



---

# I segreti del successo

#ricetteconmarroni

---







**VITALFOOD**<sup>®</sup>

**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER

# Marron Glacé la delizia dell'autunno

Realizzati con marroni selezionati e raccolti solo in castagneti **italiani**, i rottami di Marron Glacé della Vitalfood vengono canditi e **glassati** con cura per rimanere **teneri e delicati al palato**.

CF DA 2,5 KG

per ulteriori informazioni rivolgiti al tuo agente di zona o alla Saima tel. 0823 408200



# CHEESE CAKE GRAN PARADISO

## INGREDIENTI

*Per frolla classica*

Burro	300 gr
Zucchero a velo	175 gr
Tuorli	90 gr
Farina frolla	500 gr
Sale	2 gr
Lievito chimico	3 gr

*Per la crema cheese cake*

American Cream Cheese Ellevire	1000 gr
Panna debic	300 gr
Uova intere	150 gr
Zucchero velo	180 gr
Pasta vaniglia madagascar giuso	10 gr
Rottami di Marron Glacé	150 gr

*Composizione*

Foderare di frolla le tortiere del diametro desiderato, cospargere sul fondo uno strato sottile di crema marroni giuso e aggiungere rottami di marroni. Riempire la tortiera per 3/4 di cream cheese. Cuocere a 170°C per 55/60 minuti.

Decorare a piacere.

## PROCEDIMENTO

*Per frolla classica*

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.

Note: la temperatura del burro deve essere a 18°C

*Per la crema cheese cake*

Ammorbidire l'American Cream Cheese al microonde mescolandola con lo zucchero a velo. Aggiungervi uova e panna debic e mescolare ancora per qualche minuto terminando con rottami di Marron Glacé.





# SEMIFREDDO MONT BLANC

## INGREDIENTI

*Per la meringa svizzera*

Zucchero semolato	400 gr
Albume d'uovo	200 gr
Aceto	4 gr

*Per il cuore*

Panna Stand & Overrun	1000 gr
Paddy	250 gr
Acqua	100 gr
Crema di Marroni Giuso	200 gr
Rottami di Marron Glacé	Q.B.

## Composizione

Realizzare in stampo a cupola aggiungendo il composto realizzato per il cuore, successivamente aggiungere la crema di marroni giuso e i rottami di marroni. Aggiungere un dischetto di meringa più piccolo e procedere con altro strato di semifreddo e rottami di marroni. Infine chiudere sul fondo con un disco di meringa. Abbatte in negativo per alcuni minuti. Smodellare e decorare con semifreddo bianco (senza l'aggiunta di crema di marroni), piccole meringhe, rottami di marroni e spolverata di cacao.

## PROCEDIMENTO

*Per la meringa svizzera*

Miscelare zucchero e albumi, quindi scaldare a 50°C. Montare fino a raffreddamento, poi aggiungere l'aceto. Con sac a poche dotata di una bocchetta da 0.6/0.8 cm creare la base di meringa. Cuocere a 95°C per 2 ore.

*Per il cuore*

Miscelare il paddy con acqua, aggiungere la panna e montare al 70%. Unire alla massa 200 gr di crema di marroni giuso e mescolare delicatamente.





# MERINGATA AUTUNNALE

## INGREDIENTI

### *Inserto*

Crema di marroni Giuso	200 gr
Cacao	20 gr
Rottami di Marron Glacé	q.b.

### *Per semifreddo*

Panna Stand Overun Debic	1000 gr
Paddy	250 gr
Acqua	100 gr
Vaniglia Madagascar	20 gr

### *Composizione*

Comporre in anello il dolce, realizzando un primo strato di crema vaniglia, smodellando all'interno il cuore di crema di marroni e cacao, chiudendo con altra vaniglia e del bisquit alle mandorle bagnato al rum. Lasciare il dolce per 20 minuti in abbattitore, smodellare, decorare con granella di meringa, crema di marroni e marron glaces gelatinati.

## PROCEDIMENTO

### *Inserto*

Mescolare la crema di marroni ed il cacao. Realizzare un inserimento con bisquit alle mandorle e crema di marroni, cacao e rottami di Marron Glacé e congelarlo per alcuni minuti.

### *Per semifreddo*

Miscelare il paddy con acqua, aggiungere la panna e montare al 70%. Unire alla massa 200 gr di crema di marroni giuso e 20 gr di vaniglia.





# MONOPORZIONE MONVISO

## INGREDIENTI

### *Sablè alla nocciola*

Burro	400 gr
Farina frolla	500 gr
Farina di nocciole	150 gr
Zucchero a velo	175 gr
Albumi	50 gr
Sale	2 gr

### *Per cremoso al mascarpone*

Tiramisù Debic	1000 gr
Zucchero	50 gr
Rottami di Marron Glacé	Q.B.

### *Composizione*

Montare il tiramisù Debic zuccherato. Disporre i dischetti di sablè alla nocciola, ben freddi. Realizzare dei ciuffi di cremoso al mascarpone con punta rigata e farcire con rottami di marroni. Completare col dischetto forato posizionando al centro del foro il Marron glacé gelatinato.

## PROCEDIMENTO

### *Sablè alla nocciola*

Sabbiare burro e farina, unire la farina di nocciola. Creare una pastella con albume, zucchero e sale ed unire al composto ottenuto precedentemente, mescolando brevemente.

Versare su due fogli di carta da forno, stendere ad altezza di 3 mm.

Far raffreddare in frigo qualche minuto per poi coppare 3 dischetti, di cui uno forato. Disporre il tutto in teglia e procedere alla cottura 160/170°C per 12-15 minuti a valvola aperta.





# MORBIDOSO *crema di marroni, cioccolato e rum*

## INGREDIENTI

Pasta di mandorle MØ oro Saima	600 gr
Uova intere	400 gr
Rum Cubano Scuro Valbruna 70°	50 gr
Burro fuso	180 gr
Lievito	10 gr
Fecola	60 gr
Farina 00	60 gr
Cacao	80 gr
Marron glacé Vitalfood	300 gr

## PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria la pasta di mandorle e 100 gr di uova per ottenere un composto liscio. Poi unire le restanti uova, il rum ed il burro fuso.

Setacciare tutti gli ingredienti farinosi ed unire alla massa montata.

Terminare l'impasto aggiungendo i marroni a pezzi molto piccoli.

Versare il composto negli stampi mignon di silicone e cuocere in forno a 170°C per 12 minuti circa.

### Composizione

Siringare imignon con crema di marroni e completare con crema sublime ellevire montata con il 10 % di zucchero e guarnire con marroni tagliati a metà e gelatinati.





# DOLCE D'AUTUNNO

## INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Burro / margarina	400 gr
Uova intere	150 gr
Vino rosso o acqua	200 gr
Rottami di Marron Glacé	350 gr
Noci	100 gr
Goccine di cioccolato	50 gr

## PROCEDIMENTO

Impastare bene i primi 4 ingredienti, sino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire successivamente i rottami di marroni, le noci e le gocce di cioccolato. Versare il composto in due tortiere di diametro 16 cm, altezza 4 cm. Cuocere a 180°C per 45 minuti.

### *Decorazione*

Dopo il raffreddamento del dolce, spatolare la crema di marroni in maniera uniforme. Aggiungere un marrone gelatinato e bacche di cannella di cioccolato.





# CAPRESE AUTUNNALE

## INGREDIENTI

Choquit Komplet	250 gr
Uova	250 gr
Burro	250 gr
Marzapane bitter	370 gr
Zucchero	300 gr
Cacao	50 gr
Latte	50 gr
Rottami di Marron Glacé	250/300 gr

## PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 3/4 min circa. Colare nello stampo da 500 gr e cuocere per 35/40 min a 180°C.





# PANFRUTTA AUTUNNALE

## INGREDIENTI

Panlatte	500 gr
Acqua	150 gr
Uova	60 gr
Burro	50 gr
Zucchero	25 gr
Aroma panettone	20 gr
Lievito di birra	20 gr
Rottami di Marron Glacé	280 gr

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne i marroni per 15/20 minuti con gancio, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Unire quindi i rottami di marroni e terminare l'impasto. Pezzare del peso desiderato e lasciar lievitare per 60 minuti circa. Cottura a 170°C per 30/35 minuti per pezzature da 500 gr.





# PLUM CAKE MARMORIZZATO

## INGREDIENTI

*Per il bianco*

Golden Cake	250 gr
Uova intere	140 gr
Burro /margarina crema (temperatura ambiente)	200 gr
Rottami di Marron Glacé	150 gr

*Per quello al cacao*

Golden Cake	250 gr
Uova intere	150 gr
Burro /margarina crema (temperatura ambiente)	100 gr
Cioccolato Callebaut 811	150 gr
Rottami di Marron Glacé	150 gr
Cacao	12 gr

*Cottura*

Infernare e cuocere ad una temperatura di 180°C circa per 45-50 minuti.

## PROCEDIMENTO

*Per il bianco*

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4/6 minuti, tranne i marroni. Terminare l'impasto ed aggiungere i rottami di marroni.

*Per quello al cacao*

Montare tutti gli ingredienti, tranne i marroni, in planetaria a velocità media per 4/6 minuti, avendo cura di fondere bene il cioccolato. Terminare l'impasto ed aggiungere i rottami di marroni.

*Composizione*

Versare entrambi gli impasti, alternandoli, in stampi precedentemente unti con staccanti. Incidere il Plum Cake con un taglio per tutta la sua lunghezza.





# FETTE BISCOTTATE

## INGREDIENTI

Mix Waldkorn Cerali Antichi	500 gr
Farina	250 gr
Burro	50 gr
Lievito di birra	10 gr
Zucchero	15 gr
Acqua	250 gr
Rottami di Marron Glacé	200 gr

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, tranne i marroni, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere i rottami di marroni, terminare l'impasto e far puntare per 30 min., quindi spezzare da 200gr ( per piccoli bauletti) oppure da 600-800gr per stampi da pan carrè. Decorare la superficie con Waldkorn Decor.

Porre in cella di lievitazione per 60 min. ca. a 30°C con 75% di u.r. quindi cuocere a 210°C: 30 min. ca per i bauletti piccoli e 45 min. per i Pan Carrè.

Dopo il raffreddamento tagliare a fette e porre ad asciugare in forno a 120°C per 30 min. ca. (le fette dovranno essere abbastanza asciutte).





# PANINETTO AUTUNNALE

## INGREDIENTI

Panlatte	1000 gr
Acqua	500 gr
Lievito di birra	40 gr
Burro	60 gr
Rottami di Marron Glacé	400 gr

*Tempo d'impasto (spirale):* 3 minuti prima vel./ 7 minuti seconda vel.

*Temperatura impasto:* 25°C

*Riposo:* 10 minuti

*Pezzatura:* 25/30 gr

*Formatura:* come da foto

*Lievitazione:* 60 minuti a 30°C con umidità

*Cottura:* dare umidità prima di infornare, 200°C per 8/10 minuti

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti (tranne i marroni), nei tempi sotto indicati. Unire i rottami di marroni e procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi.

Disporre su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 200°C con umidità iniziale per 8/10 minuti.





# TORRONE FONDENTE E MARRONI

## INGREDIENTI

Ciocc. Fondente 811 Callebaut	600 gr
Crema dell'Artigiano Nocciola Callebaut	700 gr
Rottami di Marron Glacé	300 gr
Rosso Spray effetto vellutato Cove	q.b.

*Stampo Guscio: mm250x79x81h*

## PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato fondente a 45/50°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 24/26°C, inserire i rottami di marroni. Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e i rottami di marroni.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e posizionare a temperatura di 4°C per circa un ora, decorare con il Rosso Spray effetto vellutato.





# TORRONE LATTE E MARRONI

## INGREDIENTI

Cioccolato Lactee Barry	700 gr
Crema dell'Artigiano	600 gr
Nocciola Callebaut	
Rottami di Marron Glacé	300 gr

**Stampo Guscio: mm250x79x81h**

## PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato a latte a 40/45 C°, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24C°, inserire i rottami di marroni.

Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e i marroni a pezzi. Fare un camicia di cioccolato temperato nello stampo da inserimento e fare solidificare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

**Note:** La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.





# PANETTONE TRADIZIONALE ai marroni

## INGREDIENTI

*Preimpasto ore 18:00*

Waldkorn Lievitate	2000 gr
Lievito di birra	6/8 gr
Acqua	520 gr
Tuorli d'uovo Aia	300 gr
Corman Burro tradizionale	600 gr
Mater Pro	180 gr

*Impasto ore 06:00*

PREIMPASTO	3600 gr
Waldkorn Lievitate	1000 gr
Acqua	400 gr
Zucchero Vagliato Medio Italia	600 gr
Zucchero d'uva o Miele	200 gr
Tuorli d'uovo Aia	400 gr
Corman Burro tradizionale	600 gr
Aroma emulsione colomba naturale	60/80 gr
Aroma emulsione vaniglia bacche naturale	60/80 gr
Rottami di Marron Glacé	1200 gr

*Impasto*

Aggiungere al pre - impasto, lievitato e quadruplicato, il Waldkorn Lievitate Antichi Cereali e l'acqua ed iniziare ad impastare per circa 15 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere lo zucchero vagliato, lo zucchero d'uva o il miele fino a quando non siano stati assorbiti dall'impasto, aggiungere i tuorli ed infine il burro fresco morbido ma non sciolto con gli aromi previsti in ricetta. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata MAX. 40°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32° C.

Tutta l'operazione fatta finora con impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/ 35 minuti.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 45/60 minuti in cella ( o fino a che l'impasto non sia lievitato di 2 cm ) a 30° C con H. R. del 75% . Infine spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte, porle nei pirottini collocandole in cella a 30° C con U.R. del 75 % per la lievitazione finale.

La lievitazione in cella a 30° C può durare dalle 4 alle 6 ore o comunque fino alla triplicazione delle pagnotte nei pirottini.

## PROCEDIMENTO

*Preimpasto*

Impastare Waldkorn Lievitate Cereali Antichi, lievito di birra, acqua e tuorli d'uovo. Dopo circa 15/20 minuti a impasto formato ( formazione maglia glutinica o velo ) aggiungere il burro fresco morbido ma non sciolto.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Tutta l'operazione fatta finora in impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 20/ 25 minuti.

La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 26/28° C.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella per 10/12 ore alla temperatura di 26/28° C con U.R. del 75%. N.B. : Si consiglia di porre una pagnotta di impasto da 1250 gr. all'interno di una caraffa graduata da 5 Lt. per constatare la giusta lievitazione o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.



### Tempi di cottura:

per gr 500 – 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

per gr. 1000 – 50/55 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

per gr. 1500 – 70/75 minuti a 170/180°C (60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta )

per gr. 2000 – circa 90 minuti a 160/170°C (70 min. valvola chiusa, 20 valvola aperta )

Note: Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 8/10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

\*Gli orari di inizio impasto sono puramente indicativi e possono essere variati a seconda delle tempistiche di laboratorio.

## INGREDIENTI

### Copertura al cioccolato

Surrogato Chocoplus fondente Callebaut	1000 gr
Crema dell'artigiano nocciola Callebaut	250 gr
Crispearls fondenti Callebaut	q.b.

### Procedimento copertura

Sciogliere il chocoplus a 45/50°C, aggiungere la crema dell'artigiano alla nocciola, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Procede alla glassatura e guarnire con crispearls fondenti.





# TIRAMISÙ D'AUTUNNO

## INGREDIENTI

<u>Tiramisù Debic</u>	1 lt
<u>Rollè di pan di spagna</u>	q.b.
<u>Rottami di Marron Glacé</u>	q.b.

## PROCEDIMENTO

Montare in planetaria il tiramisù Debic. Bagnare il pan di spagna con caffè e formare 2 dischetti da inserire nel bicchiere scelto.

Riporre il primo disco sul fondo del bicchiere, con una sac a poche ricoprire il disco con il tiramisù, inserire i rottami di marroni. Ripetere l'operazione e decorare a piacere.











**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER