Dolci autunnali, Le Naturelle Gourmet alleate dei pastry chef

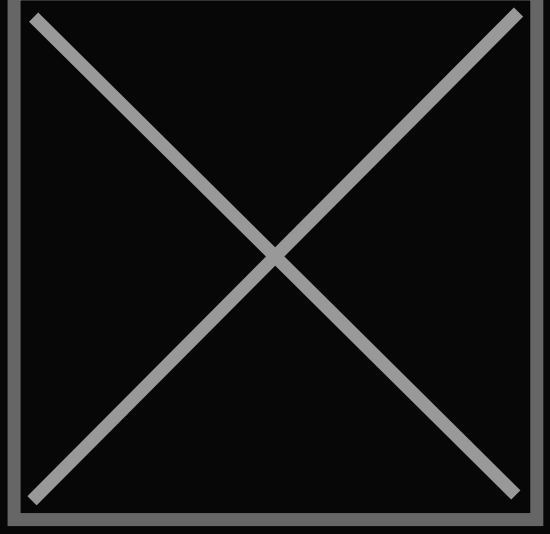
eurovo-dolce-dautunno-e917e118

L’arrivo dell’autunno ispira i pastry chef nel realizzare ricette che possano scaldare il cuore in vista dei primi freddi. Se in estate le creazioni dolci sono all’insegna della freschezza e della leggerezza, in autunno cresce il desiderio di preparazioni gourmet, grazie alle quali coccolarsi nelle prime giornate uggiose.

In questo periodo dell’anno, la **crema pasticcera** è una delle preparazioni più diffuse nei laboratori dei pastry chef, utilizzata per farcire torte, bignè, pasticceria mignon, Pan di Spagna o per preparare dessert al cucchiaio. **Gruppo Eurovo**, da 70 anni specialista nella produzione di uova e ovoprodotti e partner d’eccellenza per gli operatori del Food Service, **propone** la Crema Pasticcera Pronta all’uso **le Naturelle Gourmet**: un valido alleato per i pastry chef che vogliono stupire i propri clienti con dolci elaborati e dal gusto della tradizione, ma ottimizzando tempi e risorse in cucina.

Prodotta con **uova 100% italiane di categoria A** da allevamento a terra e latte fresco 100% italiano, la Crema Pasticcera Pronta all’uso le Naturelle Gourmet è buona e delicata come quella fatta in casa grazie anche all’**alta percentuale di tuorlo (pari al 15%)** che le dona un colore intenso.

Dalla **texture vellutata**, è subito pronta senza bisogno di cottura e può essere utilizzata dal pasticcere per **preparare in modo facile e veloce salse di accompagnamento per dessert** al piatto come tortini, strudel, crostate e bavaresi, ma anche per creare dessert al cucchiaio, per farcire bignè, millefoglie, croissant, cannoli e torte classiche, e per sostituire la crema inglese, garantendo sempre qualità e sicurezza.



Il pratico **brick da 500 g** è stato pensato per essere utilizzato in un’unica soluzione senza il rischio di sprechi e per garantire al pastry chef una crema sempre perfetta.

La sua **versatilità** è garantita soprattutto dal gusto delicato, che si sposa alla perfezione con i frutti tipici della stagione autunnale, come fichi, melograno, frutti di bosco, marron glacés e frutta secca.

Dolci d’autore autunnali con la Crema Pasticcera Pronta all’uso le Naturelle Gourmet

Bavarese al cioccolato bianco e coulis di melograno

Ingredienti:
500 g Crema Pasticcera Pronta all’uso le Naturelle Gourmet
120 g Cioccolato bianco
5 g Gelatina in polvere
25 g Acqua
150 g Succo di melograno
35 g Zucchero a velo
15 g Amido di mais

Procedimento:
Mettere 100 ml di succo di melograno in un pentolino e sciogliere la maizena nel restante succo. Portare sul fuoco il pentolino, unire lo zucchero e la maizena sciolta. Portare a ebollizione per un paio di minuti, finché la salsa non velerà il cucchiaio. Toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Contemporaneamente reidratare la gelatina in acqua tiepida e amalgamare alla Crema Pasticcera a temperatura ambiente. Mescolare il tutto e unire il cioccolato bianco sciolto, amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo e versare in stampi di silicone. Al momento di

servire, sformare su un piatto da portata e decorare con il coulis di melograno.

Crostata con crema pasticcera, fichi caramellati e noci

Ingredienti:
130 g Burro
250 g Farina debole
40 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
100 g Zucchero a velo
½ Bacca di vaniglia
500 g Crema Pasticcera Pronta all'uso le Naturelle Gourmet
5 g Gelatina alimentare
25 g Acqua
1,5 kg Fichi
100 g Zucchero semolato
30 g Marsala
10 g Amido di mais
50 g Noci di Pecan

Procedimento:
Per la frolla: Unire in una planetaria con la foglia, farina, zucchero a velo, semi di 1/2 bacca di vaniglia e 120 g di burro freddo tagliato a cubetti. Mescolare il tutto fino a rendere il composto fine come la sabbia, quindi unire anche il Tuorlo d'uovo. Azionare nuovamente la planetaria fino a ottenere delle grosse briciole. Trasferire il composto su una spianatoia e lavorarlo velocemente con le mani senza scaldarlo troppo. Una volta ottenuto un composto omogeneo, avvolgerlo nella pellicola e riporre in frigorifero a riposare per almeno un paio di ore. Stendere la frolla leggermente infarinata e foderate un cerchio dal diametro di 24 cm alto circa 3/5mm, precedentemente imburrato e infarinato. Bucherellare il fondo e procedere con la cottura a 170° per 20 minuti.

Composta di fichi: Nel frattempo spellare metà dei fichi e tagliarli in 4 spicchi, versare in un tegame 50 g di zucchero semolato, insieme al marsala, lasciare sciogliere il tutto a fuoco dolce e aggiungere i fichi spellati. Mescolare il tutto e lasciare cuocere per circa 15 minuti fino a far ritirare tutto il liquido, quindi fare raffreddare.

Per la crema pasticcera strutturata: Sciogliere la gelatina alimentare in acqua tiepida, scaldare leggermente la Crema Pasticcera Pronta all'uso le Naturelle Gourmet a 30°C e unire i due composti

mescolando energicamente, quindi lasciar riposare in frigo per almeno un’ora. Al momento dell’utilizzo, mescolare energicamente con una frusta o passarla in planetaria.

Per i fichi caramellati: Porre lo zucchero in una padella e lasciare caramellare. Aggiungere il burro e lasciare cuocere fino a ottenere un caramello ambrato. Unire i fichi tagliati in 4 e lasciarli caramellare da entrambi i lati per un paio di minuti.

Finitura: Lasciare raffreddare la frolla e formare un leggero strato di composta di fichi sulla base della crostata. Ricoprire con uno strato di crema pasticcera strutturata, livellando bene la superficie. Aiutandosi con una spatolina, adagiare i fichi caramellati sulla crostata ricoperta precedentemente con la crema pasticcera e terminare decorando con le noci di Pecan.