

L'INGREDIENTE SMART PER L'INNOVAZIONE





Ricette realizzate in collaborazione con:



FIPGC

Federazione Internazionale
Pasticceria Gelateria Cioccolateria



LA CIAMBELLA PER TUTTI

Prodotto senza glutine e senza lattosio,
a basso contenuto di zuccheri, indicato per
diete keto, per diete ipocaloriche e per diabetici

LISTA INGREDIENTI

Mandorle, Uova, Olio di mandorle, Latte di mandorla (Acqua, mandorle, maltodestrine da riso, sciroppo d'agave, sale.), Fruttosio, Eritritolo, Scorze d'arancia, Addensanti: Difosfati, Correttori di acidità: Carbonati di sodio

Contiene allergeni: Frutta a guscio (Mandorle e prodotti contenenti mandorle), Uova e prodotti a base di uova. Il prodotto può contenere tracce di: altra frutta a guscio.

TABELLA NUTRIZIONALE

	100g	Porzione 100g	AR 100g	AR 100g	Assunzioni di riferimento
Energia	1849kJ/448 kcal	1849kJ/448 kcal	22%	22%/2000kcal	8400 kJ
Grassi	42 g	42 g	60,0 g	60,0 g	70 g
di cui grassi saturi	2,8 g	2,8 g	14 g	14,0 g	20 g
Carboidrati	7,5 g	7,5 g	2,9 g	2,9 g	260 g
di cui zuccheri	2,0 g	2,0 g	2,2 g	2,2 g	90 g
di cui polioli		4,7 g		4,7 g	
Fibre		5,4 g		5,4 g	
Proteine	12 g	12 g	24,0 g	24,0 g	50 g
Sale	0,60 g	0,60 g	10,0 g	10,0 g	6 g

INGREDIENTI

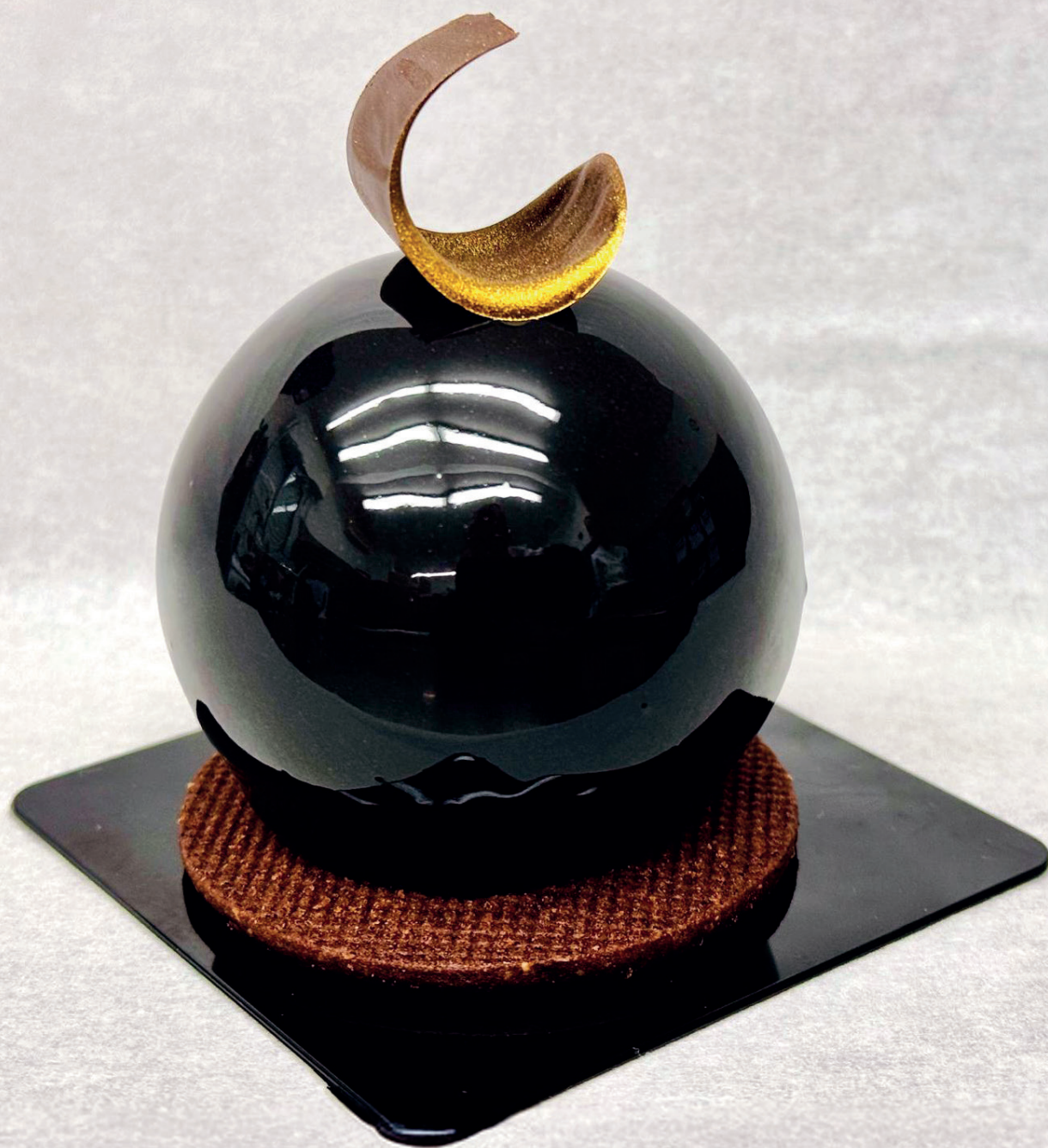
- 180g farina di mandorle
- 20g eritritolo
- 20g fruttosio
- 4g baking
- 4g zeste d'arancio
- 100g uova (nr. 2 uovo cat. L)
- 30g latte di mandorla
- 70ml olio di mandorla

PROCEDIMENTO

1. Mescolare le materie secche (farina di mandorle, eritritolo, fruttosio e baking).
2. Aggiungere a filo uova, latte di mandorle e olio.
3. Appena il composto risulti omogeneo, formare negli stampi e cuocere a 180°C per 15 minuti.
4. Glassare con cioccolato fondente e decorare con mandorle affettate.



MONO- PORZIONE



STEP 1 STREUSEL ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

- 200g zucchero di canna
- 50g grano saraceno
- 100g farina 160 W
- 50g cacao
- 200g burro di mandorla freddo
- 200g polvere di mandorla
- 2g sale
- 1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO

1. In una planetaria munita di foglia mettere tutti gli ingredienti e far girare a media velocità fino alla loro completa unione.
2. Stendere tra due fogli di silpat ad uno spessore di 2 mm.
3. Far raffreddare in frigo per alcune ore.
4. Compattare dischi di un diametro di 7 cm e cuocere in forno a 170° per 12 min.

STEP 2 BISQUIT AL CACAO E MANDORLA

INGREDIENTI

- 300g tuorli
- 260g saccarosio
- 325g albumi
- 65g saccarosio
- 65g farina 160 W
- 65g fecola di mandorla
- 65g cacao in polvere 22/24 scuro
- 130g burro di mandorla fuso

PROCEDIMENTO

1. In plenaria munita di frusta montare gli albumi e i 65 gr di zucchero a neve ferma. Montare i tuorli con il restante zucchero. Unire le due montate a mano con una spatola.
2. Aggiungere poco per volta le polveri precedentemente setacciate. In fine aggiungere il burro fuso.
3. Stendere 700 gr del composto su una tela 60x40 ad uno spessore di 1 cm.
4. Cuocere a 220°C per 5 min.

STEP 3

BASE CROCCANTE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

- 100g cioccolato 60%
- 100g pralinato mandorla
- 100g paillette feuilletée
- 50g mandorle tostate frantumate
- 110g latte mandorla
- 160g glucosio
- 100g panna 35%
- 30g cacao in polvere 22/24 scuro
- 100g pasta mandorla

PROCEDIMENTO

1. Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e miscelarli a freddo tra di loro. Mettere sul fuoco fino allo scioglimento dello zucchero.
2. Fodere il cioccolato a 50°C e unire il resto degli ingredienti.
3. Usare le mandorle come strato croccante alla sommità del biscuit cuore vivo alla mandorla.
4. Colare nelle sfere in silicone ed abbattere.

STEP 5

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

- 250g panna 35%
- 250g mascarpone
- 150g crema inglese di base
- 4g gelatina alimentare
- 20g acqua per gelatina
- 1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO

1. Reidratare la gelatina.
2. Riscaldare leggermente la crema inglese e unire la gelatina precedentemente reidratata e la vaniglia.
3. Stemperare il mascarpone.
4. Unire la panna semi montata.

STEP 4

CREMA INGLESE DI BASE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

- 250g latte mandorla
- 250g panna 35%
- 50g saccarosio
- 100g tuorli
- 3g sale

PROCEDIMENTO

1. Mettere il latte di mandorla e la panna in una pentola, mettere sul fuoco e riscaldare.
2. A parte miscelare tuorli e zucchero e sale.
3. Unirli ai liquidi e portarli a 83°C.
4. Far raffreddare.



STEP 6

BAVARESE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

- 350g crema inglese di base
- 150g pasta mandorla
- 10g gelatina alimentare
- 50g acqua per gelatina
- 450g panna 35%

PROCEDIMENTO

1. Reidratare la gelatina.
2. Riscaldare la crema inglese, unire la gelatina precedentemente reidratata e la pasta di mandorla, emulsionare il tutto.
3. Alleggerire con la panna semi montata.

STEP 7

GLASSA COLOR

INGREDIENTI

- 350g acqua
- 400g zucchero
- 280g sciroppo di glucosio
- 350g latte concentrato zuccherato
- 25g gelatina animale
- 125 acqua per gelatina
- 200 burro di cacao
- 2 colorante in polvere

PROCEDIMENTO

1. Reidratare la gelatina.
2. In una pentola sul fuoco mettere acqua, zucchero e sciroppo di glucosio. Portare a 106°C.
3. Nel frattempo in una caraffa mettere tutti gli altri ingredienti. Unire lo sciroppo di zuccheri.
4. Mixare e aggiungere il colorante. Far riposare in frigo per almeno 12 ore
5. Utilizzare a 32/35 gradi.



LISTA INGREDIENTI

Crema di latte, Saccarosio, Albume d’uovo, Sciroppo di glucosio, Mandorle, Tuorlo d’uovo, Latte di mandorla (Acqua, mandorle, maltodestrine da riso, sciroppo d’agave, sale.), Latte intero, burro di mandorle, Marzapane (Zucchero, Armelline, Mandorle, Acqua, Sciroppo di glucosio, alcool etilico, amido), Burro di cacao, Zucchero di canna, Farina di frumento tipo 00, Cacao magro in polvere, Pailletté Feuilletine (Farina di FRUMENTO, zucchero, grasso vegetale (girasole, colza), grasso del LATTE, zucchero del LATTE, proteine del LATTE, sale, estratti di malto, (ORZO), agenti lievitanti: E500ii, emulsionante: lecitina di girasole, antiossidante: E306, Può contenere tracce di: SOIA), Cioccolato fondente (Pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale: vaniglia), Grano saraceno, Gelatina animale, Vaniglia, Sale.

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio (Mandorle e prodotti contenenti mandorle), Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova.

TABELLA NUTRIZIONALE

	100g	Porzione 100g	AR 100g	AR 100g	Assunzioni di riferimento
Energia	1416kJ/339 kcal	1416kJ/339 kcal	16,9%	16,9%/2000kcal	8400 kJ
Grassi	20 g	20 g	28,6 g	28,6 g	70 g
di cui grassi saturi	3,8 g	3,8 g	19,0 g	19,0 g	20 g
Carboidrati	33 g	33 g	12,7 g	12,7 g	260 g
di cui zuccheri	27 g	27 g	30,0 g	30,0 g	90 g
Fibre		1,7 g		1,7 g	
Proteine	5,9 g	5,9 g	11,8 g	11,8 g	50 g
Sale	0,17 g	0,17 g	2,8 g	2,8 g	6 g



MANDORLE TANTE FORME DELLA CREATIVITÀ

Disponibili in più forme di qualunque altro tipo di frutta a guscio, le mandorle sono un ingrediente estremamente versatile che apre la strada a mille percorsi creativi.

Ogni forma svolge un ruolo unico.

Dalle mandorle intere, affettate e tritate al latte e burro di mandorle, insieme forniscono ai pasticceri un'intera gamma di caratteri per elevare la propria arte.



MANDORLE INTERE

Le mandorle intere sono **disponibili in un'ampia gamma di dimensioni** e varianti. Con la loro delicata buccia marrone, aggiungono contrasto visivo e conferiscono ai prodotti un aspetto autentico e artigianale. La **buccia ne intensifica anche il sapore**. Le mandorle sbollentate, quelle senza buccia, donano un aspetto più raffinata e un gusto delicato.

BURRO DI MANDORLE

Il burro di mandorle è **fatto da mandorle tostate** intere finemente **macinate**. **Insaporisce i ripieni** cremosi e agisce come ingrediente legante. Approfondisce la ricchezza sapida del burro da latte, ed **eleva l'esperienza gustativa** quando si usa lo strutto vegetale.

FARINA DI MANDORLE

La farina di mandorle, fine o grossolanamente macinata, è interprete capace di adattarsi al meglio. Si miscela uniformemente in **impasti, pastelle e ripieni**, contribuendo con ricchezza, tenerezza e un accenno di sapore. Nell'impasto per biscotti al burro, la farina di mandorle aggiunge un sapore e una croccantezza delicata.

MANDORLE AFFETTATE

Che siano sottili o spesse, le mandorle affettate mantengono una consistenza e un aspetto distintivi e **aggiungono croccantezza al morso**. Sopra un dolce preferito, segnalano visivamente che qualcosa di saporito si trova all'interno. Durante la cottura diventano dorate, rilasciando un aroma invitante che profuma la pasticceria.

OLIO DI MANDORLE

L'olio di mandorle **conferisce un sapore** unico, **di nocciola e tostato**, a tutti gli snack da forno, comprese le patatine. È perfetto anche per condire insalate o salse. L'olio di mandorle raffinato è più **adatto alla frittura o alla cottura al forno**, mentre quello spremuto a freddo conferisce un sapore più intenso senza essere riscaldati.

LATTE DI MANDORLE

Il latte di mandorle è perfetto per insaporire i prodotti da forno. **Aiuta l'impasto dolce a trattenere l'umidità, garantendo una consistenza soffice** e piacevole. È anche un ottimo per aggiungere cremosità a creme, glasse e rivestimenti.

MANDORLE A FILETTI

Sbollentate e tagliate in bastoncini lunghi e sottili, in questa forma le mandorle diventano una dichiarazione visiva audace ma raffinata. La loro **consistenza decisa e croccante introduce un elemento extra a una copertura o un impasto**.

MANDORLE? UN'OTTIMA IDEA!

Le mandorle sono un **ingrediente tradizionale della pasticceria italiana**, ma sono perfette anche per chi cerca innovazione e creatività o vuole trasformare un classico in qualcosa di davvero memorabile. Il loro **profilo aromatico, elegante e distintivo** si sposa perfettamente con ingredienti di tendenza, consentendo

sperimentazioni audaci pur mantenendo autenticità e qualità. **Naturalmente senza glutine**, sono la scelta ideale per soddisfare le esigenze dei consumatori attenti alla salute che non vogliono rinunciare al gusto. Un ingrediente premium per un mondo di possibilità.

Scopri di più



Seguici su



@mandorleit



California Almonds

