

Giuseppe D'Adda

DEBIC CREAM PLUS MASCARPONE.

LA MIA VISIONE

plus

Debic. Per le mani dei professionisti



“UNA VISIONE CHE SI BASA SU
PENSIERO CREATIVO,
PADRONANZA TECNICA

E SU UNA **GRANDE MATERIA PRIMA”**

Dietro un prodotto finito di qualità c'è sempre una grande visione. Quella del Maestro **Leonardo Di Carlo** è frutto di pensiero creativo e padronanza tecnica. L'idea può attraversare la mente come un lampo ma poi, per renderla concreta, c'è bisogno di un progetto e di uno studio approfondito. Lo stesso vale per **Debic Cream Plus Mascarpone**, che nasce da un'esigenza, da un'intuizione e che diventa un eccellente prodotto grazie al lavoro e all'esperienza di un grande team.

Mettetevi comodi, il viaggio nella visione di Leonardo Di Carlo può cominciare.



DEBIC CREAM PLUS MASCARPONE.
ANCHE I GRANDI PRODOTTI SONO FRUTTO DI UNA VISIONE.

- ✓ MIX PERFETTO DI PANNA E MASCARPONE
- ✓ PREMISCELATA, FACILE DA USARE
- ✓ ALTÀ QUALITÀ COSTANTE
- ✓ TEXTURE PERFETTA
- ✓ NON COAGULA
- ✓ PERFETTA PER ARRICCHIRE CREAZIONI DOLCI



Extra semplice.
Super gustosa!



Giuseppe D. Costa

BROWNIE



INGREDIENTI

	%	PESO
Brownie Cream Plus Mascarpone		
cioccolato fondente 811	18,2%	682 g
Debic Cream Plus Mascarpone	26,9%	1009 g
uova intere	20,6%	771 g
zucchero semolato	25,4%	951 g
sale fino	0,3%	10 g
farina di riso	6,3%	238 g
cacao in polvere 22/24	2,4%	89 g
totale	100%	3750 g

Frolla Cacao

Pastry Concept 2022.01

Debic Burro Tradizionale	24,23%	606 g
cacao	3,73%	93 g
sale fino	0,28%	7 g
farina debole	32,62%	815 g
farina di mais fumetto	8,39%	210 g
zucchero a velo	18,64%	466 g
uova intere	12,12%	303 g
totale	100%	2500 g

PREPARAZIONE

Brownie Cream Plus

Fondi la copertura e unisci Cream Plus Mascarpone precedentemente scaldato a 30°C. Aggiungi al composto il resto degli ingredienti. Cola il tutto in uno stampo foderato di pasta frolla al cacao quindi procedi con la cottura 170°C per 20-25 minuti ca.

Frolla Cacao

Pastry Concept 2022.01

Impasta tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.

Note: la temperatura del burro deve essere di 18°C

"Dal pensiero all'esecuzione"





Luca D. Bello

CAKE CACAO

cream plus mascarpone



INGREDIENTI

	%	PESO
xx		
Debic Cream Plus 35%	30,00%	540 g
zucchero semolato	24,50%	441 g
sale	0,20%	4 g
uova intere	18,50%	333 g
farina W 160	9,00%	162 g
polvere di mandorle	7,00%	126 g
lievito chimico	0,70%	13 g
cacao amaro	4,30%	77 g
fecola di patate	5,80%	104 g
totale	100%	1800 g

Bagna All'arancio

acqua	62,9%	1887 g
zucchero semolato	31,4%	943 g
arancio scorza	0,6%	19 g
distillato all'arancio 50°Vol.	5,0%	151 g
totale	100%	3000 g

Biscuit Cacao Cream Plus

Debic Prima Blanca	36,84%	737 g
sciroppo di glucosio 60 DE	10,53%	211 g
copertura 60%	42,11%	842 g
Debic Burro Tradizionale	10,53%	211 g
totale	100%	2000 g

Chantilly Cream Plus Mascarpone

Debic Cream Plus Mascarpone	90,74%	544 g
zucchero invertito	9,07%	54 g
bacca di vaniglia	0,18%	1 g
totale	100%	600 g

PREPARAZIONE

Biscuit Cacao Cream Plus

Mescola con una frusta Cream Plus con zucchero, sale e uova, e poi con le tutte le polveri.

Stendi 1,800 kg di massa in teglia

Cottura: 180°C

Tempo: 15-18 minuti

Valvola: chiusa

Bagna All'arancio

Porta a bollore l'acqua con lo zucchero e la buccia d'arancio, fai raffreddare e unisci il distillato.

Conserva in frigo a +4°C

Ganache Morbida Fondente 60%

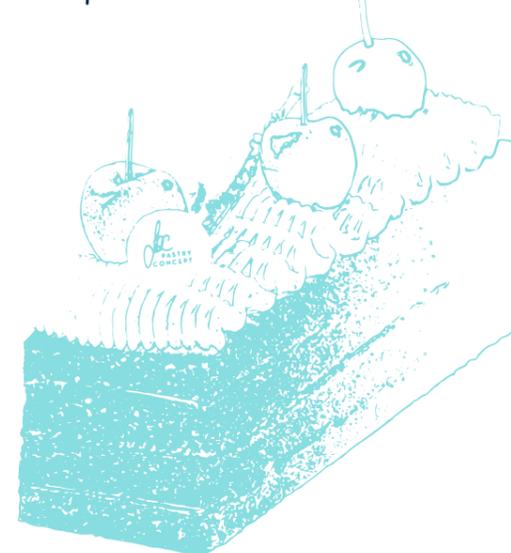
Scalda la panna con lo sciroppo di glucosio a 40°C. Versa sulla copertura fusa 35°C, emulsiona il tutto e infine aggiungi Debic Burro Tradizionale.

Lascia cristallizzare tutta la notte a 18/20°C.

Chantilly Cream Plus Mascarpone

Metti tutti gli ingredienti in una planetaria e monta con la frusta fino a ottenere un composto adatto a sac à poche.

"Dal pensiero all'esecuzione"





Giuseppe D. Costa

PANE in cassetta



INGREDIENTI	%	PESO
farina panettone	40,20%	482 g
farina frolla	13,40%	161 g
Debic Cream Plus Mascarpone	22,38%	269 g
lievito di birra	1,88%	23 g
acqua	14,92%	179 g
zucchero semolato	5,36%	64 g
estratto di malto	1,07%	13 g
sale fino	0,80%	10 g
totale	100%	1200 g

PREPARAZIONE

Impasta tutti gli ingredienti fino alla formazione della maglia glutinica.

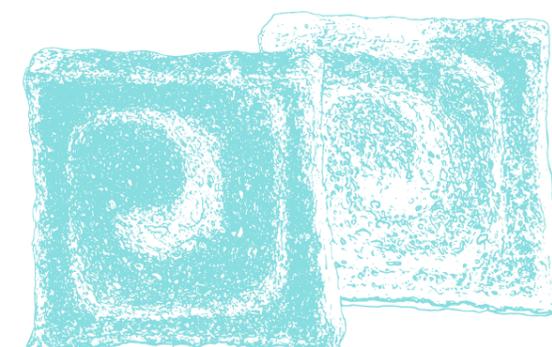
Dividi l'impasto e unisci per ogni kg 20 g di estratto di barbabietola, se serve, una puntina di colore rosso.

Metti l'impasto in teglia ben coperta e lascia riposare in frigo per 60-90 minuti.

Stendi a 3 mm entrambi gli impasti ottenuti, quindi sovrapponili e arrotolali bene, taglia e metti in uno stampo da pane in cassetta (400 g circa).

Metti a lievitare a 26°/28°C per 90-120 minuti poi cuoci a 160°C per 30 minuti con valvola aperta.

"Dal pensiero all'esecuzione"





Giuseppe D. Costa

NUVOLA



INGREDIENTI

	%	PESO
Nuvola		
lievito madre maturo	8,66%	217 g
farina W380/400	25,4%	954 g
lievito di birra	0,40%	10 g
enzimi	0,63%	16 g
Debic Cream Plus Mascarpone	11,90%	298 g
uova intere	20,6%	183 g
tuorlo	9,13%	228 g
Debic Cream Plus Mascarpone	6,32%	158 g
zucchero semolato	18,64%	466 g

Emulsione		
Debic Burro Tradizionale	15,87%	397 g
pasta arancia	8,73%	218 g
sale fino	0,48%	12 g
bacca di vaniglia in polvere	0,13%	3 g

totale 100% 2500 g

Glassa alla nocciola		
nocchie in polvere	35,74%	60 g
zucchero semolato	30,85%	108 g
amido di mais	3,75%	13 g
olio di girasole	5,84%	20 g
albume	23,82%	83 g

PREPARAZIONE

Nuvola

Metti in planetaria i primi 7 ingredienti elencati e inizia ad impastare. Regola la consistenza aggiungendo la seconda parte di Cream Plus Mascarpone. Una volta che l'impasto avrà raggiunto una consistenza liscia, aggiungi lo zucchero semolato in due volte e lavoralo fino ad ottenere una bella maglia. A questo punto unisci in due tranche l'emulsione. Se dovesse servire liquido all'impasto unire acqua o tuorlo.

Spezza dei panetti da 400g l'uno, pirla l'impasto e metti in uno stampo da torta da 25 cm, poi metti a lievitare a 16°C per 15-16 ore.

Glassa l'impasto con l'amaretto alla nocciola, cospargi di granella di nocciola, granella di zucchero e zucchero a velo.

Cuoci in forno a 155°C per circa 28 min, la temperatura al cuore deve essere di 93-94°C. Una volta sfornato, capovolgi e lascia raffreddare. Guarnisci infine con la glassa alla nocciola.

Glassa alla nocciola

Mescola tutti gli ingredienti e regola la consistenza con l'albume.

Si consiglia di preparare la glassa il giorno precedente all'utilizzo e conservarla in frigo.

"Dal pensiero all'esecuzione"





Giuseppe D. Costa

VENEZIANA

dolce



INGREDIENTI

	%	PESO
Veneziana Dolce Cream Plus Mascarpone		
farina panettone	49,35%	563 g
zucchero semolato	11,23%	128 g
Debic Cream Plus Mascarpone	31,43%	358 g
malto in polvere	0,90%	10 g
uova intere	4,49%	51 g
lievito di birra	1,80%	20 g
sale fino	0,81%	9 g
totale	100%	1140 g

Cream Plus Mascarpone e Pistacchio		
Debic Cream Plus Mascarpone	78,13%	500 g
pasta pistacchio	15,63%	100 g
zucchero invertito	6,25%	40 g
totale	100%	640 g

PREPARAZIONE

Veneziana Dolce Cream Plus Mascarpone
 Impasta tutti gli ingredienti formando una buona maglia glutinica. Sistema l'impasto in una teglia 60x40 e copri con un coperchio. Fai puntare per circa 60 min a 22/24°C, poi lascia riposare in frigorifero per tutta la notte. L'indomani stendi l'impasto ad uno spessore di 3 mm, cospargi di granella di pistacchio tagliata fine, poi arrotola e taglia. Metti uno stampo e fai lievitare per 4-5 ore a circa 28°C. Cuoci in forno a 175°C per 15-16 minuti.

Cream Plus Mascarpone e Pistacchio
 Unisci tutti gli ingredienti e monta con la frusta a velocità media. Utilizza il composto come farcitura per la Veneziana.

"Dal pensiero all'esecuzione"



Debic. Per le mani dei professionisti.



PASTRY EVENTS

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.

Via Paracelso 24, 20864 Agrate Brianza (MB) - Italia

T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509

E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina
nourishing by nature®

Debic.it

