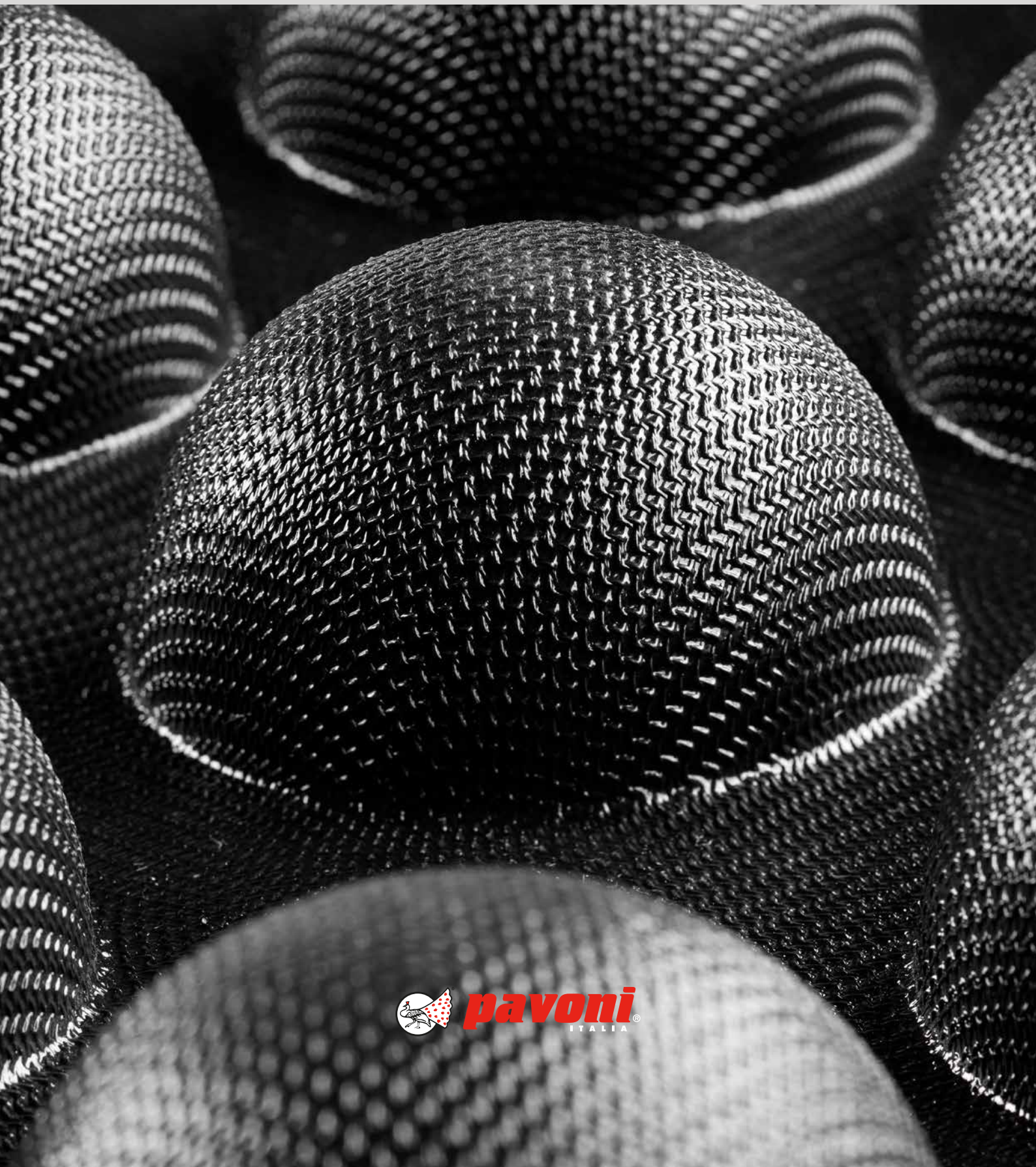


Fiberform



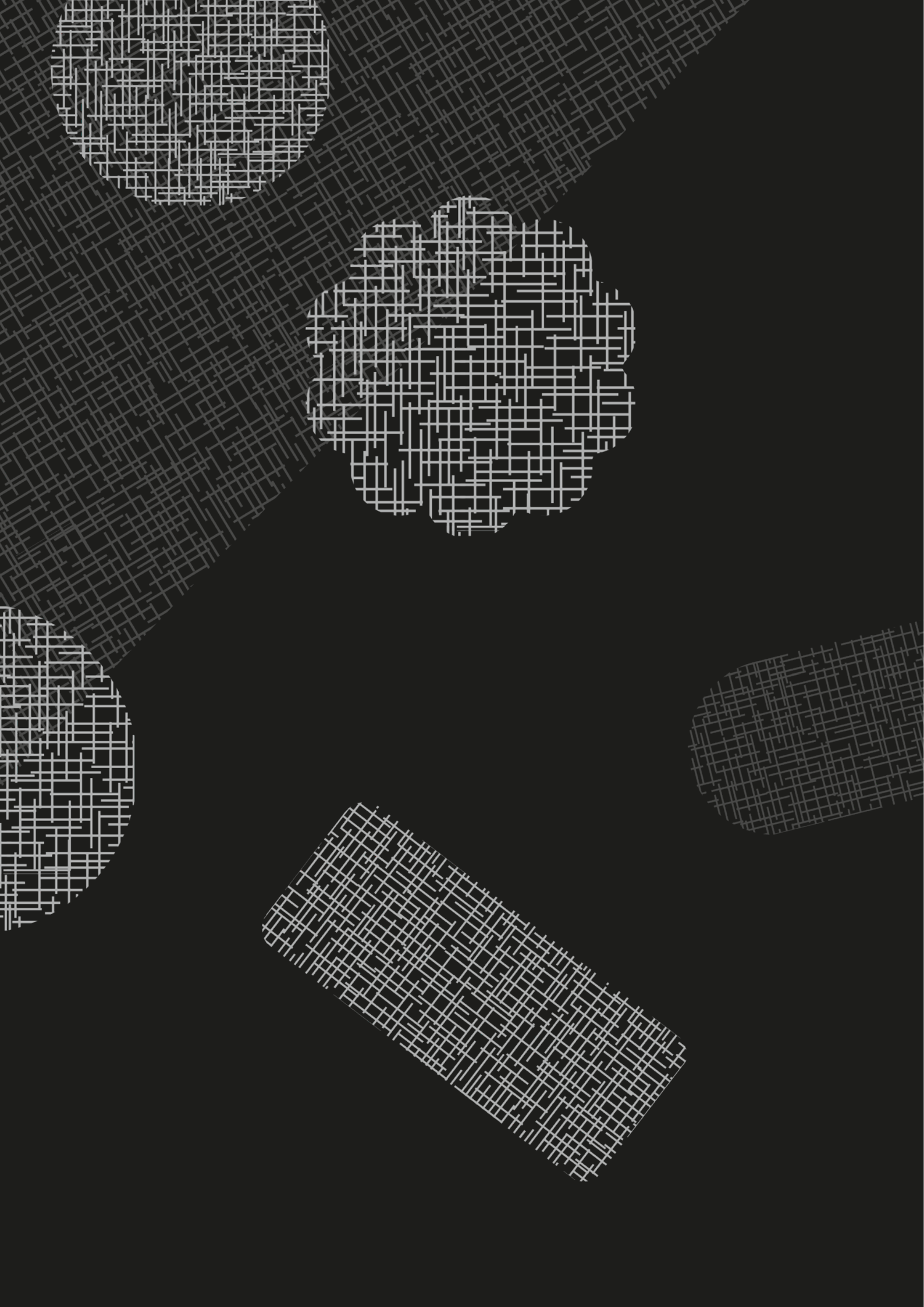
Indice

Index

- 7 Fiberform
Tutti i gradi della perfezione
All degrees of perfection
 - 8 Caratteristiche principali
Main features
 - 9 Utilizzo
Usage
 - 11 Collezione
Collection
- 12 Ricettario
Recipe book
by Cédric Grolet

Fiberform

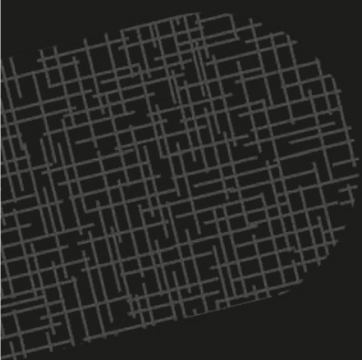




Fiberform.

Tutti i gradi della perfezione

Perfection at every degree



Abbiamo unito resistenza e flessibilità per dare vita ad uno strumento capace di fare davvero la differenza.

Gli stampi Fiberform sono la risposta intelligente per chi lavora con passione e precisione assolute.

Realizzati in silicone rinforzato con fibra tecnica ad alta resistenza, si adattano con naturalezza a ogni fase della lavorazione – dal congelamento alla cottura – mantenendo sempre la massima integrità e qualità del risultato.

Disponibili nel formato professionale 600×400 mm, sono progettati per integrarsi con efficienza anche nei flussi produttivi più intensi, garantendo performance costante e resa estetica impeccabile.

La temperatura cambia? La performance resta.

We have combined strength and flexibility to create a tool able to really make the difference.

Fiberform moulds are the smart answer for those who work with absolute passion and precision.

Made of silicone reinforced with high-strength technical fiber, they adapt naturally to every stage of processing - from freezing to baking - always maintaining the highest integrity and quality of the result.

Available in the professional 600×400 mm format, they are designed to integrate efficiently even in the most intensive production flows, ensuring consistent performance and flawless aesthetic appeal.

Does the temperature change?

The performance remains.

Caratteristiche principali

Key features



Massima anti-aderenza

Maximum non-stick performances

Fiberform assicura una sformatura precisa, che non necessita di distaccanti. Fiberform ensures precise demoulding, without the use of release agents.



Facilità di lavaggio

Easy washing

Fiberform è pensato per essere facilmente lavabile in lavastoviglie, rendendolo ideale anche per i contesti produttivi più intensi. Fiberform is designed to be easily dishwasher-safe, making it ideal for even the most intensive production settings.



Ampio range termico

Wide temperature range

Fiberform può essere utilizzato da -40°C a +250°C; dal freddo estremo al calore intenso senza mai perdere il controllo della preparazione.

Fiberform can be used from -40°C to +250°C; from extreme cold to intense heat, never losing control of the preparation.



Stabilità e durata

Stability and durability

Fiberform garantisce prestazioni costanti nel tempo, anche sotto stress continuo.

Fiberform ensures consistent performance over time, even under continuous stress.



Flessibilità controllata

Controlled flexibility

Fiberform è pratico, maneggevole e soprattutto, non perde mai la sua forma.

Fiberform is practical, handy and most importantly, it never loses its shape.



Utilizzo

Usage

Performance in surgelazione

Freezing performance



La combinazione dei materiali assicura una conduzione controllata della temperatura, riducendo i tempi di raffreddamento.

La struttura rinforzata mantiene la stabilità anche a basse temperature, permettendo una sformatura precisa.

The combination of materials ensures controlled temperature conduction, reducing cooling time. The reinforced structure maintains stability even at low temperatures, allowing precise demolding.

Performance in cottura

Baking performance



Grazie alla sua composizione tecnica avanzata, Fiberform assicura una trasmissione del calore rapida e uniforme, ideale per la lavorazione di lievitati, cake, viennoiserie, frolle e altre preparazioni dolci o salate.

Questo design innovativo ottimizza la qualità del prodotto finale, garantendo una cottura uniforme su tutta la superficie, con una doratura perfetta e una forma stabile anche nei processi produttivi più intensi.

Thanks to its advanced technical composition, Fiberform ensures rapid and uniform heat transmission, ideal for leavened dough, cakes, viennoiserie, shortbread and other sweet or savory preparations. This innovative design optimizes the quality of the final product, ensuring even baking over the entire surface, with perfect browning and stable shape even in the most intense production processes.

FAVORITI

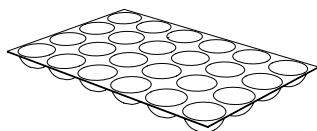
FB03

Collezione Fiberform

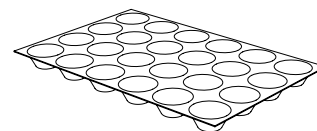
Fiberform collection

FB01

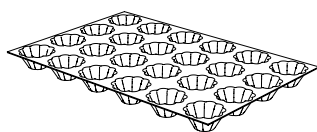
Semisfera / Hemisphere
 Ø mm 80×40 h
 ~ 135 ml
 24 impronte / indents

**FB02**

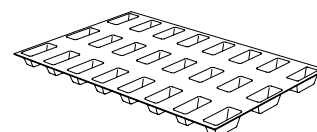
Muffin
 Ø mm 80×36 h
 ~ 110 ml
 24 impronte / indents

**FB03**

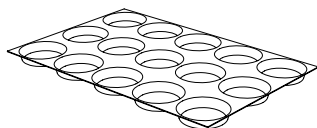
Briochette
 Ø mm 81×37 h
 ~ 100 ml
 24 impronte / indents

**FB04**

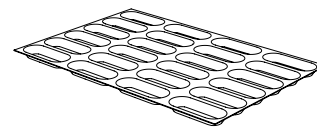
Cake
 mm 80×30×30 h
 ~ 55 ml
 24 impronte / indents

**FB05**

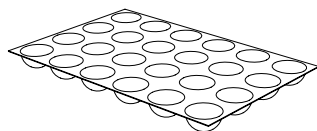
Quiche
 Ø mm 105×20 h
 ~ 135 ml
 15 impronte / indents

**FB06**

Éclair
 mm 130×48×18 h
 ~ 85 ml
 24 impronte / indents

**FB07**

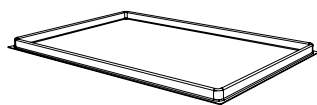
Semisfera / Hemisphere
 Ø mm 70×40 h
 ~ 110 ml
 24 impronte / indents

**FB09**

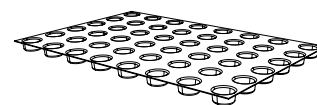
Tappetino / Mat
 mm 600x400x10 h

**FB10**

Tappetino / Mat
 mm 600x400x20 h

**FB11**

Mini cilindro / Mini cylinder
 Ø mm 40×20 h
 ~ 20 ml
 48 impronte / indents

**FB12**

Mini muffin
 Ø mm 51×29 h
 ~ 45 ml
 40 impronte / indents

**FB13**

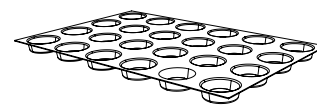
Cilindro / Cylinder
 Ø mm 65×35 h
 ~ 95 ml
 24 impronte / indents

**FB14**

Ovale / Oval
 mm 70×50 h 30
 ~ 70 ml
 30 impronte / indents

**FB15**

Savarin
 Ø mm 70×23 h
 ~ 65 ml
 24 impronte / indents

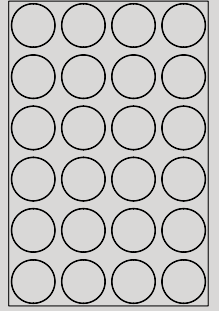


Ricettario
Recipe book
by Cédric Grolet



Stampo / Mould

FB01



Ricetta / Recipe

Grillé aux
pommes

Grillé aux pommes

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
<hr/>	
	g 1000

Lavorare il burro con lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro e formare un quadrato di 20x30. Lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (1 strato doppio e 1 semplice). Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Gelatina di mele

Succo di mela	g 400
Zucchero	g 40
Agar agar	g 8
Fecola di patate	g 14
<hr/>	
	g 460

Scaldare il succo di mela, aggiungere lo zucchero e l'agar agar, quindi fare bollire per 3 minuti. Lasciare raffreddare, quindi aggiungere l'amido e mescolare.

Mele caramellate

Mele	g 1000
Miele	g 100
Burro	g 100
Sale	g 3
<hr/>	
	g 1200

Scaldare il succo di mela, aggiungere lo zucchero e l'agar agar, quindi fare bollire per 3 minuti. Lasciare raffreddare, quindi aggiungere l'amido e mescolare.

Speculoos

Zucchero semolato	g 120
Zucchero panela	g 35
Burro	g 140
Farina T45	g 240
Uova	g 42
Latte	g 10
Lievito in polvere	g 4
Polvere di cannella	g 10
Sale	g 4
<hr/>	
	g 600

In un mixer unire burro, gli zuccheri, il latte e le uova. Amalgamare il tutto e infine unire i secchi.

Uova (doratura)

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
<hr/>	
	g 120

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Passare gli ingredienti con il mixer, stendere lo speculoos (spessore di 1,1 mm) e ricavare dischi di 14 cm di diametro; aggiungervi lo spicchio di mela e cospargere di zucchero a velo. Lasciare raffreddare all'aria aperta. Una volta raffreddato, ricoprire con la pasta croissant precedentemente coppata a griglia. Cuocere nello stampo cod. FB01 a 170°C per 18 minuti. Spennellare l'albume nel fondo degli stampi e cuocere per 6 minuti a 165°C.

Grillé aux pommes

Puff pastry	T65 flour	g 270	<p>Whip the butter with the whisk until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes.</p> <p>Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes. Then roll out on a work surface into a 20x30 square. Leave to rest overnight at +0°C. The next day, roll and fold the dough (1 double layer and 1 single layer). Leave to rest for 2 hours at +0°C.</p>
	T45 flour	g 270	
	Water	g 113	
	Milk	g 113	
	Dry yeast	g 28	
	Salt	g 11	
	Caster sugar	g 45	
	Eggs	g 28	
	Honey	g 22	
	Butter	g 108	
		g 1000	
Apple jelly	Apple juice	g 400	<p>Heat the apple juice, add the sugar and agar agar and boil for 3 minutes. Leave to cool, then add the potato starch and mix.</p>
	Sugar	g 40	
	Agar agar	g 8	
	Potato starch	g 14	
		g 460	
Caramelised apple	Apple	g 1000	<p>Heat the apple juice, add the sugar and agar agar and boil for 3 minutes. Leave to cool, then add the potato starch and mix.</p>
	Honey	g 100	
	Butter	g 100	
	Salt	g 3	
		g 1200	
Speculoos	Caster sugar	g 120	<p>In a mixer, combine the butter, sugars, milk, and eggs. Mix everything together, then finally add the dry ingredients.</p>
	Whole cane (panela) sugar	g 35	
	Butter	g 140	
	T45 flour	g 240	
	Eggs	g 42	
	Milk	g 10	
	Dry yeast	g 4	
	Cinnamon powder	g 10	
	Salt	g 4	
		g 600	
Eggs (browning)	Egg yolks	g 70	<p>Mix together and spray with a vaporiser.</p>
	Honey	g 40	
	Cream	g 20	
		g 120	

Instructions

Blend the ingredients in the mixer, roll out the speculoos thickness 1.1 mm) and cut out discs with a diameter of 14 cm; add the wedge of apple and dust with icing sugar. Leave to cool in the open air.

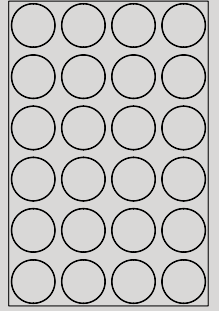
When cool, cover with the croissant dough previously baked and moulded with grid. Bake for 18 minutes at 170°C in mould code FB01. Brush the bottom of the moulds with the egg white and bake for 6 minutes at 165°C.



ROSE BREAD

Stampo / Mould

FB01



Ricetta / Recipe

Fiore di
cioccolato
*Chocolate
flower*

Fiore di cioccolato

Frolla al cioccolato	Burro	g 227	Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB01. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.
	Zucchero a velo	g 142	
	Nocciole grattugiate	g 50	
	Sale	g 2	
	Uova	g 85	
	Farina T65	g 400	
	Cacao in polvere	g 90	
		g 1000	
Gelatina di vaniglia	Latte	g 400	Cuocere nel microonde tutti gli ingredienti, tranne lo xantano, a 85°C. Aggiungere lo xantano e mescolare. Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.
	Panna	g 400	
	Tuorli	g 128	
	Zucchero semolato	g 60	
	Xantano	g 10	
	Estratto di vaniglia	g 10	
		g 1000	
Cremoso al cioccolato	Latte	g 290	Scaldare il latte e la panna, mescolare i tuorli con lo zucchero; mescolare quando il liquido bolle e cuocere fino a 83°C. Aggiungere il cioccolato e mescolare per 3 minuti. Lasciare raffreddare a +4°C.
	Cioccolato cremoso	g 290	
	Tuorli	g 130	
	Zucchero	g 100	
	Cioccolato fondente al 70%	g 170	
Copertura vellutata con cioccolato rosso	Cioccolato fondente al 60%	g 200	Scaldare il burro di cacao a 60°C, aggiungere il cioccolato con il colorante rosso e mescolare.
	Burro di cacao	g 200	
	Colorante rosso	g 5	
Ganache alla vaniglia e al cioccolato	Cioccolato fondente al 60%	g 176	Scaldare la panna con l'estratto di vaniglia e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro ammorbidito, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciarla riposare per tutta la notte a +4°C prima di versarla.
	Panna	g 780	
	Massa di gelatina	g 42	
	Estratto di vaniglia	g 5	
Biscotto morbido al cioccolato	Albumi	g 318	Montare gli albumi con lo zucchero e l'albume in polvere, quindi aggiungere al composto i tuorli, infine il cacao in polvere setacciato. Cuocere in forno, in un tappetino Silpat, a 160°C per 13 minuti.
	Albumi in polvere	g 3	
	Zucchero	g 352	
	Tuorli	g 226	
	Cacao in polvere	g 100	

Pralinato con pepite di cacao

Nocciole	g 470
Zucchero	g 142
Sale	g 9
Pepite di cacao	g 189
Feuillantine	g 189

	g 1000

Preparare un caramello a secco con lo zucchero raffreddato e mescolare con il gru  di cacao, il sale e le nocciole fino a renderlo liquido, quindi aggiungere la feuillantine e lasciare riposare a +4 C per tutta la notte.

Montare con la frusta piatta prima dell'uso.

Esecuzione

Disporre la pasta frolla al cacao (spessore di 2 mm) negli stampi Pavoni cod. FB01. Aggiungere qualche pepita di cacao pralinata, disporre uno strato di gelatina alla vaniglia, coprire con pan di Spagna al cacao e terminare con uno strato di crema al cioccolato, quindi realizzare una rosa con la ganache montata al cioccolato e ricoprire con il composto di cioccolato e burro di cacao.

Chocolate flower

Chocolate shortcrust pastry	Butter	g 227	Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB01. Bake for around 15 minutes at 170°C.
	Icing sugar	g 142	
	Chopped hazelnuts	g 50	
	Salt	g 2	
	Eggs	g 85	
	T65 flour	g 400	
	Cocoa powder	g 90	
	g 1000		
Vanilla jelly	Milk	g 400	Microwave all the ingredients, except the xanthan gum, at 85°C. Add the xanthan gum and stir. Leave to rest overnight at +4°C.
	Cream	g 400	
	Egg yolks	g 128	
	Caster sugar	g 60	
	Xanthan gum	g 10	
	Vanilla extract	g 10	
	g 1000		
Chocolate cream	Milk	g 290	Heat the milk and cream, mix the egg yolks with the sugar; stir in when the liquid comes to the boil and cook until it reaches 83 °C. Add the chocolate and stir for 3 minutes. Leave to cool to +4°C.
	Creamy chocolate	g 290	
	Egg yolks	g 130	
	Sugar	g 100	
	70% Dark chocolate	g 170	
	g 1000		
Veloute topping with red chocolate	60% Dark chocolate	g 200	Heat the cocoa butter to 60°C, add the chocolate with the red food colouring and stir.
	Cocoa butter	g 200	
	Red food colouring	g 5	
	g 405		
Vanilla and chocolate ganache	60% Dark chocolate	g 176	Heat the cream with the vanilla extract and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and softened butter and mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at +4°C before pouring.
	Cream	g 780	
	Gelatin mass	g 42	
	Vanilla extract	g 5	
	g 1000		
Soft chocolate biscuit	Egg whites	g 318	Whisk the egg whites with the sugar and egg white powder, then add the yolks to the mixture and, then, the sieved cocoa powder. Bake for 13 mins at 160°C on a Silpat mat.
	Egg white powder	g 3	
	Sugar	g 352	
	Egg yolks	g 226	
	Cocoa powder	g 100	
	g 1000		
Praline with chocolate chips	Hazelnuts	g 470	Prepare a dry caramel with the cooled sugar and mix with the cocoa glue, salt and hazelnuts until liquid, then add the feuillantine and leave to rest overnight at +4°C. Whip with a flat whisk before using.
	Sugar	g 142	
	Salt	g 9	
	Chocolate chips	g 189	
	Feuillantine	g 189	
	g 1000		

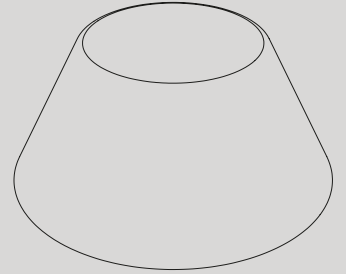
Instructions

Place the cocoa shortcrust pastry (thickness 2 mm) in the Pavoni moulds code FB01. Add some praline chocolate chips, form a layer of vanilla jelly, cover with cocoa sponge cake and finish with a layer of chocolate cream, then create a rose with the whipped chocolate ganache and top with the chocolate and cocoa butter mixture.



Stampo / Mould

FB02



Ricetta / Recipe

Kouign-
amman

Kouign-amman

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
<hr/>	
	g 1000

Lavorare il burro con lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro e formare un quadrato di 20x30. Lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati) con burro e caramello. Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Kouign-amman al caramello

Zucchero	100g
Glucosio	25g
Panna	40g
Burro	75g
Sale	5g
<hr/>	
	g 245

Scaldare la panna. Preparare un caramello a secco con lo zucchero. Quando il caramello raggiunge i 170°C, aggiungere la panna e cuocere fino a raggiungere i 130°C. Unire nel mixer lo sciroppo di glucosio, infine il burro. Lasciare rapprendere su un Silpat e lasciare riposare per tutta la notte al fresco (+4°C).

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
<hr/>	
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere l'impasto laminato (spessore di 3 mm) e ritagliare dei quadrati di 10x10. Incollare ogni punto del quadrato al centro e disporre sullo stampo Pavoni cod. FB02, quindi infornare per 30 minuti. Cuocere per 16 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare, sformare e irrorare con latte d'uovo. Cuocere per 6 minuti a 165°C.

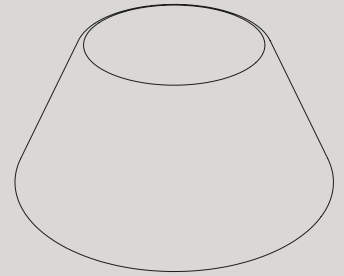
Kouign-amman

Puff pastry	T65 flour	g 270	<p>Whip the butter with the whisk until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.</p> <p>Then roll out on a work surface into a 20x30 square. Leave to rest overnight at +0°C.</p> <p>The next day, roll and fold the dough (2 layers) with butter and caramel.</p> <p>Leave to rest for 2 hours at +0°C.</p>
	T45 flour	g 270	
	Water	g 113	
	Milk	g 113	
	Dry yeast	g 28	
	Salt	g 11	
	Caster sugar	g 45	
	Eggs	g 28	
	Honey	g 22	
	Butter	g 108	
	<hr/>		
		g 1000	
Caramel kouign-amman	Sugar	g 100	<p>Heat the cream. Prepare a dry caramel with the sugar. When the caramel reaches 170°C, add the cream and heat until it reaches 130°C.</p> <p>Add the glucose syrup in the mixer, then the butter.</p> <p>Leave to set on a Silpat and leave to rest overnight in a cool place (+4°C).</p>
	Glucose	g 25	
	Cream	g 40	
	Butter	g 75	
	Salt	g 5	
	<hr/>		
		g 245	
Browning	Egg yolks	g 70	<p>Mix together and spray with a vaporiser.</p>
	Honey	g 40	
	Cream	g 20	
		<hr/>	
		g 130	
Instructions	<p>Roll out the rolled and folded pastry (thickness 3 mm) and cut out 10x10 squares. Fold each corner of the square into the centre and place on the Pavoni mould code FBO2. Bake for 30 minutes. Bake for 16 minutes at 170°C. Leave to cool, remove from the mould and spray with egg milk. Bake for 6 minutes at 165°C.</p>		



Stampo / Mould

FB02



Ricetta / Recipe

“Come
un gelato”
alla vaniglia
e fragola
*Vanilla
and
strawberry
'gelato'*

“Come un gelato” alla vaniglia e fragola

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 500
<hr/>	
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB02. Rfinire la base spennellando l'uovo. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Crema di mandorle

Mandorle grattugiate	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
<hr/>	
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Ganache montata alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
Estratto di vaniglia	g 8
<hr/>	
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Ganache montata alla fragola

Cioccolato bianco	g 85
Massa di gelatina	g 21
Panna calda	g 180
Panna	g 180
Gelatina di fragole	g 200
<hr/>	
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla. Una volta montata la ganache, aggiungere la gelatina di fragole.

Gelatina di fragole

Purea di fragole	g 800
Zucchero	g 80
Agar agar	g 20
Xantano	g 4
<hr/>	
	g 900

Scaldare la purea di fragole, aggiungere l'agar agar premiscelato con lo zucchero, far bollire ancora, lasciare raffreddare e mescolare con lo xantano. Lasciare riposare tutta la notte a +4°C.

Biscotto di pasta choux

Latte	38g
Burro	85g
Farina T65	115g
Uova fresche	154g
Tuorli	139g
Albumi	277g
Albumi in polvere	10g
Zucchero	192g
<hr/>	
	g 1000

Portare a ebollizione il latte e il burro, aggiungere la farina e cuocere per 3 minuti. Aggiungere le uova e i tuorli e mescolare; allo stesso tempo, lavorare alla frusta gli albumi, lo zucchero bianco e l'albumi in polvere. Quando la meringa è pronta, aggiungere la base di pasta choux nella meringa. Cuocere a 160°C per 10 minuti.

Esecuzione

Versare un po' di crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, stendere uno strato di gelatina di fragole, ricoprirlo con un disco di pan di Spagna, spalmare un ulteriore strato di gelatina di fragole e ricoprire con un altro disco di pan di Spagna. Decorare con una fragola fresca, quindi distribuire la ganache alla vaniglia e alla fragola con una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Vanilla and strawberry 'gelato'

Shortcrust pastry	Butter	g 227	Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB02. Brush the base with the egg. Bake for around 15 minutes at 170°C.
	Icing sugar	g 142	
	Chopped hazelnuts	g 50	
	Salt	g 2	
	Eggs	g 85	
	T65 flour	g 500	
		g 1000	
Almond cream	Chopped almonds	g 100	Mix all the ingredients in the mixer until creamy and smooth.
	Softened butter	g 100	
	Sugar	g 100	
	Eggs	g 100	
		g 400	
Whipped vanilla ganache	White chocolate	174 g	Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.
	Gelatin mass	42 g	
	Warm cream	392 g	
	Cream	392 g	
	Vanilla extract	8 g	
		g 1000	
Whipped strawberry ganache	White chocolate	g 85	Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it. Once the ganache is whipped, add the strawberry jelly.
	Gelatin mass	g 21	
	Warm cream	g 180	
	Cream	g 180	
	Strawberry jelly	g 200	
		g 1000	
Strawberry jelly	Strawberry purée	g 800	Heat the strawberry puree, add the agar agar pre-mixed with the sugar; bring back to the boil, allow to cool and mix with the xanthan gum. Leave to rest overnight at +4°C.
	Sugar	g 80	
	Agar agar	g 20	
	Xanthan gum	g 4	
		g 900	
Choux pastry biscuit	Milk	g 38	Bring the milk and butter to the boil, add the flour and cook for 3 minutes. Add the eggs and yolks and mix; at the same time, whisk the egg whites, white sugar and egg white powder. When the meringue is ready, add the choux pastry base to the meringue. Bake for 10 minutes at 160°C.
	Butter	g 85	
	T65 flour	g 115	
	Fresh eggs	g 154	
	Egg yolks	g 139	
	Egg whites	g 277	
	Egg white powder	g 10	
	Sugar	g 192	
		g 1000	

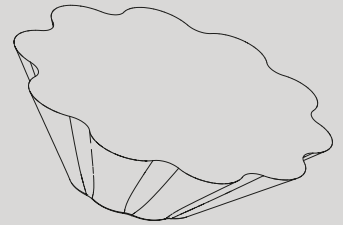
Instructions

Pour a small amount of almond cream over the base and bake for around 8 minutes at 170°C. Once cooled, spread a layer of strawberry jelly, cover with a disc of sponge cake, add another layer of strawberry jelly and finish with another disc of sponge cake. Decorate with a fresh strawberry, then pipe over the vanilla and strawberry ganache. Spray the neutral icing for extra shine.



Stampo / Mould

FB03



Ricetta / Recipe

Flan di
vaniglia
Vanilla flan

Flan di vaniglia

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero a velo	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
<hr/>	
	g 1000

Lavorare il burro con il mixer finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati semplici) con burro. Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Impasto per il flan

Latte	g 1200
Estratto di vaniglia	g 6
Uova	g 336
Zucchero semolato	g 216
Crema pasticcera	g 120
Burro	g 120
Sale	g 1
<hr/>	
	g 2000

Scaldare il latte con la vaniglia, aggiungere le uova, il preparato in polvere per crema pasticcera e lo zucchero già mescolati, quindi portare a bollore mescolando con una frusta. Quando il composto è cotto, aggiungere il burro e il sale e mescolare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB03.

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
<hr/>	
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 2,5 mm), ricavare dei dischi di 12 cm e disporli negli stampi Pavoni cod. FB03; congelare in abbattitore per 1 ora a -40°C, quindi farcire con l'impasto del flan liquido e congelare nuovamente a -40°C. Cuocere a 160°C per 16 minuti. Sformare una volta raffreddato, spennellare l'albume e cuocere per 6 minuti a 165°C.

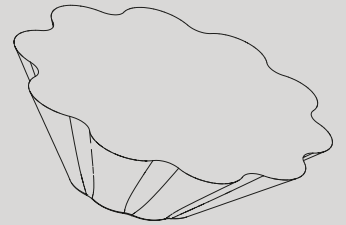
Vanilla flan

Puff pastry	T65 flour	g 270	<p>Whip the butter in the mixer until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.</p> <p>Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C. The next day, roll and fold the dough (2 simple layers) with butter.</p> <p>Leave to rest for 2 hours at +0°C.</p>
	T45 flour	g 270	
	Water	g 113	
	Milk	g 113	
	Dry yeast	g 28	
	Salt	g 11	
	Icing sugar	g 45	
	Eggs	g 28	
	Honey	g 22	
	Butter	g 108	
	g 1000		
Flan mixture	Milk	g 1200	<p>Heat the milk with the vanilla, add the eggs, pre-mixed custard cream powder and sugar and bring to the boil, stirring with a whisk. When the mixture is cooked, add the butter and salt and stir again until smooth. Fill the Pavoni moulds code FB03.</p>
	Vanilla extract	g 6	
	Eggs	g 336	
	Caster sugar	g 216	
	Custard cream	g 120	
	Butter	g 120	
	Salt	g 1	
	g 2000		
Browning	Egg yolks	70 g	<p>Mix together and spray with a vaporiser.</p>
	Honey	40 g	
	Cream	20 g	
		g 130	
Instructions	<p>Roll out the puff pastry (thickness 2.5 mm), cut 12 cm discs and place them in Pavoni moulds code FB03; freeze in the blast chiller for 1 hour at -40°C, then fill with liquid flan mixture and freeze again at -40°C. Bake for 16 minutes at 160°C.</p> <p>Remove from the mould when cool, brush with egg white and bake for 6 minutes at 165°C.</p>		



Stampo / Mould

FB03



Ricetta / Recipe

Fiore di
vaniglia
Vanilla flower

Fiore di vaniglia

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 500
<hr/>	
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB03. Rifinire la base spennellando i tuorli. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

Pralinato di vaniglia

Mandorle tostate	g 550
Feuillantine	g 110
Stecca di vaniglia	g 28
Estratto di vaniglia	g 10
Olio di vinaccioli	g 55
Burro di cacao	g 146
Caramello a secco	g 110
<hr/>	
	g 1000

Tostare le mandorle e le stecche di vaniglia, quindi preparare una pralina con le mandorle, il caramello, l'olio, le stecche di vaniglia e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il burro di cacao e mescolare, quindi aggiungere la feuillantine. Lasciare riposare a +4°C per una notte e montare con una frusta prima dell'uso.

Ganache montata alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
Estratto di vaniglia	g 10
<hr/>	
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sull'estratto di vaniglia. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Confettura di latte alla vaniglia

Latte condensato (zuccherato)	g 750
Latte condensato (non zuccherato)	g 250
Estratto di vaniglia	g 6
<hr/>	
	g 600

Mescolare i due condensati di latte con l'estratto di vaniglia, quindi cuocere a 104°C. Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.

Dacquoise alla vaniglia

Farina di mandorle	g 277
Farina t65	g 51
Zucchero a velo	g 217
Albumi	g 310
Albume in polvere	g 6
Zucchero semolato	g 140
Estratto di vaniglia	g 5
Lievito in polvere	g 3
<hr/>	
	g 1000

Montare a neve gli albumi con lo zucchero e l'albume in polvere. Quando la meringa è pronta, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere setacciati. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB03 e infornare a 165°C per 12 minuti.

Esecuzione

Riempire 2/3 dello stampo di pasta frolla con il pralinato di vaniglia, aggiungere uno strato di confettura di latte alla vaniglia e coprire con la dacquoise alla vaniglia. Sformare il fiore di ganache montata alla vaniglia e ricoprire con una leggera glassa a specchio alla vaniglia.

Vanilla flower

Shortcrust pastry	Butter	g 227	Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB03. Finish the base by brushing with the yolks. Bake in the oven for around 15 minutes at 170°C.
	Icing sugar	g 142	
	Chopped hazelnuts	g 50	
	Salt	g 2	
	Eggs	g 85	
	T65 flour	g 500	
		g 1000	
Vanilla praline	Roasted almonds	g 550	Roast the almonds and vanilla pods, then prepare a praline with the almonds, caramel, oil, vanilla pods and vanilla extract. Add the cocoa butter and mix, then add the feuillantine. Leave to rest overnight at +4°C and whip with a whisk before using.
	Feuillantine	g 110	
	Vanilla pod	g 28	
	Vanilla extract	g 10	
	Grapeseed oil	g 55	
	Cocoa butter	g 146	
	Dry caramel	g 110	
	g 1000		
Whipped vanilla ganache	White chocolate	g 174	Heat half of the cream and pour it over the chocolate and vanilla extract. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.
	Gelatin mass	g 42	
	Warm cream	g 392	
	Cream	g 392	
	Vanilla extract	g 10	
		g 1000	
Vanilla milk jam	Condensed milk (sweetened)	g 750	Mix the two condensed milks with the vanilla extract, then cook at 104°C. Leave to rest overnight at +4°C.
	Condensed milk (unsweetened)	g 250	
	Vanilla extract	g 6	
		g 600	
Vanilla dacquoise	Almond flour	g 277	Whisk the egg whites with the sugar and the egg white powder until stiff. When the meringue is ready, add all the sieved dry ingredients. Fill the Pavoni moulds code FB03 and bake for 12 minutes at 165°C.
	T65 flour	g 51	
	Icing sugar	g 217	
	Egg whites	g 310	
	Egg white powder	g 6	
	Caster sugar	g 140	
	Vanilla extract	g 5	
	Dry yeast	g 3	
	g 1000		

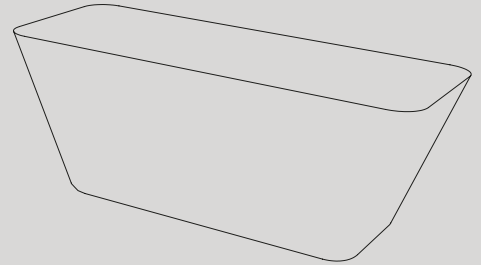
Instructions

Fill 2/3 of the shortcrust pastry mould with the vanilla praline, add a layer of vanilla milk jam and cover with vanilla dacquoise. Remove the whipped vanilla ganache flower from the mould and top with a light vanilla mirror-finish icing.



Stampo / Mould

FB04



Ricetta / Recipe

Cake
al limone
Lemon cake

Cake al limone

Impasto della torta	Burro fuso	g 250	Tritare tutti gli ingredienti con il cutter per 2 minuti. Mescolare con la scorza di limone candita e il succo di limone. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB04 e infornare a 165°C per 20 minuti.
	Zucchero	g 200	
	Miele con propoli	g 50	
	Sale	g 2	
	Farina T65	g 200	
	Farina di mandorle	g 150	
	Uova a temperatura ambiente	g 250	
	Pasta di limone	g 50	
	Scorza di limone	g 20	
	Lievito in polvere	g 10	
		g 1000	
Succo di limone	Scorza di limone	g 200	Far bollire la scorza di limone per 1 ora, fino a quando le bucce non risulteranno morbide e trasparenti. Scolare e conservare in frigorifero. Usare nell'impasto della torta.
	Succo di limone	g 1000	
	Miele con propoli	g 100	
		g 1300	
Infuso di sciroppo di limone	Succo di limone	g 200	Passare tutti gli ingredienti con il mixer.
	Miele con propoli	g 100	
		g 600	
Ganache al limone	Cioccolato bianco	g 496	Scaldare la panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro ammorbidito, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.
	Panna	g 276	
	Sciroppo di glucosio	g 55	
	Scorza di limone	g 30	
	Burro	g 165	
		g 1000	

Esecuzione Riempire per 2/3 lo stampo Pavoni cod. FB04 con l'impasto della torta e lasciare riposare per tutta la notte a +4°C. Cuocere in forno a 165°C per 20 minuti. Quando la torta è cotta, imbevare di sciroppo di limone. Lasciare raffreddare, quindi versare la ganache al limone con un cucchiaino.

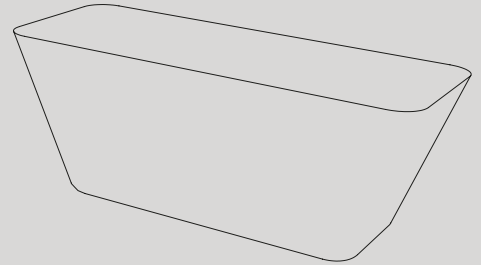
Lemon cake

Cake mix	Melted butter	g 250	Chop all the ingredients with the cutter for 2 minutes. Mix with the candied lemon peel and lemon juice. Fill the Pavoni moulds code FB04 and bake for 20 minutes at 165°C.
	Sugar	g 200	
	Honey with propolis	g 50	
	Salt	g 2	
	T65 flour	g 200	
	Almond flour	g 150	
	Eggs at room temperature	g 250	
	Lemon paste	g 50	
	Lemon peel	g 20	
	Dry yeast	g 10	
		g 1000	
Lemon juice	Lemon peel	g 200	Boil the lemon peel for 1 hour, until the peels are soft and transparent. Drain and store in the fridge. Use in the cake mix.
	Lemon juice	g 1000	
	Honey with propolis	g 100	
		g 1300	
Lemon syrup infusion	Lemon juice	g 200	Blend all the ingredients in the mixer.
	Honey with propolis	g 100	
		g 600	
Lemon ganache	White chocolate	g 496	Heat the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and softened butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.
	Cream	g 276	
	Glucose syrup	g 55	
	Lemon peel	g 30	
	Butter	g 165	
		g 1000	
Instructions	Fill the Pavoni mould code FB04 up to 2/3 with the cake mix and leave to rest overnight at +4°C. Bake for 20 minutes at 165°C. When the cake is baked, soak with lemon syrup. Leave to cool, then spoon over the lemon ganache.		



Stampo / Mould

FB04



Ricetta / Recipe

Fiore di
mango
Mango flower

Fiore di mango

Biscotti diamantini	Burro	g 227	Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB04. Rifinire la base con un po' di albume e zucchero di canna. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
	Zucchero a velo	g 142	
	Nocciole grattugiate	g 50	
	Sale	g 2	
	Uova	g 85	
	Farina t65	g 500	
		g 1000	
Crema di mandorle	Mandorle grattugiate	g 100	Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.
	Burro ammorbidito	g 100	
	Zucchero	g 100	
	Uova	g 100	
	Scorza di limone a piacimento		
	g 400		
Ganache montata al limone	Cioccolato bianco	g 174	Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sulla scorza di lime. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.
	Massa di gelatina	g 42	
	Panna calda	g 392	
	Panna	g 392	
	Scorza di limone	g 20	
	g 1000		
Carragenina kappa	Acqua	g 160	Far bollire tutti gli ingredienti insieme e raffreddare a 50°C. Glassare le cupolette di decorazione di mango.
	Zucchero semolato	g 25	
	Sciroppo di glucosio	g 15	
	Carragenina kappa	g 3	
	g 200		
Gelatina di mango	Purea di mango	g 800	Far bollire la purea di mango con il succo di lime, aggiungere lo zucchero premiscelato con l'agar agar e riportare a bollore; lasciare raffreddare, aggiungere lo xantano e mescolare. Quando la gelatina è pronta, tenerne da parte 100g per realizzare le cupolette di decorazione, aggiungere i cubetti di mango e mescolare. Lasciare riposare a 4°C.
	Succo di lime	g 200	
	Zucchero	g 50	
	Agar agar	g 15	
	Xantano	g 6	
	Cubetti di mango fresco 1x1 cm	g 600	
		g 1670	

Esecuzione

Versare un po' di crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, farcire con l'inserito di mango e lisciare con una spatola. Realizzare dei fiori con la ganache montata al lime utilizzando una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Mango flower

Diamantini biscuits	Butter	g 227	Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FBO4. Coat the base with a little egg white and brown sugar. Bake for around 15 minutes at 170°C.
	Icing sugar	g 142	
	Chopped hazelnuts	g 50	
	Salt	g 2	
	Eggs	g 85	
	T65 flour	g 500	
		g 1000	
Almond cream	Chopped almonds	g 100	Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.
	Softened butter	g 100	
	Sugar	g 100	
	Eggs	g 100	
	Lemon peel to taste		
		g 400	
Whipped lemon ganache	White chocolate	g 174	Heat half the cream and pour it over the chocolate and lime peel. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.
	Gelatin mass	g 42	
	Warm cream	g 392	
	Cream	g 392	
	Lemon peel	g 20	
		g 1000	
Kappa carrageenan	Water	g 160	Boil all the ingredients together and cool to 50 °C. Glaze the mango domes.
	Caster sugar	g 25	
	Glucose syrup	g 15	
	Kappa carrageenan	g 3	
		g 200	
Mango jelly	Mango purée	g 800	Boil the mango puree with the lime juice, add the sugar pre-mixed with agar agar and bring back to the boil; leave to cool, add the xanthan gum and mix. When the jelly is ready, set aside 100 g to make the decorative domes, add the mango cubes and stir. Leave to rest at 4°C.
	Lime juice	g 200	
	Sugar	g 50	
	Agar agar	g 15	
	Xanthan gum	g 6	
	Fresh mango		
	Cubes 1x1 cm	g 600	
		g 1670	

Instructions Pour a small amount of almond cream over the base and bake at 170°C for around 8 minutes. Once cooled, fill with the mango insert and smooth with a spatula. Use a piping bag to create flowers with the whipped lime ganache. Spray over the neutral icing for extra shine.

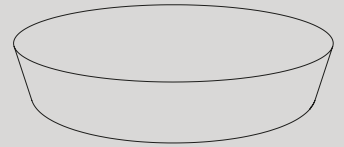
Hawonni

FB05



Stampo / Mould

FB05



Ricetta / Recipe

Viennoiserie
alla nocciola
Hazelnut
viennoiserie

Viennoiserie alla nocciola

Pasta sfoglia	Farina T65	g 270	<p>Lavorare il burro lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti a temperatura ambiente.</p> <p>Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C.</p> <p>Il giorno dopo, laminare l'impasto (1 strato doppio e 1 semplice) con burro.</p> <p>Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.</p>
	Farina T45	g 270	
	Acqua	g 113	
	Latte	g 113	
	Lievito in polvere	g 28	
	Sale	g 11	
	Zucchero semolato	g 45	
	Uova	g 28	
	Miele	g 22	
	Burro	g 108	
	g 1000		
Crema di mandorle	Farina di mandorle	g 100	<p>Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.</p>
	Burro ammorbidito	g 100	
	Zucchero	g 100	
	Uova	g 100	
		g 400	
Pralinato di nocciole	Nocciole	g 100	<p>Tostare le nocciole, preparare e lasciare raffreddare un caramello a secco, quindi mescolare al mixer fino a ottenere un composto omogeneo.</p>
	Caramello a secco	g 30	
	Zucchero a velo	g 20	
	Sale	g 3	
		g 153	
Gianduia alle nocciole	Nocciole tostate	g 200	<p>Passare tutti gli ingredienti con il mixer fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.</p>
	Zucchero a velo	g 100	
	Cioccolato al latte	g 20	
		g 320	
Doratura	Tuorli	g 70	<p>Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.</p>
	Miele	g 40	
	Panna	g 20	
		g 130	

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 3 mm), ricavare strisce verticali di 8,5 mm, applicarvi 2 strisce di crema di nocciole, ripiegare e pressare, quindi raffreddare in abbattitore. Ricavare degli inserti di 2 cm con cui rivestire lo stampo Pavoni cod. FB05 (disporne 6 per stampo). Lasciare riposare 2 ore, quindi cuocere in forno a 165°C per 16 minuti.

Sformare una volta raffreddati, farcire con gianduia di nocciole e decorare la parte superiore con praline di nocciole.

Hazelnut viennoiserie

Puff pastry	T65 flour	g 270	Whip the butter with the whisk until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise at room temperature for 20 minutes. Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C. The next day, roll and fold the dough (1 double layer and 1 single layer) with butter. Leave to rest for 2 hours at +0°C.
	T45 flour	g 270	
	Water	g 113	
	Milk	g 113	
	Dry yeast	g 28	
	Salt	g 11	
	Caster sugar	g 45	
	Eggs	g 28	
	Honey	g 22	
	Butter	g 108	
	<hr/>		
		g 1000	
Almond cream	Almond flour	g 100	Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.
	Softened butter	g 100	
	Sugar	g 100	
	Eggs	g 100	
		<hr/>	
		g 400	
Hazelnut praline	Hazelnuts	g 100	Roast the hazelnuts, make a dry caramel and leave it to cool, then mix in a mixer until smooth.
	Dry caramel	g 30	
	Icing sugar	g 20	
	Salt	g 3	
		<hr/>	
		g 153	
Hazelnut gianduia	Roasted hazelnuts	g 200	Blend all the ingredients in the mixer until creamy and smooth.
	Icing sugar	g 100	
	Milk chocolate	g 20	
		<hr/>	
		g 320	
Browning	Egg yolks	g 70	Mix together and spray with a vaporiser.
	Honey	g 40	
	Cream	g 20	
		<hr/>	
		g 130	

Instructions Roll out the puff pastry (thickness 3 mm), cut 8.5 mm vertical strips, apply 2 strips of hazelnut cream, fold and press, then cool in the blast chiller. Cut out 2 cm inserts to line the Pavoni mould code FBO5 (arrange 6 per mould). Leave to rest for 2 hours, then bake at 165°C for 16 minutes. Remove from the mould when cool, fill with hazelnut gianduia and decorate the top with hazelnut pralines.



Stampo / Mould

FB05



Ricetta / Recipe

Biscotti
trompe l'œil
al pistacchio
Pistachio
trompe l'œil
biscuits

Biscotti trompe l'œil al pistacchio

Pasta cookie

Burro	g 160
Zucchero semolato	g 240
Zucchero panela	g 40
Pasta di pistacchio	g 50
Sale	g 8
Farina T45	g 320
Bicarbonato	g 4
Uova	g 75
Colorante verde liposolubile	Q.b.
<hr/>	
	g 1257

Mescolare tutti gli ingredienti tranne le uova nella planetaria con la foglia fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere le uova gradualmente fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 2 mm. Cuocere negli stampi FB05 a 170 °C per circa 4-5 minuti.

Caramello morbido al pistacchio

Zucchero semolato	g 172
Glucosio (1)	g 190
Panna	g 362
Latte	g 54
Glucosio (2)	g 91
Vaniglia in perle	g 2
Sale	g 4
Burro	g 126
Pasta di pistacchio	g 100
<hr/>	
	g 1100

Scaldare panna, latte, glucosio (2) e vaniglia. Cuocere il glucosio (1) con lo zucchero fino a 185 °C, poi deglassare con i liquidi. Cuocere fino a 105 °C. Raffreddare a 70 °C, aggiungere burro e sale. Lasciare a temperatura ambiente per una notte, quindi aggiungere la pasta di pistacchio. Conservare in frigorifero.

Ganache montata al pistacchio

Cioccolato bianco	g 174
Massa gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna fredda	g 392
Latte	g 100
Pasta di pistacchio	g 100
<hr/>	
	g 1200

Scaldare una parte della panna e versare sul cioccolato. Mescolare con mixer a immersione, aggiungere la panna fredda, pasta di pistacchio e latte. Raffreddare per almeno 6 ore, poi montare.

Inserto lampone

Purea di lampone	g 1000
Zucchero	g 50
Agar agar	g 10
Xantano	g 6
Lamponi freschi	g 500
<hr/>	
	g 1560

Scaldare la purea di lampone, aggiungere zucchero e agar-agar. Frullare con xantano e unire ai lamponi freschi.

Pistacchi caramellati

Pistacchi	g 1000
Acqua	g 70
Zucchero	g 250
Sale	g 4
<hr/>	
	g 1254

Cuocere zucchero e acqua fino a 160 °C, aggiungere i pistacchi, raffreddare e conservare lontano dall'umidità.

Crocante al pistacchio

Pistacchi	g 500
Feuillantine	g 150
Caramello a secco	g 100
Sale	g 4
Burro di cacao	g 100
<hr/>	
	g 854

Tostare i pistacchi a 140 °C per 20 minuti. Raffreddare, frullare con caramello. Aggiungere burro di cacao fuso, feuillantine e sale. Conservare a +4 °C per 12 ore, poi montare con la foglia prima dell'uso.

Copertura verde

Cioccolato bianco	500 g
Burro di cacao	500 g
Colorante verde liposolubile pistacchio	20 g
<hr/>	
	g 1020

Scaldare burro di cacao a 60 °C, versare su cioccolato e colorante. Frullare, filtrare e usare a 45 °C.

Montaggio

Cuocere i cookie per 4-5 minuti negli stampi FB05.

Montare il croccante e stendere uno strato sottile da 3 mm negli stampi. Posizionare un disco di cookie cotto. Aggiungere 4 mm di inserto lampone, poi un secondo disco di cookie. Infine, una sottile quantità di caramello al pistacchio. Congelare a -30 °C.

Una volta congelati, smodellare e ricoprire con ganache montata al pistacchio. Congelare nuovamente. Quando inizia a indurirsi, creare con pressione leggera le tipiche crepe da cookie.

Una volta ben congelato, scolpire i bordi per una forma rotonda e armoniosa. Glassare con copertura verde, aerografare effetto velluto e fonderlo con il cannello. Decorare con gel di lampone, caramello, lamponi freschi e pistacchi caramellati.

Pistachio trompe l'œil biscuits

Cookie dough	Butter	160 g	Mix all ingredients except the eggs in a stand mixer with the paddle attachment until sandy in texture. Gradually add the eggs until homogeneous. Roll out to 2 mm. Bake in FB05 molds at 170°C for about 4-5 minutes.
	Granulated sugar	240 g	
	Whole cane		
	Panela sugar	40 g	
	Pistachio paste	50 g	
	Salt	8 g	
	T45 flour	320 g	
	Baking soda	4 g	
	Eggs	75 g	
	Green Fat-soluble coloring: as needed		
		g 900	
Smooth pistachio caramel	Granulated sugar	g 172	Heat the cream, milk, glucose (2), and vanilla. Cook glucose (1) with sugar to 185°C, then deglaze with the liquids. Cook to 105°C. Cool to 70°C, add butter and salt. Let rest overnight at room temperature, then mix in pistachio paste. Keep refrigerated.
	Glucose syrup (1)	g 190	
	Cream	g 362	
	Milk	g 54	
	Glucose syrup (2)	g 91	
	Vanilla pearls	g 2	
	Salt	g 4	
	Butter	g 126	
	Pistachio paste	g 100	
		g 1100	
Whipped pistachio ganache	White chocolate	g 174	Heat part of the cream and pour over chocolate. Mix with immersion blender, add cold cream, pistachio paste, and milk. Refrigerate for at least 6 hours, then whip.
	Gelatin mass	g 42	
	Warm cream	g 392	
	Cold cream	g 392	
	Milk	g 100	
	Pistachio paste	g 100	
Raspberry insert	Raspberry purée	g 1000	Heat raspberry purée, add sugar mixed with agar-agar. Blend with xanthan gum and combine with fresh raspberries.
	Sugar	g 50	
	Agar agar	g 10	
	Xanthan gum	g 6	
	Fresh raspberries	g 500	
		g 1560	
Caramelized pistachios	Pistachios	g 1000	Cook water and sugar to 160°C, add pistachios, cool down and store away from humidity.
	Water	g 70	
	Sugar	g 250	
	Salt	g 4	
		g 1254	
Pistachio crunch	Pistachios	g 500	Roast pistachios at 140°C for 20 minutes. Cool, blend with caramel. Add melted cocoa butter, feuellantine, and salt. Chill at +4°C for 12 hours. Whip with paddle before use.
	Feuellantine	g 150	
	Dry caramel	g 100	
	Salt	g 4	
	Cocoa butter	g 100	

Green coating

White chocolate	g 500
Cocoa butter	g 500
Pistachio green fat-soluble coloring	g 20
	<hr/>
	g 1020

Heat cocoa butter to 60°C, pour over chocolate and coloring. Blend with immersion blender, strain and use at 45°C.

Assembly

Bake cookies for 4-5 minutes in FB05 molds.

Whip the pistachio crunch, pipe a 3mm thin layer in the mold. Add a baked cookie disk. Pipe 4mm of raspberry insert, then another cookie. Add a thin layer of pistachio caramel. Freeze at -30°C.

Once frozen, unmold and coat in lightly whipped pistachio ganache.

Freeze again. As it sets, press gently to create natural cookie cracks.

Once fully frozen, sculpt the edges for a clean, round look.

Coat with green glaze, airbrush to create a velvet effect and melt slightly with a blowtorch.

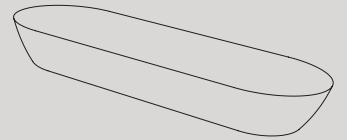
Finish with raspberry gel, caramel, fresh raspberries, and caramelized pistachios.



INDAGATI

Stampo / Mould

FB06



Ricetta / Recipe

Pain suisse

Pain suisse

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
<hr/>	
	g 1000

Lavorare il burro con il mixer finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente.

Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati) con burro.

Lasciare riposare per 2 ore a +0°C. Dopo aver inciso una croce, laminare l'impasto.

Crema pasticcera

Latte	g 240
Estratto di vaniglia	g 0,2
Uova	g 72
Preparato per crema pasticcera	g 20
Sale	g 1
Burro	g 24
Zucchero	g 42
<hr/>	
	g 400

Scaldare il latte con la vaniglia, aggiungere le uova, il preparato in polvere per crema pasticcera e lo zucchero già mescolati, quindi portare a bollore mescolando con una frusta. Quando il composto è cotto, aggiungere il burro e il sale e mescolare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare velocemente e conservare al fresco.

Ripieno del pain suisse

Crema pasticcera	g 400
Gocce di cioccolato	g 300
Fecola di patate	g 20
<hr/>	
	g 720

Passare tutti gli ingredienti con il mixer.

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
<hr/>	
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 3 mm per una superficie di 32x40), farcire con il ripieno del pain suisse (11 cm), richiudere il ripieno al centro con i due lati. Conservare al fresco (-10°C) per 1 ora, quindi ricavare inserti di 11x2cm da disporre negli stampi Pavoni cod. FB06 ÉCLAIR. Lasciare riposare a 24°C per 45 minuti. Dorare e infornare a 165°C per 18 minuti.

Pain suisse

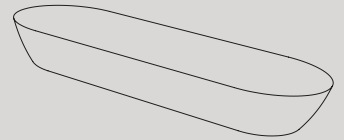
Puff pastry	T65 flour	g 270	<p>Whip the butter in the mixer until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.</p> <p>Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C. The next day, roll and fold the dough (2 layers) with butter.</p> <p>Leave to rest for 2 hours at +0°C. Roll and fold the dough after carving a cross.</p>
	T45 flour	g 270	
	Water	g 113	
	Milk	g 113	
	Dry yeast	g 28	
	Salt	g 11	
	Caster sugar	g 45	
	Eggs	g 28	
	Honey	g 22	
	Butter	g 108	
	g 1000		
Custard cream	Milk	g 240	<p>Heat the milk with the vanilla, add the eggs, pre-mixed custard cream powder and sugar and bring to the boil, stirring with a whisk. When the mixture is cooked, add the butter and salt and stir again until smooth. Leave to cool quickly and store in a cool place.</p>
	Vanilla extract	g 0.2	
	Eggs	g 72	
	Premixed custard cream powder	g 20	
	Salt	g 1	
	Butter	g 24	
	Sugar	g 42	
	g 400		
Pain suisse filling	Custard cream	g 400	<p>Blend all the ingredients in the mixer.</p>
	Chocolate chips	g 300	
	Potato starch	g 20	
		g 720	
Browning	Egg yolks	g 70	<p>Mix together and spray with a vaporiser.</p>
	Honey	g 40	
	Cream	g 20	
		g 130	

Instructions Roll out the puff pastry (thickness 3mm and 32x40 sides), fill with the pain suisse filling (11cm), enclose the filling by folding over the two sides. Store in a cool place (-10°C) for 1 hour, then cut out 11x2cm inserts to place in the Pavoni moulds code FB06 ÉCLAIR. Leave to rest at 24°C for 45 minutes. Glaze and bake for 18 minutes at 165°C.



Stampo / Mould

FB06



Ricetta / Recipe

Fiore di caffè
Coffee flower

Fiore di caffè

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina T65	g 495
<hr/>	
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB06. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

Crema di mandorle al caffè

Mandorle grattugiate	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
Caffè in polvere a piacimento	
<hr/>	
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Ganache montata neutra

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
<hr/>	
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna e il latte di caffè, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Infusione al caffè

Chicchi di caffè	g 50
Latte	g 250
<hr/>	
	g 300

Scaldare il latte a 50°C, aggiungere i chicchi di caffè e mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano. Lasciare in infusione per almeno 30 minuti. Filtrare il latte infuso attraverso un colino e usarlo per aromatizzare la ganache montata.

Gelatina al caffè

Latte	g 151
Panna	g 151
Tuorli	g 48
Zucchero semolato	g 45
Xantano	g 4
Chicchi di caffè	40
<hr/>	
	g 440

Scaldare la panna con i chicchi di caffè, mescolare e passare al setaccio. Unire le uova e lo zucchero e cuocere a 85°C. Aggiungere lo xantano e mescolare con il mixer per 3 minuti. Lasciare raffreddare per tutta la notte.

Esecuzione

Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB06 ÉCLAIR. Versare la crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, aggiungere la gelatina al caffè e lasciare con una spatola. Realizzare un fiore con la ganache montata al caffè utilizzando una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Coffee flower

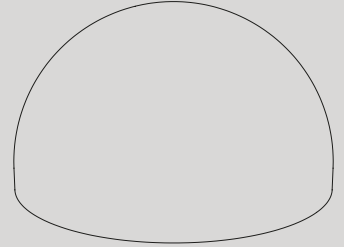
Shortcrust pastry	Butter	g 227	Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix until a homogeneous dough is obtained. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB06. Bake in the oven for around 15 minutes at 170°C.
	Icing sugar	g 142	
	Chopped hazelnuts	g 50	
	Salt	g 2	
	Eggs	g 85	
	T65 flour	g 495	
		g 1000	
Coffee almond cream	Chopped almonds	g 100	Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.
	Softened butter	g 100	
	Sugar	g 100	
	Eggs	g 100	
	Coffee powder to taste		
	g 400		
Neutral whipped ganache	White chocolate	g 174	Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream and milky coffee; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.
	Gelatin mass	g 42	
	Warm cream	g 392	
	Cream	392	
		g 1000	
Coffee infusion	Coffee beans	g 50	Heat the milk to 50°C, add the coffee beans and mix well with a hand whisk. Leave to infuse for at least 30 minutes. Strain the infused milk through a sieve and use it to flavour the whipped ganache.
	Milk	g 250	
		g 130	
Coffee jelly	Milk	g 151	Heat the cream with the coffee beans, stir and sieve. Add the eggs and sugar and heat to 85°C. Add the xanthan gum and blend with the mixer for 3 minutes. Leave to cool overnight.
	Cream	g 151	
	Egg yolks	g 48	
	Caster sugar	g 45	
	Xanthan gum	g 4	
	Coffee beans	40	
		g 440	

Instructions Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB06 ÉCLAIR. Pour the almond cream on the base and bake at 170°C for around 8 minutes. Once cooled, add the coffee jelly and smooth with a spatula. Use a piping bag to create a flower with the whipped coffee ganache. Spray over the neutral icing for extra shine.



Stampo / Mould

FB07



Ricetta / Recipe

Torta marmo-
rizzata
Marbled cake

Torta marmorizzata

Frolla al cacao

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 400
Cacao in polvere	g 90
<hr/>	
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stenderlo (spessore di 2 mm) e disporlo nello stampo desiderato. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Biscotti financier alla vaniglia

Zucchero a velo	g 305
Farina di mandorle	g 105
Lievito in polvere	g 3
Farina T65	g 109
Burro nocciola	g 183
Albumi	
Estratto di vaniglia	g 6
<hr/>	
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere usando una frusta piatta, quindi aggiungere gli albumi e, per ultimo, il burro a 60°C.

Biscotti financier al cacao

Zucchero a velo	g 305
Farina di mandorle	g 105
Lievito in polvere	g 3
Farina t65	g 109
Burro nocciola	g 183
Cacao in polvere	g 60
Albumi	g 290
Latte	g 120
<hr/>	
	g 1180

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere usando una frusta piatta, quindi aggiungere gli albumi e, per ultimo, il burro a 60°C. Terminare aggiungendo il latte.

Ganache alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 496
Panna	g 276
Sciroppo di glucosio	g 55
Estratto di vaniglia	g 10
Burro	g 165
<hr/>	
	g 1000

Scaldare la panna con l'estratto di vaniglia e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro fuso, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.

Ganache al cioccolato

Cioccolato fondente al 69%	g 288
Panna	g 455
Zucchero invertito	g 159
Burro	g 98
<hr/>	
	g 1000

Scaldare la panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo zucchero invertito e il burro fuso, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.

Sciroppo di vaniglia

Far bollire lo sciroppo, quindi lasciare raffreddare e conservare a temperatura ambiente.

Esecuzione

Disporre la pasta frolla al cacao (spessore di 1,5 mm) negli stampi Pavoni cod. FB07. Versare un po' di ganache alla vaniglia dopo aver farcito il financier alla vaniglia con la ganache al cacao sulla base e infornare a 170°C per circa 8 minuti. Una volta cotta e imbevuta di sciroppo alla vaniglia, lasciare raffreddare e sformare le due diverse ganache per ottenere un bell'effetto marmorizzato.

Marbled cake

Cocoa shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 400
Cocoa powder	g 90
<hr/>	
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out (thickness 2 mm) and lay in your chosen mould. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Vanilla financier biscuits

Icing sugar	g 305
Almond flour	g 105
Dry yeast	g 3
T65 flour	g 109
Hazelnut butter	g 183
Egg whites	g 290
Vanilla extract	g 6
<hr/>	
	g 1000

Mix all dry ingredients using a flat beater, add the egg whites and then the butter at 60°C.

Cocoa financier biscuits

Icing sugar	g 305
Almond flour	g 105
Dry yeast	g 3
T65 flour	g 109
Hazelnut butter	g 183
Cocoa powder	g 60
Egg whites	g 290
Milk	g 120
<hr/>	
	g 1180

Mix all dry ingredients using a flat beater, add the egg whites and then the butter at 60°C. Add the milk.

Vanilla ganache

White chocolate	g 496
Cream	g 276
Glucose syrup	g 55
Vanilla extract	g 10
Butter	g 165
<hr/>	
	g 1000

Heat the cream with the vanilla extract and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and melted butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.

Chocolate ganache

69% Dark chocolate	g 288
Cream	g 455
Inverted sugar	g 159
Butter	g 98
<hr/>	
	g 1000

Heat the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the inverted sugar and melted butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.

Vanilla syrup

Boil the syrup, leave to cool and store at room temperature.

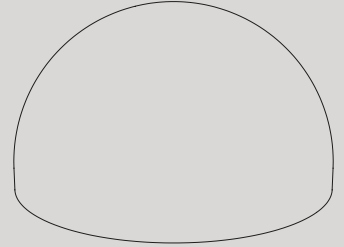
Instructions

Place the cocoa shortcrust pastry (thickness 1.5 mm) in the Pavoni moulds code FB07. After filling the vanilla financier biscuit with cocoa ganache, pour some ganache on the bottom of the mould and bake for around 8 minutes at 170°C. Once cooked and soaked in vanilla syrup, leave to cool and remove the two different ganaches from the mould to obtain an attractive marbled effect.



Stampo / Mould

FB07



Ricetta / Recipe

Bigné
caramellati
Caramelised
choux

Bigné caramellati

Pasta choux

Acqua	g 168
Latte	g 168
Sale	g 7
Zucchero semolato	g 13
Burro	g 155
Farina T65	g 186
Uova fresche	g 303
<hr/>	
	g 1000

Portare ad ebollizione l'acqua, il latte, il sale e lo zucchero, aggiungere la farina e cuocere per 2 minuti. Mettere il composto in una ciotola rivestita di carta da forno. Quando l'impasto raggiunge i 55°C, aggiungere le uova in 3 riprese. Lasciare riposare l'impasto al fresco per tutta la notte.

Craquelin

Farina T65	g 80
Burro fuso	g 100
Zucchero semolato	g 100
<hr/>	
	g 280

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Gelatina di vaniglia

Latte	g 400
Panna	g 400
Tuorli	g 128
Zucchero semolato	g 60
Xantano	g 10
Estratto di vaniglia	g 10
<hr/>	
	g 1000

Cuocere nel microonde tutti gli ingredienti, tranne lo xantano, a 85°C.

Aggiungere lo xantano e mescolare. Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.

Pralinato alla vaniglia

Mandorle tostate	g 550
Feuillantine	g 110
Stecca di vaniglia	g 28
Estratto di vaniglia	g 10
Olio di vinaccioli	g 55
Burro di cacao	g 146
Caramello a secco	g 110
<hr/>	
	g 1000

Tostare le mandorle e le stecche di vaniglia, quindi preparare un pralinato con le mandorle, il caramello, l'olio, le stecche di vaniglia e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il burro di cacao e mescolare, quindi aggiungere la feuillantine. Lasciare riposare a +4°C per una notte e montare con una frusta prima dell'uso.

Ganache montata al caramello

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Caramello	g 200
Panna	g 392
<hr/>	
	g 1200

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sulla scorza di lime. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Caramello morbido

Zucchero semolato	172g
Sciroppo di glucosio (1)	190g
Panna	362g
Latte	54g
Sciroppo di glucosio(2)	91g
Estratto di vaniglia	2g
Sale	4g
Burro	126g
<hr/>	
	g 1000

Scaldare la panna, il latte, il glucosio (2) e la vaniglia, cuocere il glucosio (1) con lo zucchero fino a 185°C, quindi deglassare con gli ingredienti liquidi. Cuocere fino a 105°C. Lasciare raffreddare a 70°C, quindi aggiungere il burro e il sale. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Conservare al fresco.

Caramello con carragenina kappa

Acqua	g 160
Zucchero semolato	g 25
Sciroppo di glucosio	g 15
Zucchero caramellato	g 30
Carragenina kappa	g 3
	g 200

Far bollire tutti gli ingredienti insieme e lasciare raffreddare a 50°C.

Esecuzione

Versare 20 g di pasta choux in uno stampo Pavoni cod. FB07, congelare in abbattitore, sformare in un tappetino Forosil e ricavare un dischetto di craquelin di 5 cm di diametro. Sovrapporre il disco sulla semisfera abbattuta e reinserire il preparato a testa in giù negli stampi FB07. Cuocere in forno per 25 minuti a 150°C, poi per 10 minuti a 130°C. Lasciare raffreddare e farcire con la crema. Nello stesso stampo FB07 riempire con la gelatina di vaniglia, immergere lo choux nella gelatina; mettere in abbattitore e portare a -40°C. Sformare e glassare la parte superiore con il caramello con carragenina kappa.





Caramelised choux

Choux pastry	Water	g 168	<p>Bring the water, milk, salt and sugar to the boil, add the flour and cook for 2 minutes.</p> <p>Place the mixture in a bowl lined with baking paper. When the dough reaches 55 °C, add the eggs, one third at a time.</p> <p>Leave the dough to rest overnight in a cool place.</p>
	Milk	g 168	
	Salt	g 7	
	Caster sugar	g 13	
	Butter	g 155	
	T65 flour	g 186	
	Fresh eggs	g 303	
		g 1000	
Craquelin	T65 flour	g 80	<p>Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.</p>
	Melted butter	g 100	
	Caster sugar	g 100	
Vanilla jelly	Milk	g 400	<p>Microwave all the ingredients, except the xanthan gum, at 85°C.</p> <p>Add the xanthan gum and stir. Leave to rest overnight at +4°C.</p>
	Cream	g 400	
	Egg yolks	g 128	
	Caster sugar	g 60	
	Xanthan gum	g 10	
	Vanilla extract	g 10	
		g 1000	
Vanilla praline	Roasted almonds	g 550	<p>Roast the almonds and vanilla pods, then prepare a praline with the almonds, caramel, oil, vanilla pods and vanilla extract. Add the cocoa butter and mix, then add the feuillantine. Leave to rest overnight at +4°C and whip with a whisk before using.</p>
	Feuillantine	g 110	
	Vanilla pod	g 28	
	Vanilla extract	g 10	
	Grapeseed oil	g 55	
	Cocoa butter	g 146	
	Dry caramel	g 110	
Whipped caramel ganache	White chocolate	g 174	<p>Heat half the cream and pour it over the chocolate and lime peel. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.</p>
	Gelatin mass	g 42	
	Warm cream	g 392	
	Caramel	g 200	
	Cream	g 392	
		g 1200	
Soft caramel	Caster sugar	g 172	<p>Heat the cream, milk, glucose (2) and vanilla, heat the glucose (1) with the sugar until it reaches 185°C, then deglaze with the liquid ingredients. Heat to 105°C. Leave to cool to 70°C, then add the butter and salt. Leave to cool at room temperature.</p> <p>Store in a cool place.</p>
	Glucose syrup (1)	g 190	
	Cream	g 362	
	Milk	g 54	
	Glucose syrup (2)	g 91	
	Vanilla extract	g 2	
	Salt	g 4	
	Butter	g 126	
		g 1000	

Caramel with kappa carrageenan

Water	g 160
Caster sugar	g 25
Glucose syrup	g 15
Caramelised sugar	g 30
Kappa carrageenan	g 3
	<hr/>
	G 200

Bring all the ingredients to the boil together and leave to cool to 50°C.

Instructions

Pour 20g of choux pastry into a Pavoni mould code FB07, freeze in blast chiller, demould into a Forsil mat and cut out a 5 cm diameter disk of craquelin. Place the disc on top of the blast chilled half-shell and place the preparation upside down in the FB07 mould. Bake for 25 minutes at 150°C, then for 10 minutes at 130°C. Allow to cool and fill with cream. In the same FB07 mould fill with vanilla jelly, dip the choux pastry into the jelly; place in blast chiller and bring to -40°C. Unmould and glaze the top with caramel with carrageenan kappa.



Thanks to Cédric Grolet and his team.
Photo credit: Maïa Chä

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle nuove disposizioni di legge. Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggetti a variazioni. / All PAVONI ITALIA items are made of materials suitable for food contact, in compliance with the new legal provisions. The pictures in this catalogue are not binding. Weights and measurements may be subject to variations.



Pavoni Italia S.p.a.
Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia
T. +39 035 4934111 - F. +39 035 4948200
info@pavonitalia.com - www.pavonitalia.com

