-------	--------------------

Riempire delle semisfere di diametro 3 cm con circa 30 g di FRUFFI MELA, inserire il disco di sablè alla nocciole di 3 cm, riporre in abbattitore x circa 30 minuti.

MONTAGGIO

Nelle semisfere di silpat di diametro 10 cm colare circa 40 g di bavarese alla cannella, poi inserire FRUFFI MELA precedentemente congelato e ricoprire il tutto fino ad arrivare al bordo dello stampo.

Glassare il composto congelato con glassa gialla ed adagiare il tutto sul disco di pasta sablè più grande.

fruffi®

be inspired by fruit



Freschezza al Mango



Freschezza al Mango

CAKE AL COCCO

450 g	Margarina
500 g	Zucchero semolato
400 g	Uova
100 g	Crema vegetale/panna
430 g	Farina biscotto
18 g	Baking
140 g	Farina di mandorle
200 g	Cocco rapè
240 g	Fruffi mango per interno cake al cocco

Montare in planetaria con frusta la margarina e lo zucchero, aggiungere poco alla volta le uova e la panna.

Setacciare le farine e il lievito chimico, quindi inglobare al composto e aggiungere infine il cocco.

Riempire uno stampo 8 cm di diametro e 4 cm di altezza, inserire 25 g di impasto al centro 20 g di FRUFFI MANGO per finire altri 25 g di impasto, quindi cuocere a 180°C per 20 min ca. a valvola chiusa.

Raffreddare in abbattitore pezzi 12.

300 g	Fruffi mango per base bavarese al rosmarino
-------	--

In stampi rotondi in silicone di diametro 3 cm mettere circa 25 g di FRUFFI MANGO e riporre in congelatore per circa 30 minuti.

BAVARESE AL ROSMARINO

350 g	Latte
120 g	Zucchero semolato
120 g	Tuorlo
100 g	Rosmarino fresco
15 g	Gelatina animale
800 g	Crema vegetale/panna

In una pentola far bollire il latte con il rosmarino e far riposare una notte in frigo. Il giorno successivo versare il latte in un colino e aggiungere la quantità mancante fino ad arrivare a 350 g.

Mentre riporterete il latte a una temperatura di 82°C, in una bacinella di plastica pesate i tuorli e lo zucchero. Quando il latte sarà caldo, versate la metà nel composto di tuorlo e riversatelo nel pentolino, per riportare il tutto a 82°C. Riponete quindi il tutto in frigorifero fino ad arrivare ad una temperatura di 18°C, montate la panna a lucido ed incorporatela al composto. Riempite con 40 g di composto 12 semisfere in silicone e come base usate il disco di FRUFFI AL MANGO.

q.b.	Gelatina a freddo
q.b.	Cocco rapè
q.b.	Glassa a specchio

MONTAGGIO

Spennellare il lato esterno del cake al cocco con la GELATINA A FREDDO e ricoprire con cocco rapè, sulla base adagiare la bavarese al rosmarino e decorare a piacere con la glassa specchio.

fruffi®

be inspired by fruit



Tartelletta al Limone e Meringa



Tartelletta al Limone e Meringa

FROLLA BRETONE

250 g	Farina biscotto
50 g	Farina di mandorle
75 g	Zucchero semolato
180 g	Margarina melange
60 g	Tuorli

In planetaria con foglia miscelare la margarina melange e lo zucchero per 2 minuti, aggiungere i tuorli, per finire aggiungere la farina, la farina di mandorle e miscelare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare in frigo per circa 1 ora. Dopo il riposo foderare degli anelli rettangolari da 20x6 cm. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti in forno statico, 165°C per 12 minuti circa in forno ventilato.

CREMOSO AL LIMONE

800 g	Panna
80 g	Zucchero semolato
160 g	Tuorli
500 g	Cioccolato bianco 45%
16 g	Gelatina animale
400 g	Fruffi limone

In un recipiente amalgamare insieme la panna, lo zucchero e tuorli, quindi scaldare il composto fino alla temperatura di 82°C, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e il cioccolato bianco, fare emulsionare con un cutter ad immersione ed infine aggiungere FRUFFI AL LIMONE e amalgamare.

60 g	Fruffi al limone per inserimento
------	---

MADELEINE ALLA VANIGLIA

400 g	Zucchero
470 g	Farina
15 g	Baking
4 g	Sale
420 g	Uova
120 g	Latte
250 g	Margarina sciolta

In planetaria con la frusta mettere la farina, lo zucchero, il baking e miscelare per circa 1 minuto. In una caraffa sbattere le uova e la panna finchè non saranno ben amalgamati quindi versarli a filo sulle farine e successivamente inserire la margarina sciolta. Mixare per circa 2 minuti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versare 800 g su una teglia 60x40 cm. Cuocere per circa 12 minuti a 200°C circa.

MERINGA ITALIANA

250 g	Zucchero
50 g	Acqua
75 g	Albume d'uovo

In un pentolino mettere lo zucchero e l'acqua e portare il tutto a 103°C circa; nel frattempo pesare l'albume in planetaria e cominciare a montare a media velocità. Una volta che lo zucchero sarà pronto, aggiungere a filo all'albume fino al raffreddamento.

MONTAGGIO

Nello stampo fatto di frolla rettangolare mettere 60 g di FRUFFI AL LIMONE, aggiungere un rettangolino di madeleine al centro facendo un pò di pressione, colare il cremoso al limone fino ad arrivare al bordo quindi riporre in abbattitore per 10 minuti. Dressare la meringa a onda sulla superficie e decorare a piacere.

fruffi[®]

be inspired by fruit



Piccola frolla Fragola e Zenzero



Piccola frolla Fragola e Zenzero

FROLLA BRETONE

250 g	Farina biscotto
50 g	Farina di mandorle
75 g	Zucchero semolato
180 g	Margarina melange
60 g	Tuorli

In planetaria con foglia miscelare la margarina melange e lo zucchero per 2 minuti, aggiungere i tuorli, per finire aggiungere la farina, la farina di mandorle e miscelare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far riposare in frigo per circa 1 ora.

Dopo il riposo foderare degli stampi rettangolari con la frolla bretone.

Cuocere in forno ventilato 160°C per circa 12 minuti.

400 g
(ca. 70 g
per pezzo)

Fruffi Fragola

CREMA LEGGERA ALLO ZENZERO

1000 g	Panna
200 g	Cioccolato bianco
10 g	Gelatina animale
1 qt	Radice di zenzero

Scaldare la panna a 70°C, versarla nel cioccolato bianco e la gelatina animale precedentemente ammolata e grattugiate lo zenzero quindi con mini pimer emulsionare.

Far riposare per circa 6 ore in frigo.

MONTAGGIO

Nello stampo fatto di frolla colare 70 g di FRUFFI ALLA FRAGOLA, quindi completare il dolce coprendo con la crema leggera allo zenzero; infine decorare a piacere.

fruffi[®]
be inspired by fruit



Millefoglie all'Albicocca



Millefoglie all'Albicocca

PASTA SFOGLIA

1000 g	Farina W280 - 300
550 g	Acqua
20 g	Sale
20 g	Zucchero a velo
1000 g	Margarina per sfoglia

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina, per circa 10 minuti, lasciare riposare il pastello per 15 minuti coperto da un telo plastificato. Laminare leggermente la margarina ed incassare nel pastello. Dare 1 piega a 3 ed 1 piega a 4, riposo 30 minuti in frigo. Dopo il riposo laminare dando 1 piega a 3 ed 1 piega a 4, riposo 30 minuti in frigo. Stendere su 4 teglie ad uno spessore di 2 mm con ulteriore riposo di 30 minuti. Prima di cuocere, glassare con zucchero a velo. Forno statico 200°C per 20 minuti.

600 g	Fruffi per inserimento
500 g	Fruffi per crema

CREMA ALL'ALBICOCCA

400 g	Semilavorato per crema a caldo
1000 g	Acqua
500 g	Fruffi albicocca

Bollire l'acqua e miscelare la crema a caldo e riportare a bollore, far riposare in frigo per circa 30 minuti coperta da pellicola, quindi miscelare il FRUFFI ALBICOCCA. Lasciare raffreddare.

1000 g	Panna da decorazione
--------	-----------------------------

MONTAGGIO

Capovolgere un primo strato di pasta sfoglia cotta 40x60 cm (precedentemente caramellato dal lato esterno), spalmare 850 g di CREMA ALL'ALBICOCCA e sovrapporre un altro strato di pasta sfoglia quindi abbattere per circa 20 minuti. Spalmare 600 g di FRUFFI ALL'ALBICOCCA e sovrapporre un altro strato di pasta sfoglia finendo il dolce con la rimanente CREMA ALL'ALBICOCCA. Quindi chiudere con l'ultimo foglio di sfoglia mantenendo la caramellatura verso l'esterno. Abbattere per circa 30 minuti, infine porzionare in rettangoli da 12x5 cm. Montare la panna e decorare a piacere.

fruffi[®]
be inspired by fruit



Cre moso Pera e Nocciola



Cremoso Pera e Nocciola

SABLE CACAO

250 g	Farina biscotto
50 g	Farina di mandorle
50 g	Cacao
75 g	Zucchero a velo
180 g	Margarina
60 g	Tuorli

In planetaria miscelare zucchero a velo e margarina per 1 minuto incorporare i tuorli, quando sarà tutto ben amalgamato, mettere tutte le farine ed il cacao, miscelare finchè non avrete un impasto liscio tipo frolla, far riposare in frigo per circa 1 ora. Stendere ad uno spessore di 3 mm e ritagliare delle strisce con larghezza 3 cm. Foderare degli stampi tondi. Forno ventilato a 160°C per 20 minuti.

MADELEINE CACAO

400 g	Zucchero
470 g	Farina
15 g	Baking
50 g	Cacao
4 g	Sale
420 g	Uova
120 g	Latte
250 g	Margarina

In planetaria miscelare farina, zucchero, cacao, baking ed il sale a velocità bassa per circa 1 minuto. In un recipiente pesare il latte e le uova con frusta, sbatterli e versarli a filo nel composto di farine, come ultima fase sciogliere la margarina e versarla a filo nel composto, emulsionare finchè non sarà omogeneo. Stendere 800 g di composto in teglia 60x40. Una volta raffreddato stampare dei dischi di diametro 2 cm. Cuocere per 10 minuti a 200°C.

BAVARESE ALLA NOCCIOLA

350 g	Latte
120 g	Zucchero
120 g	Tuorli
80 g	Pasta di nocciole
15 g	Gelatina animale
800 g	Panna semi montata

In pentola pesare il latte e la pasta di nocciole, portateli ad ebollizione, in un recipiente pesate il tuorlo e lo zucchero e con frusta amalgamatelo. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base uovo e riportate il tutto nuovamente sul fuoco e raggiungete una temperatura di 80°C. Versate il composto in una bacinella di plastica e coprire, portare il tutto in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato montate la panna lucida e versateci la base bavarese e mescolate.

CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE E RHUM

1 l	Panna
200 g	Tuorlo
90 g	Crema a caldo
50 g	Zucchero
400 g	Cioccolato al latte
15 g	Gelatina animale

In un recipiente di plastica pesare panna, tuorlo, zucchero, base crema a caldo e portare il tutto ad una temperature di 75°C. Poi versare sul cioccolato al latte e alla gelatina animale precedentemente ammolllata. Far riposare in frigo per circa 2 ore coperto.

600 g (60 g per porzione)	Fruffi pera
---------------------------------	--------------------

MONTAGGIO

Nella tartelletta al cioccolato versare 60 g di FRUFFI PERA, coprire il tutto con il cremino al cioccolato e rhum, riporre in abbattitore per circa 20 minuti, nel frattempo in un anello di diametro 4 cm versare 30 g di bavarese alla nocciola e inserire il disco di madeleine al cacao, finire con la bavarese alla nocciola e riporre in abbattitore per 30 minuti. Quando sarà tutto raffreddato togliere la tartelletta al cioccolato e capovolgerla, glassare la bavarese adagiarla al di sopra del dolce e decorare a piacere.

fruffi®

be inspired by fruit



Eclair Foresta Nera



Eclair Foresta Nera

PASTA ECLAIR

500 g	Acqua
200 g	Margarina
5 g	Sale
300 g	Farina
12	Uova

In un pentolino versare l'acqua, la margarina ed il sale, portare ad ebollizione il tutto quindi incorporare la farina tenendo tutto a fuoco vivo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rovesciare il composto in planetaria con foglia, far girare a velocità bassa per 5-6 minuti, quindi incorporare le uova una alla volta, fino ad ottenere un impasto liscio.

Con bocchetta liscia, misura 10, formare dei tubi di lunghezza 12 cm e fare raffreddare per circa 30 minuti.

Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

Una volta cotte tagliare a metà.

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

350 g	Latte
120 g	Zucchero
120 g	Tuorli
400 g	Cioccolato fondente
15 g	Gelatina animale
800 g	Panna semi montata

In una pentola versare il latte e portare ad ebollizione. Nel frattempo in un recipiente pesare il tuorlo e lo zucchero e con frusta amalgamare. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base uovo quindi riportare il tutto nuovamente sul fuoco fino a raggiungere una temperatura di 80°C circa.

Versare il composto nel cioccolato fondente e coprire, infine mettere il tutto in frigorifero per circa 2 ore.

Quando raffreddato aggiungere la panna semi montata.

500 g	Fruffi Ciliegia
q.b.	Panna montata zuccherata

MONTAGGIO

Una volta tagliata l'eclair a metà, riempire la base con 30 g di bavarese al cioccolato fondente e 40 g di FRUFFI ALLA CILIEGIA e poi con uno strato di panna precedentemente montata; adagiare l'altra metà e riporre in abbattitore per circa 20 minuti. Una volta raffreddata, glassare e servire.