



RISTORAZIONE | GELATERIA | PASTICCERIA

BUSSY & CO.

LE RICETTE DI VIVIANA VARESE







Dessert d'Autore.

Dal 1967 le cialde Bussy rappresentano un punto di riferimento nel mondo del dessert e della decorazione di qualità: partendo dalla gelateria fino alla pasticceria per approdare infine al mondo dell'alta ristorazione. Da qui il desiderio di raccogliere in un libro 18 ricette inedite create apposta per noi dalla Chef Viviana Varese. 12 ricette dolci e 6 ricette salate realizzate con i prodotti iconici Bussy in cui l'estro e la creatività della Chef stellata si concretizzano in dessert d'autore e finger food golosi e facilmente replicabili che sapranno stupire e soddisfare anche i palati più esigenti.

“Dimmi quel che **mangi** e ti dirò **chi sei**.”
(Anthelme Brillat-Savarin)



Fatte con Amore.

Ogni cialda Bussy è prima di tutto una storia d'amore. Da oltre 50 anni creiamo con passione piccoli capolavori di gusto e croccantezza. Fu Luigi Vandone, pasticcere artigiano milanese, a realizzare industrialmente e per la prima volta il cannolo in cialda da riempire con creme e gelato. Il prodotto, allora inedito per il settore, diventò ben presto l'icona

dell'azienda e, chiamato semplicemente "Il Bussy", è riconosciuto ancora oggi in tutto il mondo. Fragranza, croccantezza e gusto uniti a passione, coraggio, determinazione e ricerca continua sono le parole chiave che raccontano la storia Bussy. Una storia fatta prima di tutto di amore per il prodotto e del saper fare di un mestiere antico.



50 ANNI DI ESPERIENZA



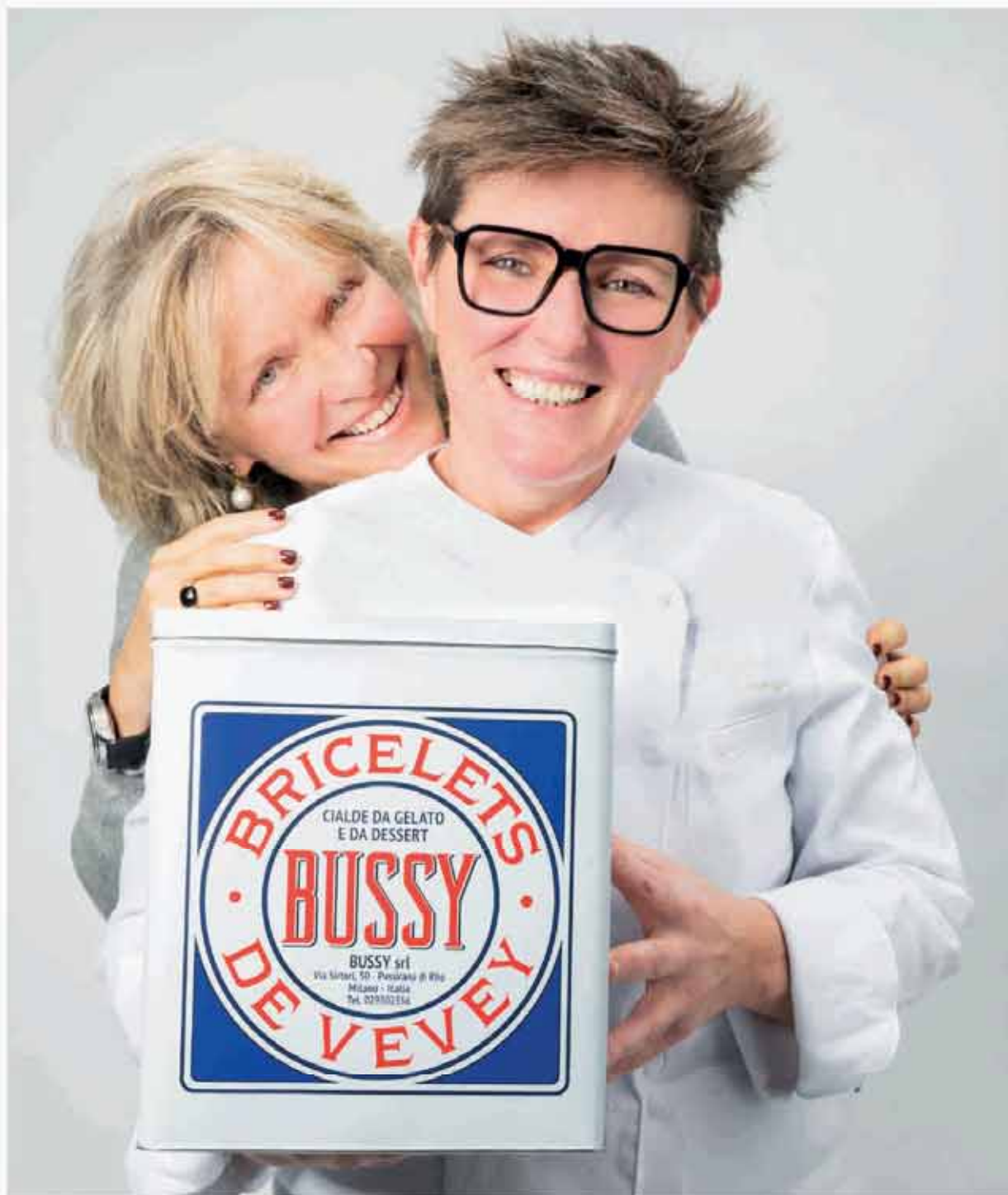
Il nostro Segreto?

Quando si offre il meglio non ci sono segreti: tutto inizia dalla scelta degli ingredienti, i migliori. La ricetta del successo Bussy è semplice, come semplici sono i prodotti realizzati da sempre con la massima attenzione agli ingredienti e frutto di un know-how consolidato. Da sempre Bussy vanta un'etichetta ingredienti pulita che certifica la qualità dei suoi prodotti; l'impegno nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime d'eccellenza è costante, senza l'utilizzo di olio di palma, no OGM, nessun grasso idrogenato e gli aromi sono di origine naturale per offrire un prodotto dal gusto unico, inconfondibile e dalla croccantezza senza paragoni.



INGREDIENTI 100% NATURALI





Bio

Chef stellata e "anima" indiscussa di VIVA, dall'acronimo del suo nome e cognome, Viviana Varese da sempre rinnova il suo universo gastronomico con autenticità e contemporaneità in una Milano sempre più cosmopolita e attenta ai nuovi stili. Viva è materia viva, è colore, è vita. Viviana dimostra di avere la passione per la cucina fin da piccola, quando si avvicina ai fornelli della trattoria di pesce di famiglia. Affinando le sue conoscenze in diversi locali, dall' L'Albereta del Maestro Gualtiero Marchesi fino a El Celler De Can Roca, passando dal ristorante Enigma di Albert Adrià, Viviana ha avuto l'opportunità di creare uno stile unico, unendo i sapori della tradizione con abilità e tecniche dal gusto internazionale.

Insieme in cucina.

Tutto nasce da un'intuizione: far incontrare la qualità indiscussa delle nostre cialde con la creatività senza limiti di Viviana Varese, Chef stellata Michelin. Per ottenere così ricette originali e sempre sorprendenti nella presentazione quanto nel gusto: sofisticate certo, ma sempre rapide e veloci da eseguire, in vero stile Bussy. Per impiattare in pochi minuti un dessert in grado di incuriosire e stupire anche i palati più raffinati.

“Non sono **golosa**. Sono una **esploratrice** del cibo.”
(Erna Bombeck)

Vittoria Vandone, CEO di Bussy
insieme a Viviana Varese, Chef di VIVA.



Ricette per la Ristorazione

a cura di Viviana Varese

Dolci:

A mano libera.	14
Al contadino non far sapere.	18
Calimera.	22
Cuor di fragola.	26
Fresco tropicale.	30
Il gusto del vizio.	34
Il lato croccante del Tiramisù.	38
La dolce mela.	42
Là dove il bianco incontrò il nero.	46
Schiaccia il cioccolato!	50
Verso l'autunno.	54
Vortice di freschezza.	58

Salate:

Cupole al tramonto.	62
Inizio di primavera.	66
Ricordi del Mediterraneo.	70
Taste the middle east.	74
Tra terra e mare.	78
Una dolcezza inaspettata.	82

A mano libera.

SIGARETTA NERA con salsa al **caramello**, salsa al **passion fruit** e al **cioccolato**.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

SIGARETTA NERA

Cialda arrotolata a sigaretta con carbone vegetale.

▶▶ 9,5 cm

⊘ 1,2 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la salsa al caramello:

180 g zucchero semolato
150 g panna fresca
50 g burro

Per la salsa al cioccolato:

200 g latte
50 g glucosio
185 g cioccolato fondente al 60%
17 g cacao in polvere

Per la salsa al passion fruit:

100 g latte
10 g glucosio
100 g cioccolato bianco
300 g purea di passion fruit

Preparazione

Per la salsa al caramello:

In un tegame, caramellare lo zucchero finché non avrà raggiunto un colore dorato. A parte, in un altro tegame, portare a ebollizione la panna e versarla, poco alla volta, sullo zucchero caramellato. Aggiungere quindi il burro e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Per la salsa al passion fruit:

In un tegame, portare a bollore il latte con il glucosio. A parte, in un contenitore, mettere il cioccolato bianco tritato. Versare il latte sul cioccolato ed emulsionare il composto con cura. Aggiungere la purea di passion fruit, mescolare il composto e lasciar raffreddare.

Per la salsa al cioccolato:

In un tegame portare a bollore il latte con il glucosio e il cacao. Mettere il cioccolato tritato in un contenitore a parte e versarci sopra il latte, emulsionando bene. Lasciar raffreddare.

Composizione:

Disporre tre sigarette Bussy su un piatto e guarnire a piacimento con le tre salse, precedentemente inserite in tre biberon. Decorare con un poco di cioccolato fondente tritato.



Al contadino non far sapere.

Cialda **BUSSY VANIGLIA** con ricotta fresca di **bufala** e pere confit.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

BUSSY VANIGLIA

Cialda classica Bussy nella tradizionale forma quadrata.

6 cm

6 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la farcia di ricotta:

150 g ricotta fresca di bufala
15 g zucchero a velo
½ baccello di vaniglia

Per le pere confit:

2 pere Abate
0,3 g acido ascorbico
160 g acqua
40 g zucchero semolato

Preparazione

Per la farcia di ricotta:

Setacciare bene la ricotta. Aggiungere lo zucchero a velo e la bacca di vaniglia. Conservare in frigorifero.

Per le pere confit:

Pulire e tagliare la pera a cubetti piccoli. In un tegame, realizzare uno sciroppo di acqua e zucchero e lasciar raffreddare. Mettere lo sciroppo, le pere e l'acido ascorbico in un sacchetto sottovuoto e chiuderlo al 100%. Cuocere in acqua bollente per 3 minuti. Raffreddare in frigorifero.

Composizione:

Con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta liscia, farcire metà della cialda Bussy con la ricotta. Sovrapporre l'altra metà e decorare con le pere, precedentemente scolate.

1



2



3



4



Calimera.

LECESTINE CACAO in cialda stampata ricoperte di cacao e granella al cacao, mousse alla vaniglia e amarena.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

LECESTINE CACAO

Cestine in cialda ricoperte di cacao e granella al cacao.

2,1 cm

4,5 cm (esterno)



Ingredienti

per 4 persone

Per la mousse alla vaniglia:

225 g panna
25 g zucchero invertito
305 g cioccolato bianco
1 stecca di vaniglia
625 g panna semi-montata

Per decorare:

2 amarene sciroppate
cioccolato fondente q.b.

Preparazione

In un tegame portare a bollore la panna con lo zucchero invertito. Togliere dal fuoco e mettere il composto ottenuto in una bowl a cui va aggiunto il cioccolato bianco tritato grossolanamente. Ricavare dalla vaniglia i semi e aggiungerli al mix precedente. Quando il composto arriverà a 45°, aggiungere a più riprese la panna semi-montata. Conservare in frigorifero.

Composizione:

Con l'aiuto di un sac-a-poche con bocchetta rigata, riempire LeCestine e decorare con mezza amarena sciroppata e qualche ricciolo di cioccolato fondente.



Cuor di *fragola*.

CUORICINO ROSA AMOUR con gelatina alla fragola
e mousse al cioccolato bianco.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

AMOUR

Cuoricino di cialda a sfoglia, alla fragola.



4 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la gelatina alla fragola:

210 g purea di fragola
50 g zucchero semolato
4 g gelatina in fogli

Per la mousse al cioccolato bianco:

250 g panna
10 g gelatina in fogli
400 g cioccolato bianco
600 g panna semi montata

Per la glassa rossa di copertura:

500 g panna fresca
830 g cioccolato bianco
100 g glucosio
2 g colla di pesce
9 g colorante rosso liposolubile

Per decorare:

polvere di fragola essiccata

Preparazione

Per la gelatina alla fragola:

Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio. In un tegame, portare a bollore la purea con lo zucchero e unire la gelatina reidratata e strizzata. Mescolare. Versare il composto in stampi a cupola del diametro di 2 cm e conservare in frigorifero finché non si sarà indurito.

Per la mousse al cioccolato bianco:

In un tegame, portare a bollore la panna. Mettere il cioccolato tritato all'interno di un contenitore capiente, versarvi sopra la panna ed emulsionare con cura. Quando il composto avrà raggiunto i 45°, aggiungere la panna semi montata. Con l'aiuto di una sac à poche, colare la mousse in stampi circolari del diametro di 6 cm. Inserirvi la gelatina alla fragola e congelare in freezer.

Per la glassa rossa di copertura:

In un tegame, portare a bollore la panna con il glucosio. Mettere il cioccolato bianco tritato in un contenitore e versarvi sopra la panna. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e, ben strizzata, unirla al composto di panna e cioccolato. Emulsionare bene, aggiungere il colorante e lasciar riposare in frigorifero.

Composizione:

Glassare la cupola refrigerata con la glassa portata alla temperatura di 29°. Decorare con qualche spuntone di mousse avanzata, polvere di fragola essiccata e cialda a cuore Bussy.



Fresco **tropicale.**

LEPETITTÈ VANIGLIA cannolo semi-schiacciato con cremoso, **sorbetto**
e salsa al **passion fruit**.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

LEPETITTÈ VANIGLIA

Cialda arrotolata semi-schiacciata ricoperta internamente di cacao.

✦ 4 cm x 2,8 cm

✦ 1,7 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per il sorbetto al passion fruit:

500 g purea al passion fruit
20 g succo di limone
4 g stabilizzante per sorbetti
600 g acqua
220 g zucchero semolato

Per la salsa al passion fruit:

200 g purea al passion fruit
80 g acqua
1 g gelatina in fogli

Per il cremoso al passion fruit:

500 g succo passion fruit
30 g zucchero semolato
5 g agar agar
3 g gelatina in fogli

Preparazione

Per il sorbetto al passion fruit:

In un tegame, portare a bollore l'acqua con lo zucchero. Lasciar raffreddare. In un contenitore a parte, versare la purea, il succo di limone e lo sciroppo, precedentemente mescolato con lo stabilizzante. Emulsionare bene e lasciar riposare una notte. Il giorno successivo emulsionare nuovamente e mantecare nella gelatiera.

Per il cremoso al passion fruit:

In un pentolino, portare a ebollizione il succo di passion fruit. Aggiungere lo zucchero semolato, precedentemente mescolato con l'agar agar. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e, una volta strizzata, aggiungerla al composto. Lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora. Frullare il composto fino a ottenere una crema liscia.

Per la salsa al passion fruit:

In un tegame, portare a bollore l'acqua. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e aggiungerla, una volta strizzata, all'acqua bollente, mescolando bene. Aggiungere da ultimo la purea di passion fruit. Lasciar raffreddare.

Composizione:

Con l'aiuto di una sac à poche, farcire i cannoli semi-schiacciati Bussy con il cremoso al passion fruit, spatolando con cura i bordi. Accompagnare le cialde con una quenelle di sorbetto al passion fruit e decorarle con la salsa al passion fruit.



A photograph of a cigarette with a large pile of ash on a metal plate. In the background, there is a glass containing a red liquid. The scene is set on a textured, brownish surface.

Il gusto del vizio.

CANNOLO MORETTO con mousse al tabacco e meringa.



★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

CANNOLO MORETTO

Cialda arrotolata al cacao ricoperta internamente di cacao.

↔ 10 cm

⊘ 1,9 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la mousse al tabacco:

300 g latte
300 g panna
250 g tuorlo
188 g zucchero semolato
525 g cioccolato fondente
tabacco

Per la meringa grigia:

100 g albume
100 g zucchero semolato
2 g colorante alimentare
in polvere nero



Preparazione

Per la mousse al tabacco:

Portare latte e panna a bollore in un tegame. In un contenitore capiente, mescolare zucchero e tuorlo. Versare i liquidi caldi sul composto di tuorlo e zucchero e rimettere sul fuoco. Portare alla temperatura di 83 °, aggiungere quindi il cioccolato fondente ed emulsionare bene. Pesare il composto e aggiungere un quantitativo di tabacco pari al 3 % del peso risultante. Emulsionare e lasciar riposare almeno 6 ore.

Per la meringa grigia:

Montare in planetaria l'albume con lo zucchero semolato. Stendere su un silpat e lasciar essiccare in forno a 50 ° per almeno 45/50 minuti. Una volta pronta la meringa, frullare bene fino ad ottenere una polvere sottile e aggiungere il colorante.

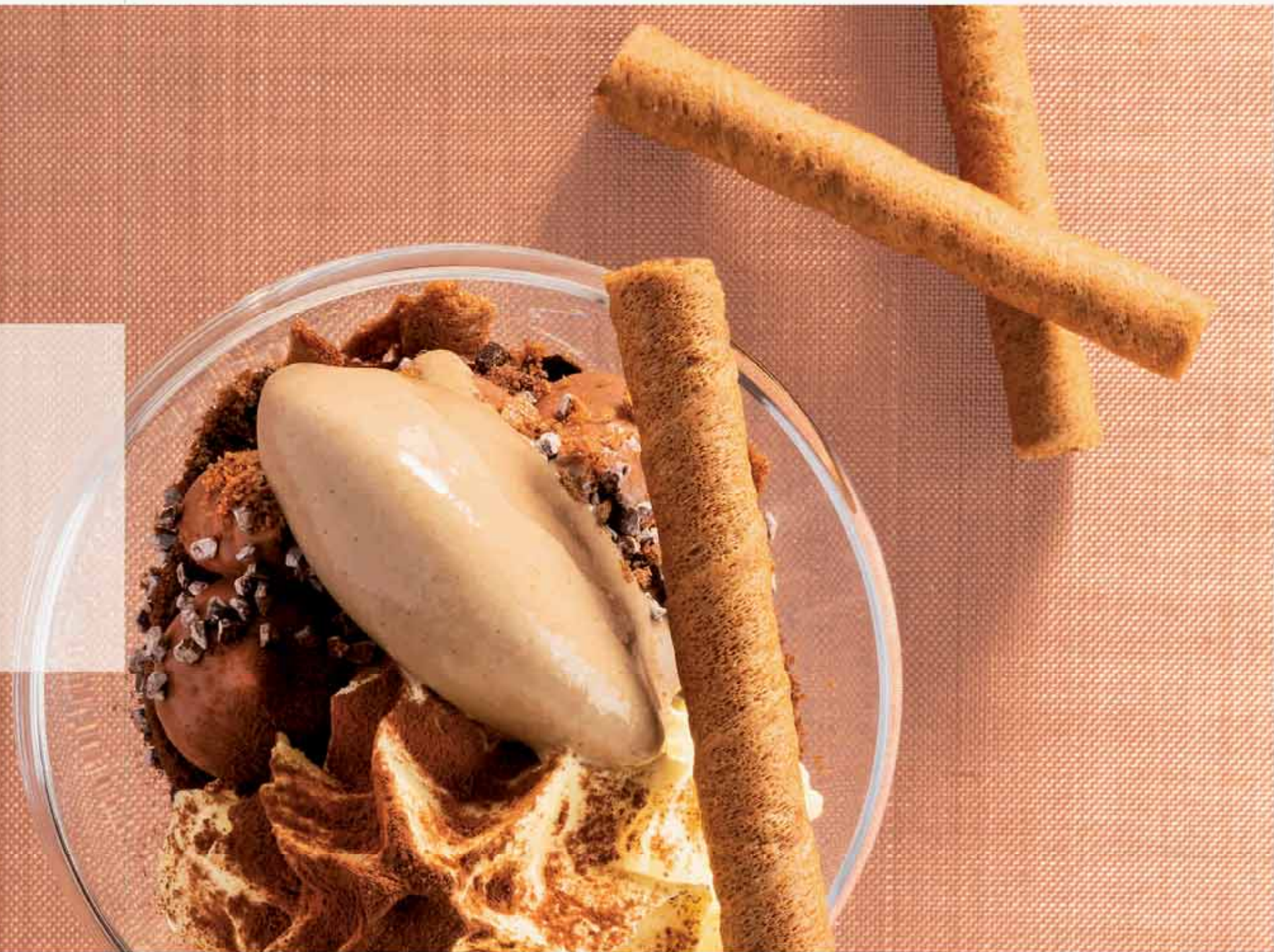
Composizione:

Con l'aiuto di una sac à poche, riempire il cannolo con la mousse al tabacco, spatolando con cura i bordi. Immergere un'estremità del cannolo nella polvere di meringa e 'scenerare' direttamente sul piatto, lasciando cadere la meringa in eccesso.



Il lato croccante del Tiramisù.

CIOKKI cialda arrotolata ripiena, con cremoso al **mascarpone** e cioccolato fondente, biscotto **savoiaro** e gelato al **caffè**.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

CIOKKI

Cialda arrotolata a sigaretta ripiena di crema al cacao e nocciola.

◀▶ 9,5 cm

⊙ 1,2 cm



Ingredienti

per 4 persone

Per il biscotto savoiardo:

270 g albume
250 g zucchero semolato
180 g tuorlo
50 g zucchero semolato
250 g farina 00

Per il cremoso al mascarpone:

250 g mascarpone
100 g tuorlo
60 g zucchero a velo
100 g panna
3 g gelatina in fogli

Per il cremoso al cioccolato fondente:

220 g panna
80 g latte
60 g tuorlo
30 g zucchero semolato
150 g cioccolato fondente

Per il gelato al caffè:

675 g acqua
175 g zucchero semolato
50 g glucosio
48 g zucchero invertito
170 g latte in polvere
6 g stabilizzante per gelati
10 g caffè solubile

Preparazione

Per il biscotto savoiardo:

Montare in planetaria l'albume con lo zucchero e tenere da parte. Montare il tuorlo con i rimanenti 50 g di zucchero semolato. Aggiungere quindi la farina a più riprese e da ultimo la meringa precedentemente montata, mescolando con cura con movimenti dall'alto verso il basso. Cuocere a 170° per circa 20 min.

Per il cremoso al mascarpone:

Mixare tuorlo e zucchero in un contenitore capiente. In un tegame, portare a bollore la panna e versarla sul composto di tuorlo e zucchero. Rimettere il composto così ottenuto sul fuoco e portarlo a 83°. Ammollare la gelatina in acqua e ghiaccio e aggiungerla, una volta strizzata, al composto. Emulsionare con cura e aggiungere il mascarpone. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e conservare in frigorifero.

Per il cremoso al cioccolato fondente:

Mixare tuorlo e zucchero in un contenitore capiente. In un tegame, portare a ebollizione la panna e il latte e versare sul mix di tuorlo e zucchero. Rimettere il composto sul fuoco e portare a 83°. Una volta raggiunta la temperatura, versare nel composto il cioccolato precedentemente tritato. Emulsionare con cura e conservare in frigorifero.

Per il gelato al caffè:

Reidratare il latte in polvere nell'acqua a 37°. Mettere il composto sul fuoco aggiungendo lo zucchero invertito e il glucosio e portare a 45°. Una volta a temperatura, aggiungere lo zucchero precedentemente mescolato con

lo stabilizzante. Portare a 85°. Aggiungere quindi il caffè solubile e mescolare bene. Conservare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo mixare il composto e mantecare nella gelatiera.

Composizione:

Con uno stampo ad anello rotondo, ricavare un disco dal savoiardo cotto. Bagnare la sezione ricavata con abbondante caffè ristretto e disporla sul fondo di un bicchiere. Nel centro del disco, realizzare uno spuntone abbondante di cremoso al cioccolato fondente. Accanto, realizzarne un altro di cremoso al mascarpone. Adagiare in cima una quenelle di gelato al caffè. Accompagnare il tutto con due cialde arrotolate Ciokki alla nocciola e cacao, spolverare con abbondante cacao in polvere.



La dolce mela.

CANNOLO FLÙ fucsia con cremoso e chips alla mela, vellutata di mandorle e sorbetto al lampone.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

CANNOLO FLÙ

Cialda arrotolata fucsia ricoperta internamente di copertura bianca al latte.

7 cm 1,9 cm

CRUNCHY STRAWBERRY

Riso soffiato alla fragola

Ingredienti

per 4 persone

Per la vellutata di mandorle (ripieno del cannolo fucsia):

163 g latte
7 g glucosio in pasta
4 g gelatina in fogli
250 g cioccolato bianco "Ivoire"
330 g panna fresca

Per il cremoso alla mela (salsa di accompagnamento):

5 mele "Pink Lady"
il succo di un limone

Per le chips di mela:

1 mela "Pink Lady"
200 g acqua
80 g zucchero semolato
0,6 g acido citrico

Per il sorbetto al lampone:

500 g succo di lampone senza zucchero
6 g stabilizzante per gelati
1000 g acqua
480 g zucchero

Per decorare:

mandorle caramellate
fiori eduli

Preparazione

Per la vellutata di mandorle:

In un pentolino portare a bollore il latte con il glucosio e versarlo sul cioccolato tritato in più riprese. Creare un'emulsione e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua e ghiaccio. Emulsionare bene e aggiungere la panna fredda, continuando a mescolare. Conservare in frigorifero per almeno 8 ore.

Per il cremoso alla mela:

Pulire bene le mele e affettarle a cubetti. Metterle in un pentolino con il succo di limone e cuocerle finché non saranno morbide. Passarle in un setaccio e farle raffreddare.

Per le chips di mela:

Tagliare la mela a fette molto sottili. Fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e metterlo, non appena freddo, in un sacchetto sottovuoto, a cui unire le fette di mela e l'acido citrico e cuocerli in acqua bollente per 2 minuti. Far raffreddare poi aprire il sacchetto e stendere le mele su una teglia foderata con carta da forno e infornarla a 50° per

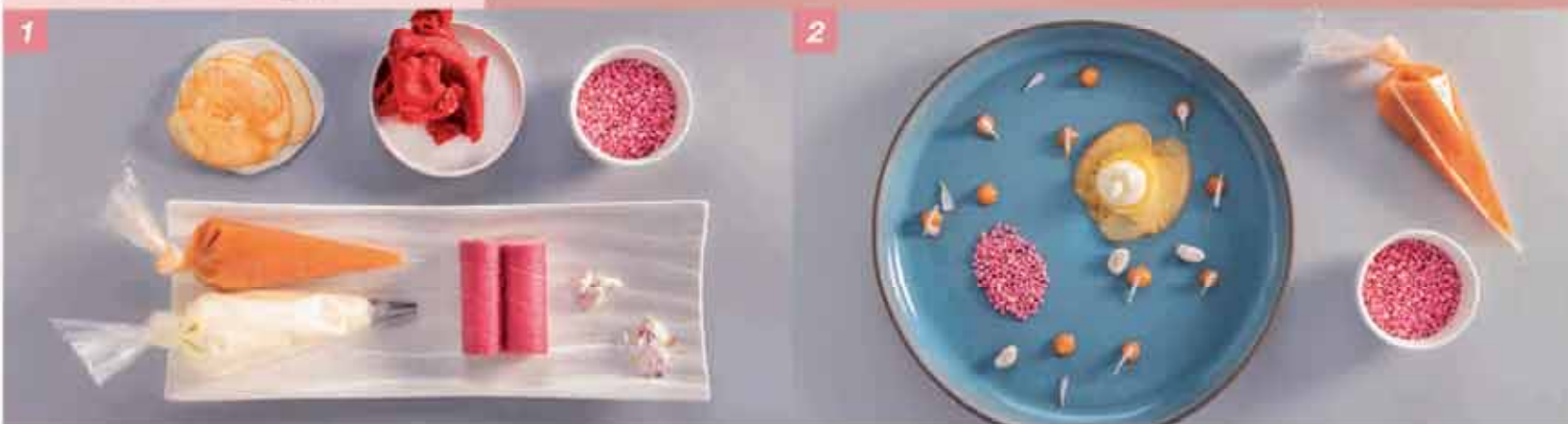
50 minuti. Conservare le fette di mele, ben separate, fino all'utilizzo.

Per il sorbetto al lampone:

In un pentolino portare a bollore acqua e zucchero e far raffreddare. Allo sciroppo aggiungere lo stabilizzante e mescolare bene. Unire il succo emulsionando con un robot ad immersione e conservare in frigorifero per almeno una notte. Il giorno dopo emulsionare bene e mantecare in mantecatrice. Conservare in freezer a -16°.

Composizione:

Versare un po' di cremoso alla mela e la base di granella, riempire il cannolo con la vellutata di mandorle. Decorare il tutto con le chips di mela, le mandorle, i fiori eduli e accompagnare con una quenelle di sorbetto al lampone.



Là dove il bianco incontrò il nero.

BISCOTTONE cialda millefoglie con cremoso al **cioccolato bianco**, gelatina al cacao
e **namelaka** al cioccolato fondente.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

BISCOTTONE

Cialda zuccherata stampata millefoglie con una nota di cacao, ricoperta da un lato da uno strato di cacao.

▲ ▼ 10,5 cm

◀ ▶ 5,5 cm



Ingredienti

per 4 persone

Per il cremoso al cioccolato bianco:

400 g cioccolato bianco
810 g panna
13 g glucosio
9 g gelatina in fogli
½ baccello di vaniglia

Per la namelaka al cioccolato fondente:

200 g latte
10 g glucosio
10 g gelatina in fogli
320 g cioccolato fondente al 70%
400 g panna fresca

Per la gelatina al cacao:

620 g latte
125 g cacao
50 g zucchero semolato
170 g cioccolato al latte
8 g gelatina in fogli

Per decorare:

nocciole tostate

Preparazione

Per il cremoso al cioccolato bianco:

Portare a bollore la panna, il glucosio e il baccello di vaniglia. Versare il composto sul cioccolato bianco tritato ed emulsionare con cura. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e, una volta strizzata per eliminare l'acqua in eccesso, unirla al composto precedente. Emulsionare e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.

Per la gelatina al cacao:

In un tegame, portare a bollore il latte con il cacao e lo zucchero. Versare quindi sul cioccolato tritato ed emulsionare bene. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e, una volta strizzata per eliminare l'acqua in eccesso, aggiungerla al composto precedente. Mescolare bene e colare su una placca. Tenere in frigorifero fino all'utilizzo.

Per la namelaka al cioccolato fondente:

In un tegame, portare a bollore latte e glucosio. Versare il composto sul cioccolato tritato ed emulsionare bene. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e, strizzata per eliminare l'acqua in eccesso, aggiungerla al composto. Emulsionare bene e aggiungere la panna liquida a filo. Mixare con un frullatore a immersione e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.

Composizione:

Con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta liscia, creare degli spuntori di cremoso al cioccolato bianco su una base di cialda rettangolare Bussy. Poggiare una seconda cialda sugli spuntori, quindi creare degli spuntori su di esso, uguali ai precedenti, ma questa volta di namelaka al cacao. Completare la composizione con una terza cialda, appoggiata sulla namelaka. Decorare con uno spuntone di cioccolato bianco, un poco di gelatina al cacao e alcune nocciole tostate, tagliate a metà.



Schiaccia il cioccolato!

CIOKKOLONE cannolo semi-schiacciato con cremoso di **Guanaja**, gelatina al **Rhum**, vellutata di **Orizaba** e gelato al caffè.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

CIOCKKOLONE

Croccante cialda arrotolata a cannolo semi-schiacciato con l'interno ricoperto di cacao.

✦ 10 cm x 4 cm

✦ 2,2 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per il ripieno cremoso Guanaja:

150 g latte
150 g panna
60 g tuorlo
30 g zucchero semolato
136 g cioccolato 70% Guanaja

Per la gelatina al Rhum scuro:

25 g "Grand Amber Rum"
125 g acqua
15 g zucchero semolato
18 g gelatina in fogli

Per la vellutata di "Orizaba":

100 g latte
5 g glucosio in pasta
5 g gelatina in fogli
160 g cioccolato al latte "Orizaba" 39%

½ bacca vaniglia

200 g panna

Per il gelato al caffè:

500 g chicchi di caffè Lavazza
Kafa Forest

520 g latte fresco intero

45 g latte in polvere

47 g destrosio

142 g zucchero semolato

300 g panna fresca

5 g stabilizzante per gelati

Per decorare:

placchette di cioccolato fondente
chicchi di caffè

Preparazione

Per il ripieno cremoso Guanaja:

Mescolare bene il tuorlo con lo zucchero in una bowl. Portare a bollore in un pentolino il latte e la panna e versarli poco alla volta nel mix di tuorlo e zucchero. Rimettere sul fuoco e fare una crema inglese portando tutto a 83° mescolando continuamente. Una volta pronta, aggiungere il cioccolato ed emulsionare bene. Conservare in frigorifero almeno 6 ore prima dell'utilizzo.

Per la gelatina al Rhum scuro:

Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio. In un pentolino portare tutti gli ingredienti a bollore ad eccezione della gelatina. Quando la temperatura avrà raggiunto i 50°, aggiungere la gelatina e stendere su una placchetta. Mettere in frigo per almeno 2 ore e tagliarla della forma desiderata.

Per la vellutata "Orizaba":

In un tegame, portare a bollore il latte con il glucosio mescolando bene. Quando pronto, versare tutto sul cioccolato tritato e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua e ghiaccio.

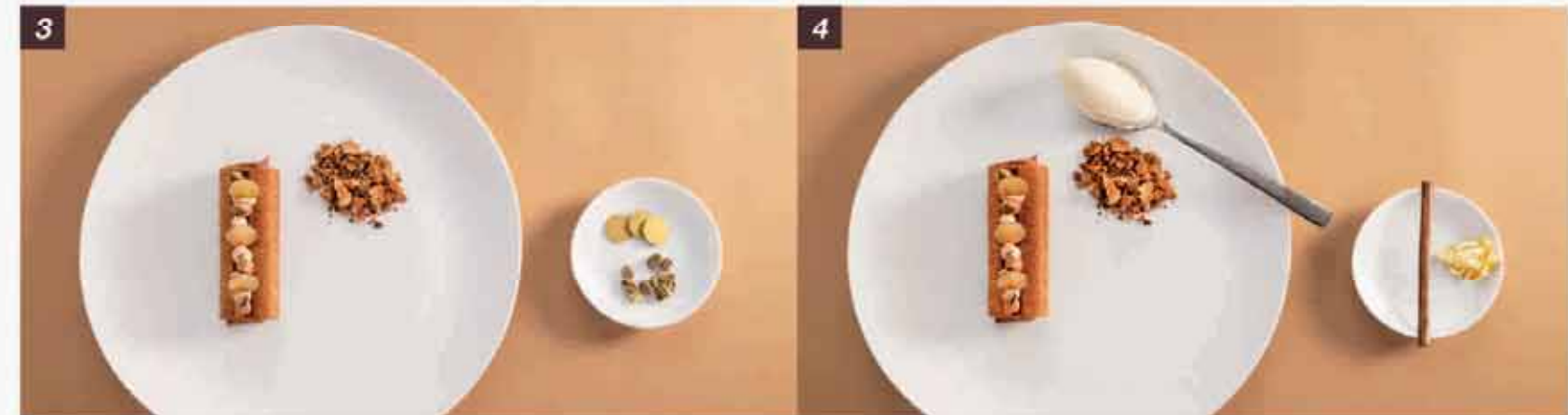
Emulsionare bene ed aggiungere la bacca di vaniglia continuando ad emulsionare. Alla fine aggiungere la panna fredda e mescolare bene. Conservare in frigorifero almeno 8 ore prima dell'utilizzo.

Per il gelato al caffè:

Reidratare il latte in polvere col latte fresco per almeno 20 minuti. Portare a bollore la panna e versarla sui chicchi di caffè. Lasciare in infusione almeno 1 ora. Filtrare e riportare la panna e il latte in un pentolino con gli zuccheri mescolati allo stabilizzante e portare tutto a 83°. Togliere dal fuoco e conservare in frigorifero per almeno una notte. Il giorno dopo emulsionare bene con un robot ad immersione e mantecare in mantecatrice.

Composizione:

Riempire la cialda con il cremoso di cioccolato Guanaja e decorare con una striscia di gelatina al Rhum, con spuntoni di vellutata di cioccolato Orizaba, chicchi di caffè e placchette di cioccolato fondente. Infine servire con a fianco una quenelle di gelato al caffè.



Verso l'autunno.

TROTTOLA GRANCACAO conetti in cialda con **ganache** alla panna e meringhe.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

TROTTOLA GRANCACAO

Conetto in cialda ricoperto di cacao e granella al cacao.

📏 6,5 cm

📏 3,5 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la ganache alla panna:

450 g panna fresca
50 g zucchero invertito
50 g glucosio
1250 g panna fresca
610 g cioccolato bianco

Per decorare:

marron glacé in pezzi
placchette di cioccolato fondente

Per le meringhe:

100 g albume
100 g zucchero
100 g zucchero a velo

Preparazione

Per la ganache alla panna:

Portare a bollire la panna con gli zuccheri. Versare il composto sul cioccolato, precedentemente tritato e messo in un contenitore. Emulsionare bene quindi aggiungere a filo la panna fredda, continuando ad emulsionare. Tenere in frigorifero per almeno 8 ore. Montare in planetaria.

Per le meringhe:

Montare in planetaria l'albume con lo zucchero. Quando inizierà ad acquisire volume, aggiungere lo zucchero a velo. Continuare a montare finché il composto non avrà triplicato il suo volume. Trasferire la meringa in una sac à poche dotata di una punta a stella di 3 mm e realizzare delle piccole meringhe su una placca da forno. Cuocere in forno a 50° per almeno un'ora o finché le meringhe non si saranno seccate. Cospargerle con del colorante argento perlato (facoltativo).

Composizione:

Con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta liscia da 2 mm, creare una base di ciuffi di ganache alla panna. Adagiare quindi sui ciuffi i conetti Bussy, precedentemente farciti con la stessa ganache. Decorare con le meringhe, i pezzetti di marron glacé e alcune placchette di cioccolato fondente.



Vortice di freschezza.

YOGGJFRÙ cialdine arrotolate con **namelaka** al pompelmo, sorbetto all'**ananas** e spuma di **Campari**.



Ingredienti

per 4 persone

Per la namelaka al pompelmo:

100 g latte
300 g cioccolato bianco
12 g gelatina in fogli
500 g succo di pompelmo filtrato

Per il sorbetto all'ananas:

500 g succo di ananas filtrato
20 g succo di limone
5 g stabilizzante per sorbetti
500 g acqua
285 g zucchero semolato

Per la spuma al Campari:

200 g acqua
6 g Sucre emule
100 g Bitter Campari

Per decorare:

spicchi di agrumi
fiori eduli



★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

YOGGJFRÙ

Piccole e croccanti cialdine arrotolate, assortite al gusto tropicale, lime e frutti di bosco.

1,7 cm

0,9 cm



Preparazione

Per la namelaka al pompelmo:

In un tegame, portare a bollore il latte. Mettere in un contenitore a parte il cioccolato, precedentemente tritato, e versarvi sopra il latte bollente. Emulsionare bene. Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio e unirla al composto precedente. Aggiungere quindi il succo di pompelmo. Colare il composto così ottenuto in stampi a spirale e congelare.

Per il sorbetto all'ananas:

In un tegame, scaldare acqua e zucchero. Versare i succhi in un contenitore a parte e aggiungere lo sciroppo di acqua e zucchero, precedentemente mescolato con lo stabilizzante. Emulsionare con un frullatore a immersione e mantecare nella gelatiera.

Per la spuma al Campari:

Mescolare tutti gli ingredienti. Con l'aiuto di un robot da cucina, far inglobare aria in modo da creare una spuma morbida e ariosa.

Composizione:

Disporre su un piatto la spirale di namelaka al pompelmo. Adagiarvi sopra una quenelle di sorbetto, la spuma al Campari e alcuni spicchi di agrumi, pelati a vivo. Aggiungere i biscotti Bussy e alcuni fiori decorativi.



Cupole al tramonto.

LECESTINE con cupola e uova di salmone.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

LECESTINE

Cestine in cialda neutra stampata.

▲ 2,1 cm

○ 4,3 cm (esterno)

Ingredienti

per 4 persone

Per la cupola di salmone:

500 g salmone sfilettato
scorza di un limone
scorza di un arancio
100 g erba cipollina
400 g zucchero
200 g sale
500 g acqua
10 g Kappa gelificante
3 gocce colorante rosso
3 gocce colorante giallo

Per decorare:

uova di salmone
finocchietto fresco

Preparazione

Per la cupola di salmone:

Marinare il salmone per almeno 6 ore in zucchero e sale. Rimuovere il sale e lo zucchero in eccesso dal salmone, quindi tritarlo e condirlo con la scorza degli agrumi e l'erba cipollina sminuzzata. Con l'aiuto di una sac à poche, mettere il composto in stampi emisferici e trasferirli in abbattitore. Completato l'abbattimento, passare le semisfere nella miscela di acqua, gelificante e coloranti, quindi scolarle e stenderle su placche. Lasciar raffreddare.

Composizione:

Poggiare su ogni LeCestine Bussy una cupola di salmone. Guarnire ciascun mignon con 3 uova di salmone e qualche fogliolina di finocchietto fresco.





Inizio di primavera.

LE CIALDINE con uovo cotto a bassa temperatura
e fonduta di caciocavallo.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

LE CIALDINE

Piccole cialde quadrate a sfoglia.

▲ 1,9 cm

▶▶ 1,9 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la fonduta di caciocavallo:

1500 g panna
300 g caciocavallo

Per decorare:

erbe aromatiche
sale Maldon
fiori eduli

Per le uova:

4 uova
60 g verza (15 g a persona)
60 g cicoria (15 g a persona)
60 g bieta (15 g a persona)
60 g spinaci (15 g a persona)
aglio 1 spicchio
olio q.b.

Preparazione

Per la fonduta di caciocavallo:

In un pentolino, portare la panna a bollore e ridurla di almeno un quarto. Tagliare il caciocavallo a pezzetti e aggiungerlo alla panna. Frullare quindi tutti gli ingredienti in un thermomix fino a ottenere una crema liscia.

Per l'uovo:

Cuocere le uova in un roner o in un forno a vapore a 68° per 30 minuti. Sgusciare e tenere in caldo su una placchetta posta sotto una salamandra. Tagliare con cura tutte le verdure e, mantenendole separate, sbollentare in pentolini differenti. Raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio, scolare e saltare con un poco di aglio e olio.

Composizione:

Su ciascuna fondina, formare un letto di verdure. Ricavare uno spazio al centro delle verdure e adagiarvi l'uovo tenuto in caldo (1 a persona). Guarnire con erbe aromatiche (menta, finocchietto e maggiorana), sale Maldon e qualche fiore edibile. Versare un poco di fonduta su ogni uovo, facendo uso di una teiera da servizio, e completare l'impiattamento con Le Cialdine Bussy.



Ricordi del Mediterraneo.

CANNOLO NERO con baccalà mantecato, pomodorini confit e zeste di limone candito.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

CANNOLO NERO

Cialda arrotolata con carbone vegetale, ricoperta internamente di cacao.

↔ 6 cm

⌚ 2,5 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per il baccalà mantecato:

200 g baccalà dissalato
50 g cipolla dorata
20 g olio Extravergine
300 g olio di semi di girasole
sale q.b.

Per le zeste di limone candite:

300 g acqua
150 g zucchero
scorze di 10 limoni

Per i pomodorini confit:

3 kg pomodorini
50 g scorza di limone
200 g olio extravergine di oliva
25 g aglio
100 g zucchero a velo
10 g sale fino
50 g basilico

Preparazione

Per il baccalà mantecato:

In un pentolino, soffriggere la cipolla con l'olio di oliva. Aggiungere quindi il baccalà, precedentemente tagliato, e aggiustare di sale. Una volta ultimata la cottura, versare a filo l'olio, emulsionando con l'aiuto di un frullatore a immersione.

Per i pomodorini confit:

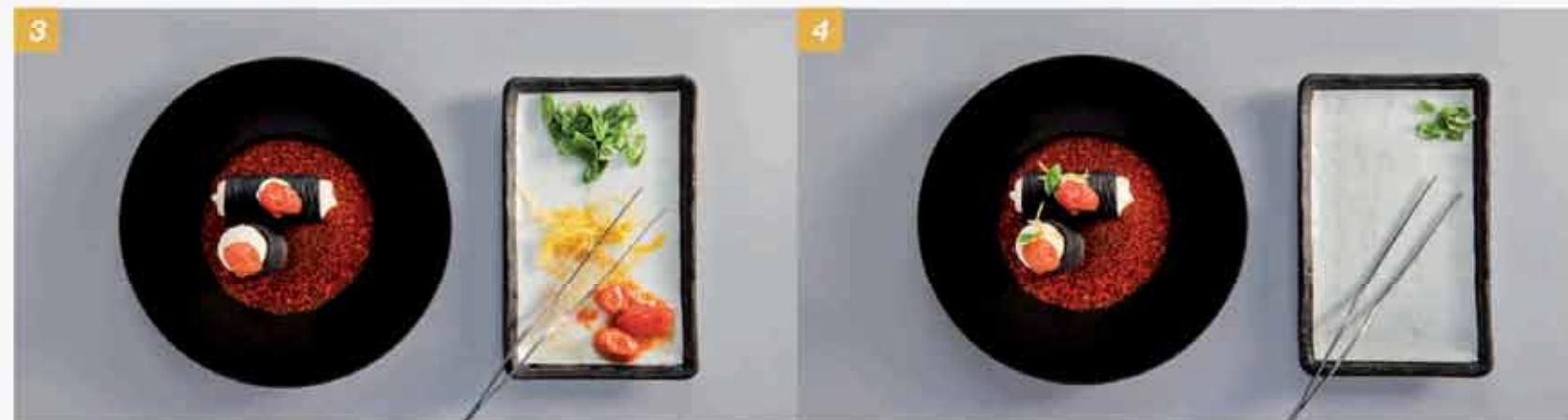
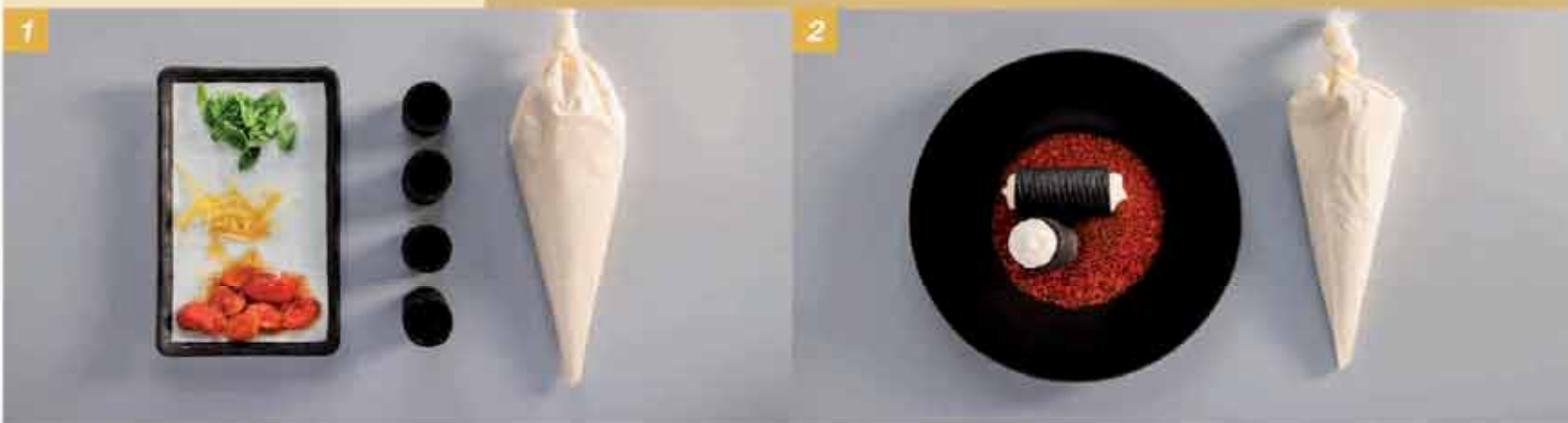
Sbollentare i pomodorini in acqua per 30 secondi. Far raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio quindi pelarli e stenderli su una teglia gastronomica. Condire i pomodorini con i restanti ingredienti e cuocerli in forno per 6-7 ore a 75°.

Per le zeste di limone candite:

Con un pelapatate, privare i limoni della scorza, evitando con attenzione la parte bianca. Tagliare le scorze così ottenute a julienne e cuocere in padella con lo zucchero e l'acqua per almeno 20 minuti.

Composizione:

Farcire i cannoli Bussy con il baccalà mantecato, spatolando bene i bordi. Poggiare i cannoli su un piatto, uno in verticale e uno in orizzontale, quindi decorare con pomodoro confit, zeste di limone candito e qualche fogliolina di basilico fresco.



Taste the middle East.

TROTTOLE conetti con **mousse** di ceci e salsa **tahina**.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

TROTTOLE

Conetto in cialda arrotolata.

▲ 6,5 cm

○ 3,5 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per la salsa tahina:

500 g semi di sesamo
10 g sale fino
100 g succo di limone
250 g olio di semi
100 g ghiaccio

250 g acqua
100 g tahina (vedi prima)
50 g cipolla dorata
50 g rosmarino

Per decorare:

paprika
sesamo nero

Per l'hummus di ceci:

500 g ceci cotti
100 g olio di semi di arachidi
20 g sale fino
50 g succo di limone

Preparazione

Per la salsa tahina:

In un beker, unire tutti gli ingredienti ad esclusione dell'olio di semi. Con l'aiuto di un frullatore a immersione, emulsionare con cura, aggiungendo a filo l'olio di semi.

Composizione:

Farcire i conetti Bussy con l'hummus di ceci. Decorare con un poco di salsa tahina, ceci cotti, paprika e sesamo nero.

Per l'hummus di ceci:

Soffriggere la cipolla con l'olio di arachidi e il rosmarino. Una volta ultimata la cottura, togliere il rosmarino e trasferire la cipolla e l'olio in un contenitore capiente. Unire i restanti ingredienti e frullare fino a ottenere una crema liscia.



Tra terra e mare.

LE PIATTINE cialde a sfoglia con alga **Nori** croccante, salsa di lattuga e aioli.





★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

LE PIATTINE

Sottile cialda neutra a sfoglia schiacciata alla vaniglia.

✦ 9,5 cm x 2 cm

⬆ 0,5 cm

Ingredienti

per 4 persone

Per l'alga Nori croccante:

2 fogli alga Nori
600 g acqua
400 g isomalto

Per la salsa di lattuga:

130 g olio extravergine di oliva
30 g aceto bianco
6 g sale
200 g ghiaccio
2 g xantana
700 g lattuga in fogli (solo la parte verde)

Per la salsa aioli:

100 g aglio
20 g aceto bianco
50 g latte di soia
80 g olio di semi

Per decorare:

caviale

Preparazione

Per l'alga Nori croccante:

Cuocere l'alga in forno a 120° per 10 minuti. Alzare il forno a 130° e cuocere per ulteriori 30-35 minuti. Stendere i fogli di alga nori su un silpat e spennellarli con la miscela di acqua e isomalto. Mettere in forno a 120° per 10 minuti. Togliere dal forno e tagliare le sezioni desiderate. Cuocere in forno a 130° per ulteriori 30-35 minuti.

Per la salsa di lattuga:

Unire in un thermomix tutti gli ingredienti. Frullare fino a ottenere una crema liscia.

Per la salsa aioli:

Sbollentare tre volte l'aglio in acqua bollente. In un pentolino, mettere l'aglio, il latte di soia e l'aceto ed emulsionare con un frullatore a immersione, aggiungendo a filo l'olio di semi.

Composizione:

Versare in un bicchierino la salsa di lattuga e aggiungere l'alga Nori croccante. Poggiare la cialda Bussy sul bicchiere e decorare con alghe, caviale e aioli.



Una dolcezza inaspettata.

GELATOARTIGIANO cialda a sfoglia con crema al gorgonzola e noci tostate.



Ingredienti

per 4 persone

Per la crema al gorgonzola:

100 g meringa italiana
200 g panna semi montata
250 g gorgonzola dolce
14 g gelatina in fogli

Per decorare:

gherigli di noce tostata



★ Per questa ricetta **Viviana Varese** ha scelto:

GELATOARTIGIANO

Cialda a sfoglia.

▲ 9,5 cm x 1,9 cm



Preparazione

Reidratare la gelatina in acqua e ghiaccio. In un microonde, sciogliere 50 gr di gorgonzola quindi aggiungervi la gelatina, precedentemente strizzata, emulsionando bene. Mettere il composto di gorgonzola in un contenitore capiente, aggiungere i 200 g di gorgonzola rimanenti, la meringa e la panna. Lavorare poco e conservare in frigorifero per circa 3 ore.

Composizione:

Trasferire il composto al gorgonzola in una sac à poche munita di bocchetta liscia e riempire la cialda Bussy. Accompagnare con gherigli di noce tostata.



“La vita è **breve**.
Mangia il **dessert** per primo.”
(Jacques Torres)



Non solo Cialde.

Gusto e croccantezza, ma anche forme e colori pensati per regalare emozioni sempre nuove. Per trasformare un momento di piacere in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Molto di più di una semplice cialda.

“Non esiste amore più sincero di quello per il cibo.”
(George Bernard Shaw)



Credits:

Ricette: Chef Viviana Varese / Fotografia: Studio Brambilla Serrani / Grafica: Lucilla Lanzoni

Testi: Daniela Compassi / Stampa: Arti Grafiche Corbella

Tutti i diritti riservati. Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto,
in particolare la fotocopia o il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta.





Biscotti in cialda dal 1967.

Via Giuseppe Sirtori, 50

20017 Rho (MI) - ITALY

info@bussy.it • bussy.it

