

DAVIDE MALIZIA

CROSTATE E PLUMCAKE

I MIEI DOLCI DA VIAGGIO CLASSICI E MODERNI



italiangourmet

6 **Prefazioni**
10 **Introduzione**
17 **Gli stampi**



CAPITOLO 1
CAKE TRADIZIONALI

25 Academy
29 Amarelandia
33 Andrea
35 Annurchella
39 Aromacademy
43 Il gianduioso
47 Cilento
49 Connubio
51 Espressamente arabica
55 Caramel
57 Nocciolino
61 Pellecchiello
65 Positano
69 Prali-nato
73 Rio de Janeiro
77 Rosso di sera
81 Shock-amarena
85 Sorrentino
87 Uganda
89 Viaggio a Capri



CAPITOLO 2
CAKE MODERNI

95 Viaggio dell'abate
101 Arluno esotico
105 Viaggio Bronte-Viterbo
111 Viaggio in Calabria
115 Golosone
119 In verde e in viola
123 Mambo
127 Nuvola d'Avola
131 Perla nera
135 Voyage Williams



| | |
|-----|-----------------------------|
| 18 | Le ricette di base |
| 236 | Step by step |
| 252 | Indice delle ricette |



CAPITOLO 3 **FLAN**

| | |
|-----|-------------|
| 141 | Favola |
| 145 | Madagascar |
| 149 | Tokyo |
| 153 | Vietnam 45% |



CAPITOLO 4 **CROSTATE**

| | |
|-----|----------------------|
| 159 | 100% cioccolato |
| 163 | Aria |
| 167 | Car-Amore |
| 171 | Classic |
| 175 | Come una volta |
| 179 | Crostata bordolese |
| 183 | Tre momenti |
| 187 | Di notte |
| 191 | Special |
| 195 | Torta di Linz |
| 197 | Mille volti |
| 201 | Noce |
| 205 | Nonna Sistina |
| 209 | Passionale |
| 213 | Pastiera |
| 217 | Re Giorgio |
| 221 | Romana |
| 225 | Segreto al pralinato |
| 229 | Tentazioni |
| 233 | Trentina |






Davide Malini



CAKE TRADIZIONALI

NOCCIOLINO



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

AL CUTTER

In un pentolino a doppio fondo fondere 170 g di burro fresco all'82% di m.g.; una volta fuso, alzare la fiamma fino a raggiungere la temperatura di 120°C.

Togliere dal fuoco e filtrare immediatamente.

Lasciar raffreddare e pesarne 135 g.

All'interno del cutter inserire il burro nocciola tiepido, le uova, i tuorli, gli albumi, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di nocciole tostate. Azionare la macchina e lasciar omogeneizzare per circa 2 minuti. Setacciare la farina con il lievito chimico e l'amido di riso.

Unire le polveri al composto e omogeneizzare per un altro minuto.

Versare l'impasto in una bowl, aggiungere infine la granella di nocciole tostate. Pesare 400 g di impasto all'interno di uno stampo rettangolare da plumcake, incidere con la gelatina neutra.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 35 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna alla vaniglia.

Lasciar raffreddare in abbattitore positivo a +4°C.

Degustare a temperatura ambiente.

| | |
|---|-------|
| Uova intere pastorizzate | 175 g |
| Tuorli pastorizzati | 110 g |
| Albumi pastorizzati | 150 g |
| Zucchero a velo | 180 g |
| Tremolina | 18 g |
| Burro nocciola | 135 g |
| (circa 170 g di burro fresco all'82% di m.g.) | |
| Farina debole 170 W | 60 g |
| Polvere di nocciole tostate | 260 g |
| Amido di riso | 18 g |
| Lievito chimico | 6 g |
| Granella di nocciole tostate | 90 g |
| Gelatina neutra | 100 g |

TOTALE: 1300 g

IN PLANETARIA

In un pentolino a doppio fondo, fondere 170 g di burro fresco all'82% di m.g.; una volta fuso, alzare la fiamma fino a raggiungere la temperatura di 120°C.

Togliere dal fuoco e filtrare immediatamente.

Lasciar raffreddare e pesarne 135 g.

Nel caldaio di una planetaria munita di foglia inserire il burro nocciola tiepido, le uova, i tuorli, gli albumi, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di nocciole tostate.

Azionare la macchina e lasciar mescolare per circa 2 minuti.

Aggiungere la granella di nocciole tostate, lasciar girare fino a totale dispersione.

Setacciare la farina con il lievito chimico e l'amido di riso.

Unire le polveri al composto e mescolare fino a totale assorbimento.



RICETTA PER 3 CAKE

STAMPO E

400 g per stampo



CAKE TRADIZIONALI



NOCCIOLINO

PER UN SAPORE PIÙ INTENSO DI NOCCIOLA, SI POSSONO AGGIUNGERE 50 G DI PASTA DI NOCCIOLA, SOTTRAENDO LA GRAMMATURA DAL PESO DEL BURRO.

Pesare 400 g di impasto all'interno di uno stampo rettangolare da plumcake, incidere con la gelatina neutra. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 35 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna alla vaniglia. Lasciar raffreddare in abbattitore positivo a +4°C. Degustare a temperatura ambiente.

BAGNA ALLA VANIGLIA 13%

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| Acqua | 450 g |
| Zucchero semolato | 410 g |
| Alcolato alla vaniglia 70% | 150 g |

TOTALE

1010 g

PROCEDIMENTO

In una casseruola portare a bollire l'acqua con lo zucchero semolato, giunti a temperatura spegnere la fiamma e aggiungere l'alcolato alla vaniglia. Lasciar raffreddare e conservare in un dosatore per bagna.





CAKE MODERNI

ARLUNO ESOTICO

Cake mango, semolino e passion fruit

CAKE SEMOLINO E MANGO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| Burro all'82% di m.g. | 250 g |
| Zucchero a velo | 220 g |
| Tremolina | 30 g |
| Uova intere pastorizzate | 220 g |
| Tuorli pastorizzati | 60 g |
| Polvere di mandorle | 75 g |
| Polvere di nocciole | 75 g |
| Farina debole 170 W | 125 g |
| Fecola di patate | 125 g |
| Farina gialla fine | 125 g |
| Lievito chimico | 10 g |
| Cointreau | 25 g |
| Mango semicandito | 300 g |

TOTALE

1640 g

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde, rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione.

Riscaldare le uova intere, mescolate con i tuorli, nel forno a microonde fino al raggiungimento di 25°C (questo per evitare che le uova, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei grassi dalle molecole di acqua).

Nel caldaio della planetaria munita di foglia inserire il burro, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di mandorle e la polvere di nocciole. Mescolare alla massima velocità per 2 minuti.

Controllare la temperatura delle uova e dei tuorli, abbassare la velocità della macchina e inserire un terzo del composto di uova, in modo da evitare la fuoriuscita degli elementi liquidi.

Una volta assorbite, aumentare la velocità fino a ottenere una buona emulsione tra le uova e i grassi presenti nel burro.

Ripetere l'operazione altre due volte fino a totale esaurimento dei liquidi. Una volta inserita l'ultima dose del composto di uova, lasciar emulsionare l'impasto 2 minuti alla massima velocità.

Fermare la macchina, inserire la farina gialla, il mango semicandito e il Cointreau, lasciar girare la macchina in prima velocità fino a completa dispersione.

Setacciare la farina con il lievito chimico e la fecola di patate.

Fermare la planetaria e inserire le polveri in un'unica volta.

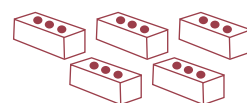
Lasciar girare in prima velocità fino al totale assorbimento.

Trasferire il composto in una sacca da pasticceria munita di bocchetta



COMPOSIZIONE

Cake semolino e mango
Composta di mango
Ganache montata al passion fruit



RICETTA PER 5 CAKE

STAMPO F

lunghezza 24 cm larghezza
7 cm altezza 6 cm



CAKE MODERNI

ARLUNO ESOTICO

liscia. Pesare 320 g dell'impasto all'interno dello stampo. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 30 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto.

All'uscita dal forno sformare il prodotto cotto, inserirlo in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare fino a +4°C.

GANACHE MONTATA AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| Purea di passion fruit | 375 g |
| Cioccolato al passion fruit | 370 g |
| Polvere di passion fruit | 15 g |
| Panna al 35% di m.g. | 650 g |
| Gelatina in polvere | 2 g |
| Acqua per gelatina | 10 g |

TOTALE 1422 g

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con acqua fredda.

In una caraffa pesare il cioccolato e la gelatina reidratata.

In un pentolino a doppio fondo portare a bollire la purea di passion fruit, poi versarla sul cioccolato unito alla gelatina reidratata. Emulsionare con un frullatore a immersione, infine incorporare a mano la panna liquida.

Lasciare cristallizzare in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore e, al momento dell'utilizzo, montare in planetaria.





COMPOSTA DI MANGO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| Mango semicandito | 400 g |
| Gelatina neutra | 50 g |
| Baccello di vaniglia | n° 1 |
| Zeste di lime | 5 g |

TOTALE 455 g

PROCEDIMENTO

In una bowl, mescolare con l'aiuto di una marisa tutti gli ingredienti. Trasferire la composta in una sacca da pasticceria e riporre in frigorifero a +4°C.

PER IL MONTAGGIO

Cocco rapé
Mango fresco
Semi di passion fruit
Cocco fresco

MONTAGGIO E FINITURA

Montare la ganache al passion fruit con l'aiuto di una planetaria munita di frusta fino a ottenere una consistenza morbida e areata, conservare in frigorifero a +4°C coperta con pellicola alimentare a contatto. Con l'aiuto di un pennello, gelatinare il cake e successivamente panarlo nel cocco rapé.

Farcire il solco del dolce con la composta di mango (circa 170 g) e livellare con una spatola fino a ottenere una superficie liscia e omogenea, quindi adagiare sopra la composta una placchetta di cioccolato giallo in modo che il cake risulti interamente coperto.

Montare la ganache al passion fruit e trasferirla in una sacca da pasticceria munita di bocchetta frisata e decorare la placchetta di cioccolato con degli spuntoni. Finire il dolce con cupole di mango fresco, semi di passion fruit e cocco fresco tagliato molto fine.

Degustare a alla temperatura di +4°C.

Conservare a +4°C per massimo di 3 giorni.



IL CONSIGLIO: QUESTO CAKE SI PRESTA MOLTO BENE A ESSERE BAGNATO PRIMA DI ESSERE GLASSATO.




Doroteo Maltosa



CROSTATE

NOCE

PASTA FROLLA ALLE NOCI

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| Farina debole 170 W | 475 g |
| Polvere di noci | 75 g |
| Burro all'82% di m.g. | 200 g |
| Zucchero a velo | 180 g |
| Uova intere pastorizzate | 100 g |

TOTALE 1030 g

PROCEDIMENTO

Assicurarsi che il burro sia alla temperatura di +4°C.

Nel frattempo, setacciare la farina con lo zucchero a velo.

In una planetaria munita di foglia miscelare le polveri setacciate con la polvere di noci e il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.

Lasciar girare 5/10 minuti fino a raggiungere una consistenza sabbiosa.

Aggiungere in un'unica volta le uova e impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido.

Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm.

Conservare in congelatore a -20°C.

FRANGIPANE ALLE NOCI

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| Polvere di noci | 125 g |
| Burro all'82% di m.g. | 125 g |
| Zucchero a velo | 125 g |
| Uova intere pastorizzate | 125 g |
| Farina debole 170 W | 40 g |
| Pasta di noce | 60 g |
| Granella di noci | 60 g |
| Sale | 1 g |

TOTALE 660 g

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde, rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione. Riscaldare le uova intere nel forno a microonde fino a raggiungere la temperatura di 25°C, questo per evitare che, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei lipidi dalle molecole di acqua.

Nel frattempo setacciare la farina.



COMPOSIZIONE

Pasta frolla alle noci
Fragipane alle noci
Marmellata di limoni
Gherigli di noci varietà Malizia (Sorrento)



RICETTA PER 6 CROSTATE

STAMPO

6 anelli microforati
diametro 15 cm altezza 2 cm



In una planetaria con la frusta montare il burro a pomata insieme allo zucchero a velo setacciato e al sale.

Quando il composto risulterà ben spumoso, aggiungere le uova poco per volta alternandole alla polvere di noci. Una volta completamente assorbite, incorporare la pasta di noce e la farina precedentemente setacciata. Ultimare aggiungendo la granella di noci.

PER IL MONTAGGIO

Marmellata di limone

Gherigli di noce varietà Malizia (Sorrento)

MONTAGGIO E FINITURA

Foderare 6 anelli microforati di diametro 15 cm, precedentemente imburriati, con la frolla alle noci.

Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore a temperatura negativa a -20°C per 4 minuti.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 17 minuti con la valvola aperta.

Estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati e lasciar raffreddare.

Pesare al loro interno 30 g di marmellata di limone, livellare con una spatola fino a ottenere una superficie liscia, pesare sopra la confettura 120 g di frangipane alle noci e livellare nuovamente.

Adagiare 10 noci sopra la massa montata facendo poca pressione.

Far raffreddare bene la torta in frigorifero a $+4^{\circ}\text{C}$ per 3/4 ore o in abbattitore a temperatura negativa per 25/30 minuti così che la frutta rimanga ben in vista.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 25 minuti con la valvola chiusa.

Una volta cotte inserire in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare. Degustare a temperatura ambiente.

Conservare a temperatura ambiente per massimo 7 giorni.

**PER RENDERE QUESTO DOLCE
ANCORA PIÙ GOLOSO,
SI PUÒ COLARE NELLA TORTA GIÀ COTTA
UN CREMINO ALLE NOCI.**