



Torte Contemporanee

Associazione Cuochi Cagliari - Sud Sardegna

CORSO TORTE MODERNE

il CUOCO

La **TV** sul palco del Global Chefs Challenge

Docente: Chef pasticcere Marco Deidda

Lunedì 30 gennaio 2023

Inizio corso ore 9 - Pausa pranzo ore 13 - Ripresa corso ore 14

Info & Prenotazioni
346 2285105 - 070 912798
347 1229002

Il corso si svolgerà presso
«Hotel Garden»
Strada provinciale n.33 Km 2
Nuraminis

Associazione Cuochi

Provincia di Cagliari e Sud Sardegna



ARABICA

Categorie: Torte Contemporanee

Collezioni: Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna

Origine: chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Preparazione

Bisquit

Bisquit

Zucchero 283g

Procedimento:

Tuorlo 666g

Montare i tuorli con la prima parte di zucchero, a parte setacciare la farina, e per ultimo montare gli albumi con la seconda parte di zucchero, unire le due masse e incorporare la farina. Stendere il composto su fogli di carta forno a circa 7mm di spessore. Cottura 185°C forno ventilato x circa 8 minuti.

Albume 566g

Zucchero 158g

Farina 433g

Croccante di mandorle

Croccante di mandorle

Mandorle sabbiate 350g

Procedimento:

Cioccolato caramellato 150g

Fondere il cioccolato unirvi pasta nocciola e olio in fine versare sulle mandorle e utilizzare.

Pasta di mandorle 75g

Olio 25g

Mandorle sabbiate

Mandorle sabbiate

Procedimento:

Mandorle a bastoncino 300g

Portare a bollire acqua e zucchero versare sulle mandorle stendere su teglia con carta forno e cuocere in forno a 155°C fino a colorazione ottimale.

Zucchero 100g

Acqua 50g

BAGNA

BAGNA

Caffè espresso 200g

Procediamo:

Acqua 200g

Scaldare l'acqua e sciogliere lo zucchero, aggiungere il caffè, per ultimo quando la bagna scende sotto i 30°C il liquore.

Zucchero 200g

Liquore al caffè 70° 30g

Crema tiramisù

Procedimento:

Crema tiramisù

Portare lo zucchero a 118°C versare a filo sui tuorli in planetaria con la frusta e montare.

Zucchero 81g

Tuorlo 120g

A parte mixare panna e mascarpone con lo zucchero a velo e montare, unire le due masse e utilizzare.

Mascarpone 666g

Panna 444g

Zucchero velo 38g

ARABICA

Caramello al caffè

Zucchero	170g
Destrosio	15g
Burro	85g
Panna	300g
Caffè	40g
Glucosio	20g
Cioccolato latte 40%	210g

Caramello al caffè

Procedimento:

Caramellare lo zucchero decuocere con la panna bollente lo sciroppo di glucosio e il caffè , versare il tutto sul cioccolato e mixare.

Far riposare in frigo per 24ore

Glassa a specchio cioccolato bianco

Acqua	150g
Zucchero	300g
Sciroppo di glucosio	300g
Latte condensato	200g
Massa di gelatina	120g
Cioccolato bianco 35%	300g

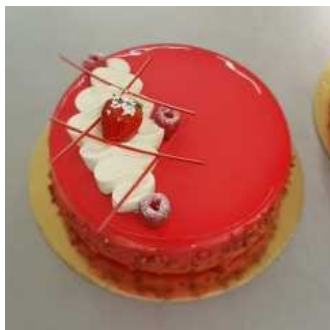
Glassa a specchio cioccolato bianco

Procedimento:

in un pentolino mettere acqua zucchero e sciroppo di glucosio, portare a bollore versare il latte condensato la massa di gelatina sciolta e versare

sopra il cioccolato mixare molto bene far stabilizzare in frigorifero per 24 ore .





Cheesecake

Categorie: Torte Contemporanee

Collezioni: Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna

Origine: Chef Pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Preparazione

Crema cheesecake

Philadelphia	430g
Miele	25g
Zucchero	140g
Tuorlo	50g
Acqua	40g
Panna	550g
Massa di gelatina	72g
Limone grattugiato	1

Crema cheese cake

Procedimento:

Scaldare leggermente Philadelphia con il miele al microonde, mettere il tuorlo in

Planetaria a parte cuocere acqua e zucchero a 118 C° , unire la massa di gelatina sciolta in una parte

Di miscela di tuorlo, incorporare al Philadelphia ammorbidito e terminare con la panna semimontata.

Frutta poche'

Frutta gelo	500g
Zucchero	350g
Acqua	150g

Frutta poche'

Procedimento

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero versare la frutta gelo sopra e girare bene.

Far riposare per 12 ore.

Cuore cremoso di frutta

Frutta poche' scolata	300g
Purea di lampone	150g
Purea di fragola	150g
Zucchero	20g
Amido modificato	20g
Limone	1

Cuore cremoso di frutta

Procedimento

Grattare il limone sulle polpe di frutta mixare le polpe di frutta con zucchero e amido, aggiungere la frutta poche' e utilizzare.

Cheesecake

Finanzier nocciola

Polvere di nocciola	65g
Polvere di mandorle	130g
Zucchero velo	216g
Farina frolla	65g
Fecola di patate	32,5g
Albume	173g
Tuorlo	21,5g
Burro	184g
Pasta Nocciola	65g
Sale	0,43g
Albume	162,5g
Zucchero semolato	97,5g

Finanzier nocciola

Procedimento:

Unire i primi 5 ingredienti e miscelare aggiungere albume e tuorlo e miscelare.

Ammorbidire il burro con la pasta nocciola e il sale , a parte montare albume e aggiungere poco per volta l'ultima parte di zucchero.

Incorporare alla prima massa la montata di albume , terminare con il

composto al burro.

Cottura 170°C forno ventilato circa 12min

Bacio di dama alla cannella

Polvere di mandorla	87,5g
Polvere di nocciola	87,5g
Farina frolla	175g
Zucchero di canna	175g
Burro	175g
Cannella	2g
Baking	7g
Sale	2,6g

Bacio di dama alla cannella

Procedimento:

In planetaria con la foglia mettere tutti gli ingredienti, facendo attenzione a non scaldare troppo il burro .

Cottura 155°C forno ventilato.

Croccantino alla nocciola

Bacio di dama	300g
Cioccolato gold	150g
Pasta nocciola	90g
Pralinato di nocciole	60g
Olio	10g

Croccantino alla nocciola

Procedimento:

Sbriciolare grossolanamente il bacio di dama ,

fondere cioccolato con la pasta nocciola il pralinato e l'olio, incorporare al bacio di dama e utilizzare





Entremet Noisette

Categorie: Torte Contemporanee

Collezioni: Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna

Origine: Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Preparazione

Finanzier nocciola

Finanzier nocciola

Polvere di nocciola	65g
Polvere di mandorle	130g
Zucchero velo	216g
Farina frolla	65g
Fecola di patate	32,5g
Albume	173g
Tuorlo	21,5g
Burro	184g
Pasta Nocciola	65g
Sale	0,43g
Albume	162,5g
Zucchero semolato	97,5g

Procedimento:

Unire i primi 5 ingredienti e miscelare aggiungere albume e tuorlo e miscelare.

Ammorbidire il burro con la pasta nocciola e il sale , a parte montare albume e aggiungere poco per volta l'ultima parte di zucchero.

Incorporare alla prima massa la montata di albume , terminare con il composto al burro.

Cottura 170°C forno ventilato circa 12min

Bacio di dama alla cannella

Bacio di dama alla cannella

Polvere di mandorla	87,5g
Polvere di nocciola	87,5g
Farina frolla	175g
Zucchero di canna	175g
Burro	175g
Cannella	2g
Baking	7g
Sale	2,6g

Procedimento:

In planetaria con la foglia mettere tutti gli ingredienti, facendo attenzione a non scaldare troppo il burro .

Cottura 155°C forno ventilato.

Croccantino alla nocciola

Croccantino alla nocciola

Bacio di dama	300g
Cioccolato gold	150g
Pasta nocciola	90g
Pralinato di nocciole	60g
Olio	10g

Procedimento:

sbriciolare grossolanamente il bacio di dama ,

fondere cioccolato con la pasta nocciola il pralinato e l'olio, incorporare al bacio di dama e utilizzare

Entremet Noisette

Bavarese alla nocciola

Latte	168g
Panna	108g
Tuorlo	60g
Zucchero	30g
Massa di gelatina (5-1)	43g
Pasta nocciola	120g
Cioccolato caramellato	408g
Panna semimontata	540g

Bavarese alla nocciola

Procedimento:

Creare una crema inglese con i primi 4 ingredienti, versare la crema sul cioccolato aggiungere la pasta nocciola e mixare il tutto, versare la massa di gelatina, portare il tutto a 30°C incorporare alla panna semimontata

Emulsione al pralinato

Pralinato di nocciole	225g
Pasta nocciola	160g
Panna	257g
Latte	32g

Emulsione al pralinato

Procedimento:

Scaldare latte e panna e versare sul pralinato e la pasta nocciola, mixare e utilizzare.

Glassa noisette

Acqua	150g
Sciroppo di glucosio	300g
Zucchero semolato	300g
Latte condensato	200g
Massa di gelatina	120g
Cioccolato latte	250g
Cioccolato fondente	50g

Glassa noisette

Procedimento:

in un pentolino mettere acqua zucchero e sciroppo di glucosio, portare a bollore versare il latte condensato la massa di gelatina sciolta e versare sopra il cioccolato mixare molto bene far stabilizzare in frigorifero per 24 ore .





Sacher rivisitata

Categorie: Torte Contemporanee

Collezioni: Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna

Origine: Chef pasticciere Marco Deidda

Ingredienti

Preparazione

Financier al cioccolato

Farina	25g
Polvere di mandorle	101g
Fecola	25g
Polvere di nocciola	84g
Albume	135g
Tuorlo	16,5g
Zucchero velo	185,5g
Cacao	25g
Acqua	50g
Burro	143g
Albume	126g
Zucchero	75g
Cioccolato fondente 55%	50g
Olio	25g
Sale	1g

Financier al cioccolato

Procedimento:

Unire farina , polvere di mandorle fecola e polvere di nocciola e creare un'impasto

Con la prima parte di albume e tuorlo . Reidratare il cacao con l'acqua.

Fondere il cioccolato e unire all'olio e il sale . Montare la seconda parte di albume

E incorporare al primo composto la miscela di cioccolato poi il burro a pomata e per ultimo L'albume montato .

Cottura 175°C per circa 12min.

Fondo croccante

Streusel di mandorle	300g
Cioccolato fondente	100g
Cioccolato latte	50g
Pasta di mandorle	150g
Olio	10g

Fondo croccante

Procedimento:

miscelare lo streusel al cioccolato fuso con la pasta di mandorle e olio.

Mousse al cioccolato fondente

Cioccolato 70%	340g
Crema inglese	380g
Panna semi montata	505g

Mousse al cioccolato fondente

Procedimento:

Versare la crema inglese calda sopra il cioccolato E mixare , portare a circa 35°C incorporare alla panna semi montata.

Sacher rivisitata

Cuore di mango e albicocca

Tar Tar di mango 350g

zucchero 50g

Succo di limone 20g

Bacca di vaniglia 1

Purea albicocca 200g

Purea mango 150g

Zucchero semolato 40g

Amido modificato 20g

Cuore di mango e albicocca

Procedimento:

Tagliare il mango a piccoli cubetti , spadellare con lo zucchero il succo di limone e la vaniglia. A parte unire le due polpe di frutta miscelare zucchero e amido e mixare con le polpe. Unire la tar tar di mango alla crema di frutta.

Glassa al cacao

Acqua 280g

Zucchero 700g

Panna 500g

Glucosio 300g

Cacao 200g

Zucchero invertito 80g

Massa di gelatina 270g

Glassa al cacao

Procedimento:

-portare acqua e zucchero a 110°C

- a parte scaldare panna, glucosio e zucchero invertito, versare il cacao e miscelare.

-sciogliere la massa di gelatina.

Versare il composto di panna sullo sciroppo di zucchero e mixare terminare terminare con la massa di gelatina.

Far stabilizzare in frigorifero per 12 ore

Utilizzare a circa 30°C.





Terra mia

Categorie: Torte Contemporanee

Collezioni: Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna

Origine: chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Preparazione

Biscotto mandorla e limone

Biscotto mandorla e limone

Marzapane 50% 200 g

Procedimento:

Zucchero 90g

Unire latte , olio e aromi. Mixare pasta di mandorle con zucchero e uova .Unire a questo farina e baking e terminare con l'aggiunta della prima miscela di aromi e latte. Cottura 180°C per 12 min .

Uova 230g

Farina 60g

Baking 5g

Olio o burro liquido 60g

Latte 5g

Bacca di vaniglia 1

Zeste di limone 5g

Streusel di mandorle

Streusel di mandorle

Procedimento:

Zucchero di canna 100g

Farina 90g

Burro 115g

Mandorle in polvere 100g

Sale 1g

Impastare tutti gli ingredienti e far stabilizzare in congelatore. Cottura 160°C fino a colorazione.

Fondo croccante

Fondo croccante

Streusel di mandorle 300g

Procedimento:

Cioccolato bianco 120g

Burro di cacao 30g

Pasta di mandorle 150g

Olio 10g

Fondere il burro di cacao e il cioccolato aggiungere la pasta di mandorle e l'olio,

Versare sopra lo streusel e miscelare bene.

Terra mia

Crema pasticcera

Latte 600g

Panna 150g

Tuorlo 225g

Zucchero 150g

Destrosio 37,5g

Amido riso 25g

Amido mais 25g

Sale 1,5g

Vaniglia 1 bacca

Crema pasticcera

Procedimento:

Bollire latte ,panna con la bacca di vaniglia, miscelare zucchero , destrosio, amido e sale incorporare al tuorlo .Appena il liquido bolle versare in 2 volte sopra il composto di tuorlo e terminare la cottura.

Chantilly ricotta zafferano e arancia

Crema pasticcera 420g

Ricotta fresca 420g

Massa di gelatina 48g

Panna semimontata 420g

Pasta arancia 50g

Miele 20g

Liquore arancia 10g

Zafferano 0,16g

Chantilly ricotta zafferano e arancia

Procedimento:

Scaldare leggermente la crema pasticcera e mixare con la ricotta, aggiungere la massa di gelatina sciolta la pasta d arancia lo zafferano e mixare molto bene in fine il liquore , terminando incorporando la panna semimontata.

Crema limone

Uova 85,5g

Zucchero 91,5g

Destrosio 8g

Succo di limone 102

Massa di gelatina 50g

Burro 14g

Crema pasticcera 370g

Scorza di limone 5g

Crema limone

Procedimento:

Portare a bollire il succo di limone, miscelare uova zucchero e destrosio, unire al succo di limone e cuocere come una crema inglese fino a 83°C unire il burro e la massa di gelatina, infine mixare con la crema pasticcera e la scorza di limone grattugiata

