



**IL MAESTRO
CLAUDIO MARCOZZI**

***BISCOTTI SECCHI E
MORBIDI
& CIOCCOLATINI***

IIS Einstein Nebbia di Loreto
16 aprile 2018

AMARETTI MORBIDI

dose per gr 1800 di amaretti

gr 600 mandorle bianche prima bari

gr 120 mandorle amare

gr 350 zucchero velo

gr 540 albume

gr 270 zucchero saccarosio

gr 5 albume disidratato

procedimento:

prendere le mandorle sia le dolci che le amare ed insieme allo zucchero macinare in polvere in raffinatrice , in una planetarie capiente montare gli albumi con lo zucchero e l' albume disidratato al raggiungimento dell albume a neve ferma incorporare le polveri miscelando delicatamente .

con un sac-a- poche fare in una teglia cosparsa di zucchero saccarosio fare dei spuntoni e far rotolare i biscotti facendo aderire lo zucchero sulla superficie ,disporre in una teglia con carta da forno e cuocere in forno a 170/175°C per 15 minuti .

GANACHE AL CAFFÈ

Gr 280 panna

Gr 56 zucchero invertito

Gr 16 caffè arabica

Gr 5 caffè liofilizzato

Gr 220 cioccolato al latte

Gr 220 cioccolato fondente

Gr 20 massa cacao

Procedimento :

**in un pentolino riscaldare la panna con lo zucchero invertito e mettere in infusione il caffè in chicchi ed il caffè liofilizzato, lasciare in infusione per almeno 30 quindi filtrare e ripesare in liquido ottenuto , potrebbe essere diminuito di peso per avere una ganache sempre uguale è sempre meglio ripesare e aggiungere il liquido mancante fare la ganache mescolando i cioccolati con il liquido mixando con l' aiuto di un piner .
utilizzare questa ganache per farcire dei cioccolatini stampati .**

BACIO DI DAMA AL COCCO E FAVA DI TONKA

dose per 850 gr di prodotto conservazione tre mesi in a.c.

gr 300 farina

gr 100 farina di mandorle

gr 100 farina di cocco

gr 2 sale

n 1 fava di tonka

gr 100 zucchero

gr 250 burro

procedimento :

impastare il burro plastico con lo zucchero aggiungere il sale la fava di tonka ed infine tutte le polveri .

porzionare in dosi da 8/10 grammi e posizionare in teglie con carta da forno , cuocere in forno a 165/170°C per 10/ 12 minuti .

dopo raffreddati si possono glassare con cioccolato fondente cospargendo la superficie con del cocco rapè .

BISCOTTI AL CIOCCOLATO E ARANCIO

ricetta per 1280 gr di biscotti

gr 250 burro
gr 200 zucchero
gr 110 uova
gr 400 farina tipo biscotto
gr 120 amido
gr 5 lievito chimico
gr 200 gocce di cioccolato
n 2 zeste d' arancio
un pizzico di sale
mezza bacca di vaniglia

procedimento :

impastare burro e zucchero aggiungere le uova con gli aromi e il sale ed infine la farina con l' amido .

una volta impastato pesare la pasta così ottenuta in porzioni da 250 grammi fare dei salamini lunghi 40 cm e raffreddare dopodichè tagliare delle rondelle da 0,6cm e disporre in una teglia con carta da forno .

cuocere in forno per 10/12 minuti a una temperatura di 160/170°C

GANACHE AL LIMONCELLO

gr 300 di panna uht
gr 60 glucosio
gr 25 sorbitolo
n 4 limoni grattugiati
gr 30 zucchero invertito
gr 675 bianca edelwais
gr 55 burro di cacao
gr 150 limoncello 70vol

procedimento

portare a bollore panna glucosio invertito e sorbitolo aggiungere i limoni grattugiati e versare sul cioccolato e burro di cacao emulsionare con mixer e a 35°C aggiungere il limoncello , colare e far cristallizzare .

PIEMONTESI

dose per gr 1500 di biscotti

gr 300 burro

gr 220 zucchero a velo

gr 150 polvere di nocciole

gr 60 uova

gr 400 farina debole

un pizzico di sale

n 1 arancio grattugiato

qb gianduia alle nocciole

qb copertura al latte

procedimento:

mescolare il burro con lo zucchero a velo le nocciole in farina il pizzico di sale e l' arancio grattugiato amalgamare ed aggiungere le uova , infine la farina setacciata .

far riposare in frigorifero per qualche ora e stendere a 4 mm di spessore poi con un matterello rigato abbassarlo ulteriormente a 2,5 ripassare in frigorifero per irrigidire la massa e tagliare con coppapasta quadrato da 3,5 , lasciare riposare in frigo qualche ora prima di cuocere e poi cuocere in forno a 170°C fino a leggera colorazione .

accoppiare da freddi con gianduia alle nocciole e decorare con decoro al cioccolato .

SABLÈ ALLA VANIGLIA PER SCACCHIERA

Dose per 600 gr di biscotti

Gr 150 burro

Gr 100 zucchero a velo

Gr 50 polvere di mandorle

Gr 50 tuorli d' uovo

Gr 250 farina

procedimento:

mescolare burro morbido (14°C) aggiungere lo zucchero a velo la polvere di mandorle infine aggiungere la farina setacciata mescolare delicatamente senza fare prendere corda all'impasto .

cottura 170/180°C

SABLEÈ AL CIOCCOLATO PER SCACCHIERA

resa kg 5950

gr 150 burro

gr 100 zucchero al velo

gr 30 polvere di mandorle

gr 50 tuorli

gr 25 cacao

gr 240 farina oo debole

procedimento :

mescolare burro morbido (14°C)aggiungere lo zucchero a velo la polvere di mandorle infine aggiungere la farina con il cacao setacciati mescolare delicatamente senza fare prendere corda all'impasto .

cottura 170/180°C