



Ingredienti per 5 pezzi da 1 kg

Primo impasto

800 g di farina
250 g di lievito madre
340 g di zucchero
400 g di burro
260 g di tuorli
280 g di acqua

Secondo impasto

200 g di farina
200 g di zucchero
160 g di miele
8 g di sale
2 bacche di vaniglia
300 g di tuorli
320 g di burro
200 g di pasta di cacao
350 g di cioccolato al latte
350 g di cioccolato fondente
200 g di pasta di mandorla
100 g di pasta di nocciola

Per la finitura

infuso di mandorla a 16° q.b.
cioccolato fondente q.b.

PAN CAPRESE

Vincenzo Faiella - De Vivo/1

Primo impasto

Versare in planetaria acqua, zucchero, tuorli, farina e lievito. Impastare e unire il burro morbido; continuare a impastare fino a ottenere una pasta liscia. Mettere la pasta a lievitare per 12-14 ore alla temperatura di 26-28°C, fino a quando il volume iniziale dell'impasto si sarà triplicato.

Secondo impasto

Mettere in planetaria il primo impasto lievitato e aggiungere la farina, lo zucchero, il miele e il sale. Impastare. A parte, preparare un'emulsione di tuorli, burro, pasta di cacao e pasta di nocciola. Dopo 15 minuti, a pasta formata, incorporare l'emulsione precedentemente preparata in 3 o 4 volte, amalgamando il tutto. Una volta che sia stato tutto incorporato, aggiungere il cioccolato al latte e fondente e la pasta di mandorla.

Terminato l'impasto lasciar riposare la pasta per un'ora, dopo di che spezzarla, pirlarla e mettere i pani nei pirottini. Far lievitare per 5/6 ore alla temperatura di 26-28°C.

Cottura e finitura

Infornare a 170°C per 50 minuti circa (comunque fino al raggiungimento della temperatura di 94°C al cuore), sfornare e capovolgere per 12 ore.

Una volta freddo, irrorare il pan-caprese con un infuso naturale di mandorla a 16° alcolici e ricoprire con cioccolato fondente.

Confezionare in buste trattate con alcol etilico, per garantire una migliore conservazione.

Il pan-caprese viene realizzato con il lievito madre, con il metodo del doppio impasto. La tecnica di mantenimento del lievito madre usato consiste nel conservare il lievito in una bacinella d'acqua fredda per le normali 12 ore. Questo lievito si ispira al dolce tradizionale dell'isola di Capri e vuole essere un richiamo ai sapori e ai profumi dell'isola felice.



PAN GELSO

Vincenzo Faiella - De Vivo/2

Canditura/brillantatura della menta

Immergere le foglioline di menta nella soluzione composta di gomma adragante e 100 g di acqua, successivamente intingere le foglioline nello zucchero e lasciarle ad asciugare per 48 ore. Dopo 24 ore preparare lo sciroppo di acqua e zucchero, lasciare le foglioline a bagno per 8/9 ore, dopo di che farle asciugare per 48 ore.

Per la canditura dei gelsi

Il processo di canditura del gelso richiede circa 7/8 giorni. Preparare uno sciroppo a freddo di acqua e zucchero, immergervi il gelso precedentemente abbattuto, lasciar normalizzare la temperatura e portare a bollore per 2 minuti, dopo di che filtrare, mettere i gelsi da parte per i successivi utilizzi e far raffreddare lo sciroppo, che così facendo si riduce in peso e si concentra. Tale operazione va ripetuta ogni 12 ore fino al raggiungimento dello sciroppo di 70 brix.

Ricavare 1 kg di sciroppo, aggiungere 600 g di glucosio a 40 De, portare a bollore e infine versare in vasi di vetro, insieme ai gelsi. Pastorizzare.

Primo impasto

Mettere nell'impastatrice acqua e zucchero, aggiungervi la farina e, dopo 15 minuti, a pasta formata, incorporare il burro morbido e metà dose dei tuorli. Dopo 5 minuti di lavorazione aggiungere il lievito e i restanti tuorli. Continuare la lavorazione fino a ottenere una pasta elastica. Quindi mettere la pasta a lievitare per 12-14 ore alla temperatura di 26-28°C.

Secondo impasto

Mettere nell'impastatrice il primo impasto lievitato, unire la farina e farla lavorare. Dopo 15 minuti, a pasta formata, aggiungere pian piano lo zucchero, il miele, il sale, metà dei tuorli, la vaniglia e impastare fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungere il burro e le uova rimanenti. Quando tutto si sarà ben amalgamato aggiungere la menta e i gelsi. Dopo l'impasto è necessaria una fase di riposo della pasta per permetterle di raggiungere la fase di puntatura, dopo di che spezzarla, pirlarla e metterla nei pirottini.

Cottura e finitura

Infornare a 170°C per 50 minuti (fino al raggiungimento della temperatura al cuore di 94°C), sfornare e capovolgere per 12 ore.

Il prodotto viene confezionato in busta trattata con alcool etilico, per garantire una migliore conservazione.

Per questo lievitato usiamo i gelsi del Vesuvio e la menta nepitella, che è una varietà di menta pregiatissima, con foglioline molto piccole e molto usata in cucina.

Ingredienti per 10 pezzi da 1 kg

Primo impasto

800 g di farina
200 g di zucchero
260 g di acqua
220 g di tuorli
240 g di lievito madre
300 g di burro

Secondo impasto

200 g di farina
100 g di miele
12 g di sale
2 bacche di vaniglia
300 g di burro
260 g di tuorli
350 g di zucchero
700 g di gelsi del Vesuvio canditi
300 g di menta candita

Per la menta candita

100 g di acqua
30 g di gomma adragante
foglioline di menta q.b.
1000 g di acqua
2000 g di zucchero

Per il gelso candito

1000 g di acqua
1000 g di zucchero
600 g di sciroppo di glucosio
gelsi del Vesuvio q.b.





Ingredienti per 5 pezzi da 1 kg

Per le sfere di ricotta

250 g di semola
850 g di ricotta
500 g di zucchero
100 g di pasta d'arancia
1000 g di acqua
20 g di sale

Primo impasto

1000 g di farina
250 g di lievito madre
350 g di zucchero
400 g di burro
10 g di malto
550 g di acqua

Secondo impasto

500 g di farina
300 g di zucchero
150 g di miele
4 g di cannella
150 g di pasta d'arancia
8 g di sale
2 bacche di vaniglia
500 g di sfere di ricotta
500 g di cubetti d'arancia

Per la glassa

70 g di mandorle
250 g di zucchero
15 g di cacao
30 g di nocciole
20 g di farina di mais
20 g di olio
90 g di albume

PAN-SFOGLIATELLA

Vincenzo Faiella - De Vivo/3

Per le sfere di ricotta

Mettere sul fuoco acqua e sale, al bollore aggiungere la semola e far raffreddare. Incorporare quindi la ricotta, lo zucchero e la pasta d'arancia. Formare delle sferette e infornare per 15 minuti a 200°C.

Primo impasto

Mettere nella macchina acqua e zucchero, aggiungere la farina e il lievito. Dopo 15 minuti, a pasta formata, incorporare il burro morbido. Lasciare lavorare la pasta finché non sarà diventata liscia. Quindi toglierla dall'impastatrice e metterla a lievitare per 12/14 ore alla temperatura di 26°/28°C.

Secondo impasto

Mettere in planetaria il primo impasto lievitato e unire la farina. Impastare. Dopo 15 minuti, a pasta formata, aggiungere pian piano lo zucchero, la pasta d'arancia, il miele, il sale, il burro, i tuorli, la cannella e la vaniglia.

A impasto ultimato aggiungere le sfere di ricotta e le scorzette di arancia candita. Dopo l'impasto è necessaria una fase di riposo della pasta, per permetterle di raggiungere la fase di puntatura, dopo di che spezzarla, pirlarla e metterla nei pirottini. Far lievitare per 5-6 ore alla temperatura di 26-28°C.

Per la glassa

Mescolare gli ingredienti sino ad amalgama. Il decoro di questo panettone prevede una spirale di glassa che ricorda il riccio della sfogliatella.

Cottura e finitura

Infornare a 170°C per 50 minuti (fino al raggiungimento della temperatura al cuore di 94°C), sfornare e capovolgere per 12 ore.

Il pan-sfogliatella viene confezionato in busta trattata con alcool etilico, per garantire una migliore conservazione.

In questo dolce il Re di Milano sposa la Regina di Napoli. Panettone e sfogliatella si fondono per dar vita a un dolce soffice in cui gli ingredienti della sfogliatella (ricotta, semola, canditi, cannella) si fondono nell'impasto classico del panettone. L'ingrediente speciale del pan-sfogliatella è la ricotta, la cui lavorazione viene realizzata in esclusiva per la nostra pasticceria da un caseificio artigianale. È una qualità di ricotta che deriva dal latte di mucche Jersey, che pascolano nelle pianure di Battipaglia (Salerno), le cui peculiarità la rendono simile al latte di bufala, ad alto tenore di grasso e proteine.

