

TPLUS+
**RECIPES FROM ALL
OVER THE WORLD**

silikowart[®]
professional

MADE IN ITALY





THE RECIPES

04 T PLUS+

12 Luca Bernardini

18 Markus Bohr

24 Luciano García

30 Shay Hanoch

36 Christophe Morel

42 Kohei Ogata

48 Sébastien Serveau

54 Nina Tarasova

60 Marike Van Beurden

66 David Vidal

Materiale totalmente fornabile proveniente da una lunga e attenta ricerca da parte del laboratorio di innovazione hangar78.

Specific oven-ready material as a result of an accurate research by hangar78 Innovation Lab.

Matériau totalement fournable issu d'une longue et minutieuse recherche du laboratoire d'innovation hangar78



- + Materiale di altissima qualità resistente ad alte temperature (fino a 180°C).

High quality material resistant to high temperatures (up to 356°F).

Matériau de haute qualité résistant aux températures élevées (jusqu'à 180°C).

- + Può essere usato direttamente in forno, per una riuscita della forma precisa al 100%.

Oven-ready for a 100% accurate shape in the result.

À placer directement dans le four pour obtenir une forme précise à 100%.

- + Facile sformatura grazie alle proprietà antiaderenti del materiale

Easy unmoulding thanks to the non-stick characteristics of the material

Facile à démouler grâce aux propriétés anti-adhésives du matériau.



- + Resistente agli urti, anche nel caso di cadute accidentali.

Impact resistant, even from accidental drops.

Résistance aux chocs, même en cas de chute accidentelle

- + Mantiene perfettamente la forma nel tempo.

Long-lasting shape.

Garde parfaitement sa forme dans le temps.

- + Lavabile in lavastoviglie, lo stampo rimane inalterato.

Dishwasher safe, the mould remains unaltered.

Lavable au lave-vaisselle, le moule reste inchangée.



GÂTEAUX DE VOYAGE

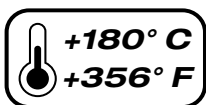
TORTE DA VIAGGIO

Rome ⁵²⁵

Size: 230x55 h 50 mm

Volume 525 ml

53.001.20.0165



- + Forma 3D innovativa unica nel panorama della pasticceria cotta, non realizzabile con gli stampi in metallo tradizionale.

Innovative 3D shape in the baking pastry, impossible to obtain with traditional steel moulds.

Innovante forme 3D unique dans le monde de la pâtisserie boulangerie, impossible à réaliser avec les moules traditionnels en métal.

- + Dimensione del finito studiata per realizzare torte moderne per 4-6 persone, che permettono di ottimizzare il ritorno economico della produzione.

Cake size conceived to create modern cakes for 4-6 portions, optimizing the production financial return.

Taille du gâteau conçue pour réaliser des gâteaux modernes pour 4-6 personnes, en permettant d'optimiser le retour économique de la production.

- + Foro per permettere di appendere lo stampo, per una razionalizzazione dello stoccaggio.

The practical hole allows to hang the mould up, for a rationalization of the stocking.

Trou pour accrocher le moule, pour un stockage rationalisé.

Lo stampo Rome ⁵²⁵ è composto da 2 elementi totalmente fornabili per realizzare prodotti perfettamente cilindrici che si sformano con estrema facilità grazie alle proprietà antiaderenti del materiale con cui è realizzato.

Mould Rome ⁵²⁵ is made of 2 oven-ready elements to create cylindrical products easy to un mould thanks to the non-stick characteristics of the material.

Le moule Rome ⁵²⁵ est composé de 2 éléments complètement fournables pour réaliser des produits parfaitement cylindriques qui peuvent être facilement démoulés grâce aux propriétés anti-adhérentes du matériau avec lequel il a été fabriqué.



Side A



Side B

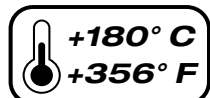
CLICK TO WATCH
THE VIDEO



Sébastien
Serveau

Paris⁵⁵⁰

Size: 230x50 h 50 mm
Volume 550 ml
53.002.20.0165



- + Doppio utilizzo dello stampo, con e senza inserto, per realizzare due creazioni diverse.

Double usage of the mould, with and without insert, to obtain two different creations.

Double utilisation du moule, avec et sans insert, pour réaliser deux créations différentes.

- + Utilizzando lo stampo con l'inserto si ottengono dolci perfettamente identici in cui la decorazione sarà perfetta ed omogenea.

Using the mould with the insert you will obtain perfectly equal cakes whose decoration will be perfect and homogeneous.

En utilisant le moule avec l'insert, on obtient des gâteaux parfaitement identiques dans lesquels le décor sera parfait et homogène.

- + Dimensione del finito studiata per realizzare torte moderne per 4-6 persone, ottimizzando il ritorno economico della produzione.

Cake size conceived to create modern cakes for 4-6 portions, optimizing the production financial return.

Taille du gâteau conçue pour réaliser des gâteaux modernes pour 4-6 personnes, en optimisant le retour économique de la production.

- + Foro per permettere di appendere lo stampo, per una razionalizzazione dello stoccaggio.

The practical hole allows to hang the mould up, for a rationalization of the stocking.

Trou pour accrocher le moule, pour un stockage rationalisé.



Base



Insert

Lo stampo è totalmente fornabile, i prodotti da forno realizzati con Paris⁵⁵⁰ sono infatti unici e perfetti, si sfornano con estrema facilità grazie alle proprietà antiaderenti del materiale con cui è realizzato.

The mould is completely oven-ready. The products made with Paris⁵⁵⁰ mould are actually perfect and unique. The cake unmoulds easily thanks to the non-stick characteristics of the material.

Le moule est complètement fournable, les produits de boulangerie réalisés avec Paris⁵⁵⁰ sont uniques et parfaits, ils se démoultent avec une extrême facilité grâce aux propriétés anti-adhérentes du matériau avec lequel il a été fabriqué.

CLICK TO WATCH
THE VIDEO



ROME⁵²⁵ & PARIS⁵⁵⁰

AROUND THE WORLD

Non essendo possibile viaggiare, abbiamo deciso di far viaggiare i nostri Gâteaux de Voyage!

Gli stampi **TPLUS+ Rome⁵²⁵ & Paris⁵⁵⁰** hanno fatto il giro del mondo viaggiando con i migliori pastry chef, che ci hanno fornito ricette con ingredienti tipici della loro zona per realizzare travel cake dal sapore internazionale.

Tutti i consigli e gli spunti di viaggio sono stati raccolti in un viaggio digitale interattivo attorno al globo attraverso i nostri stampi!

We are not allowed to travel these days, that's why we made our Travel Cakes do it!

TPLUS+ moulds Rome⁵²⁵ & Paris⁵⁵⁰ have travelled around the world with the best pastry chefs, who delighted us creating recipes made with typical ingredients from their native country to reinterpretate travel cakes with an international taste.

All the tips and ideas have been collected in this interactive digital journey around the globe through our moulds!

Il n'est pas possible de voyager en ce moment, donc nous avons décidé de faire voyager nos Gâteaux de Voyage!

Les moules **TPLUS+ Rome⁵²⁵ & Paris⁵⁵⁰** ont fait le tour du monde avec les meilleurs chefs pâtisseries, qui nous ont fourni des recettes utilisant des ingrédients typiques de leur région pour réaliser des gâteaux de voyage à la saveur internationale.

Tous les conseils et astuces de voyage ont été rassemblés dans un voyage digital interactif autour du globe à travers nos moules !

**INTERACTIVE
MAP!**



Christophe Morel
Canada



Markus Bohr
Great Britain



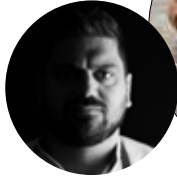
Luciano García
Argentina



Gâteaux de Voyage



David Vidal
Sweden



Nina Tarasova
Russia



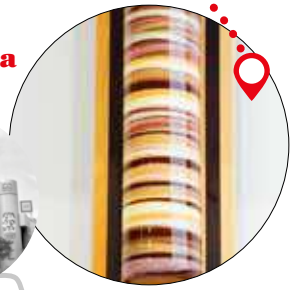
Marike Van Beurden
Netherlands



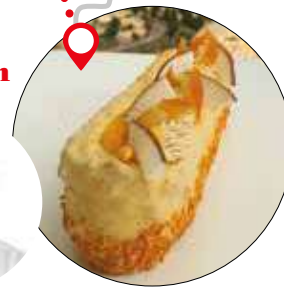
Luca Bernardini
Italy



Kohei Ogata
Japan



Shay Hanoch
Israel



Sébastien Serveau
France





Luca Bernardini

ITALY 



Luca Bernardini non è un tradizionale gelatiere italiano, non si dedica esclusivamente al gelato in coppetta e al cono ma anche alle monoporzioni e alle torte sempre presenti nelle sue tre gelaterie “Fuori dal centro” inaugurate nel 2006 in Toscana (Italia). Luca Bernardini ha appreso le basi del gelato con Pino Scaringella e ha scoperto il mondo del semifreddo con Giancarlo Marangoni. Gli piace esplorare nuovi stili e tendenze, aggiungendo alle sue già affermate competenze sull’universo gelato nuove esperienze di pasticceria a tutto tondo, inclusa la pasticceria da forno, ottenendo un risultato di altissima qualità. La sua passione per la formazione lo ha portato a diventare ambasciatore per Silikomart e docente di pasticceria nella Scuola di Alta Formazione Creativa, hangar78.

Luca Bernardini is not just a traditional Italian gelato pastry chef. He dedicates himself not only to the cone and cup ice-cream, but also to monoportions and cakes, which always stand in his three gelato shops “Fuori dal centro” inaugurated in 2006 in Tuscany (Italy). Luca Bernardini learned the gelato basis with Pino Scaringella, then discovered the semifreddo world with Giancarlo Marangoni. He likes to explore new styles and trends, adding to his already established expertise in the world of ice cream new experiences in pastry 360-degree, including bakery, achieving a result of the highest quality. His passion in learning led him to become an ambassador of Silikomart and a pastry teacher in the High Formation Food&Pastry Lab, hangar78.

Luca Bernardini n'est pas un glacier italien traditionnel, il ne se consacre pas exclusivement à la glace en gobelet et en cône mais aussi aux portions individuelles et aux gâteaux toujours présents dans ses trois glaciers “Fuori dal centro” ouverts en 2006 en Toscane (Italie). Luca Bernardini a appris les bases de la glace avec Pino Scaringella et a découvert le monde du semifreddo avec Giancarlo Marangoni. Il aime explorer de nouveaux styles et tendances, ajoutant à ses compétences dans l'univers de la glace de nouvelles expériences dans la pâtisserie à 360°C, y compris la boulangerie, obtenant ainsi un résultat de la plus haute qualité. Sa passion pour la formation l'a conduit à devenir ambassadeur de Silikomart et professeur de pâtisserie à l'École de Haute de Formation Créative, hangar78.

Luca Bernardini

Primofiore

Ricetta per 3 cake

Composizione

- Impasto
- Glassa anidra alla nocciola

IMPASTO

180 g farina frolla
55 g farina nocciola
8 g vaniglia
1 g cannella
3 g zest di limone
190 g uova
35 g tuorlo
190 g burro
55 g pasta di nocciola
180 g zucchero a velo
55 g zucchero
4 g lievito
4 g sale

Setacciare le farine con il lievito. Unire alle uova, lo zest di limone, il sale, la vaniglia e la cannella e mescolare bene. In una planetaria con gancio a foglia montare il burro ammorbidito con i due zuccheri setacciati. Aggiungere 1/3 di uova e la pasta di nocciola, terminare alternando con le restanti uova e le polveri precedentemente setacciate. Versare 320 grammi di prodotto nello stampo Rome⁵²⁵ e cuocere in forno per circa 30 minuti a valvola chiusa a 160°C. Una volta fuori dal forno far freddare qualche minuto quindi smodellare. Porre su una griglia per glassaggio, quando il cake avrà raggiunto la temperatura di 20°C glassare con la glassa temperata a 26°C.

GLASSA ANIDRA ALLA NOCCIOLA

700 g copertura cioccolato bianco
150 g pasta di nocciola
150g olio di vinacciolo

Sciogliere la copertura a 40°C. Emulsionare senza inglobare aria con la pasta di nocciola e l'olio di vinacciolo. Temperare a 26°C e glassare il cake.

Primofiore

Recipe for 3 cakes

Composition

- Dough
- Hazelnut anhydrous glaze

DOUGH

180 g pastry flour
55 g hazelnut flour
8 g vanilla
1 g cinnamon
3 g lemon zest
190 g eggs
35 g yolks
190 g butter
55 g hazelnut paste
180 g icing sugar
55 g sugar
4 g baking
4 g salt

Sift flours with baking. Combine lemon zest, salt, vanilla and cinnamon to eggs and yolks and mix well. In a stand mixer with flat beater mix soft butter and sifted sugars. Add in 1/3 eggs and hazelnut paste, then finish by folding in the remaining eggs and previously sifted powders. Pour 320 g of the mixture in Rome⁵²⁵ mould and bake with closed valve at 160°C (320°F) for about 30 minutes. Let it cool down and unmould. Place it on a cooling grid. Once it has reached 20°C (68°F) glaze it with tempered glaze at 26°C (78,8°F).

HAZELNUT ANHYDROUS GLAZE

700 g white chocolate couverture
150 g hazelnut paste
150 g grapeseed oil

Melt the couverture at 40°C (104°F). Emulsify without incorporating air with hazelnut paste and grapeseed oil. Temperate at 26°C (78,8°F) and glaze the cake.

Primofiore

Recette pour 3 gâteaux

Composition

- Appareil
- Glaçage anhydre aux noisettes

APPAREIL

- 180 g farine
- 55 g farine de noisettes
- 8 g vanille
- 1 g cannelle
- 3 g zeste de citron
- 190 g œuf
- 35 g jaune d'œuf
- 190 g beurre
- 55 g pâte de noisettes
- 180 g sucre glace
- 55 g sucre
- 4 g levure
- 4 g sel

Tamiser farines et levure. Combiner œufs, zeste de citron, sel, vanille et cannelle et mélanger bien. Dans un robot pâtissier avec la feuille fouetter le beurre mou avec les deux sucres. Ajouter 1/3 des œufs et la pâte de noisettes, terminer en alternant avec les œufs restants et les poudres préalablement tamisées. Verser 320 g d'appareil dans le moule Rome⁵²⁵ et cuire au four pendant environ 30 minutes à 160°C avec la valve fermée. Une fois sorti du four, laisser refroidir le gâteau quelques minutes puis démouler. Placer sur une grille à glaçage, lorsque le gâteau atteint 20°C glacer avec le glaçage tempéré à 26°C.

GLAÇAGE ANHYDRE AUX NOISETTES

- 700 g couverture chocolat blanc
- 150 g pâte de noisette
- 150 g huile de pépins de raisin

Fondre la couverture à 40°C. Émulsionner sans incorporer d'air avec la pâte de noisettes et l'huile de pépins de raisin. Tempérer à 26°C et glacer le gâteau démoulé.





Markus Bohr

GREAT BRITAIN 



Markus Bohr è oggi a capo del dipartimento di pasticceria di Harrods come Executive Pastry Chef dopo aver lavorato in alcuni dei migliori hotel del mondo. Iniziò la sua carriera nella pasticceria dei suoi genitori in Germania, dove ha frequentato la scuola di pasticceria a Stoccarda. Ha costruito i suoi oltre 40 a di carriera lavorando in alcuni dei migliori hotel del mondo, tra cui lo Shangri-La di Singapore, il Mandarin Oriental di Bangkok, il Grand Hyatt Hotel a Taipei, Jakarta, Maui e Washington, il Phoenician di Scottsdale e l'Imperial di Kuala Lumpur. Marito, padre orgoglioso di due figli, avido lettore e appassionato di esercizio fisico, dal 2008 dirige la Pasticceria e la Bakery di Harrods, il più grande centro commerciale del mondo con le sue famose Food Halls e oltre 25 ristoranti.

Markus Bohr is today heading the Pastry department at Harrods as Executive Pastry Chef after having worked in some of the best Hotels in the world. He began his career in his parents Pastry shop in Germany leading to the Pastry Master school in Stuttgart. He built his 40 year career with some of World's finest hotels including the Shangri-La Singapore, Mandarin Oriental Bangkok, Grand Hyatt Hotels in Taipei, Jakarta, Maui and Washington, the Phoenician in Scottsdale and the Imperial in Kuala Lumpur. A husband, proud father of two, avid reader and fitness enthusiast, he has been leading the Pastry and Bakery of Harrods, the finest department store in the world with its famous Food Halls and over 25 Restaurants since 2008.

Markus Bohr aujourd'hui est à la tête du département pâtisserie de Harrods en tant que chef pâtissier exécutif après avoir travaillé dans certains parmi les meilleurs hôtels du monde. Après son débuts dans la boulangerie de ses parents en Allemagne, où il a suivi l'école de pâtisserie à Stuttgart, il s'est construit une carrière de 40 ans en travaillant dans les hôtels les plus grands du monde, dont le Shangri-La à Singapour, le Mandarin Oriental à Bangkok, le Grand Hyatt Hotel à Taipei, Jakarta, Maui et Washington, le Phoenician à Scottsdale et l'Imperial à Kuala Lumpur. Mari, fier père de deux enfants, grand lecteur et passionné de fitness, il dirige depuis 2008 la pâtisserie et la boulangerie de Harrods, le plus grand centre commercial du monde avec ses célèbres Food Halls et plus de 25 restaurants.

Cake dorato all'arancia e mandorle

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Impasto
- Glassa all'arancia
- Farcitura alla mandorla

IMPASTO

216 g massa grezza di marzapane
180 g tuorlo
30 g latte
4 g sale
6 g essenza di vaniglia
12 g zeste d'arancia
144 g albume
120 g zucchero
84 g farina frolla
30 g amido di mais
40 g burro
100 g cioccolato fondente tritato
q.b. mandorle a scaglie

In una planetaria munita di gancio a foglia lavorare latte e marzapane. Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Incorporare con una spatola tuorli, sale, vaniglia e zeste d'arancia al marzapane. Aggiungere il burro fuso e mescolare in planetaria munita di frusta. Montare l'albume con lo zucchero fino ad ottenere una meringa e poi unirlo al composto di marzapane. Setacciare la farina e l'amido di mais insieme e aggiungere al composto senza smettere di mescolare. Ungere lo stampo e coprirlo con le scaglie di mandorle. Trasferire il composto in una sac à poche e versarlo nello stampo Paris⁵⁵⁰ fino a 3/4 di altezza. Cospargere di cioccolato fondente tritato il centro dello stampo (sopra l'inserito) in 2 strati, e riempire lo stampo con il composto restante. Cuocere per circa 35-45 minuti a 180 °C. Togliere dal forno e sformare. Livellare il cake in modo che risulti piatto.

GLASSA ALL'ARANCIA

50 g gelatina all'albicocca
50 g marmellata all'arancia
q.b. succo d'arancia
q.b. copertura cioccolato fondente
q.b. polvere oro

Mescolare la gelatina di albicocca e la marmellata di arance 1x1. Portare ad ebollizione. Glassare l'esterno del cake. Spennellare i lati con la polvere oro e congelare.

Una volta pronta utilizzare due stuzzicadenti per immergere la parte sottostante (12mm) nel cioccolato fondente temperato.

FARCITURA ALLA MANDORLA

50 g zucchero
100 g mandorle senza buccia
100 g mandorle con buccia
1 g sale marino
2 ea zeste d'arancia

Utilizzare un cutter per creare un pralinato con mandorle e zucchero. Aggiungere le zeste d'arancia e il sale al composto e mescolare. Una volta pronto trasferire in una sac à poche. Versare il pralinato nella cavità ottenuta precedentemente dall'inserito dello stampo. Decorare a piacere con foglie d'oro.

Golden English Almond Orange Cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Cake
- Orange glaze
- Almond filling

CAKE

216 g marzipan raw mass
180 g egg yolk
30 g milk
4 g salt
6 g vanilla essence
12 g orange skin
144 g egg white
120 g sugar
84 g pastry flour
30 g starch
40 g butter
100 g chopped dark chocolate
q.s. almond slivers

In a stand mixer with flat beater work the milk under the marzipan. Melt the butter and let it cool down. With the help of a paddle combine yolks, salt, vanilla and orange skin to the marzipan. Add in melted butter and whip in a stand mixer. Whip up egg whites with sugar until obtaining a meringue, then fold it to the marzipan mix. Sieve flour and starch together and fold them under the mix. Grease the mould and sprinkle it with almond slivers. Put the mixture into a piping bag and fill Paris⁵⁵⁰ mould until 3/4 height. Sprinkle with chopped dark chocolate the center (insert) of the mould in 2 layers. Then pour the remaining mixture into the mould. Bake for about 35-45 min at 180 °C. (356 °F). Remove from the oven, unmould and trim the bottom of the cake flat, removing the dough in excess.

ORANGE GLAZE

50 g apricot gel
50 g orange marmalade
1 ea orange juice
q.s. dark chocolate coverage
q.s. gold lustre powder

Mix the apricot gel and the orange marmalade 1 x 1. Bring to boil and blitz. Glaze the cake with boiled up and blitzed orange marmalade. Dust the sides with gold lustre powder and then freeze.

Once frozen skewer from the top with the help of two toothpicks and dip bottom 12mm into tempered dark coverage.

ALMOND FILLING

50 g sugar
100 g almonds skin on
100 g almonds skin off
1 g sea salt
2 ea orange zest

Use the thermo mixer to make a praline with almonds and sugar. Add orange zest and sea salt into the praline and mix. Pour the mixture into a piping bag. Pipe the praline into the cavity on top of the cake (made with the insert). Decorate with specs of gold leaf.

Gâteau doré à l'orange et aux amandes

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Appareil à gâteau
- Glaçage à l'orange
- Remplissage à l'amande

APPAREIL À GÂTEAU

216 g masse de massepain
180 g jaune d'œuf
30 g lait
4 g sel
6 g essence de vanille
12 g zeste d'orange
144 blanc d'œuf
120 g sucre
84 g farine
30 g amidon de maïs
40 g beurre
100 g chocolat noir haché
q.s. éclats d'amandes

Dans un robot pâtissier avec la feuille, travailler le lait avec la masse de massepain. Fondre le beurre et laisser refroidir. Incorporer à la masse de massepain les jaunes d'œufs, le sel, la vanille et le zeste d'orange à l'aide d'une spatule. Ajouter le beurre fondu et mélanger dans un robot pâtissier avec le fouet. Fouetter le blanc d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue, puis l'incorporer à la masse de massepain. Tamiser la farine et l'amidon de maïs ensemble et les incorporer au mélange. Graisser le moule Paris⁵⁵⁰ et le recouvrir d'éclats d'amandes. Verser le mélange dans une poche à douille et remplir le moule jusqu'aux 3/4 de sa hauteur. Saupoudrer de chocolat noir haché au centre (sur l'insert) en 2 couches, et remplir le moule avec le reste du mélange. Cuire au four pendant environ 35-45 min à 180 °C. Sortir du four, démouler et couper le fond du gâteau à plat.

GLAÇAGE À L'ORANGE

50 g gelée d'abricot
50 g confiture d'orange
q.s. jus d'orange
q.s. chocolat noir
q.s. poudre dorée

Mélanger la gelée d'abricot et la confiture d'orange 1 x 1. Porter à ébullition. Glacer le gâteau. Saupoudrer les côtés avec la poudre dorée, puis congeler.

Une fois congelé, tremper le gâteau à l'aide de deux curédents dans le chocolat noir (12mm) tempéré.

REPLISSAGE À L'AMANDE

50 g sucre
100 g amandes avec peau
100 g amandes sans peau
1 g sel
2 ea zeste d'orange

Utiliser le cutter pour faire un praliné avec amandes et sucre. Ajouter le zeste d'orange et le sel dans le praliné et mélanger. Verser le mélange dans une poche à douille. Verser le praliné dans la cavité sur le dessus du gâteau. Décorer avec des feuilles d'or.





Luciano García

ARGENTINA



La passione di Luciano García per l'arte bianca è sbocciata quando era ancora molto giovane e viveva nella città di Paraná (Argentina) poi, a 17 anni ha intrapreso gli studi nel settore della gastronomia presso il centro di formazione di Gate Gourmet dove, successivamente, ha lavorato come insegnante. Il suo sogno ha iniziato a prendere forma quando si è unito al team del Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires come pasticciere ed è lì che ha incontrato il suo mentore, il pasticciere Ilhame Guerrah. Sempre alla ricerca di perfezionare il proprio profilo professionale, entra a far parte dello staff La Bourgogne dell'Hotel Alvear. È stato inoltre docente presso Ott Educación Superior, diventandone poi Direttore del corso di studi dedicato alla pasticceria. È stato poi il promotore dell'Almacén Ott Gourmet. Luciano all'età di 33 anni, ha potuto creare e sviluppare il suo stile, mostrarlo e dividerlo, offrendo quotidianamente la possibilità ai futuri professionisti di partecipare all'esperienza di un'azienda di alta qualità. Lo stile di Luciano è basato su proposte che non dipendono dalla moda, perché sono sempre attuali, attraenti e appetitose. Le sue creazioni hanno un denominatore comune: l'elegante semplicità. Partendo dalla tradizione, Luciano la reinterpreta e la innova. La sua è una pasticceria classica con un tocco di modernità, che rispetta la materia prima e la nobiltà dei sapori di ogni ingrediente. Lavora come consulente e ambassador di numerosi marchi della pasticceria internazionale. Nel 2018 è stato nominato miglior pasticciere dell'anno da Dia del Gourmet e nel 2019 ha pubblicato il suo primo libro "El Dulce de leche". Da un anno fa parte del team di conduttori del programma televisivo "Cocineros Argentinos" che viene trasmesso quotidianamente dalla TV pubblica argentina.

Luciano García's passion for art of baking blossomed when he was still very young and lived in the city of Paraná (Argentina) then, at 17, he began his studies in the gastronomy sector at the Gate Gourmet training center where, subsequently, worked as a teacher. His dream began to take shape when he joined the Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires team as pastry chef and it was there that he met his mentor, pastry chef Ilhame Guerrah. Always looking to perfect his professional profile, he joins the La Bourgogne staff of the Hotel Alvear. He was also a teacher at Ott Educación Superior, later becoming Director of the study program dedicated to pastry. He was the promoter of the Almacén Ott Gourmet. There at the age of 33, Luciano was able to create and develop his style, show it and share it, offering to the future professionals the opportunity to participate in the experience of a high quality company on a daily basis. Luciano's style is based on propositions that do not depend on fashion, because they are always contemporary, attractive and appetizing. His creations have a common denominator: elegant simplicity. Starting from tradition, Luciano reinterprets and innovates it. His style corresponds to a classic pastry with a touch of modernity, which respects the raw materials and the nobility of the flavors of each ingredient. He works as a consultant and ambassador for numerous international pastry brands. In 2018 he was named best pastry chef of the year by Dia del Gourmet and in 2019 he published his first book "El Dulce de leche". Since a year ago he has been part of the team of hosts of the tv program "Cocineros Argentinos" which is broadcast daily on Argentine public TV.

La passion de Luciano García pour l'art blanc s'est épanouie quand, encore très jeune il vivait à Paraná (Argentine) puis, à 17 ans, il a commencé ses études dans le secteur de la gastronomie au centre de formation Gate Gourmet où, par la suite, il a travaillé comme enseignant. Son rêve a commencé à prendre forme lorsqu'il a rejoint l'équipe du Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires en tant que pâtissier et c'est là qu'il a rencontré son mentor, le chef pâtissier Ilhame Guerrah. Toujours soucieux de parfaire son profil professionnel, il rejoint l'équipe La Bourgogne de l'hôtel Alvear. Il a également été chargé de cours à Ott Educación Superior, devenant plus tard directeur du programme d'études dédié à la pâtisserie. Il était le promoteur de l'Almacén Ott Gourmet aussi. A 33 ans, Luciano a su créer et développer son style, le montrer et le partager, en offrant aux futurs professionnels l'opportunité de participer au quotidien à l'expérience d'une entreprise de qualité. Le style de Luciano est basé sur des propositions qui ne dépendent pas de la mode, car elles sont toujours actuelles, attrayantes et appétissantes. Ses créations ont un dénominateur commun: la simplicité élégante. Partant de la tradition, Luciano la réinterprète et innove. C'est une pâtisserie classique avec une touche de modernité, qui respecte la matière première et la noblesse des saveurs de chaque ingrédient. Il travaille comme consultant et ambassadeur pour de nombreuses marques internationales de pâtisserie. En 2018, il a été nommé meilleur pâtissier de l'année par Dia del Gourmet et en 2019, il a publié son premier livre "El Dulce de leche". Depuis un an, il fait partie de l'équipe d'animateurs de l'émission télévisée «Cocineros Argentinos» qui est diffusée quotidiennement à la télévision publique argentine.

Cake da viaggio con frutti rossi

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Impasto
- Ganache croccante

IMPASTO

250 g uova
315 g zucchero
160 g panna
250 g farina debole
7 g lievito
zest di 1 limone
90 g burro
100 g frutti rossi della Patagonia

Amalgamare in un recipiente le uova con lo zucchero e aggiungere la panna. Setacciare la farina e il lievito e aggiungerli all'impasto. Insaporire con lo zeste di limone e terminare aggiungendo il burro fuso. Ungere lo stampo Rome⁵²⁵. Aggiungere i frutti rossi e amalgamare l'impasto. Riempire lo stampo con 280 g. Cuocere a 170°C per 40 minuti. Una volta pronto sformare delicatamente e lasciar raffreddare. Eliminare la parte in eccesso e disporre sopra una griglia da glassaggio.

GANACHE CROCCANTE

400 g cioccolato bianco
150 g arachidi tostate e tritate
40 g olio neutro

Fondere il cioccolato fino a raggiungere i 40/45 °C e incorporare l'olio neutro. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungere le arachidi. Abbassare la temperatura fino a 31°C in modo che cristallizzi. Glassare utilizzandola in quantità generosa.

Red berry travel cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Cake dough
- Crunchy ganache

CAKE DOUGH

250 g eggs
315 g sugar
160 g cream
250 g weak flour
7 g baking
1 lemon zest
90 g butter
100 g Patagonia red berries

Combine eggs and sugar in a bowl, add in cream and stir. Fold in sifted flour and baking. Flavor with lemon zest and fold in melted butter. Grease Rome⁵²⁵ mould. Add in red berries and stir. Fill the mould cavity with 280g/338°F dough. Bake at 170°C for 40 minutes. Once ready, unmould and let it cool.
Remove the excess and place it over a cooling grid.

CRUNCHY GANACHE

400 g white chocolate
150 g roasted chopped peanuts
40 g neutral oil

Melt chocolate at 40°C/45°C-104°/113°F and fold in neutral oil. Mix until the mixture is homogeneous and add in peanuts. Lower temperature to 31°C/87,8°F in order to let it crystallize. Glaze the cake with a generous amount of glaze.

Cake du voyage aux fruits rouges

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Appareil
- Ganache croustillante

APPAREIL

250 g œufs
315 g sucre
160 g crème
250 farine faible
7 g levure
1 zeste de citron
90 g beurre
100 g fruits rouges de Patagonie

Mélanger dans un récipient les œufs avec le sucre et ajouter la crème. Tamiser la farine et la levure et les ajouter dans le mélange obtenu. Assaisonner avec la zeste de citron et ajouter le beurre fondu. Graisser le moule Rome⁵²⁵. Ajouter les fruits rouges et mélanger. Remplir le moule avec 280 g. Cuire à 170°C pendant 40 minutes. Une fois qu'il soit prêt, démouler doucement et laisser refroidir. Éliminer la parte en excès et le mettre sur une grille de glaçage.

GANACHE CROUSTILLANTE

400 g chocolat blanc
150 g cacahuètes torréfiés et hachées
40 g huile neutre

Fondre le chocolat jusqu'à atteindre les 40/45°C et ajouter le huile neutre. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et ajouter les cacahuètes. Baisser la température jusqu'à 31°C pour que cristallise. Glacer en utilisant une grande quantité.





Shay Hanoch

ISRAEL 



Shay Hanoch è uno chef di fama internazionale. Shay ha lavorato come chef professionista a livello mondiale per gli ultimi 25 anni, lavorando negli Hotel in Israele e in tutto il mondo. Nella sua carriera, ha gestito e lavorato come consulente in ristoranti, bakery e hotel, portandoli fino al livello più alto del panorama culinario. Negli ultimi anni, ha insegnato a centinaia di studenti, presso la catena Dan Hotel, allo Chef College in Israele, e in molte altre Istituzioni. Negli ultimi quattro anni, Shay ha lavorato come Head Chef per le migliori compagnie turistiche Kosher del mercato, partendo dal Messico, fino alla Costa Rica, Marocco, Dubai, Italia e Francia.

Shay Hanoch is a World-Renowned Chef. Shay has been working as a professional culinary chef for the last 25 years, working in Hotels in Israel and around the world. In his career, he's been managing and consulting restaurants, bakeries, and hotels, elevating them to a high-end level on the food scene. In the last few years, he has been teaching hundreds of students, in the Dan Hotel network, Chef College in Israel, and in many other institutions. For the last four years, Shay has been working as head chef for the top of the market Kosher tour companies, from Mexico, Costa Rica, Morocco, Dubai to Italy and France.

Shay Hanoch est un chef de renommée internationale. Shay travaille comme chef professionnel depuis 25 ans au niveau mondial, en travaillant dans des hôtels, en Israël et dans le monde entier. Au cours de sa carrière il a dirigé et travaille comme conseiller en restaurants, boulangeries et hôtels, en les élevant au plus haut niveau du paysage culinaire. Ces dernières années, il a enseigné à des centaines d'étudiants, dans le réseau Dan Hotel, dans Chef College en Israël et dans de nombreuses autres institutions. Au cours des quatre dernières années, Shay a travaillé comme Head Chef pour les plus grandes compagnies de tourisme Kosher du marché, du Mexique, jusqu'au Costa Rica, Maroc, Dubaï, Italie et France.

Cake kosher al semolino e cocco

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Impasto
- Sciroppo
- Marmellata all'arancia
- Ganache all'arancia e cioccolato bianco
- Glassa al cioccolato bianco e cocco

IMPASTO

200 g uova - 80 g farina
60 g semolino - 60 g cocco macinato
130 g zucchero - 10 g lievito
80 g olio vegetale - 80 g succo d'arancia
6 g zeste d'arancia

Preriscaldare il forno a 180°C. In una ciotola mescolare a mano tutti gli ingredienti secchi. Aggiungere olio, succo d'arancia e uova, mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Ungere con l'olio lo stampo Paris⁵⁵⁰ e versare il composto. Cuocere in forno per circa 30 minuti a 180°C. Lasciare raffreddare e sfornare.

SCIROPPO

80 g acqua - 80 g succo d'arancia
80 g zucchero - 5 g acqua di fiori d'arancio

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. Una volta pronti lasciar raffreddare leggermente. Versare sul cake uscito dal forno. Punzecchiare la torta con un coltello per far assorbire lo sciroppo più facilmente.

MARMELLATA ALL'ARANCIA

200 g scorze d'arancia a fette - 30 g zenzero fresco tritato
400 g zucchero (1) - 200 g acqua
3 anice stellato - 100 g succo d'arancia
60 g orange liqueur
1 baccello di vaniglia
60 g succo d'arancia - 20 g pectina
100 g zucchero

Immergere le scorze d'arancia e lo zenzero in una casseruola con acqua bollente. Filtrare. In una pentola portare ad ebollizione zucchero (1) e acqua.

Aggiungere bucce d'arancia, zenzero e spezie. Unire pectina e zucchero (2) e aggiungere al composto mescolando. Abbassare il fuoco al minimo e cuocere per altri 20 minuti. Aggiungere il succo d'arancia e il liquore all'arancia e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Rimuovere scorze d'arancia, lo zenzero, l'anice stellato e il baccello di vaniglia dal composto e tritarla fino ad ottenere una marmellata. Raffreddare in frigorifero. Una volta freddo con una sac à poche versare nell'incavo centrale del cake.

GANACHE ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO BIANCO

100 g panna fresca
200 g cioccolato bianco
25 g massa di gelatina
1 baccello di vaniglia
5 g acqua di fiori d'arancio

Portare ad ebollizione panna, acqua di fiori d'arancio e baccello di vaniglia. Aggiungere il cioccolato bianco e la massa di gelatina. Rimuovere il baccello di vaniglia e mixare con un frullatore ad immersione. Raffreddare e trasferire in una sac à poche, con beccuccio "Saint-Honoré" e dressare sulla marmellata all'arancia.

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

250 g cioccolato bianco
100 g burro di cocco
50 g cocco tostato caramellato

Sciogliere cioccolato bianco e burro di cocco. Aggiungere il cocco tostato. Mixare bene e trasferire in una ciotola larga. Immergere il cake nel cioccolato.

DECORO

100 g nappage caldo
100 g cocco caramellato e tostato
q.s. cocco a spicchi
q.s. bucce d'arancia disidratate candite

Decorare a piacere

Coconut semolina kosher cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Cake dough
- Syrup
- Orange marmalade
- Orange white chocolate ganache
- White chocolate and coconut glaze

CAKE DOUGH

200 g eggs - 80 g flour
60 g semolina - 60 g grounded coconut
130 g sugar - 10 g baking powder
80 g vegetable oil - 80 g fresh orange juice
6 g orange zest

Preheat oven at 180 °C (356 °F). In a large bowl mix all the dry ingredients by hand. Add in oil, orange juice and eggs, mix well until obtaining an homogeneous mixture. Grease Paris⁵⁵⁰ mould with oil and pipe the mixture in the mould. Bake for about 30 minutes at 180°C (356 °F).
Let it cool and unmould.

SYRUP

80 g water - 80 g orange juice
80 g sugar - 5 g orange blossom water

Bring to the boil all the ingredients and remove them from the stove, let it cool down.
Pour the syrup over the cake. Lightly pierce the cake with a knife to let it absorb.

ORANGE MARMALADE

200 g sliced orange peels
30 g freshly chopped ginger
400 g sugar (1)
200 g water
3 star anise
100 g orange juice
60 g Grand Marnier / Cointeau orange liqueur
1 vanilla pod
60 g orange juice
20 g pectin
100 g sugar (2)

Dip orange peels and ginger in a saucepan with boiling water. Filter. In a pot bring to the boil sugar (1) and water. Add in orange peels, ginger, star anise and the vanilla pod. Mix pectin and sugar (2) together and add to the pot while stirring. Lower the heat to the minimum and cook for 20 minutes. Add the orange juice and the orange liqueur and keep cooking for another 5 minutes. Strain the orange peels, ginger, star anise and the vanilla pod from the liquid and grind everything into a marmalade. Refrigerate and pour into a piping bag. Pour into the cavity in the center of the cake.

ORANGE WHITE CHOCOLATE GANACHE

100 g fresh cream - 200 g white chocolate
25 g gelatine mass - 1 decomposed vanilla stick
5 g orange blossom water extract

Bring cream, orange extract and vanilla to the boil. Add in chocolate and gelatine mass.
Remove the vanilla stick and grind it with a hand blender.
Let it cool down, transfer it into a piping bag with "Saint-Horn" tube and sprinkle it over the orange marmalade.

WHITE CHOCOLATE AND COCONUT GLAZE

250 g white chocolate
100 g coconut butter
50 g caramelized toasted coconut.

Melt coconut butter and white chocolate, add roasted coconut. Mix well and transfer to a wide deep bowl. Dip the cake in the chocolate.

DECORATION

100 g heated nappage - 100 g caramelized roasted coconut
sliced natural coconut - dried candy orange peels

Decorate as desired.

Kosher gâteau au semoule et noix de coco

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Appareil à gâteau
 - Syrup
- Confiture d'oranges
- Ganache à l'orange et chocolat blanc
- Glaçage au chocolat blanc et à la noix de coco

APPAREIL À GÂTEAU

200 g oeufs - 80 g farine
60 g semoule - 60 g noix de coco haché - 130 g sucre
10 g levure - 80 g huile végétale
80 g jus d'orange - 6 g zeste d'orange

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs à la main. Ajouter l'huile, le jus d'orange et les œufs et mélanger bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Graisser le moule Paris⁵⁵⁰ avec huile et verser le mélange. Cuire au four pendant environ 30 minutes à 180° C. Laisser refroidir et démouler.

SIROP

80 g eau - 80 g jus d'orange
80 g sucre - 5 g eau aromatisée à l'orange

Porter tous les ingrédients à ébullition. Une fois prêt, laisser refroidir légèrement. Verser sur le gâteaux. Percer légèrement le gâteau avec un couteau pour faire absorber le sirop plus facilement.

CONFITURE D'ORANGE

200 g zestes d'orange en tranches
30 g gingembre frais haché
400 g sucre (1)
200 g eau
3 anis étoilé
100 g jus d'orange
60 g Grand Manier/Cointreau liqueur à l'orange
1 gousse de vanille
60 g jus d'orange
20 g pectine
100 g sucre

Tremper les zestes d'orange et le gingembre dans une casserole d'eau bouillante. Dans une casserole, porter le sucre (1) et l'eau à ébullition. Ajouter les zestes, le gingembre, l'anis étoilé et la gousse de vanille. Mélanger la pectine et le sucre (2) et ajouter au mélange. Baisser le feu et laisser cuire pendant 20 minutes. Ajouter le jus d'orange et la liqueur d'orange et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Retirer l'écorce d'orange, le gingembre, l'anis étoilé et la gousse de vanille et mixer en une pâte. Placer dans le réfrigérateur. Une fois refroidi avec une poche à douille verser dans la cavité au centre du gâteaux.

GANACHE À L'ORANGE ET CHOCOLAT BLANC

100 g crème fraîche - 200 g chocolat blanc
25 g masse gélatine - 1 gousse de vanille
5 g extrait d'eau à l'orange

Porter à ébullition la crème, l'extrait d'orange et la gousse de vanille. Ajouter le chocolat blanc et la masse gélatine. Retirer la gousse de vanille et mélanger avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir et verser dans une poche à douille avec la douille «St. Honoré». Verser sur la marmelade à l'orange.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC ET À LA NOIX DE COCO

250 g chocolat blanc
100 g beurre de noix de coco
50 g coco torréfié et caramélisé

Fondre le chocolat blanc et le beurre de noix de coco. Ajouter la noix de coco torréfié. Mélanger bien et transférer dans un grand bol. Plonger le gâteau dans le chocolat.

DÉCORATION

100 g nappage chauffé - 100 g coco caramélisé et torréfié
q.s. coco en tranches - q.s. zestes d'orange déshydratées

Décorer à plaisir.





Christophe Morel

CANADA



Christophe Morel, francese di nascita, è sempre stato un grande amante del cioccolato. È cioccolatiere da oltre 35 anni e da 20 anni possiede una cioccolateria a Montreal, Canada. Vincitore di numerosi premi, tra cui il primo posto al Canadian National Chocolate Awards nel 2003, il primo premio nella categoria cioccolato al World Pastry Cup di Lione (Francia) nel 2005. Christophe è anche consulente internazionale e ambassador per i più importanti brand del settore.

Christophe Morel, native of France, has always been a great enthusiast of chocolate. He has been chocolatier for 35 years and he's been the owner of his chocolaterie for 20 years now in Montreal, Canada. Winner of numerous awards, including first place for chocolate at the Canadian National Chocolate Awards in 2003 and the first place in the chocolate sector at the Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon, France in 2005. Christophe is also an international pastry consultant and brand ambassador for the most important companies in the pastry field.

Christophe Morel, français de naissance, a toujours été un grand amoureux du chocolat. Il est chocolatier depuis 35 ans et il possède une chocolaterie depuis 20 ans à Montréal, au Canada. Gagnant de nombreux prix, dont la première place pour le Canadian National Chocolate Awards en 2003, le premier prix dans la catégorie chocolat à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon en 2005 (France). Christophe est aussi ambassadeur et consultant international pour les plus prestigieuses marques dans le secteur de la pâtisserie.

Cake da viaggio "La Foglia D'Acero"

Ricetta per 10 cake

Composizione

- Dacquoise alle noci pecan
 - Caramello
- Cake all'acero

DACQUOISE ALLE NOCI PECAN

225 g noci pecan tostate
350 g zucchero a velo
150 g farina di mandorle
300 g albumi
100 g zucchero

Mescolare insieme le noci pecan, lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Montare gli albumi con lo zucchero. Unire delicamente il primo composto agli albumi montati. Stendere su una teglia 40x60 munita di un tappetino in silicone Silicopat. Cuocere per 18 minuti a 175°C.

CARAMELLO

125 g acqua
2.5 g sale
250 g zucchero d'acero
250 g panna 35%
150 g glucosio
25 g zucchero invertito
100 g burro
170 g noci pecan tostate

Unire acqua, sale, zucchero d'acero, panna, glucosio e zucchero invertito e cuocere a 105°C. Aggiungere il burro e cuocere a 112°C. A fine cottura aggiungere le noci pecan.

CAKE ALL'ACERO

500 g pasta di mandorle
600 g uova
400 g zucchero d'acero
240 g farina
160 g farina di grano saraceno
12 g lievito
420 g burro fuso
200 g sciroppo d'acero

In una planetaria munita di gancio a foglia sciogliere la pasta di mandorla con lo zucchero d'acero e le uova. Sostituire il gancio a foglia con la frusta e montare per 5 minuti. Aggiungere la farina, la farina di grano saraceno e il lievito precedentemente setacciati insieme, aggiungere il burro fuso e infine lo sciroppo d'acero.

Assemblaggio

Dividere la dacquoise a metà. Versare il caramello sulla prima metà e posizionare poi la seconda metà. Conservare in un luogo freddo per qualche minuto e poi tagliare a strisce di 20cm x 3cm. Mettere in congelatore. Nella prima parte dello stampo Rome⁵²⁵, versare 120 g di cake all'acero, cuocere 5 minuti a 175°C. Rimuovere dal forno e posizionare l'inserito di dacquoise alle noci pecan e caramello. Chiudere lo stampo con la seconda parte e versare i 130 g d'impasto rimasti. Cuocere a 175°C per 35 minuti. Lasciar cristallizzare prima di sfornare.

Decorazione

600 g cioccolato fondente
300 g olio di semi di vinaccioli

Una volta raffreddato, colare sul cake il cioccolato fondente e l'olio di semi di vinaccioli. Appoggiare il decoro corteccia d'albero.

"Maple Leaf" Travel Cake

Recipe for 10 cakes

Composition

- Dacquoise pecan
 - Caramel
- Maple cake

PECAN DACQUOISE

255 g roasted pecan nuts
350 g icing sugar
150 g almond powder
300 g egg whites
100 g sugar

Mix together pecan nuts, icing sugar and almond powder. Beat egg whites with sugar.
Gently combine the first mixture with the egg whites.
Spread on a 40x60 baking tray with a silicone sheet Silicopat.
Bake for 18 minutes at 175°C (347 °F).

CARAMEL

125 g water
2.5 g salt
250 g maple sugar
250 cream 35%
150 g glucose
25 g invert sugar
100 g butter
170 g roasted pecan nuts

In a large saucepan mix water, salt, maple sugar, cream, glucose, invert sugar and cook at 105°C (221°F). Add in the butter and cook at 112°C (233,6 °F).
At the end of cooking add the pecan nuts.

MAPLE CAKE

500 g almond paste
600 g eggs
400 g maple sugar
240 g flour
160 g buckwheat flour
12 g baking powder
420 g melted butter
200 g maple syrup

In a stand mixer equipped with flat beater, loosen the almond paste with the maple sugar and eggs. Replace the flat beater with a whisk and whip for 5 minutes. Add flour, buckwheat flour and baking powder previously sifted together, then fold in melted butter and maple syrup.

Assembly

Cut the dacquoise biscuit in two. Pour the caramel on the first half and put the second half of the biscuit on top. Store in a cool place for a few minutes and then cut into 20cm x 3cm strips. Set aside in the freezer. In the first part of the Rome⁵²⁵ mould, pour 120 g of maple cake, bake for 5 minutes at 175°C (347 °F). Remove from the oven and insert the dacquoise caramel strips. Finish with the second part and pour 130 g of maple cake dough. Bake at 175 °C (347°F) for 35 minutes. Let it crystallize before unmoulding.

Decoration

600 g dark chocolate
300 g grape-seed oil

Once cooled pour dark chocolate and grape-seed oil over the cake. Decorate with the tree bark decoration.

Gâteaux de voyage "La branche d'érable"

Recette pour 10 gâteaux

Composition

- Dacquoise pecan
- Caramel
- Pâte à cake érable

DACQUOISE AUX NOIX DE PÉCAN

255 g noix de pécan torréfiées
350 g sucre glace
150 g poudre d'amande
300 g blancs d'œufs
100 g sucre

Mixer ensemble les noix de pécan, le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs au batteur avec le sucre. Mélanger délicatement le premier mélange avec les blancs montés. Étaler sur une plaque 40x60 muni d'une toile en silicone Silicopat. Cuire 18 minutes à 175°C.

CARAMEL

125 g eau
2.5 g sel
250 g sucre d'érable
250 g crème 35%
150 g glucose
25 g trimoline
100 g beurre
170 g noix de pécan torréfiées

Dans une grande casserole mélanger l'eau, le sel, le sucre d'érable, la crème, le glucose, la trimoline et cuire à 105°C. Ajouter ensuite le beurre et cuire à 112 °C. En fin de cuisson ajouter les noix de pécan.

PÂTE A CAKE ÉRABLE

500 g pâte d'amande
600 g œufs
400 g sucre d'érable
240 g farine
160 g farine de sarrasin
12 g levure
420 g beurre fondu
200 g sirop d'érable

Dans un robot pâtissier avec feuille détendre la pâte d'amande avec le sucre d'érable et les œufs. Changer la feuille avec le fouet et monter pendant 5 minutes. Ajouter la farine, la farine de sarrasin et la levure préalablement tamisées ensemble, ajouter ensuite le beurre fondu et à la fin le sirop d'érable.

Montage

Couper le biscuit dacquoise en deux. Couler le caramel sur la première moitié et poser la seconde moitié du biscuit par-dessus. Stocker au frais quelques minutes et ensuite couper des bandes de 20cm x 3cm. Réserver au congélateur. Dans la première partie du moule Rome⁵²⁵, pocher 120 g de pâte à cake érable, cuire 5 minutes à 175°C. Sortir du four et insérer la bande de dacquoise caramel pecan. Fermer le moule avec la deuxième partie et pocher 130 g de pâte à cake érable. Cuire le tout à 175°C pendant 35 minutes. Laisser cristalliser avant de démouler.

Décoration

600 g chocolat noir
300 g huile de pépin de raisin

Une fois que le cake soit froid, couler un mélange de 600 g de chocolat avec 300 g d'huile de pépin de raisin. Poser au contacte la décoration écorce d'arbre.





Kohei Ogata

JAPAN 



Kohei Ogata ha più di 23 anni di esperienza nel marketing, in particolare nell'ideazione del design del confezionamento dei prodotti. Le sue competenze spaziano anche nella formazione per i pasticceri, nonché l'identificazione delle esigenze del mercato. Ogata si è laureato all'"Ecole de Pâtisserie" di Tokyo nel 1997, ha lavorato al "Salon de la Cerisier" e al "Doeux Sucre" di Tokyo. Dopo queste esperienze lavorative, si è trasferito a Parigi per un anno per apprendere competenze più avanzate da Arnaud Larher, MOF, e poi è andato a Quiberon, (Francia), per formarsi da Henri Le Roux. È tornato in Giappone come Chef Pâtissier per Henri Le Roux Japan, è stato poi responsabile dello sviluppo del merchandising a Yoku Moku per 7 anni. Ha ricevuto molti premi sia in Giappone che all'estero, come il Maple Sweets Contest JAPAN 2006 e il Concour Gastronomique ARPAJON Piece Artistique 2007. Dal 2015 è responsabile della Tokyo Chocolate Academy™ dove impartisce lezioni e consulenze tecniche.

Kohei Ogata has more than 23-years of experience in marketing, especially in conceptualizing the confection of products. His expertise also includes providing training and lecture for confectioners as well as identifying the market needs. Ogata graduated from "Ecole de Patisserie de Tokyo" in 1997, and worked at "Salon de the Cerisier" and "Doeux Sucre" in Tokyo. After those work experiences, he moved to Paris for one year in order to learn more advanced skills from Arnaud Larher, MOF. Ogata then went to Quiberon, France to train with Henri Le Roux. He came back to Japan as a Chef Pâtissier for Henri Le Roux Japan, and then took charge of the merchandise development at Yoku Moku for 7 years. He has received many awards both in Japan and abroad such as Maple Sweets Contest JAPAN 2006 and Concour Gastronomique ARPAJON Piece Artistique 2007. From 2015 he is Head of Tokyo Chocolate Academy™ where he provides classes and technical advices.

Kohei Ogata a plus de 23 ans d'expérience dans le marketing, notamment dans la conception du design de l'emballage des produits. Ses compétences s'étendent également à la formation des chefs pâtissiers ainsi qu'à l'identification des besoins du marché. Ogata est diplômé de l'« École de Pâtisserie » de Tokyo en 1997 et a travaillé au « Salon de la Cerisier » et à « Doeux Sucre » à Tokyo. Après ces expériences professionnelles, il s'est installé à Paris pendant un an pour acquérir des compétences les plus avancées auprès d'Arnaud Larher, MOF, puis il est allé à Quiberon (France) pour s'entraîner avec Henri Le Roux. Il est retourné au Japon comme chef pâtissier pour Henri Le Roux Japon, puis il est devenu responsable du développement du merchandising chez Yoku Moku pendant 7 ans. Il a reçu de nombreux prix au Japon et à l'étranger, comme le Maple Sweets Contest JAPON 2006 et le Concours Gastronomique ARPAJON Piece Artistique 2007. Depuis 2015, il est responsable de Tokyo Chocolate Academy™ où il donne des conférences et des conseils techniques.

Weekend cake al cioccolato ai 5 colori

Ricetta per 15 cake

Composizione

- Weekend cake al cioccolato bianco e Yuzu
- Weekend cake al cioccolato bianco e sesamo
 - Sciroppo Shiso e limone
 - Glassa 5 colori

WEEKEND CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E YUZU

400 g burro
490 g zucchero a velo
135 g trealosio
8 g zeste di yuzu
675 g farina di mandorle
225 g tuorlo
675 g uova
150 g polvere di semi di albicocca
75 g fibra alimentare
150 g cioccolato bianco 28%

Ammorbidire il burro a 26°C e mescolarlo con zucchero, zeste di Yuzu e farina di mandorle. Incorporare i tuorli d'uovo ed emulsionare. Aggiungere poco a poco le uova a temperatura ambiente (o a 36°C) e mescolare. Sciogliere il cioccolato bianco a 40°C, incorporarlo ed emulsionare. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare. Mettere da parte.

WEEKEND CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E SESAMO

400 g burro
490 g zucchero a velo
135 g trealosio
15 g pasta di sesamo nero tostato 100%
675 g farina di mandorle
225 g tuorli
675 g uova
150 g polvere di semi di albicocca
75 g fibra alimentare
150 g cioccolato bianco 28%

Ammorbidire il burro a 26°C e mescolarlo con zucchero, pasta di sesamo e farina di mandorle. Aggiungere i tuorli d'uovo ed emulsionare. Aggiungere poco a poco le uova a temperatura ambiente (o a 36°C) e mescolare. Sciogliere il cioccolato bianco a 40 °C, aggiungere ed emulsionare. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare. Versare il composto ottenuto in una sac à poche e il Weekend cake al cioccolato bianco e Yuzu in un'altra. Unire i due composti nello stampo Rome⁵²⁵ e cuocere a 170 °C per 25 minuti.

SCIROPPO SHISO E LIMONE

75 g sciroppo di glucosio
150 g liquore shiso
7,5 g olio di shiso o pasta di shiso fresco
75 g succo di yuzu

Mixare e scaldare tutti gli ingredienti, colare sulla superficie del cake raffreddato e sformato.

GLASSA 5 COLORI

100 g cioccolato fondente
100 g cioccolato al latte
100 g cioccolato ruby
100 g cioccolato oro
100 g cioccolato bianco
500 g olio di semi di vinaccioli (100 g per ogni cioccolato)

Sciogliere ogni tipo di cioccolato separatamente a 30°C, aggiungere l'olio di vinaccioli ed emulsionare. Mettere in frigo a cristallizzare. Versare la glassa di ogni cioccolato in una sac à poche differente e decorare il cake a strisce. Seguire la stessa procedura per ogni tipo di cioccolato.

5 colours chocolate weekend cake

Recipe for 15 cakes

Composition

- White chocolate Yuzu weekend cake
- White chocolate sesame weekend cake
 - Shiso & Lemon Syrup
 - 5 colours glaze

WHITE CHOCOLATE YUZU WEEKEND CAKE

400 g unsalted butter
490 g powdered sugar
135 g trehalose
8 g yuzu zest
675 g powdered almond
225 g egg yolks
675 g eggs
150 g apricot kernels powder
75 g dietary fiber
150 g white chocolate 28%

Soften butter to 26°C (78,8 °F) and mix it with sugar, Yuzu zest and powdered almond. Add in egg yolks and emulsify then add eggs (at room temperature/36°C - 96,8°F) little by little and mix. Melt white chocolate at 40 °C (104 °F), add in and emulsify. Add the remaining ingredients and mix. Set it aside.

WHITE CHOCOLATE SESAME WEEKEND CAKE

400 g unsalted butter
490 g powdered sugar
135 g trehalose
15 g roasted black sesame paste 100%
675 g powdered almond
225 g egg yolks
675 g eggs
150 g apricot kernels powder
75 g dietary fiber
150 g white chocolate 28%

Soften butter at 26°C (78,8°F) and mix it with sugar, sesame paste and almond powder. Add the egg yolks and emulsify. Add in eggs (at room temperature or 36°C/96°F) little by little and mix. Melt white chocolate at 40°C (104°F), add in and emulsify. Add the remaining ingredients and mix. Pour the obtained mixture into a piping bag and the white chocolate Yuzu weekend cake into another one. Pipe the two mixtures into Rome⁵²⁵ mould and bake at 170°C (338°F) for 25 minutes.

SHISO & LEMON SYRUP

75 g glucose syrup
150 g shiso liqueur
7,5 g shiso oil or shiso fresh paste
75 g yuzu juice

Mix all the ingredients together. Once the cake has cooled down unmould it and pour the syrup over its surface.

5 COLORS GLAZE

100 g dark chocolate
100 g milk chocolate
100 g ruby chocolate
100 g gold chocolate
100 g white chocolate
500 g grape-seeds oil (100 g for each chocolate)

Melt each chocolate separately at 30°C (86 °F), add in grape seeds-oil and emulsify. Put it into the fridge to crystallize. Pour the glazes obtained into 5 different piping bags and decorate the cake in stripes when it is at room temperature.

Gâteau weekend au chocolat 5 couleurs

Recette pour 15 gâteaux

Composition

- Gâteau weekend au Yuzu et chocolat blanc
- Gâteau weekend au Sésame et chocolat blanc
- Sirop au Shiso & Citron
- Glaçage 5 couleurs

GÂTEAU WEEKEND AU YUZU ET CHOCOLAT BLANC

400 g beurre
490 g sucre glace
135 g tréhalose
8 g zestes de yuzu
225 g jaune d'œuf
675 g œuf
150 g noyaux d'abricot en poudre
75 g fibres alimentaires
150 g chocolat blanc 28%

Adoucir le beurre à 26°C et combiner le sucre, les zestes de yuzu et la poudre d'amande. Ajouter les jaunes d'œufs et émulsionner. Ajouter petit à petit les œufs (température ambiante ou 36°C) et mélanger. Fondre le chocolat blanc à 40 °C, ajouter au mélange et émulsionner. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Réserver.

GÂTEAU WEEKEND AU SÉSAME ET CHOCOLAT BLANC

400 g beurre
490 g sucre glace
135 g tréhalose
15 g pâte de sésame noir torréfié 100%
675 g poudre d'amandes
225 g jaunes d'œufs
675 g œufs
150 g noyaux abricot en poudre
75 g fibres alimentaires
150 g chocolat blanc 28%

Adoucir le beurre à 26°C et combiner le sucre, la pâte de sésame et la poudre d'amandes. Ajouter les jaunes d'œufs et émulsionner. Ajouter petit à petit les œufs (température ambiante ou 36°C) et mélanger. Fondre le chocolat blanc à 40 °C, ajouter au mélange et émulsionner. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Verser le mélange obtenu dans une poche à douille et le gâteau weekend au Yuzu dans une autre. Mélanger les deux préparations dans le moule Rome⁵²⁵ et cuire au four à 170 °C pendant 25 minutes.

SIROP AU SHISO E CITRON

75 g sirop de glucose
150 g liqueur de shiso
7,5 g huile de shiso ou pâte de shiso fraîche
75 g jus de yuzu

Mélanger et chauffer tous les ingrédients ensemble. Une fois que le gâteau a refroidi, démouler et verser le sirop sur la surface du gâteau.

GLAÇAGE 5 COULEURS

100 g chocolat noir
100 g chocolat au lait
100 g chocolat ruby
100 g chocolat doré
100 g chocolat blanc
500 g (100 g pour chaque chocolat) huile de pépins de raisin

Fondre chaque chocolat séparément à 30°C, ajouter l'huile de pépins de raisin et émulsionner. Placer dans le réfrigérateur et laisser cristalliser. Verser le glaçage dans une poche à douille et décorer le gâteau en rayures. Suivre la même procédure pour chaque chocolat.





Sébastien Serveau

FRANCE 

Sébastien Serveau ha inizialmente debuttato in cucina. Attratto dal senso artistico della pasticceria, decide di consacrarsi completamente a questa arte e si appassiona soprattutto allo zucchero artistico. Partecipa a numerosi corsi nazionali ed internazionali. La sua formazione professionale si compone di importanti esperienze in hotel di lusso, ristoranti, pasticcerie e cioccolaterie. Nel 2005 decise di condividere le sue conoscenze e diventare docente presso Formation & Conseil da Alain Ducasse. Nello stesso periodo diventa membro dell'esclusivo « Club des Sucrés » presidiato da Christophe Michalak e Christophe Adam. Ha scritto inoltre molti libri sia per un pubblico amatoriale che professionale. Nel 2010 ha assunto la direzione della pasticceria del Ritz assieme a Michel Roth. Successivamente diventa Chef Executive di Pasticceria presso Maison Dalloyau dove dirigerà una brigata di 70 persone. Oggi Sébastien Serveau è Consulente Internazionale e trasmette le sue conoscenze sia in Francia che all'estero. Inoltre si occupa di creare e redigere due ricette al mese per la rivista Le Journal du Pâtissier.

Sébastien Serveau began his career in the kitchen. Attracted by the artistic aspect of pastry making, he found a passion for Sugar Art. He has participated in many national and international competitions and has gained solid experience in luxury hospitality, catering and patisserie industries. In 2005, he decided to share his knowledge by taking charge of Patisserie Training at Alain Ducasse. At this time, he became a member of the very select «Club des Sucrés», chaired by Christophe Michalak and Christophe Adam. He also published several books for both the general public and professionals. In 2010, he became Executive Pastry Chef at the Ritz alongside Michel Roth. From there, he became the Executive Pastry Chef of both pastry and chocolate operations of the Dalloyau house where he lead a team of 70 people. Sébastien Serveau is now an International Consultant and shares his knowledge in France and abroad. He also reveals every month two recipes step by step (1 pastry and 1 confectionery) in the «Journal du Pâtissier».

Sébastien Serveau a débuté sa carrière dans la cuisine. Attiré par le sens artistique de la pâtisserie, il s'y consacre entièrement et se passionne pour le sucre d'art. Il participe à plus de 30 concours nationaux et internationaux et remporte de nombreux prix. Il construit son expérience en hôtellerie de luxe, en restauration, en pâtisserie de boutique, en chocolaterie et en traiteur. En 2005, il décide de transmettre son savoir et prend en charge le pôle Formation & Conseil en pâtisserie chez Alain Ducasse. A cette période, il devient membre du très sélect « Club des Sucrés », présidé par Christophe Michalak et Christophe Adam. Il signe également plusieurs livres destinés au grand public mais aussi aux professionnels. En 2010, il prend la direction de la pâtisserie du Ritz aux côtés de Michel Roth jusqu'à la fermeture de l'établissement pour rénovation. Séduits par sa pâtisserie, les dirigeants de la maison DALLOYAU le sollicitent. Il devient ensuite le Chef Exécutif de la Pâtisserie et de la Chocolaterie de cette grande institution où il dirigera une brigade de 70 personnes. Sébastien Serveau est maintenant Consultant International et transmet ses connaissances en France et à l'étranger. Il dévoile également tous les mois deux recettes en pas à pas (une pâtisserie et une confiserie) dans le Journal du Pâtissier.



Cake da viaggio al cioccolato

Ricetta per 2 cake

Composizione

- Grué di cacao sablée
- Biscuit al cioccolato
- Cremoso al cioccolato e caramello

GRUÉ DI CACAO SABBIA TI

30 g grué di cacao tostato
15 g sciroppo a 30°C

Mescolare gli ingredienti e sabbare in forno a 150°C. Mescolare frequentemente in modo che lo zucchero cristallizzi. Mettere da parte in un luogo asciutto.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

230 g albume
170 g zucchero semolato
230 g farina di mandole
50 g zucchero a velo amidato
35 g cacao in polvere 21% MG
30 g farina T55

In una planetaria munita di frusta sbattere gli albumi alla massima velocità, una volta montati aggiungere lo zucchero. Ridurre a velocità media e continuare per 5 minuti. Fermare il miscelatore e aggiungere le polveri setacciate, mescolare delicatamente con una marisa.

CAMICIA

q.s. burro ammorbidito 84% MG
q.s. zucchero di canna

Ungere la parte centrale dello stampo. Spennellare i lati degli stampi con il burro e cospargere abbondantemente con lo zucchero di canna. Capovolgere lo stampo e picchiettare per rimuovere lo zucchero in eccesso. Rimuovere lo zucchero in eccesso dai lati.

MONTAGGIO

Cospargere il contorno del centro dello stampo Paris⁵⁵⁰ con la grué di cacao. Versare il biscuit al cioccolato in una sac à poche con un beccuccio n°10 e ricoprire i lati del centro. Versare l'impasto all'interno dello stampo e con l'aiuto di una spatola ricoprire i bordi dello stampo con l'impasto. Versare un altro strato d'impasto e livellare. Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 25 minuti. Rimuovere gli stampi dal forno e lasciar raffreddare per 5 minuti prima di sfornare. Rimuovere la parte rimovibile dello stampo solo una volta raffreddata completamente.

CREMOSO AL CARMELLO E CIOCCOLATO

90 g zucchero semolato
150 g panna liquida 35% MG
8 g glucosio
35 g burro 84% MG
½ baccello di vaniglia Bourbon
25 g copertura fondente 70%

Scaldare la panna. Scaldare una pentola senza niente all'interno per 1 minuto circa, una volta calda versare un po' di zucchero semolato fino a farlo caramellare. Aggiungere nuovamente un po' di zucchero e mescolare con una spatola in modo da farlo sciogliere. Ripetere fino a caramellare tutto lo zucchero. Aumentare la temperatura del caramello a 180°C. Aggiungere la panna poco a poco mescolando con una spatola. Terminata l'operazione rimpiazzare la spatola con una frusta. Portare la temperatura a 104°C. In un recipiente abbastanza alto versare il glucosio, il burro e il cioccolato e aggiungere il caramello caldo. Mixare con un mixer ad immersione per almeno 1 minuto. Una volta terminato ricoprire con una pellicola e lasciar raffreddare.

FINITURA

10 g zucchero bucanave

Una volta freddo cospargere di zucchero bucanave. Versare il cremoso al caramello e cioccolato in una sac à poche e guarnire le cavità dello stampo. Lasciar cristallizzare prima della degustazione.

Chocolate travel cake

Recipe for 2 cakes

Composition

- Sablé cocoa grué
- Chocolate biscuit
- Caramel and chocolate cream

SABLÉ COCOA GRUÉ

30 g roasted cocoa grué
15 g syrup 30°C

Mix the two ingredients and sandblast in the oven at 150°C (302°F). Mix frequently so that sugar crystallizes.
Store in a dry place.

CHOCOLATE BISCUIT

230 g egg whites
170 g granulated sugar
230 g almond flour
50 g starched icing sugar
35 g cocoa powder 21% MG
30 g flour T55

In a stand mixer equipped with whip, beat egg whites at maximum speed. Once whipped, add in granulated sugar. Low to medium speed and let it go for 5 minutes. Stop the mixer and add in sifted powders, stirring with the help of a spatula.

COATING

q.s. soft butter 84% MG
q.s. brown sugar

Grease the central part and the sides of the mould with butter and sprinkle with brown sugar. Flip the mould and tap to remove the sugar in excess.
Remove the sugar in excess from the sides.

ASSEMBLY

Sprinkle the central part of the mould Paris⁵⁵⁰ with the cocoa grué. Fill a piping bag with the chocolate biscuit with n°10 nozzle and fill the insert sides. Pour then the mixture in the mould cavity and cover the sides with the help of a spatula. Smooth. Bake in convection oven at 160°C (320°F) for 25 minutes. Remove the moulds from the oven, let them cool down for 5 minutes before unmoulding. Remove the insert of the mould only once it is completely cold.

CHOCOLATE AND CARAMEL CREAM

90 g granulated sugar
150 g liquid cream 35% MG
8 g glucose
35 g butter 84% MG
½ Bourbon vanilla pod
25 g dark covering 70%

Warm the cream. Warm an empty saucepan for 1 minute, once heated add in a little part of granulated sugar till it is caramelized. Fold in again some sugar and stir with a spatula until melted. Repeat the process with all the sugar. Raise the caramel temperature till 180°C (356°F). Fold in the cream little by little stirring with a spatula. Then whisk and raise the temperature to 104°C (219,2°F). Pour glucose, butter and chocolate in a bowl, then fold in hot caramel. Mix with an immersion blender for at least 1 minute. Cover with a cling-film and let it cool down.

FINISHING

10 g moisture resistant icing sugar

Once the cake has cooled down, sprinkle it with moisture resistant icing sugar. Pour the chocolate caramel cream in a piping bag, then garnish the cake cavity. Let it crystallize before tasting.

Gâteau de voyage au chocolat

Recette pour 2 gâteaux

Composition

- Grué de cacao sablé
- Biscuit chocolat
- Crèmeux caramel chocolat

GRUÉ DE CACAO SABLE

30 g grué de cacao torréfié
15 g sirop à 30°

Mélanger les ingrédients et sabler au four à 150°C. Mélanger fréquemment de façon à ce que le sucre cristallise.
Réserver au sec.

BISCUIT CHOCOLAT

230 g blancs d'œufs
170 g sucre semoule
230 g poudre d'amandes
50 g sucre glace amylicé
35 g cacao poudre 21 % MG
30 g farine T55

Dans un robot pâtissier avec fouet monter les blancs d'œufs à vitesse maximum, puis ajouter le sucre semoule lorsque les blancs sont montés. Baisser à vitesse moyenne puis laisser meringuer 5 minutes. Arrêter le batteur et ajouter les poudres tamisées, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

CHEMISAGE

q.s. beurre pommade 84% MG
q.s. sucre cassonade

Graisser la partie centrale du moule. Badigeonner avec le beurre pommade les côtés des moules et saupoudrer abondamment avec le sucre cassonade.
Retourner les moules et tapoter de façon à retirer l'excès de sucre. Essuyer le sucre qui déborde sur les côtés.

MONTAGE

Parsemer le contour du centre du moule Paris⁵⁵⁰ de grué de cacao sablé. Verser la pâte à biscuit dans un poche à douille n°10.

Pocher ensuite la pâte à biscuit autour du centre puis le recouvrir ensuite. À l'aide d'une palette, remonter le biscuit sur les bords du moule. Recouvrir de biscuit à hauteur puis lisser avec une palette. Cuire au four ventilé à 160°C pendant d'environ 25 minutes. Sortir les moules du four et les laisser tiédir 5 minutes avant de les démouler. Laisser refroidir avec la partie du moule amovible dessus. Retirer l'insert du moule une fois qu'il a refroidi.

CRÈMEUX CARAMEL CHOCOLAT

90 g sucre semoule
150 g crème liquide 35%MG
8 g glucose
35 g beurre 84% MG
½ gousse de vanille Bourbon
25 g couverture noire 70%

Chauffer la crème. Sur un feu moyen chauffer une casserole sans rien dedans pendant d'environ 1 minute et lorsque la casserole est chaude verser un peu de sucre semoule jusqu'à le faire caraméliser. Ajouter à nouveau un peu de sucre semoule et mélanger avec une spatule de façon à le faire fondre. Renouveler l'opération jusqu'à passer tout le sucre. Monter la température du caramel à 180°C. Verser la crème petit à petit en prenant soins de mélanger avec la spatule. Une fois que toute la crème sera ajoutée, remplacer la spatule par un fouet. Monter la température jusqu'à 104°C. Dans un récipient haut verser le glucose, le beurre et le chocolat et ajouter le caramel chaud. Mixer avec un mixer à main pendant au moins 1 minutes.

Débarrasser, filmer puis laisser tiédir.

FINISSAGE

10 g déconeige

Une fois quel le biscuit soit froid saupoudrer de déconeige. Verser le crèmeux caramel chocolat dans une poche à douille et garnir la cavité des moules.
Laisser cristalliser avant dégustation.





Nina Tarasova

RUSSIA



Nina Tarasova è una Pastry Consultant di San Pietroburgo che da anni si occupa di creare dessert originali, nuovi accostamenti di sapori e nuovi stili per pasticcerie e ristoranti in tutto il mondo. La parte migliore di un pasto. Nina Tarasova ha studiato presso École Nationale Supérieure de la Pâtisserie a Issenzho vicino Lione sotto la direzione di Alain Ducasse e Eve Tyurye. Ha proseguito poi presso École Gastronomique Bellouet Conseil di Parigi e ha continuato la sua formazione con diversi corsi specialistici sul cioccolato artistico, sui macaron e sui dessert al piatto. Le sue specialità sono i cremosi, i meravigliosi glassaggi a specchio e ad effetto velluto, le versioni da ristorante dei dessert. Il suo stile è caratterizzato dalla continua ricerca dell'equilibrio tra ingredienti naturali, colore e gusto sublime, ponendo l'accento sull'eleganza della presentazione e su uno spettacolare lavoro con il cioccolato.

Nina Tarasova is a Pastry Consultant from St Petersburg who has been creating original desserts, new combinations of flavors and new styles for pastry shops and restaurants all over the world for years. Nina Tarasova studied at the École Nationale Supérieure de la Pâtisserie in Issenzho near Lyon under the direction of Alain Ducasse and Eve Tyurye. She continued her studies at the École Gastronomique Bellouet Conseil in Paris and kept training herself with several specialist masterclasses on artistic chocolate, macarons and plated desserts. Her specialties are creams, mirror and velvet effect glazes, plated desserts. Her style is characterized by a constant search for balance between natural ingredients, colour and sublime taste, with an emphasis on elegant presentations and spectacular chocolate work.

Nina Tarasova est une Pastry Consultant de Saint-Petersbourg qui crée depuis des années des desserts originaux, de nouvelles combinaisons de saveurs et de nouveaux styles pour les pâtisseries et les restaurants du monde entier. Nina Tarasova a étudié à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Issenzho près de Lyon, sous la direction d'Alain Ducasse et Eve Tyurye. Elle a ensuite étudié à l'École Gastronomique Bellouet Conseil à Paris et a poursuivi sa formation avec différents cours spécialisés sur le chocolat artistique, les macarons et les desserts à l'assiette, pour n'en citer que quelques-uns. Ses spécialités sont les crèmes, les merveilleux glaçages miroir et velours, les desserts à l'assiette. Son style se caractérise par une recherche permanente d'équilibre entre les ingrédients naturels, la couleur et le goût sublime, avec un accent sur une présentation élégante et un travail spectaculaire sur le chocolat.

Nina Tarasova

Cake al tè

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Sciroppo alla frutta
- Pasta alla frutta secca
- Impasto

SCIROPPO ALLA FRUTTA

- 90 g purea di olivello spinoso
- 90 g succo all'arancia
- 100 g miele
- 30 g zucchero
- q.s. peperoncino carolina reaper peach o pepe bianco
- 3 cm zenzero fresco
- 50 g liquore all'olivello spinoso (o Grand Manier)

Portare ad ebollizione il liquore e nel frattempo mixare tutti gli ingredienti.
Rimuovere il liquore dal fuoco e aggiungerlo alla miscela. Coprire.

PASTA ALLA FRUTTA DISIDRATATA

- 110 g albicocche disidratate
- 40 g purea di olivello spinoso
- 30 g liquore di olivello spinoso (o Grand Manier)
- q.b. miele

Mixare insieme le albicocche disidratate e la purea calda, aggiungere il liquore e lasciare in infusione per 20-30 minuti.
Mescolare fino ad ottenere una pasta. Aggiungere il miele e mescolare.

ZUCCHERO AROMATIZZATO

- 120 g zucchero
- 4 g zeste d'arancia
- pizzico di cannella
- 2 g sale

IMPASTO

- 110 g uova
- 20 g tuorli
- 35 g miele
- zucchero aromatizzato
- 65 g panna 33%
- 120 g farina
- 20 g farina di nocciole o farina di noci
- 2.5 g lievito
- 40 g burro
- 50 g arance candite

Mescolare lo zucchero con le spezie e la scorza. Aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Setacciare la farina e il lievito. Incorporare la farina di noci. Aggiungere la massa d'uovo precedentemente mixata a bassa velocità in una planetaria con gancio a foglia. Aggiungere pasta alla frutta disidratata, panna, burro fuso e frutta candita. Distribuire all'interno dello stampo Rome⁵²⁵ e cuocere a 180 °C per circa 30-40 minuti. Sformare e versare lo sciroppo alla frutta sul cake.

Tea cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Fruit syrup
- Dry fruits paste
- Dough

FRUIT SYRUP

90 g sea buckthorn puree
90 g orange juice
100 g honey
30 g sugar
peach or white pepper
3 cm of fresh ginger
50 g Sea Buckthorn liqueur (or Grand Marnier)

Boil the liqueur and meanwhile mix all the ingredients together.
Remove the liqueur from the stove and add it to the mixture. Cover it.

DEHYDRATED FRUITS PASTE

110 g dried apricots
40 g Sea Buckthorn puree
30 g Sea Buckthorn liqueur (or Grand Marnier)
q.s honey

Mix together dried apricots and warm puree, add the liqueur and leave it in infusion for 20-30 minutes.
Blend the mixture to obtain a paste. Fold in honey and stir.

FLAVORED SUGAR

120 g of sugar
4 g orange zest
pinch of cinnamon
2 g salt

DOUGH

110 g eggs
20 g egg yolk
35 g honey
flavored sugar
65 g cream 33%
120 g flour
20 g hazelnut flour or walnut flour
2.5 g baking powder
40 g butter
50 g orange candied

Make the sugar with spices and zest. Fold in egg yolks and mix until obtaining a smooth mixture.
Sift flour and baking powder. Combine the walnuts flour. Premix the egg mass at low speed in a stand mixer equipped with flat beater. Add in dehydrated fruit paste, cream, melted butter and candied fruits. Fill Rome⁵²⁵ mould and bake at 180 °C (356 °F) for about 30-40 minutes. Once ready, unmould and pour the fruit syrup over the cake.

Nina Tarasova

Gâteau au thé

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Sirop de fruits
- Pâte de fruits secs
- Appareil

SIROP DE FRUITS

90 g purée d'argousier
90 g jus d'orange
100 g miel
30 g sucre
poivre blanc ou peach
3 cm de gingembre fraîche
50 g liqueur d'argousier (ou Grand Marnier)

Bouillir la liqueur et mélanger tous les ingrédients ensemble. Retirer la liqueur du feu et ajouter au mélange. Couvrir.

PÂTE DE FRUITS SECS

110 g abricots secs
40 g purée d'argousier
30 g liqueur d'argousier (ou Grand Marnier)
q.s miel

Mélanger les abricots secs avec la purée chaude, ajouter la liqueur et laisser en infusion pendant 20 à 30 minutes. Ensuite, mélanger jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter le miel et mélanger.

SUCRE AROMATISÉ

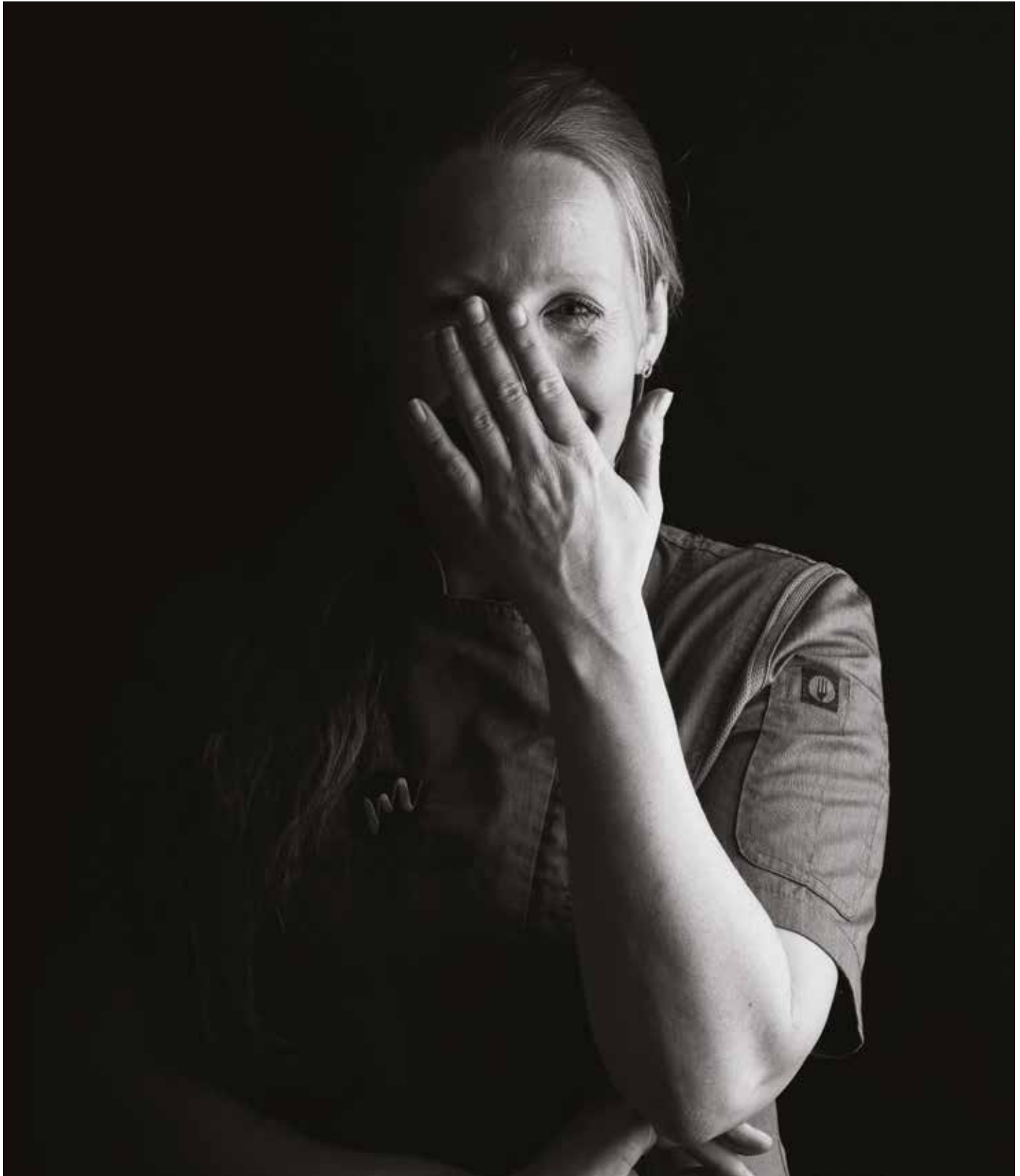
120 g sucre
4 g zeste d'orange
une pincée de cannelle
2 g sel

APPAREIL

110 g œufs
20 g jaunes d'œufs
35 g miel
sucre aromatisé
65 g crème 33%
120 g farine
20 g farine de noisette ou farine de noix
2.5 g levure
40 g beurre
50 g orange confite

Mélanger le sucre avec les épices et le zeste. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. Tamiser la farine et la levure. Mélanger la farine de noix. Ajouter la masse d'œufs et mélanger à faible vitesse dans un robot pâtissier avec la feuille. Ajouter la pâte de fruits secs, la crème, le beurre fondu et les fruits confits. Remplir le moule Rome⁵²⁵ et cuire à 180 °C pendant environ 30-40 minutes. Démouler et verser le sirop de fruits su le gâteau.





Marike Van Beurden

NETHERLANDS



Marike Van Beurden ha iniziato a farsi conoscere fin da giovane con le sue grandi abilità da pasticceria, arrivando a vincere nel 2004 il “Dutch Pastry Award”; da lì i premi si sono susseguiti uno dopo l’altro, dal “Dessert of the Year” nel 2006, al podio del “World Chocolate Masters” nel 2013. Dopo tanta gavetta tra ristoranti stellati come “Le Cinq”, “Four Seasons”, “George V” a Parigi e solida esperienza costruita sotto guide attente di Pastry Chef come Philippe Rigollot, nel 2015 inizia a lavorare come Pastry Chef al Four Season di Hong Kong e proprio lì è stata insignita con il premio Hong Kong Best Pastry Chef 2015. Attualmente si trova a Barcellona e lavora come Pastry & Chocolate Consultant.

Marike Van Beurden started getting herself know since she was very young thanks to her great pastry skills, winning the Dutch Pastry Award in 2004. Since then, awards have followed one after another, from "Dessert of the Year" in 2006 to the podium of the "World Chocolate Masters" in 2013. After a long apprenticeship among starred restaurants such as "Le Cinq", "Four Seasons", "George V" in Paris and solid experience built up under the careful guidance of Pastry Chef Philippe Rigollot, in 2015 she started working as Pastry Chef at the Four Seasons in Hong Kong, where she won the Hong Kong Best Pastry Chef 2015. She is currently in Barcelona working as a Pastry & Chocolate Consultant.

Marike Van Beurden a commencé à se faire un nom dès son plus jeune âge grâce à ses grandes compétences en pâtisserie, jusqu'à gagner en 2004 le "Dutch Pastry Award"; de là les prix se sont succédés, du "Dessert de l'année" en 2006, au podium des "World Chocolate Masters" en 2013. Après un long apprentissage parmi les restaurants étoilés "Le Cinq", "Four Seasons" et "George V" à Paris et une solide expérience acquise sous la direction attentive d'un chef pâtissier comme Philippe Rigollot, en 2015 elle a commencé à travailler comme chef pâtissière au Four Season à Hong Kong et c'est là qu'elle a reçu le prix du meilleur chef pâtissier de Hong Kong dans la même année. Elle travaille actuellement à Barcelone comme Pastry & Chocolate Consultant.

Cake da viaggio alla nocciola, speculaas e caramello

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Cake vegana alle nocciole e speculaas
 - Tatin di mele "Pasta di frutta"
 - Caramello salato
- Copertura di cioccolato al caramello

CAKE VEGANA ALLE NOCCIOLE E SPECULAAS

100 g zucchero di cocco
35 g farina di nocciole
65 g farina
0,5 g sale
5 g lievito
2 g bicarbonato di sodio
6 g amido
4 g polvere di speculaas
130 g purea di pera
35 g olio di semi di girasole

Frullare tutti gli ingredienti nel mixer. Versare 320 g nello stampo Paris⁵⁵⁰ coprire con un airmat su una teglia.
Cuocere a 170°C per 25 minuti.

TATIN DI MELE "PASTA DI FRUTTA"

50 g acqua
200 g zucchero
250 g brunoise di mele
10 g pectina gialla
20 g zucchero di cocco

Unire l'acqua e lo zucchero e cuocere fino a 160°C. Decuocere con le mele, aggiungere la pectina gialla e lo zucchero di cocco e mescolare.
Cuocere fino a 105°C.

CARAMELLO SALATO

38 g glucosio
225 g zucchero
250 g panna (purea di cocco per versione vegana)
3,5 g sale marino affumicato
25 g olio di cocco
70 g latte al cioccolato vegano
40 g cioccolato fondente 64%

Preparare un caramello con glucosio e zucchero a 180/185°C. Decuocere con la panna calda, portare a ebollizione e filtrare.
Preparare una ganache con il cioccolato, aggiungere il sale e l'olio di cocco. Raffreddare prima di versare sul cake.

COPERTURA DI CIOCCOLATO AL CARAMELLO

350 g zucchero di cocco
250 g cocco in polvere
300 g burro di cacao
150 g olio di semi di girasole

Mescolare insieme tutti gli ingredienti insieme, eccetto l'olio.
Aggiungere l'olio di girasole. Immergere il cake freddo in un cioccolato a 27°C.

Hazelnut, speculaas and caramel travel cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Vegan Hazelnut and Speculaas cake
 - Apple Tatin “Pâte de fruits”
 - Salted Caramel
 - Caramel chocolate dip

VEGAN HAZELNUT AND SPECULAAS CAKE

100 g coconut sugar
35 g roasted hazelnut powder
65 g flour
0,5 g salt
5 g baking powder
2 g baking soda
6 g starch
4 g speculaas powder
130 g pear puree
35 g sunflower oil

Blend all the ingredients together in the mixer. Pour 320 g into Paris⁵⁵⁰ mould, top off with an Airmat on a baking tray.
Bake at 170°C (338 °F) for 25 minutes.

APPLE TATIN “FRUIT PASTE”

50 g water
200 g sugar
250 g apple brunoise
10 g yellow pectin
20 g coconut sugar

Combine water and sugar and cook till 160 °C (320 °F). Deglaze with apples, add yellow pectin and coconut sugar on mix together.
Cook till 105°C (221°F).

SALTED CARAMEL

38 g glucose
225 g sugar
250 g cream (replace by coconut puree for vegan)
3,5 g smoked sea salt
25 g coconut oil
70 g vegan milk chocolate
40 g dark chocolate 64%

Make a caramel with glucose and sugar to 180/185°C (356/365°F). Deglaze with the hot cream, bring to the boil and strain.
Make a ganache with chocolate, blend in salt and coconut oil. Cool down before piping on top of the cake.

CARAMEL CHOCOLATE DIP

350 g coconut sugar
250 g coconut powder
300 g cocoa butter
150 g sunflower oil

Mix together. Add sunflower oil. Dip the frozen cake into the chocolate at 27°C (80,6 °F).
Decorate with coconut flakes.

Gâteau de voyage aux noisettes , speculaas et caramel

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Gâteau Végane Noisettes & Speculaas
 - Tarte Tatin “Pâte de fruits”
 - Caramel Salé
- Couverture de chocolat au caramel

GÂTEAU VÉGANE NOISETTES ET SPECULAAS

100 g sucre de coco
35 g poudre d'amandes torréfiées
65 g farine
0,5 g sel
5 g levure
2 g bicarbonate
6 g amidon
4 g poudre de speculaas
130 g compotes de poires
35 g huile de tournesol

Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur. Verser 320 g dans le moule Paris⁵⁵⁰, couvrir avec un airmat sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 170°C pendant 25 minutes.

TARTE TATIN “PÂTE DE FRUITS”

50 g eau
200 g sucre
250 brunoise de pommes
10 g pectine jaune
20 g sucre de noix de coco

Mélanger l'eau et le sucre et cuire jusqu'à 160 °C. Déglacer avec les pommes, ajouter la pectine jaune et le sucre de coco et mélanger. Cuire jusqu'à 105°C.

CARAMEL SALÉ

38 g glucose
225 g sucre
250 g crème (remplacer avec de la purée de noix de coco pour option végétale)
3.5 g sel de mer fumé
25 g huile de coco
70 g lait au chocolat végétal
40 g chocolat noir 64 %

Préparer un caramel avec le glucose et le sucre à 180/185 °C. Déglacer avec la crème chaude, porter à ébullition et filtrer. Faire une ganache avec le chocolat, ajouter le sel et l'huile de coco. Laisser refroidir avant de verser la ganache sur le dessus du gâteau.

COUVERTURE DE CHOCOLAT AU CARAMEL SALÉ

350 g sucre de noix de coco
250 g poudre de noix de coco
300 g beurre de cacao
150 g huile de tournesol

Mixer ensemble tous les ingrédients, sauf l'huile de tournesol
Ajouter l'huile de tournesol. Tremper le gâteau congelé dans le chocolat à 27°C.
Décorer avec des flocons de noix de coco.





David Vidal

SWEDEN 



David Vidal ha iniziato il percorso nel mondo della pasticceria all'età di 13 anni, in qualità di assistente nel laboratorio di suo zio. A 16 anni si è iscritto all'Istituto del Turismo a Malta, dove ha frequentato alcuni corsi di Alta Cucina; questo gli ha permesso di partecipare a diversi concorsi sia a Malta che all'estero. Nel 2003 ha rappresentato il team junior maltese alla "Junior World Cup", e nel 2017 è diventato membro del "Culinary Team West of Sweden". Dal 2005 vive a Strömstad (Svezia), lavorando in tanti alberghi e ristoranti della zona. Attualmente è Senior Sous Chef al "Laholmen Hotel" a Strömstad, (Svezia). Ama lavorare sia nel mondo della pasticceria che nella ristorazione, inventando antipasti, primi, secondi piatti e dessert. La sua filosofia in cucina è un mix tra la cucina mediterranea e quella del nord Europa.

David Vidal began his journey in the world of pastry at the age of 13, as an assistant in his uncle's workshop. At the age of 16 he enrolled at the Tourism Institute in Malta, where he attended some Haute Cuisine courses; this allowed him to participate to several competitions both in Malta and abroad. In 2003 he represented the Maltese junior team at the "Junior World Cup", and in 2017 he became a member of the "Culinary Team West of Sweden". He has been living in Sweden since 2005, working in many hotels and restaurants in the area. He is currently Senior Sous Chef at the "Laholmen Hotel" in Strömstad, Sweden. He enjoys working in both the pastry and restaurant worlds, inventing starters, main courses and desserts. His philosophy in the kitchen is a mix of Mediterranean and Northern European cuisine.

David Vidal a commencé son voyage dans le monde de la pâtisserie à l'âge de 13 ans, en tant qu'assistant dans l'atelier de son oncle. À l'âge de 16 ans, il s'est inscrit à l'Institut du Tourisme de Malte, où il a suivi des cours de haute cuisine, ce qui lui a permis de participer à plusieurs concours à Malte et à l'étranger. En 2003, il a représenté l'équipe junior maltaise à la "Coupe du monde junior", et en 2017, il est devenu membre de "Culinary Team West of Sweden". Il vit à Strömstad (Suède) depuis 2005 où il a travaillé dans de nombreux hôtels et restaurants de la région. Il est actuellement Senior Sous Chef à l'hôtel "Laholmen" à Strömstad, en Suède. Il aime travailler à la fois dans le monde de la pâtisserie et de la restauration, en inventant des entrées, des premiers plats, des plats principaux et des desserts. Sa philosophie dans la cuisine est un mélange de cuisine méditerranéenne et d'Europe du Nord.

Cake da viaggio al burro nocciola, noci pecan, olivello spinoso e cioccolato al caramello

Ricetta per 1 cake

Composizione

- Gelatina di olivello spinoso
- Impasto al burro nocciola
- Pan di Spagna alle noci pecan
- Glassa al cioccolato al caramello

GELATINA ALL'OLIVELLO SPINOSO

120 g purea di olivello spinoso
20 g purea di lime
20 g acqua
50 g zucchero
5 g gomma gellan

Portare tutti gli ingredienti ad ebollizione e cuocere per un minuto. Versare all'interno dello stampo Cilindre³⁰ e lasciar solidificare.

IMPASTO AL BURRO NOCCIOLA

165 g uova
90 g zucchero
115 g farina
5 g lievito
120 g burro nocciola
40 g sciroppo d'acero
25 g noci pecan tostate
5 g sale

Preriscaldare il forno a 160°C. Montare insieme uova e zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare. Terminare aggiungendo il burro nocciola e lo sciroppo d'acero. Riempire la prima parte dello stampo Rome⁵²⁵, inserire la gelatina di olivello spinoso nel centro dello stampo. Posizionare la seconda parte dello stampo e versare il resto dell'impasto fino a un centimetro dal bordo.

SPUGNA ALLE NOCI PECAN

180 g acqua
18 g albumi in polvere
30 g farina
80 praline alle noci pecan
1 baccello di vaniglia, senza semi
1 g sale
30 g zucchero

Mixare tutti gli ingredienti utilizzando un frullatore ad immersione e setacciare. Versare il composto all'interno di un sifone e caricare con due cariche. Una volta pronto riempire a metà dei bicchieri da caffè di carta e scaldare in microonde per 40 secondi. Raffreddare a testa in giù e sformare. Strappare in pezzi piccoli e seccare in un disidratatore. Conservare in un contenitore ermetico.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL CARMELLO

500 g cioccolato al caramello 36%
70 g olio di nocciole

Mixare la copertura temperata con l'olio alle nocciole.

Assemblaggio

Una volta raffreddato il cake immergerlo nella glassa al cioccolato. Posizionare la placca di cioccolato sulla parte superiore utilizzando il cioccolato temperato per attaccarla. Guarnire con spugna essicata alle nocciole e le decorazioni di cioccolato.

Brown butter, pecan, sea buckthorn and caramel chocolate travel cake

Recipe for 1 cake

Composition

- Sea buckthorn jelly
- Brown butter cake
- Pecan nut sponge
- Caramel chocolate glaze

SEA BUCKTHORN JELLY

120 g sea buckthorn puree
20 g lime puree
20 g water
50 g sugar
5 g gellan gum

Place all the ingredients in a small saucepan, bring to the boil and cook for a minute.
Pour in Cylindre³⁰ cavities and leave to set.

BROWN BUTTER CAKE

165 g egg
90 g sugar
115 g flour
5 g baking powder
120 g brown butter
40 g maple syrup
25 g pecan nuts, roasted
5 g salt

Preheat the oven to 160°C (320°F). Whisk egg and sugar until white and fluffy. Fold in the dry ingredients, mix. Finish by mixing in brown butter and maple syrup. Fill up the first part of Rome⁵²⁵ mould, insert the Sea Buckthorn jelly in the middle of the mould. Put into place the second part of the mould and continue to fill up the mould leaving about a centimeter from the top.

PECAN NUT SPONGE

180 g water
18 g powdered egg whites
30 g flour
80 g pecan nut praline
1 vanilla pod, seeded
1 g salt
30 g sugar

Blend all the ingredients together with the help of a hand blender and pass through a fine sieve. Pour the mixture into a siphon and charge with two charges. Half fill into cardboard coffee cups and microwave on high for 40 seconds. Cool upside down and unmould. Tear into smaller pieces and drying a dehydrator. Store in an airtight container.

CARAMEL CHOCOLATE GLAZE

500 g caramel milk chocolate 36%
70 g hazelnut oil

Mix tempered coverage together with the hazelnut oil.

Assembly

When the cake is well cooled, dip it in the caramel chocolate. Place the chocolate plaque on top and use tempered chocolate to stick it. Garnish with dehydrated sponge and chocolate decorations.

Gâteau de voyage au beurre noisette, noix de pécan, argousier et chocolat caramel

Recette pour 1 gâteau

Composition

- Gelée d'argousier
- Gâteau au beurre noisette
- Génoise aux noix de pécan
- Glaçage au chocolat et caramel

GELÉE D'ARGOUSIER

120 g purée d'argousier
20 g purée au citron vert
20 g eau
50 g sucre
5 g gomme gellan

Porter tous les ingrédients à ébullition et cuire pendant une minute. Verser dans les cavités du moule Cylindre³⁰ et laisser solidifier.

GÂTEAU AU BEURRE NOISETTE

165 g œuf
90 g sucre
115 g farine
5 g levure
120 g beurre noisette
40 g sirop d'érable
25 g noix de pécan torréfiées
5 g sel

Préchauffer le four à 160°C. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et doux. Incorporer le beurre noisette et le sirop d'érable et mélanger. Remplir la première partie du moule et insérer la gelée d'argousier dans le centre du moule. Placer la deuxième partie du moule et remplir avec le reste du mélange jusqu'à un centimètre du bord.

ÉPONGE AUX NOIX DE PÉCAN

180 g eau
18 g poudre d'albumine
30 g farine
80 g praline aux noix de pécan
1 gousse de vanille
1 g sel
30 g sucre

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant et tamiser. Verser le mélange dans un siphon et charger à deux charges. Remplir deux verres à café en papier jusqu'au milieu, cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 40 secondes. Laisser refroidir à l'envers et démouler. Couper en petits morceaux et sécher dans un déshydrateur. Conserver dans un récipient hermétique.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT ET CARMEL

500 g chocolat au lait et caramel 36%
70 g huile de noisettes

Tempérer le chocolat et combiner l'huile de noisette.

Montage

Laisser refroidir le gâteaux et plonger dans le glaçage au caramel. Utiliser le chocolat tempéré pour attacher la plaque en chocolat sur le dessus du gâteau. Décorer avec l'éponge aux noix déshydratée et les décorations en chocolat.



MADE IN ITALY



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



ISO 45001
BUREAU VERITAS
Certification



FSSC22000
BUREAU VERITAS
Certification



Silikomart S.r.l. - via Tagliamento, 78
30030 Pianiga - Venezia - ITALY

Tel: +39 041 5190550 - Fax: +39 041 5190290
silikomart@silikomart.com - shop.silikomart.com