

TOP DECOR

LE RICETTE CREATIVE DI LUCA MONTERSINO





Essere all'altezza delle aspettative di una clientela sempre più aggiornata prevede un progetto qualitativamente impegnativo che inizia dall'attenta selezione delle materie prime e prosegue con il processo di trasformazione secondo metodi che permettano di esaltare le caratteristiche naturali degli ingredienti.

Il cioccolato puro si sposa con ingredienti pregiati dando vita a cinque varietà di paste pronte all'uso: Nocciola, Pistacchio, Caffè, Ciocco extra fondente e bianco delicatamente profumate e dal gusto deciso che non deluderanno i palati più esigenti.

L'ingrediente principale è il cioccolato bianco che nel Top Decor Nocciola e Pistacchio è abbinato al burro di cacao di prima spremitura e rispettivamente alla

pasta nocciola e pistacchio. Il Top Decor Caffè è una combinazione di cioccolato bianco, caffè liofilizzato e cioccolato extra fondente che ne esalta l'aroma ed il colore. Il Top Decor Ciocco Extra versione fondente è un connubio tra la pasta di cacao e il cioccolato extra fondente mentre la versione bianca è un concentrato al 60% di puro cioccolato bianco.

L'intera gamma TOP DECOR è ideale per realizzare prodotti finiti di qualità decisamente superiore come desserts, pralines, bombonerie, snacks e ripieni in pasticceria. Particolarmente versatile per le decorazioni il TOP DECOR è ottimo da gustare direttamente dalla confezione.

Il prodotto è confezionato in una busta in sottovuoto da 1,750 kg inserita in una scatola di cartone ondulato.

BOTTONCINI AL CAFFÈ

Ingredienti per 60 bottoncini

450 g di Top decor al caffè

200 g di pasta frolla

200 g di cioccolato fondente

n° 60 chicchi di caffè

q.b. di colorante oro in polvere

Stendete con la sfogliatrice il Top decor al caffè fino a raggiungere uno spessore di 1 cm, quindi coppate dei cerchietti con un coppapasta dentellato del diametro di 3 cm. Conservate a parte. Stendete anche la pasta frolla allo spessore di 3 mm e coppatela dello stesso diametro dei cerchietti di Top decor al caffè. Cuocete in forno a 160° C quindi accoppiate due a due i dischetti di frolla cotti con nel centro la farcitura di Top decor al caffè. Glasate nel cioccolato fondente temperato e guarnite ciascun bottoncino con un chicco di caffè colorato con il colorante oro in polvere diluito in alcool puro.

Tempo di conservazione

1 mese a temperatura ambiente.



LECCA LECCA AL PISTACCHIO

Ingredienti per 60 lecca-lecca

600 g di Top decor al pistacchio

200 g di cioccolato fondente

100 g di granella di pistacchio

n° 60 stecchi di bambù

Stendete alla sfogliatrice il Top decor fino a raggiungere lo spessore di 1 cm, quindi coppate tanti cuoricini. Infilate alla base di ciascun cuoricino uno stecco in bambù e lasciate stabilizzare il tutto in frigorifero per 1 ora circa. A questo punto immergete ciascun cuoricino nel cioccolato fondente temperato ed immediatamente dopo un lato del cuoricino nella granella di pistacchio; adagiate il tutto sopra una lastra in plexiglass “effetto bolle” e lasciate cristallizzare definitivamente in frigorifero.

Tempo di conservazione

1 mese a 6/7° C; 15/20 giorni a temperatura ambiente fresca.



SPIEDINO GOLOSO

Ingredienti per 60 spiedini

450 g di Top decor al pistacchio
n° 60 lamponi freschi
n° 60 mirtilli freschi
n° 60 more fresche
n° 30 fragole fresche
80 g di pistacchi in granella
100 g di cioccolato bianco

Stendete con la sfogliatrice il Top decor al pistacchio fino a raggiungere uno spessore di 1,5 cm, quindi coppate dei cerchietti con un coppapasta dentellato del diametro di 3 cm. Conservate a parte. Infilate degli spiedini con la frutta sopra elencata quindi puntate ogni spiedino nei dischetti di Top decor al pistacchio in modo che faccia da appoggio e rimangano in piedi. Glassate a questo punto il fondo dei cerchietti in Top decor con il cioccolato bianco e subito dopo passateli nella granella di pistacchio. Lasciate cristallizzare il cioccolato prima di servirli.

Tempo di conservazione

2 giorni a 4 °C.



MONOPORZIONI ARLECCHINO

Ingredienti per 60 monoporzioni

300 g di Top decor al pistacchio
300 g di Top decor alla nocciola
300 g di Top decor al caffè
300 g di Top decor cioccolato extra bianco
1200 g di pasta frolla
2400 g di crema chantilly alla vaniglia

Stendete la pasta frolla allo spessore di 1/2 cm, quindi coppate dei cerchietti di 6 cm di diametro; cuocete in forno a 170°C per 10 minuti circa quindi raffreddate. Disponete sopra ogni cerchietto di pasta frolla cotta uno strato di crema chantilly e ripetete l'operazione con un altro disco di frolla terminando infine con uno strato di crema chantilly. Raffreddate il tutto in abbattitore. Formate con i vari Top decor tante palline ed accostatele una accanto all'altra cercando di non far combaciare mai lo stesso colore. Stendete a questo punto alla sfogliatrice fino allo spessore di 1 mm e ricavatene dei fazzoletti. Avvolgete con questa pasta ciascuna monoporzion dandogli la forma di un turbante.

Tempo di conservazione

2 giorni a 4 °C; 1 mese a - 24 °C.



CARAMEL SNACK

Ingredienti per 60 snack

800 g di Top decor alla nocciola
180 g di nocciole Piemonte in granella
300 g di zucchero semolato
210 g di panna
45 g di miele
300 g di cioccolato fondente

Caramellate a secco lo zucchero poi aggiungete il miele e fate decuocere con la panna bollente. Aggiungete infine le nocciole in granella e fate raffreddare il tutto. Stendete il Top decor alla nocciola allo spessore di 1,5 cm quindi spalmategli sopra uno strato di 1 cm di croccante morbido ormai freddo. Tagliate con un coltello in barrette 5x2 cm e glassatele con il cioccolato fondente temperato.

Tempo di conservazione

1 mese a 6/7 °C.



BISCOTTO SARACENO

Ingredienti per 60 biscotti

400 g di Top decor ciocco extra bianco
250 g di zucchero semolato
100 g di nocciole
150 g di mandorle
150 g di farina di riso
100 g di farina di grano saraceno
230 g di burro
20 g di tuorli

per la guarnizione

50 g di riso soffiato
100 g di granella di nocciole
100 g di mandorle a bastoncino
100 g di granella di fave di cacao
200 g di cioccolato fondente

Raffinate lo zucchero con le nocciole, le mandorle, la farina di riso e quella di grano saraceno; impastate in planetaria con la foglia unendo il burro morbido e i tuorli. Fate rassodare in frigorifero, stendete alla sfogliatrice e tagliate dei dischi del diametro degli stampini; infornate a 160 °C per 10 minuti circa, fate raffreddare e coprite con un disco dello stesso diametro di Top decor; guarnite la superficie con le granelle, togliete dallo stampo e glassate con il cioccolato fondente temperato.

Tempo di conservazione 1 mese a 6/7 °C.



MIGNON ALLA CREMA GIANDUJA

Ingredienti per 60 mignon

400 g di Top decor alla nocciola
300 g di crema al cioccolato gianduja
200 g di bisquit alla vaniglia
200 g di gelatina neutra
n° 60 nocciole tostate e caramellate
20 g di cioccolato fondente

Stendete il Top decor alla nocciola allo spessore di 1,5 mm, quindi coppate dei cerchi e foderate l'interno degli stampini in silicone. Farcite con la crema al cioccolato gianduja e tappate con un dischetto di bisquit. Congelate il tutto quindi smodellate, gelatinate con la gelatina neutra e decorate con due righine di cioccolato fondente e una nocciola tostata caramellata. Impirottinate prima di servire.

Tempo di conservazione

4/5 giorni a 4 °C; 2 mesi a - 24 °C.



FRESCHEZZA D'ESTATE

Ingredienti per 60 pezzi

400 g di Top decor ciocco extra fondente
200 g di zucchero fondente
n° 4 gocce olio essenziale di menta
200 g di cioccolato bianco
per la decorazione
n° 60 foglie di menta
20 g di sciroppo 30 b
50 g di zucchero semolato

Sciogliete lo zucchero fondente ed aromatizzatelo con l'olio essenziale di menta; colatelo negli stampini in flexipan a mezza sfera fino a sotto la metà ed aspettate che si raffreddi. Disponete sopra un dischetto di Top decor ciocco extra fondente, fissandolo con una goccia di cioccolato fondente. Togliete dagli stampi e glassate nel cioccolato bianco temperato. Guarnite ogni "freschezza d'estate" con una fogliolina di menta passata prima nello sciroppo e poi nello zucchero semolato.

Tempo di conservazione

1 mese a 6/7 °C.



SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 salami

1200 g di Top decor ciocco extra fondente
200 g di granella di nocciole grossa
200 g di pinoli
100 g di granella di zucchero
100 g di mandorle a bastoncino
20 g di rhum bianco
100 g di zucchero a velo Covenève
q.b. spago

Impastate tutti gli ingredienti insieme tranne lo zucchero a velo Covenève, modellate dei salami e fateli rapprendere in frigorifero. Passate ciascun salame nello zucchero a velo e legatelo con lo spago.

Tempo di conservazione

3 mesi a 6/7 °C.



CROCCANTE ALLE MANDORLE E CAFFÈ

Ingredienti per 60 croccantini

300 g di burro
300 g di zucchero semolato
100 g di latte intero
100 g di sciroppo di glucosio
400 g di mandorle a filetti
450 g di Top decor al caffè

Ammorbidite il burro ed impastatelo con lo zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio ed il latte freddo. Unite le mandorle a filetti. Mettete un goccio di questo composto dentro gli stampini in flexipan ed infornate a 180 °C per 10 minuti circa o comunque fino a doratura. Togliete a questo punto dal forno e fate raffreddare bene. Stendete il Top decor al caffè allo spessore di 1/2 cm e coppate dei cerchietti dello stesso diametro dei flexipan. Accoppiate due a due i croccantini alle mandorle con nel mezzo un dischetto di Top decor al caffè.

Tempo di conservazione

15/20 giorni a temperatura ambiente fresca.







CO.VE. srl

via Carnazza, 65/69 (zona Canalicchio)

95030 Tremestieri Etneo (CT)

Tel. +39 095 222 262 / 222 352

Fax +39 095 222 368

e mail info@cove-srl.com

www.cove-srl.com