

SAN VALENTINO 'SWEET COLLECTION'

4 ricette create con il cuore per celebrare tutti gli innamorati

Per San Valentino molti maestri gelatieri e pasticceri dedicano una speciale e dolce creazione agli innamorati.

A Casa Optima amiamo festeggiare questa ricorrenza e abbiamo chiesto a quattro dei nostri Product Specialist di realizzare una ricetta originale per celebrare questa giornata così romantica... Il risultato ci ha scaldato il cuore!

Una '**SWEET COLLECTION**' di proposte dai nomi molto evocativi, dedicata al sentimento per eccellenza, per ispirare i nostri clienti e rendere felici i consumatori finali.

PRETTY LOVE

di Eleonora Ulanio – MEC3

Per Eleonora, PS Mec3 dal 2018, San Valentino è un'occasione per trascorrere del tempo con le persone che ama e per fare ciò che più ama: i semifreddi!

"San Valentino è la giornata dedicata alle persone che hai nel cuore, coloro che ti sostengono e ti tengono per mano nel tuo percorso di vita, amandoti per quella che sei, con pregi e difetti".

Cioccolato bianco e fragole si fondono l'uno nell'altro, diventando un tutt'uno in una delicata armonia di sapori che ricordano il calore di un tenero abbraccio.

Ingredienti:

Roullè cacao	cod. 36652
Cremfix cioccolato bianco	cod. 13173
Gel cake	cod. 02542
Granfrutta® Fragola	cod. 13130
Glitter Glaze Red	cod. 15914

Procedimento:

Creare una base di roullè al cacao di circonferenza inferiore allo stampo che rappresenterà il dolce.

Realizzare il geleè con 500 g di Granfrutta® Fragola, (idratare 50 g di Gel cake con acqua tiepida).

Inserire il composto nella Granfrutta® Fragola e, con l'aiuto di una frusta o un mixer, omogenizzare il tutto.

Versare il composto in uno stampo di circonferenza inferiore del semifreddo.

Abbatte.

Preparare la crema al cioccolato bianco con 600 g di Cremfix cioccolato bianco.

Semi montare la panna in planetaria.

Contemporaneamente, in un altro recipiente, mescolare latte caldo e

Cremfix al cioccolato bianco in modo da ottenere una pastella omogenea.

Incorporarla nella panna montata e inserire le zeste di limone.

Versare la crema al cioccolato bianco per metà nello stampo prescelto.
Disporre il geleè alla fragola precedentemente realizzato.
Stendere la restante crema al cioccolato bianco.
Terminare con roullè al cacao.
Abbatte la torta molto bene.
Glassare con Mirror Glaze Red e decorare a piacimento.

BIJOU

di Cono Serio – Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani

Dopo una lunga esperienza in laboratorio, entrare a far parte del Team dei Product Specialist Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani è un sogno che diventa realtà!

La giornata di San Valentino per Cono è molto speciale e si divide in due parti: la prima al lavoro, accanto ai clienti, per realizzare gelati e dolci dedicati agli innamorati, la seconda a cena con la moglie, per la quale non manca mai un regalo.

Da autentico romantico, propone ai clienti Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani la ricetta del semifreddo 'Bijou'. Un semifreddo al pistacchio puro con pasta al caramello, addolcito dal variegato Amor Pernigotti e impreziosito da decorazioni in cioccolato, per un dolce finale di serata.

Ingredienti:

Semifreddo-18	Cod. 12107011
Pasta Pistacchio puro 100%	Cod. 12092005
Pasta al Caramello	Cod. 12092111
Variegato Amor	Cod. 12092010
Topping al caramello	Cod. 12098043
Sale	
Colorante alimentare Red Spray	
Decorazioni in cioccolato	

Procedimento:

Colare il semifreddo al pistacchio per i 3/4 della capienza dello stampo, posizionare all'interno l'inserto semifreddo al caramello salato, topping e il variegato, precedentemente formato e abbattuto di temperatura, congelare a meno 20 gradi, sformare, spruzzare ed infine mettere le decorazioni.

PASSIONE

di Davide Marcantognini – Giuso Guido

PS Giuso dal 2006, Davide è felicemente sposato da 25 anni. In occasione di San Valentino si diletta a cucinare per sua moglie e trascorre la giornata a preparare una romantica cenetta a base di pesce, avendo particolare cura nella selezione del Vino e nella realizzazione di un dolce sfizioso e goloso come la Cheesecake con fragole e cioccolato

Ingredienti (dose per tre torte)

Burro	200 g	
Fragole amordifrutta giuso	300 g	Cod. 020AR275
Cacao 22\24 giuso	100 g	Cod. 00410012
Zucchero a velo	200 g	
Pasta vaniglia madagascar giuso	20 g	Cod. 01214130
Crema di formaggio spalmabile	350 g	
Uova	200 g	
Farina 00	100 g	
Pasta arancio amordifrutta giuso	50 g	Cod. 01312130
crema di fragole con pezzi giuso	350 g	Cod. 011BC155
cioccolato bianco	150 g	

Procedimento:

Montare in planetaria con frusta il burro in pomata con lo zucchero a velo, Pasta Arancio e Vaniglia.

Aggiungere le uova e, di seguito, la crema spalmabile di formaggio. Continuare a montare fino ad ottenere un composto cremoso e liscio.

Setacciare la farina con il cacao e colare le fragole dallo sciroppo.

Unire al composto montato la farina ed il cacao ed infine le Fragole Semicandite Giuso.

Versare la Cheesecake Cioccolato e Fragole negli stampi a forma di cuore, cuocere in forno per circa 30 minuti a 170°C.

Una volta cotta, sformata la Cheesecake dagli stampi e raffreddata, glassare con Glassa di Fragole e Cioccolato con pezzi Giuso (Preparata sciogliendo il Cioccolato Bianco a 40\45C ed unito alla Crema di Fragole con Pezzi Giuso).

CUPIDO GOLOSO

di Roberta Bini – Modecor

Le decorazioni Modecor, scelte tra la vasta gamma dedicata a San Valentino, tra cioccolato, macarons e meringhe, donano romantica bellezza alla mousse al cioccolato bianco, su cui si posa una delicata pioggia di dust glitter.

Cupido Goloso è il nome della proposta di Roberta Bini, Product Specialist di Modecor da 39 anni che festeggerà il San Valentino con suo marito, per il quale preparerà una cenetta che si concluderà con un dolce delizioso, con il quale Roberta spera di fare breccia nel suo cuore... proprio come Cupido!

Procedimento

Una mousse al cioccolato bianco con composta alla fragola su una base di crumble al cioccolato fondente, ricoperta da glassa alla fragola ed impreziosita dalle decorazioni Modecor, scelte con cura tra la vasta gamma di proposte dedicate a questa ricorrenza, spaziando tra cioccolato, macarons, meringhe e una pioggia di dust glitter!

Buon San Valentino da Casa Optima!