



ricettario

ALBUMIX DELIZIA

Preparato in polvere per meringhe da cuocere o per decorazione.

Packaging 1 kg

MERINGA

INGREDIENTI

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ACQUA CALDA 60°C	250 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	500 GR

PROCEDIMENTO:

1. Pesare tutti gli ingredienti.
2. Unire acqua calda e Albumix e cominciare a montare con la frusta in planetaria.
3. Quando il composto comincia a fare la schiuma inserire lo zucchero semolato in tre volte.
4. Montare ad alta velocità fino a consistenza desiderata.

N.B. La montata così realizzata può essere utilizzata così tal quale per decorazione o per essere fiammeggiata. Oppure può essere cotta (asciugata) come in una normale meringa per circa 2 ore a circa 90° con ventola al minimo per ottenere basi bianco gesso da utilizzare ad esempio per pavlova.

Oppure cotta a 140°(circa e in base al proprio forno) per ottenere delle meringhe caramellate da usare come basi per meringate.



MERINGA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ACQUA CALDA 60°C	150 GR
PUREA SZ FRUTTA CALDA	100 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	500 GR

PROCEDIMENTO:

1. Pesare tutti gli ingredienti.
2. Scaldare la purea e l'acqua e inserire in planetaria insieme ad Albumix e cominciare a montare con la frusta.
3. Quando il composto comincia a fare la schiuma inserire lo zucchero semolato in tre volte.
4. Montare ad alta velocità fino a consistenza desiderata.



Asciugare a 90° per circa 2 ore i base al tipo di forno con ventola al minimo.

DACQUOISE

INGREDIENTI

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ACQUA CALDA 60°	250 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	175 GR
FARINA DI MANDORLE	270 GR
ZUCCHERO A VELO	190 GR
FARINA DI RISO	70 GR

PROCEDIMENTO:

1. Pesare tutti gli ingredienti.
2. Unire acqua calda e Albumix e cominciare a montare con la frusta in planetaria.
3. Quando il composto comincia a fare la schiuma inserire lo zucchero semolato in due volte.
4. Unire e setacciare le polveri ed aggiungere a mano con una marisa
5. Dressare su carta da forno delle misure e forme desiderate e a piacere spolverare di frutta secca a granella e cuocere 180° per 12/15 minuti a ventola medio bassa con valvola semiaperta.



N.B. Per le varianti con altre frutta a guscio sostituire 160g di farina di mandorle con altro frutto scelto.

MARSHMALLOW

INGREDIENTI

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	500 GR
ACQUA 60°	250 GR
GELATINA POLVERE	17 GR
ACQUA PER GELATINA	85 GR

PROCEDIMENTO:

1. Idratare la gelatina con la sua acqua e far riposare circa 10 min.
2. Cominciare a montare l'Albumix con l'acqua calda. Appena inizia a schiumare inserire lo zucchero in tre volte.
3. Aggiungere a filo la gelatina sciolta e a piacere colorante idrosolubile in polvere o gel e/o l'aroma scelto.
4. Formare con la sac a poche le forme desiderate e spolverizzare con abbondante zucchero a velo.



MACARON

INGREDIENTI

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ACQUA CALDA 60°	250 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	500 GR
FARINA DI MANDORLE	280 GR
ZUCCHERO A VELO	110 GR
COLORANTI IDROSOLUBILI A PIACERE	

PROCEDIMENTO:

1. Pesare tutti gli ingredienti.
2. Unire acqua calda e Albumix e cominciare a montare con la frusta in planetaria.
3. Quando il composto comincia a fare la schiuma inserire lo zucchero semolato in tre volte.
4. Montare il composto a circa il 80/85% e Unire e setacciare le polveri a mano con una marisa e unire a piacere il colorante (polvere o gel).
5. Procedere con il macaronage ovvero lavorare la meringa fino ad ottenere una consistenza a nastro.
5. Dressare su silpad nella grandezza desiderata e lasciare all'aria una decina di minuti e cuocere 135° per 14/16 minuti a ventola bassa con valvola semiaperta.



CHIBOUST

Crema pasticcera meringata addensata con gelatina animale

INGREDIENTI per la meringa

ALBUMIX DELIZIA	25 GR
ACQUA CALDA 60°	250 GR
ZUCCHERO SEMOLATO	500 GR
GELATINA POLVERE	5 GR
ACQUA FREDDA PER GELATINA	25GR

PROCEDIMENTO:

1. Idratare la gelatina con la sua acqua e far riposare circa 10 min.
2. Cominciare a montare l'Albumix con l'acqua calda. Appena inizia a schiumare inserire lo zucchero in tre volte.
3. Aggiungere a filo la gelatina sciolta e continuare a montare fino a consistenza desiderata.



INGREDIENTI per la crema pasticcera a freddo

DELICREAM TOP DELIZIA	340 GR
PANNA FRESCA 35%	250 GR
ACQUA	750 GR

PROCEDIMENTO:

In una boule unisci acqua e panna e a pioggia unisci la Delicream Top Delizia. Miscela energeticamente con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e vellutato.

Per la preparazione della crema Chiboust dosare 300g di crema Pasticcera e 220g di Meringa italiana e miscela delicatamente con una marisa stando attenti a non smontare il composto.



delizialab@moca.it

segui su:



[moca_spa](#)



[moca](#)