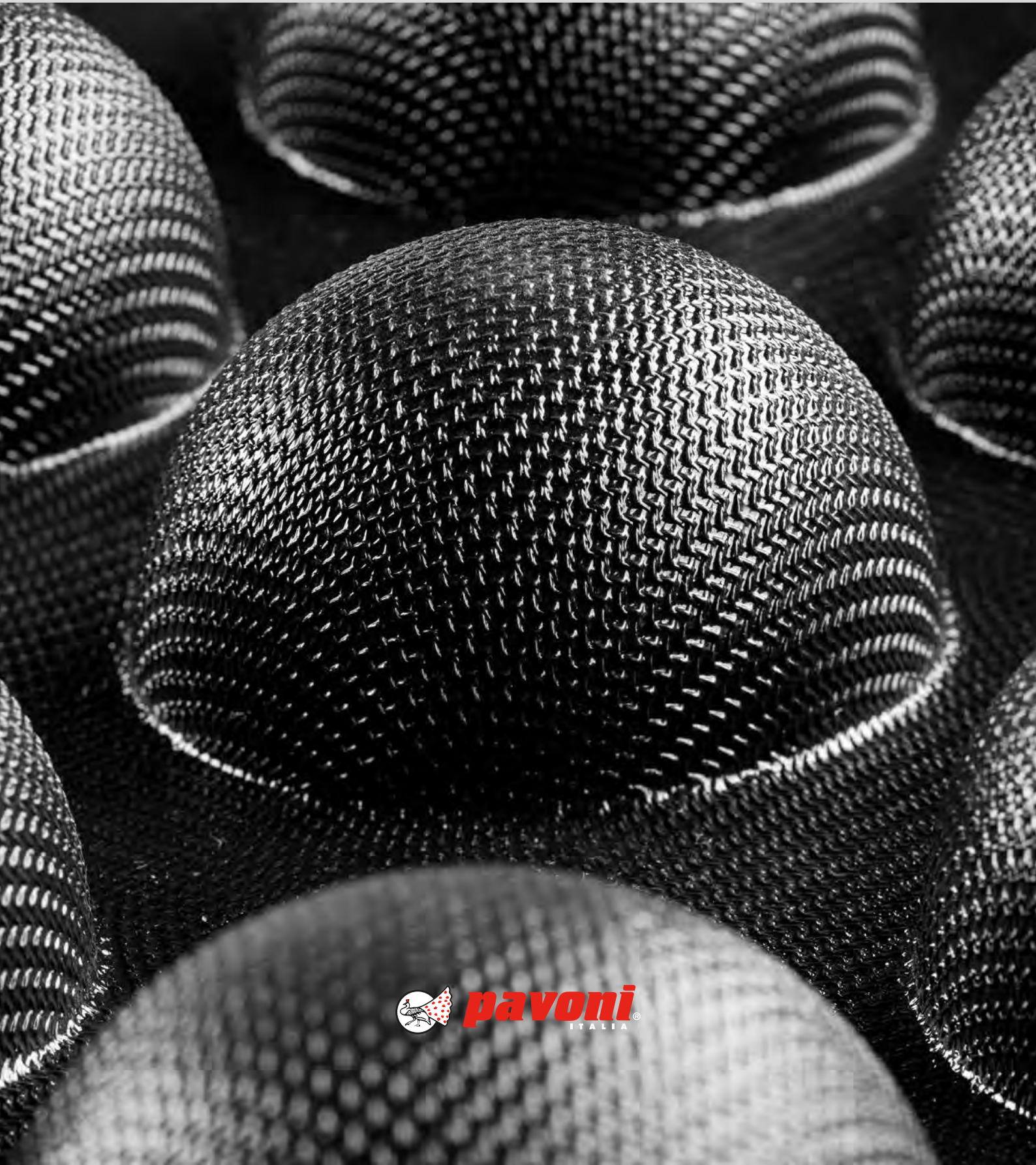
Fiberform



Indice
Index

7 Fiberform
Tutti i gradi della perfezione
All degrees of perfection

8 Caratteristiche principali
Main features

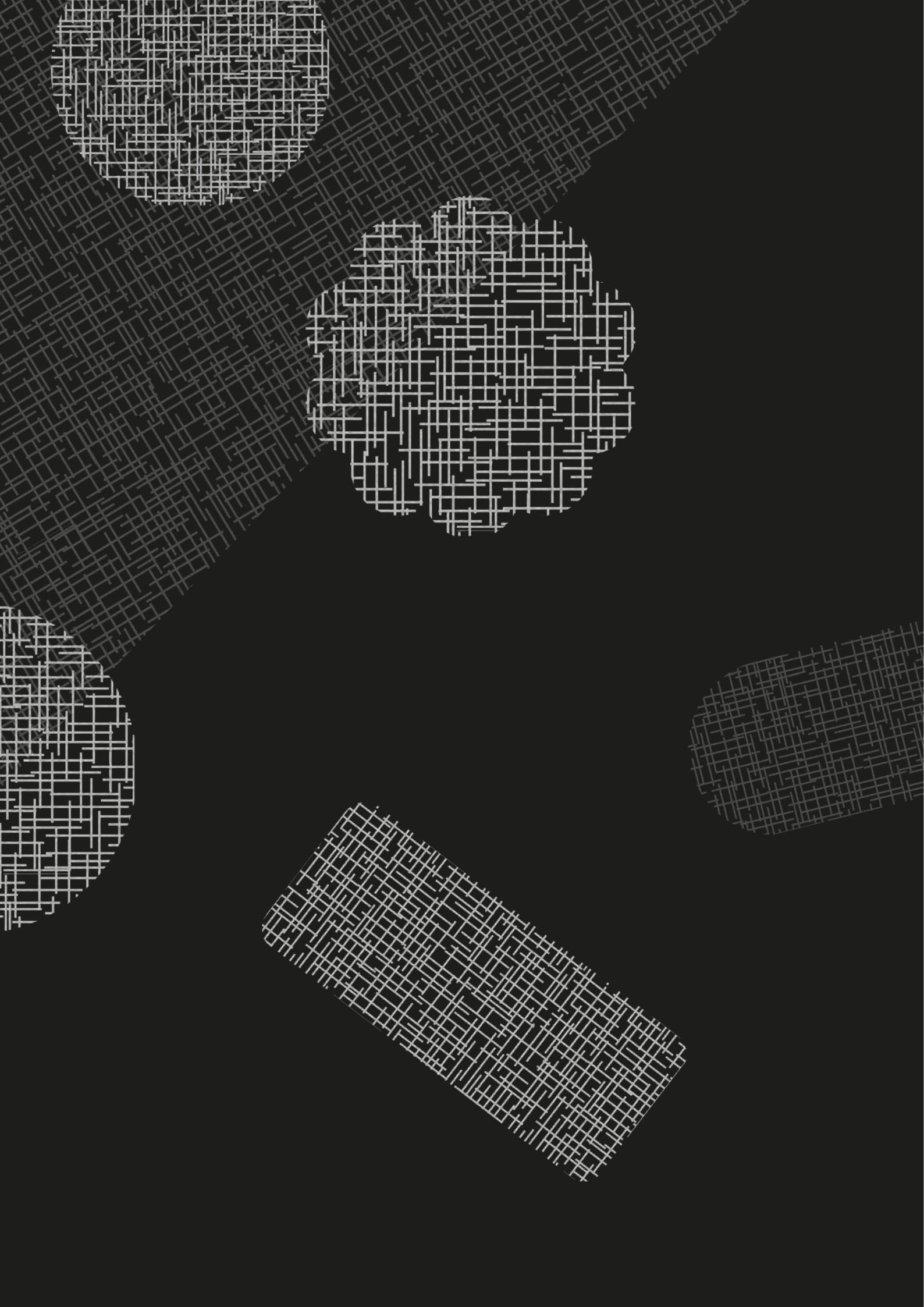
9 Utilizzo
Usage

11 Collezione
Collection

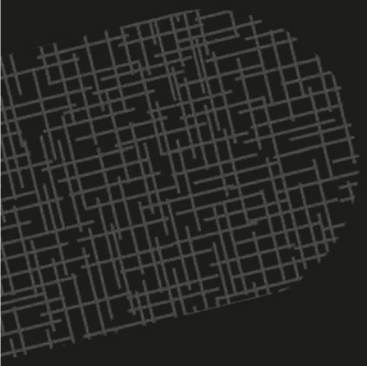
12 Ricettario
Recipe book
by Cédric Grolet

Fiberform





Fiberform.
Tutti i gradi della perfezione
Perfection at every degree



Abbiamo unito resistenza e flessibilità per dare vita ad uno strumento capace di fare davvero la differenza.
Gli stampi Fiberform sono la risposta intelligente per chi lavora con passione e precisione assolute.
Realizzati in silicone rinforzato con fibra tecnica ad alta resistenza, si adattano con naturalezza a ogni fase della lavorazione – dal congelamento alla cottura – mantenendo sempre la massima integrità e qualità del risultato.
Disponibili nel formato professionale 600×400 mm, sono progettati per integrarsi con efficienza anche nei flussi produttivi più intensi, garantendo performance costante e resa estetica impeccabile.
La temperatura cambia? La performance resta.

We have combined strength and flexibility to create a tool able to really make the difference.
Fiberform moulds are the smart answer for those who work with absolute passion and precision.
Made of silicone reinforced with high-strength technical fiber, they adapt naturally to every stage of processing - from freezing to baking - always maintaining the highest integrity and quality of the result.
Available in the professional 600×400 mm format, they are designed to integrate efficiently even in the most intensive production flows, ensuring consistent performance and flawless aesthetic appeal.
Does the temperature change?
The performance remains.

Caratteristiche principali
Key features

Massima anti-aderenza
Maximum non-stick performances

Fiberform assicura una sformatura precisa, che non necessita di distaccanti.
Fiberform ensures precise demoulding, without the use of release agents.

Facilità di lavaggio
Easy washing

Fiberform è pensato per essere facilmente lavabile in lavastoviglie, rendendolo ideale anche per i contesti produttivi più intensi.
Fiberform is designed to be easily dishwasher-safe, making it ideal for even the most intensive production settings.

Ampio range termico
Wide temperature range

Fiberform può essere utilizzato da -40°C a +250°C; dal freddo estremo al calore intenso senza mai perdere il controllo della preparazione.
Fiberform can be used from -40°C to +250°C; from extreme cold to intense heat, never losing control of the preparation.

Stabilità e durata
Stability and durability

Fiberform garantisce prestazioni costanti nel tempo, anche sotto stress continuo.
Fiberform ensures consistent performance over time, even under continuous stress.

Flessibilità controllata
Controlled flexibility

Fiberform è pratico, maneggevole e soprattutto, non perde mai la sua forma.
Fiberform is practical, handy and most importantly, it never loses its shape.



Utilizzo
Usage

Performance in surgelazione
Freezing performance



La combinazione dei materiali assicura una conduzione controllata della temperatura, riducendo i tempi di raffreddamento.
La struttura rinforzata mantiene la stabilità anche a basse temperature, permettendo una sformatura precisa.
The combination of materials ensures controlled temperature conduction, reducing cooling time. The reinforced structure maintains stability even at low temperatures, allowing precise demolding.

Performance in cottura
Baking performance

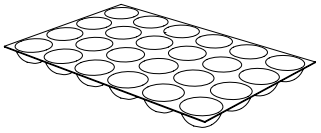


Grazie alla sua composizione tecnica avanzata, Fiberform assicura una trasmissione del calore rapida e uniforme, ideale per la lavorazione di lievitati, cake, viennoiserie, frolle e altre preparazioni dolci o salate.
Questo design innovativo ottimizza la qualità del prodotto finale, garantendo una cottura uniforme su tutta la superficie, con una doratura perfetta e una forma stabile anche nei processi produttivi più intensi.
Thanks to its advanced technical composition, Fiberform ensures rapid and uniform heat transmission, ideal for leavened dough, cakes, viennoiserie, shortbread and other sweet or savory preparations. This innovative design optimizes the quality of the final product, ensuring even baking over the entire surface, with perfect browning and stable shape even in the most intense production processes.

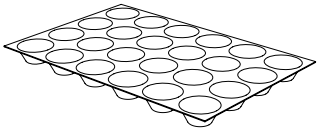

pavoni
FB03

Collezione Fiberform
Fiberform collection

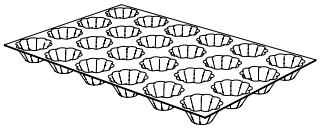
FB01
Semisfera / Hemisphere
Ø mm 80×40 h
~ 135 ml
24 impronte / indents



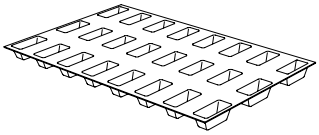
FB02
Muffin
Ø mm 80×36 h
~ 110 ml
24 impronte / indents



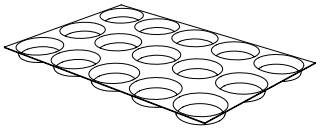
FB03
Briochette
Ø mm 81×37 h
~ 100 ml
24 impronte / indents



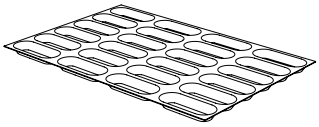
FB04
Cake
mm 80×30×30 h
~ 55 ml
24 impronte / indents



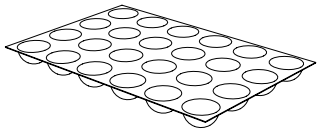
FB05
Quiche
Ø mm 105×20 h
~ 135 ml
15 impronte / indents



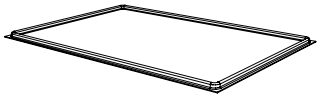
FB06
Éclair
mm 130×48×18 h
~ 85 ml
24 impronte / indents



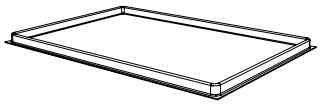
FB07
Semisfera / Hemisphere
Ø mm 70×40 h
~ 110 ml
24 impronte / indents



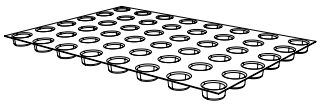
FB09
Tappetino / Mat
mm 600x400x10 h



FB10
Tappetino / Mat
mm 600x400x20 h



FB11
Mini cilindro / Mini cylinder
Ø mm 40×20 h
~ 20 ml
48 impronte / indents



FB12
Mini muffin
Ø mm 51×29 h
~ 45 ml
40 impronte / indents



FB13
Cilindro / Cylinder
Ø mm 65×35 h
~ 95 ml
24 impronte / indents



FB14
Ovale / Oval
mm 70×50 h 30
~ 70 ml
30 impronte / indents



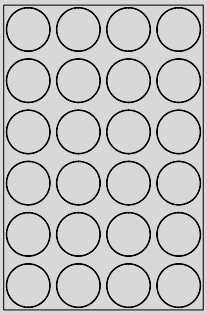
FB15
Savarin
Ø mm 70×23 h
~ 65 ml
24 impronte / indents



Ricettario
Recipe book
by Cédric Grolet





Stampo / Mould	FB01 
Ricetta / Recipe	Grillé aux pommes

Grillé aux pommes

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
	g 1000

Lavorare il burro con lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro e formare un quadrato di 20x30. Lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (1 strato doppio e 1 semplice).
Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Gelatina di mele

Succo di mela	g 400
Zucchero	g 40
Agar agar	g 8
Fecola di patate	g 14
	g 460

Scaldare il succo di mela, aggiungere lo zucchero e l'agar agar, quindi fare bollire per 3 minuti. Lasciare raffreddare, quindi aggiungere l'amido e mescolare.

Mele caramellate

Mele	g 1000
Miele	g 100
Burro	g 100
Sale	g 3
	g 1200

Scaldare il succo di mela, aggiungere lo zucchero e l'agar agar, quindi fare bollire per 3 minuti. Lasciare raffreddare, quindi aggiungere l'amido e mescolare.

Speculoos

Zucchero semolato	g 120
Zucchero panela	g 35
Burro	g 140
Farina T45	g 240
Uova	g 42
Latte	g 10
Lievito in polvere	g 4
Polvere di cannella	g 10
Sale	g 4
	g 600

In un mixer unire burro, gli zuccheri, il latte e le uova.
Amalgamare il tutto e infine unire i secchi.

Uova (doratura)

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
	g 120

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Passare gli ingredienti con il mixer, stendere lo speculoos (spessore di 1,1 mm) e ricavare dischi di 14 cm di diametro; aggiungervi lo spicchio di mela e cospargere di zucchero a velo. Lasciare raffreddare all'aria aperta.
Una volta raffreddato, ricoprire con la pasta croissant precedentemente coppata a griglia. Cuocere nello stampo cod. FB01 a 170°C per 18 minuti.
Spennellare l'albume nel fondo degli stampi e cuocere per 6 minuti a 165°C.

Grillé aux pommes

Puff pastry

T65 flour	g 270
T45 flour	g 270
Water	g 113
Milk	g 113
Dry yeast	g 28
Salt	g 11
Caster sugar	g 45
Eggs	g 28
Honey	g 22
Butter	g 108
	g 1000

Whip the butter with the whisk until creamy.
Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes.
Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.
Then roll out on a work surface into a 20x30 square. Leave to rest overnight at +0°C.
The next day, roll and fold the dough (1 double layer and 1 single layer).
Leave to rest for 2 hours at +0°C.

Apple jelly

Apple juice	g 400
Sugar	g 40
Agar agar	g 8
Potato starch	g 14
	g 460

Heat the apple juice, add the sugar and agar agar and boil for 3 minutes.
Leave to cool, then add the potato starch and mix.

Caramelised apple

Apple	g 1000
Honey	g 100
Butter	g 100
Salt	g 3
	g 1200

Heat the apple juice, add the sugar and agar agar and boil for 3 minutes.
Leave to cool, then add the potato starch and mix.

Speculoos

Caster sugar	g 120
Whole cane (panela) sugar	g 35
Butter	g 140
T45 flour	g 240
Eggs	g 42
Milk	g 10
Dry yeast	g 4
Cinnamon powder	g 10
Salt	g 4
	g 600

In a mixer, combine the butter, sugars, milk, and eggs.
Mix everything together, then finally add the dry ingredients.

Eggs (browning)

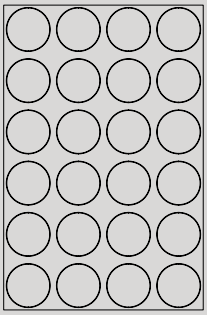
Egg yolks	g 70
Honey	g 40
Cream	g 20
	g 120

Mix together and spray with a vaporiser.

Instructions

Blend the ingredients in the mixer, roll out the speculoos thickness 1.1 mm) and cut out discs with a diameter of 14 cm; add the wedge of apple and dust with icing sugar. Leave to cool in the open air.
When cool, cover with the croissant dough previously baked and moulded with grid. Bake for 18 minutes at 170°C in mould code FB01. Brush the bottom of the moulds with the egg white and bake for 6 minutes at 165°C.


prawdziwi

Stampo / Mould	FB01 
Ricetta / Recipe	# Fiore di cioccolato *Chocolate flower*

Fiore di cioccolato

Frolla al cioccolato

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina T65	g 400
Cacao in polvere	g 90
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB01. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

Gelatina di vaniglia

Latte	g 400
Panna	g 400
Tuorli	g 128
Zucchero semolato	g 60
Xantano	g 10
Estratto di vaniglia	g 10
	g 1000

Cuocere nel microonde tutti gli ingredienti, tranne lo xantano, a 85°C.
Aggiungere lo xantano e mescolare.
Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.

Cremoso al cioccolato

Latte	g 290
Cioccolato cremoso	g 290
Tuorli	g 130
Zucchero	g 100
Cioccolato fondente al 70%	g 170
	g 1000

Scaldare il latte e la panna, mescolare i tuorli con lo zucchero; mescolare quando il liquido bolle e cuocere fino a 83°C. Aggiungere il cioccolato e mescolare per 3 minuti.
Lasciare raffreddare a +4°C.

Copertura vellutata con cioccolato rosso

Cioccolato fondente al 60%	g 200
Burro di cacao	g 200
Colorante rosso	g 5
	g 405

Scaldare il burro di cacao a 60°C, aggiungere il cioccolato con il colorante rosso e mescolare.

Ganache alla vaniglia e al cioccolato

Cioccolato fondente al 60%	g 176
Panna	g 780
Massa di gelatina	g 42
Estratto di vaniglia	g 5
	g 1000

Scaldare la panna con l'estratto di vaniglia e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro ammorbidito, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciarla riposare per tutta la notte a +4°C prima di versarla.

Biscotto morbido al cioccolato

Albumi	g 318
Albumi in polvere	g 3
Zucchero	g 352
Tuorli	g 226
Cacao in polvere	g 100
	g 1000

Montare gli albumi con lo zucchero e l'albume in polvere, quindi aggiungere al composto i tuorli, infine il cacao in polvere setacciato.
Cuocere in forno, in un tappetino Silpat, a 160°C per 13 minuti.

Pralinato con pepite di cacao

Nocciole	g 470
Zucchero	g 142
Sale	g 9
Pepite di cacao	g 189
Feuillantine	g 189
	g 1000

Preparare un caramello a secco con lo zucchero raffreddato e mescolare con il grué di cacao, il sale e le nocciole fino a renderlo liquido, quindi aggiungere la feuillantine e lasciare riposare a +4°C per tutta la notte.
Montare con la frusta piatta prima dell'uso.

Esecuzione

Disporre la pasta frolla al cacao (spessore di 2 mm) negli stampi Pavoni cod. FB01. Aggiungere qualche pepita di cacao pralinata, disporre uno strato di gelatina alla vaniglia, coprire con pan di Spagna al cacao e terminare con uno strato di crema al cioccolato, quindi realizzare una rosa con la ganache montata al cioccolato e ricoprire con il composto di cioccolato e burro di cacao.

Chocolate flower

Chocolate shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 400
Cocoa powder	g 90
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB01. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Vanilla jelly

Milk	g 400
Cream	g 400
Egg yolks	g 128
Caster sugar	g 60
Xanthan gum	g 10
Vanilla extract	g 10
	g 1000

Microwave all the ingredients, except the xanthan gum, at 85°C.
Add the xanthan gum and stir. Leave to rest overnight at +4°C.

Chocolate cream

Milk	g 290
Creamy chocolate	g 290
Egg yolks	g 130
Sugar	g 100
70% Dark chocolate	g 170
	g 1000

Heat the milk and cream, mix the egg yolks with the sugar; stir in when the liquid comes to the boil and cook until it reaches 83 °C. Add the chocolate and stir for 3 minutes.
Leave to cool to +4°C.

Veloute topping with red chocolate

60% Dark chocolate	g 200
Cocoa butter	g 200
Red food colouring	g 5
	g 405

Heat the cocoa butter to 60°C, add the chocolate with the red food colouring and stir.

Vanilla and chocolate ganache

60% Dark chocolate	g 176
Cream	g 780
Gelatin mass	g 42
Vanilla extract	g 5
	g 1000

Heat the cream with the vanilla extract and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and softened butter and mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at +4°C before pouring.

Soft chocolate biscuit

Egg whites	g 318
Egg white powder	g 3
Sugar	g 352
Egg yolks	g 226
Cocoa powder	g 100
	g 1000

Whisk the egg whites with the sugar and egg white powder, then add the yolks to the mixture and, then, the sieved cocoa powder.
Bake for 13 mins at 160°C on a Silpat mat.

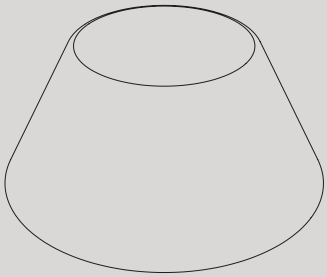
Praline with chocolate chips

Hazelnuts	g 470
Sugar	g 142
Salt	g 9
Chocolate chips	g 189
Feuillantine	g 189
	g 1000

Prepare a dry caramel with the cooled sugar and mix with the cocoa grue, salt and hazelnuts until liquid, then add the feuillantine and leave to rest overnight at +4°C.
Whip with a flat whisk before using.

Instructions	Place the cocoa shortcrust pastry (thickness 2 mm) in the Pavoni moulds code FB01. Add some praline chocolate chips, form a layer of vanilla jelly, cover with cocoa sponge cake and finish with a layer of chocolate cream, then create a rose with the whipped chocolate ganache and top with the chocolate and cocoa butter mixture.



Stampo / Mould	FB02 
Ricetta / Recipe	Kouign-amman

Kouign-amman

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
	g 1000

Lavorare il burro con lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro e formare un quadrato di 20x30. Lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati) con burro e caramello. Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Kouign-amman al caramello

Zucchero	100g
Glucosio	25g
Panna	40g
Burro	75g
Sale	5g
	g 245

Scaldare la panna. Preparare un caramello a secco con lo zucchero. Quando il caramello raggiunge i 170°C, aggiungere la panna e cuocere fino a raggiungere i 130°C. Unire nel mixer lo sciroppo di glucosio, infine il burro. Lasciare rapprendere su un Silpat e lasciare riposare per tutta la notte al fresco (+4°C).

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere l'impasto laminato (spessore di 3 mm) e ritagliare dei quadrati di 10x10. Incollare ogni punto del quadrato al centro e disporre sullo stampo Pavoni cod. FB02, quindi infornare per 30 minuti. Cuocere per 16 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare, sformare e irrorare con latte d'uovo. Cuocere per 6 minuti a 165°C.

Kouign-amman

Puff pastry

T65 flour	g 270
T45 flour	g 270
Water	g 113
Milk	g 113
Dry yeast	g 28
Salt	g 11
Caster sugar	g 45
Eggs	g 28
Honey	g 22
Butter	g 108
	g 1000

Whip the butter with the whisk until creamy.
Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.
Then roll out on a work surface into a 20x30 square. Leave to rest overnight at +0°C.
The next day, roll and fold the dough (2 layers) with butter and caramel.
Leave to rest for 2 hours at +0°C.

Caramel kouign-amman

Sugar	g 100
Glucose	g 25
Cream	g 40
Butter	g 75
Salt	g 5
	g 245

Heat the cream. Prepare a dry caramel with the sugar. When the caramel reaches 170°C, add the cream and heat until it reaches 130°C.
Add the glucose syrup in the mixer, then the butter.
Leave to set on a Silpat and leave to rest overnight in a cool place (+4°C).

Browning

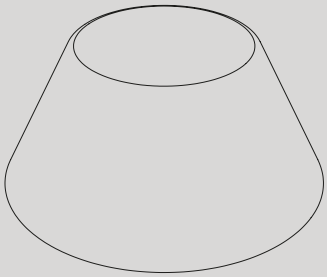
Egg yolks	g 70
Honey	g 40
Cream	g 20
	g 130

Mix together and spray with a vaporiser.

Instructions

Roll out the rolled and folded pastry (thickness 3 mm) and cut out 10x10 squares. Fold each corner of the square into the centre and place on the Pavoni mould code FB02. Bake for 30 minutes. Bake for 16 minutes at 170°C. Leave to cool, remove from the mould and spray with egg milk. Bake for 6 minutes at 165°C.



Stampo / Mould	FB02 
Ricetta / Recipe	“Come un gelato” alla vaniglia e fragola *Vanilla and strawberry ‘gelato’*

“Come un gelato” alla vaniglia e fragola

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 500
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB02. Rifinire la base spennellando l’uovo. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Crema di mandorle

Mandorle grattugiate	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Ganache montata alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
Estratto di vaniglia	g 8
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Ganache montata alla fragola

Cioccolato bianco	g 85
Massa di gelatina	g 21
Panna calda	g 180
Panna	g 180
Gelatina di fragole	g 200
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla. Una volta montata la ganache, aggiungere la gelatina di fragole.

Gelatina di fragole

Purea di fragole	g 800
Zucchero	g 80
Agar agar	g 20
Xantano	g 4
	g 900

Scaldare la purea di fragole, aggiungere l’agar agar premiscelato con lo zucchero, far bollire ancora, lasciare raffreddare e mescolare con lo xantano. Lasciare riposare tutta la notte a +4°C.

Biscotto di pasta choux

Latte	38g
Burro	85g
Farina T65	115g
Uova fresche	154g
Tuorli	139g
Albumi	277g
Albume in polvere	10g
Zucchero	192g
	g 1000

Portare a ebollizione il latte e il burro, aggiungere la farina e cuocere per 3 minuti. Aggiungere le uova e i tuorli e mescolare; allo stesso tempo, lavorare alla frusta gli albumi, lo zucchero bianco e l’albume in polvere. Quando la meringa è pronta, aggiungere la base di pasta choux nella meringa. Cuocere a 160°C per 10 minuti.

Esecuzione	Versare un po’ di crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, stendere uno strato di gelatina di fragole, ricoprirlo con un disco di pan di Spagna, spalmare un ulteriore strato di gelatina di fragole e ricoprire con un altro disco di pan di Spagna. Decorare con una fragola fresca, quindi distribuire la ganache alla vaniglia e alla fragola con una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Vanilla and strawberry 'gelato'

Shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 500
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB02. Brush the base with the egg. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Almond cream

Chopped almonds	g 100
Softened butter	g 100
Sugar	g 100
Eggs	g 100
	g 400

Mix all the ingredients in the mixer until creamy and smooth.

Whipped vanilla ganache

White chocolate	174 g
Gelatin mass	42 g
Warm cream	392 g
Cream	392 g
Vanilla extract	8 g
	g 1000

Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.

Whipped strawberry ganache

White chocolate	g 85
Gelatin mass	g 21
Warm cream	g 180
Cream	g 180
Strawberry jelly	g 200
	g 1000

Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it. Once the ganache is whipped, add the strawberry jelly.

Strawberry jelly

Strawberry purée	g 800
Sugar	g 80
Agar agar	g 20
Xanthan gum	g 4
	g 900

Heat the strawberry puree, add the agar agar pre-mixed with the sugar; bring back to the boil, allow to cool and mix with the xanthan gum. Leave to rest overnight at +4°C.

Choux pastry biscuit

Milk	g 38
Butter	g 85
T65 flour	g 115
Fresh eggs	g 154
Egg yolks	g 139
Egg whites	g 277
Egg white powder	g 10
Sugar	g 192
	g 1000

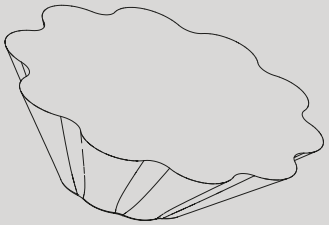
Bring the milk and butter to the boil, add the flour and cook for 3 minutes. Add the eggs and yolks and mix; at the same time, whisk the egg whites, white sugar and egg white powder. When the meringue is ready, add the choux pastry base to the meringue.
Bake for 10 minutes at 160°C.

Instructions	Pour a small amount of almond cream over the base and bake for around 8 minutes at 170°C. Once cooled, spread a layer of strawberry jelly, cover with a disc of sponge cake, add another layer of strawberry jelly and finish with another disc of sponge cake. Decorate with a fresh strawberry, then pipe over the vanilla and strawberry ganache. Spray the neutral icing for extra shine.


pavoni
FB03

Stampo / Mould

FB03



Ricetta / Recipe

Flan di vaniglia
Vanilla flan

Flan di vaniglia

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero a velo	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
	g 1000

Lavorare il burro con il mixer finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente. Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati semplici) con burro. Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Impasto per il flan

Latte	g 1200
Estratto di vaniglia	g 6
Uova	g 336
Zucchero semolato	g 216
Crema pasticcera	g 120
Burro	g 120
Sale	g 1
	g 2000

Scaldare il latte con la vaniglia, aggiungere le uova, il preparato in polvere per crema pasticcera e lo zucchero già mescolati, quindi portare a bollore mescolando con una frusta. Quando il composto è cotto, aggiungere il burro e il sale e mescolare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB03.

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 2,5 mm), ricavare dei dischi di 12 cm e disporli negli stampi Pavoni cod. FB03; congelare in abbattitore per 1 ora a -40°C, quindi farcire con l'impasto del flan liquido e congelare nuovamente a -40°C. Cuocere a 160°C per 16 minuti.
Sformare una volta raffreddato, spennellare l'albume e cuocere per 6 minuti a 165°C.

Vanilla flan

Puff pastry

T65 flour	g 270
T45 flour	g 270
Water	g 113
Milk	g 113
Dry yeast	g 28
Salt	g 11
Icing sugar	g 45
Eggs	g 28
Honey	g 22
Butter	g 108
	g 1000

Whip the butter in the mixer until creamy.
Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.
Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C.
The next day, roll and fold the dough (2 simple layers) with butter.
Leave to rest for 2 hours at +0°C.

Flan mixture

Milk	g 1200
Vanilla extract	g 6
Eggs	g 336
Caster sugar	g 216
Custard cream	g 120
Butter	g 120
Salt	g 1
	g 2000

Heat the milk with the vanilla, add the eggs, pre-mixed custard cream powder and sugar and bring to the boil, stirring with a whisk. When the mixture is cooked, add the butter and salt and stir again until smooth. Fill the Pavoni moulds code FB03.

Browning

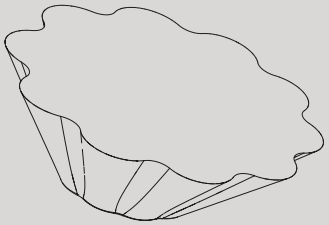
Egg yolks	70 g
Honey	40 g
Cream	20 g
	g 130

Mix together and spray with a vaporiser.

Instructions

Roll out the puff pastry (thickness 2.5 mm), cut 12 cm discs and place them in Pavoni moulds code FB03; freeze in the blast chiller for 1 hour at -40°C, then fill with liquid flan mixture and freeze again at -40°C. Bake for 16 minutes at 160°C.
Remove from the mould when cool, brush with egg white and bake for 6 minutes at 165°C.



Stampo / Mould	FB03 
Ricetta / Recipe	Fiore di vaniglia *Vanilla flower*

Fiore di vaniglia

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 500
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB03. Rifinire la base spennellando i tuorli. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

Pralinato di vaniglia

Mandorle tostate	g 550
Feuillantine	g 110
Stecca di vaniglia	g 28
Estratto di vaniglia	g 10
Olio di vinaccioli	g 55
Burro di cacao	g 146
Caramello a secco	g 110
	g 1000

Tostare le mandorle e le stecche di vaniglia, quindi preparare una pralina con le mandorle, il caramello, l'olio, le stecche di vaniglia e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il burro di cacao e mescolare, quindi aggiungere la feuillantine. Lasciare riposare a +4°C per una notte e montare con una frusta prima dell'uso.

Ganache montata alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
Estratto di vaniglia	g 10
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sull'estratto di vaniglia. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Confettura di latte alla vaniglia

Latte condensato (zuccherato)	g 750
Latte condensato (non zuccherato)	g 250
Estratto di vaniglia	g 6
	g 600

Mescolare i due condensati di latte con l'estratto di vaniglia, quindi cuocere a 104°C. Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.

Dacquoise alla vaniglia

Farina di mandorle	g 277
Farina t65	g 51
Zucchero a velo	g 217
Albumi	g 310
Albume in polvere	g 6
Zucchero semolato	g 140
Estratto di vaniglia	g 5
Lievito in polvere	g 3
	g 1000

Montare a neve gli albumi con lo zucchero e l'albume in polvere. Quando la meringa è pronta, aggiungere tutti gli ingredienti in polvere setacciati. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB03 e infornare a 165°C per 12 minuti.

Esecuzione

Riempire 2/3 dello stampo di pasta frolla con il pralinato di vaniglia, aggiungere uno strato di confettura di latte alla vaniglia e coprire con la dacquoise alla vaniglia. Sformare il fiore di ganache montata alla vaniglia e ricoprire con una leggera glassa a specchio alla vaniglia.

Vanilla flower

Shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 500
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB03. Finish the base by brushing with the yolks. Bake in the oven for around 15 minutes at 170°C.

Vanilla praline

Roasted almonds	g 550
Feuillantine	g 110
Vanilla pod	g 28
Vanilla extract	g 10
Grapeseed oil	g 55
Cocoa butter	g 146
Dry caramel	g 110
	g 1000

Roast the almonds and vanilla pods, then prepare a praline with the almonds, caramel, oil, vanilla pods and vanilla extract. Add the cocoa butter and mix, then add the feuillantine. Leave to rest overnight at +4°C and whip with a whisk before using.

Whipped vanilla ganache

White chocolate	g 174
Gelatin mass	g 42
Warm cream	g 392
Cream	g 392
Vanilla extract	g 10
	g 1000

Heat half of the cream and pour it over the chocolate and vanilla extract. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.

Vanilla milk jam

Condensed milk (sweetened)	g 750
Condensed milk (unsweetened)	g 250
Vanilla extract	g 6
	g 600

Mix the two condensed milks with the vanilla extract, then cook at 104°C.
Leave to rest overnight at +4°C.

Vanilla dacquoise

Almond flour	g 277
T65 flour	g 51
Icing sugar	g 217
Egg whites	g 310
Egg white powder	g 6
Caster sugar	g 140
Vanilla extract	g 5
Dry yeast	g 3
	g 1000

Whisk the egg whites with the sugar and the egg white powder until stiff. When the meringue is ready, add all the sieved dry ingredients. Fill the Pavoni moulds code FB03 and bake for 12 minutes at 165°C.

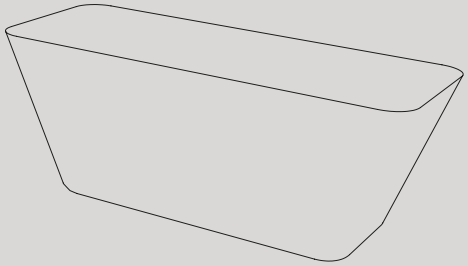
Instructions

Fill 2/3 of the shortcrust pastry mould with the vanilla praline, add a layer of vanilla milk jam and cover with vanilla dacquoise.
Remove the whipped vanilla ganache flower from the mould and top with a light vanilla mirror-finish icing.



Stampo / Mould

FB04



Ricetta / Recipe

Cake
al limone
Lemon cake

Cake al limone

Impasto della torta

Burro fuso	g 250
Zucchero	g 200
Miele con propoli	g 50
Sale	g 2
Farina T65	g 200
Farina di mandorle	g 150
Uova a temperatura ambiente	g 250
Pasta di limone	g 50
Scorza di limone	g 20
Lievito in polvere	g 10
	g 1000

Tritare tutti gli ingredienti con il cutter per 2 minuti. Mescolare con la scorza di limone candita e il succo di limone. Riempire gli stampi Pavoni cod. FB04 e infornare a 165°C per 20 minuti.

Succo di limone

Scorza di limone	g 200
Succo di limone	g 1000
Miele con propoli	g 100
	g 1300

Far bollire la scorza di limone per 1 ora, fino a quando le bucce non risulteranno morbide e trasparenti. Scolare e conservare in frigorifero. Usare nell'impasto della torta.

Infuso di sciroppo di limone

Succo di limone	g 200
Miele con propoli	g 100
	g 600

Passare tutti gli ingredienti con il mixer.

Ganache al limone

Cioccolato bianco	g 496
Panna	g 276
Sciroppo di glucosio	g 55
Scorza di limone	g 30
Burro	g 165
	g 1000

Scaldare la panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro ammorbidito, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.

Esecuzione

Riempire per 2/3 lo stampo Pavoni cod. FB04 con l'impasto della torta e lasciare riposare per tutta la notte a +4°C. Cuocere in forno a 165°C per 20 minuti. Quando la torta è cotta, imbevere di sciroppo di limone. Lasciare raffreddare, quindi versare la ganache al limone con un cucchiaio.

Lemon cake

Cake mix

Melted butter	g 250
Sugar	g 200
Honey with propolis	g 50
Salt	g 2
T65 flour	g 200
Almond flour	g 150
Eggs at room temperature	g 250
Lemon paste	g 50
Lemon peel	g 20
Dry yeast	g 10
	g 1000

Chop all the ingredients with the cutter for 2 minutes. Mix with the candied lemon peel and lemon juice. Fill the Pavoni moulds code FB04 and bake for 20 minutes at 165°C.

Lemon juice

Lemon peel	g 200
Lemon juice	g 1000
Honey with propolis	g 100
	g 1300

Boil the lemon peel for 1 hour, until the peels are soft and transparent. Drain and store in the fridge. Use in the cake mix.

Lemon syrup infusion

Lemon juice	g 200
Honey with propolis	g 100
	g 600

Blend all the ingredients in the mixer.

Lemon ganache

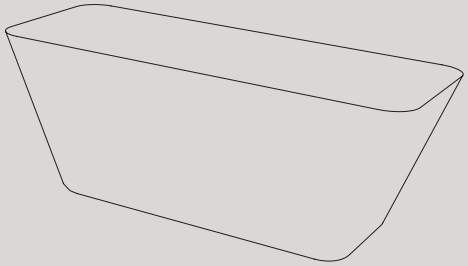
White chocolate	g 496
Cream	g 276
Glucose syrup	g 55
Lemon peel	g 30
Butter	g 165
	g 1000

Heat the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and softened butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.

Instructions

Fill the Pavoni mould code FB04 up to 2/3 with the cake mix and leave to rest overnight at +4°C. Bake for 20 minutes at 165°C. When the cake is baked, soak with lemon syrup. Leave to cool, then spoon over the lemon ganache.



Stampo / Mould	FB04 
Ricetta / Recipe	Fiore di mango *Mango flower*

Fiore di mango

Biscotti diamantini

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 500
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB04. Rifinire la base con un po' di albume e zucchero di canna. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Crema di mandorle

Mandorle grattugiate	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
Scorza di limone a piacimento	
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Ganache montata al limone

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
Scorza di limone	g 20
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sulla scorza di lime. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Carragenina kappa

Acqua	g 160
Zucchero semolato	g 25
Sciroppo di glucosio	g 15
Carragenina kappa	g 3
	g 200

Far bollire tutti gli ingredienti insieme e raffreddare a 50°C. Glassare le cupolette di decorazione di mango.

Gelatina di mango

Purea di mango	g 800
Succo di lime	g 200
Zucchero	g 50
Agar agar	g 15
Xantano	g 6
Cubetti di mango fresco 1×1 cm	g 600
	g 1670

Far bollire la purea di mango con il succo di lime, aggiungere lo zucchero premiscelato con l'agar agar e riportare a bollore; lasciare raffreddare, aggiungere lo xantano e mescolare. Quando la gelatina è pronta, tenerne da parte 100g per realizzare le cupolette di decorazione, aggiungere i cubetti di mango e mescolare. Lasciare riposare a 4°C.

Esecuzione

Versare un po' di crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, farcire con l'inserto di mango e lisciare con una spatola. Realizzare dei fiori con la ganache montata al lime utilizzando una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Mango flower

Diamantini biscuits

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 500
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB04. Coat the base with a little egg white and brown sugar. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Almond cream

Chopped almonds	g 100
Softened butter	g 100
Sugar	g 100
Eggs	g 100
Lemon peel to taste	
	g 400

Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.

Whipped lemon ganache

White chocolate	g 174
Gelatin mass	g 42
Warm cream	g 392
Cream	g 392
Lemon peel	g 20
	g 1000

Heat half the cream and pour it over the chocolate and lime peel. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.

Kappa carrageenan

Water	g 160
Caster sugar	g 25
Glucose syrup	g 15
Kappa carrageenan	g 3
	g 200

Boil all the ingredients together and cool to 50 °C. Glaze the mango domes.

Mango jelly

Mango purée	g 800
Lime juice	g 200
Sugar	g 50
Agar agar	g 15
Xanthan gum	g 6
Fresh mango Cubes 1×1 cm	g 600
	g 1670

Boil the mango puree with the lime juice, add the sugar pre-mixed with agar agar and bring back to the boil; leave to cool, add the xanthan gum and mix. When the jelly is ready, set aside 100 g to make the decorative domes, add the mango cubes and stir. Leave to rest at 4°C.

Instructions

Pour a small amount of almond cream over the base and bake at 170°C for around 8 minutes. Once cooled, fill with the mango insert and smooth with a spatula. Use a piping bag to create flowers with the whipped lime ganache. Spray over the neutral icing for extra shine.


FB05

Stampo / Mould	FB05 
Ricetta / Recipe	Viennoiserie alla nocciola *Hazelnut viennoiserie*

Viennoiserie alla nocciola

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
	g 1000

Lavorare il burro lo sbattitore finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti a temperatura ambiente.
Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C.
Il giorno dopo, laminare l'impasto (1 strato doppio e 1 semplice) con burro.
Lasciare riposare per 2 ore a +0°C.

Crema di mandorle

Farina di mandorle	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Pralinato di nocciole

Nocciole	g 100
Caramello a secco	g 30
Zucchero a velo	g 20
Sale	g 3
	g 153

Tostare le nocciole, preparare e lasciare raffreddare un caramello a secco, quindi mescolare al mixer fino a ottenere un composto omogeneo.

Gianduia alle nocciole

Nocciole tostate	g 200
Zucchero a velo	g 100
Cioccolato al latte	g 20
	g 320

Passare tutti gli ingredienti con il mixer fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 3 mm), ricavare strisce verticali di 8,5 mm, applicarvi 2 strisce di crema di nocciole, ripiegare e pressare, quindi raffreddare in abbattitore. Ricavare degli inserti di 2 cm con cui rivestire lo stampo Pavoni cod. FB05 (disporne 6 per stampo). Lasciare riposare 2 ore, quindi cuocere in forno a 165°C per 16 minuti.
Sformare una volta raffreddati, farcire con gianduia di nocciole e decorare la parte superiore con praline di nocciole.

Hazelnut viennoiserie

Puff pastry

T65 flour	g 270
T45 flour	g 270
Water	g 113
Milk	g 113
Dry yeast	g 28
Salt	g 11
Caster sugar	g 45
Eggs	g 28
Honey	g 22
Butter	g 108
	g 1000

Whip the butter with the whisk until creamy. Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise at room temperature for 20 minutes.
Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C.
The next day, roll and fold the dough (1 double layer and 1 single layer) with butter.
Leave to rest for 2 hours at +0°C.

Almond cream

Almond flour	g 100
Softened butter	g 100
Sugar	g 100
Eggs	g 100
	g 400

Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.

Hazelnut praline

Hazelnuts	g 100
Dry caramel	g 30
Icing sugar	g 20
Salt	g 3
	g 153

Roast the hazelnuts, make a dry caramel and leave it to cool, then mix in a mixer until smooth.

Hazelnut gianduia

Roasted hazelnuts	g 200
Icing sugar	g 100
Milk chocolate	g 20
	g 320

Blend all the ingredients in the mixer until creamy and smooth.

Browning

Egg yolks	g 70
Honey	g 40
Cream	g 20
	g 130

Mix together and spray with a vaporiser.

Instructions

Roll out the puff pastry (thickness 3 mm), cut 8.5 mm vertical strips, apply 2 strips of hazelnut cream, fold and press, then cool in the blast chiller.
Cut out 2 cm inserts to line the Pavoni mould code FB05 (arrange 6 per mould). Leave to rest for 2 hours, then bake at 165°C for 16 minutes.
Remove from the mould when cool, fill with hazelnut gianduja and decorate the top with hazelnut pralines.



Stampo / Mould	FB05 
Ricetta / Recipe	Biscotti trompe l’œil al pistacchio *Pistachio trompe l’œil biscuits*

Biscotti trompe l'œil al pistacchio

Pasta cookie

Burro	g 160
Zucchero semolato	g 240
Zucchero panela	g 40
Pasta di pistacchio	g 50
Sale	g 8
Farina T45	g 320
Bicarbonato	g 4
Uova	g 75
Colorante verde liposolubile	Q.b.
	g 1257

Mescolare tutti gli ingredienti tranne le uova nella planetaria con la foglia fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere le uova gradualmente fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 2 mm. Cuocere negli stampi FB05 a 170 °C per circa 4-5 minuti.

Caramello morbido al pistacchio

Zucchero semolato	g 172
Glucosio (1)	g 190
Panna	g 362
Latte	g 54
Glucosio (2)	g 91
Vaniglia in perle	g 2
Sale	g 4
Burro	g 126
Pasta di pistacchio	g 100
	g 1100

Scaldare panna, latte, glucosio (2) e vaniglia. Cuocere il glucosio (1) con lo zucchero fino a 185 °C, poi deglassare con i liquidi. Cuocere fino a 105 °C. Raffreddare a 70 °C, aggiungere burro e sale. Lasciare a temperatura ambiente per una notte, quindi aggiungere la pasta di pistacchio. Conservare in frigorifero.

Ganache montata al pistacchio

Cioccolato bianco	g 174
Massa gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna fredda	g 392
Latte	g 100
Pasta di pistacchio	g 100
	g 1200

Scaldare una parte della panna e versare sul cioccolato. Mescolare con mixer a immersione, aggiungere la panna fredda, pasta di pistacchio e latte. Raffreddare per almeno 6 ore, poi montare.

Inserto lampone

Purea di lampone	g 1000
Zucchero	g 50
Agar agar	g 10
Xantano	g 6
Lamponi freschi	g 500
	g 1560

Scaldare la purea di lampone, aggiungere zucchero e agar-agar. Frullare con xantano e unire ai lamponi freschi.

Pistacchi caramellati

Pistacchi	g 1000
Acqua	g 70
Zucchero	g 250
Sale	g 4
	g 1254

Cuocere zucchero e acqua fino a 160 °C, aggiungere i pistacchi, raffreddare e conservare lontano dall'umidità.

Croccante al pistacchio

Pistacchi	g 500
Feuillantine	g 150
Caramello a secco	g 100
Sale	g 4
Burro di cacao	g 100
	g 854

Tostare i pistacchi a 140 °C per 20 minuti. Raffreddare, frullare con caramello. Aggiungere burro di cacao fuso, feuillantine e sale. Conservare a +4 °C per 12 ore, poi montare con la foglia prima dell'uso.

Copertura verde

Cioccolato bianco	500 g
Burro di cacao	500 g
Colorante verde liposolubile pistacchio	20 g
	g 1020

Scaldare burro di cacao a 60 °C, versare su cioccolato e colorante. Frullare, filtrare e usare a 45 °C.

Montaggio

Cuocere i cookie per 4-5 minuti negli stampi FB05.
Montare il croccante e stendere uno strato sottile da 3 mm negli stampi. Posizionare un disco di cookie cotto. Aggiungere 4 mm di inserto lampone, poi un secondo disco di cookie. Infine, una sottile quantità di caramello al pistacchio. Congelare a -30 °C.
Una volta congelati, smodellare e ricoprire con ganache montata al pistacchio. Congelare nuovamente. Quando inizia a indurirsi, creare con pressione leggera le tipiche crepe da cookie.
Una volta ben congelato, scolpire i bordi per una forma rotonda e armoniosa. Glassare con copertura verde, aerografare effetto velluto e fonderlo con il cannello. Decorare con gel di lampone, caramello, lamponi freschi e pistacchi caramellati.

Pistachio trompe l'œil biscuits

Cookie dough

Butter	160 g
Granulated sugar	240 g
Whole cane Panela sugar	40 g
Pistachio paste	50 g
Salt	8 g
T45 flour	320 g
Baking soda	4 g
Eggs	75 g
Green Fat-soluble coloring: as needed	
	g 900

Mix all ingredients except the eggs in a stand mixer with the paddle attachment until sandy in texture. Gradually add the eggs until homogeneous. Roll out to 2 mm. Bake in FB05 molds at 170°C for about 4-5 minutes.

Smooth pistachio caramel

Granulated sugar	g 172
Glucose syrup (1)	g 190
Cream	g 362
Milk	g 54
Glucose syrup (2)	g 91
Vanilla pearls	g 2
Salt	g 4
Butter	g 126
Pistachio paste	g 100
	g 1100

Heat the cream, milk, glucose (2), and vanilla. Cook glucose (1) with sugar to 185°C, then deglaze with the liquids. Cook to 105°C. Cool to 70°C, add butter and salt. Let rest overnight at room temperature, then mix in pistachio paste. Keep refrigerated.

Whipped pistachio ganache

White chocolate	g 174
Gelatin mass	g 42
Warm cream	g 392
Cold cream	g 392
Milk	g 100
Pistachio paste	g 100
	g 1200

Heat part of the cream and pour over chocolate. Mix with immersion blender, add cold cream, pistachio paste, and milk. Refrigerate for at least 6 hours, then whip.

Raspberry insert

Raspberry purée	g 1000
Sugar	g 50
Agar agar	g 10
Xanthan gum	g 6
Fresh raspberries	g 500
	g 1560

Heat raspberry purée, add sugar mixed with agar-agar. Blend with xanthan gum and combine with fresh raspberries.

Caramelized pistachios

Pistachios	g 1000
Water	g 70
Sugar	g 250
Salt	g 4
	g 1254

Cook water and sugar to 160°C, add pistachios, cool down and store away from humidity.

Pistachio crunch

Pistachios	g 500
Feuillantine	g 150
Dry caramel	g 100
Salt	g 4
Cocoa butter	g 100
	g 854

Roast pistachios at 140°C for 20 minutes. Cool, blend with caramel. Add melted cocoa butter, feuillantine, and salt. Chill at +4°C for 12 hours. Whip with paddle before use.

Green coating

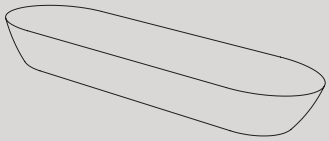
White chocolate	g 500
Cocoa butter	g 500
Pistachio green fat-soluble coloring	g 20
	g 1020

Heat cocoa butter to 60°C, pour over chocolate and coloring. Blend with immersion blender, strain and use at 45°C.

Assembly

Bake cookies for 4-5 minutes in FB05 molds.
Whip the pistachio crunch, pipe a 3mm thin layer in the mold. Add a baked cookie disk. Pipe 4mm of raspberry insert, then another cookie. Add a thin layer of pistachio caramel. Freeze at -30°C.
Once frozen, unmold and coat in lightly whipped pistachio ganache.
Freeze again. As it sets, press gently to create natural cookie cracks.
Once fully frozen, sculpt the edges for a clean, round look.
Coat with green glaze, airbrush to create a velvet effect and melt slightly with a blowtorch.
Finish with raspberry gel, caramel, fresh raspberries, and caramelized pistachios.


bayumi

Stampo / Mould	FB06 
Ricetta / Recipe	Pain suisse

Pain suisse

Pasta sfoglia

Farina T65	g 270
Farina T45	g 270
Acqua	g 113
Latte	g 113
Lievito in polvere	g 28
Sale	g 11
Zucchero semolato	g 45
Uova	g 28
Miele	g 22
Burro	g 108
	g 1000

Lavorare il burro con il mixer finché non diventa cremoso. Aggiungere tutti gli ingredienti, iniziando da quelli liquidi e terminando con la farina. Impastare per 16 minuti a velocità 1 (90 rpm), poi per 7 minuti a velocità 2 (160 rpm). Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare per 20 minuti su un tavolo, a temperatura ambiente.
Quindi stendere su un piano di lavoro per formare un quadrato di 20x30 e lasciare riposare per tutta la notte a +0°C. Il giorno dopo, laminare l'impasto (2 strati) con burro.
Lasciare riposare per 2 ore a +0°C. Dopo aver inciso una croce, laminare l'impasto.

Crema pasticcera

Latte	g 240
Estratto di vaniglia	g 0,2
Uova	g 72
Preparato per crema pasticcera	g 20
Sale	g 1
Burro	g 24
Zucchero	g 42
	g 400

Scaldare il latte con la vaniglia, aggiungere le uova, il preparato in polvere per crema pasticcera e lo zucchero già mescolati, quindi portare a bollore mescolando con una frusta. Quando il composto è cotto, aggiungere il burro e il sale e mescolare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare velocemente e conservare al fresco.

Ripieno del pain suisse

Crema pasticcera	g 400
Gocce di cioccolato	g 300
Fecola di patate	g 20
	g 720

Passare tutti gli ingredienti con il mixer.

Doratura

Tuorli	g 70
Miele	g 40
Panna	g 20
	g 130

Mescolare e spruzzare con un vaporizzatore.

Esecuzione

Stendere la pasta sfoglia (spessore di 3 mm per una superficie di 32x40), farcire con il ripieno del pain suisse (11 cm), richiudere il ripieno al centro con i due lati. Conservare al fresco (-10°C) per 1 ora, quindi ricavare inserti di 11x2cm da disporre negli stampi Pavoni cod. FB06 ÉCLAIR. Lasciare riposare a 24°C per 45 minuti. Dorare e infornare a 165°C per 18 minuti.

Pain suisse

Puff pastry

T65 flour	g 270
T45 flour	g 270
Water	g 113
Milk	g 113
Dry yeast	g 28
Salt	g 11
Caster sugar	g 45
Eggs	g 28
Honey	g 22
Butter	g 108
	g 1000

Whip the butter in the mixer until creamy.
Add all the ingredients, starting with the liquid ones and ending with the flour. Mix at speed 1 (90 rpm) for 16 minutes, then at speed 2 (160 rpm) for 7 minutes. Shape the dough into a ball and leave to rise on a table at room temperature for 20 minutes.
Then roll out on a work surface into a 20x30 square and leave to rest overnight at +0°C.
The next day, roll and fold the dough (2 layers) with butter.
Leave to rest for 2 hours at +0°C.
Roll and fold the dough after carving a cross.

Custard cream

Milk	g 240
Vanilla extract	g 0.2
Eggs	g 72
Premixed custard cream powder	g 20
Salt	g 1
Butter	g 24
Sugar	g 42
	g 400

Heat the milk with the vanilla, add the eggs, pre-mixed custard cream powder and sugar and bring to the boil, stirring with a whisk. When the mixture is cooked, add the butter and salt and stir again until smooth. Leave to cool quickly and store in a cool place.

Pain suisse filling

Custard cream	g 400
Chocolate chips	g 300
Potato starch	g 20
	g 720

Blend all the ingredients in the mixer.

Browning

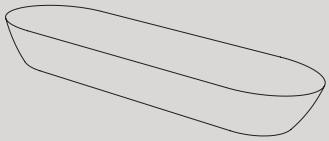
Egg yolks	g 70
Honey	g 40
Cream	g 20
	g 130

Mix together and spray with a vaporiser.

Instructions

Roll out the puff pastry (thickness 3mm and 32x40 sides), fill with the pain suisse filling (11cm), enclose the filling by folding over the two sides. Store in a cool place (-10°C) for 1 hour, then cut out 11x2cm inserts to place in the Pavoni moulds code FB06 ÉCLAIR. Leave to rest at 24°C for 45 minutes. Glaze and bake for 18 minutes at 165°C.



Stampo / Mould	FB06 
Ricetta / Recipe	Fiore di caffè *Coffee flower*

Fiore di caffè

Pasta frolla

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina T65	g 495
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB06. Cuocere in forno a 170°C per circa 15 minuti.

Crema di mandorle al caffè

Mandorle grattugiate	g 100
Burro ammorbidito	g 100
Zucchero	g 100
Uova	g 100
Caffè in polvere a piacimento	
	g 400

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Ganache montata neutra

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Panna	g 392
	g 1000

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna e il latte di caffè, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Infusione al caffè

Chicchi di caffè	g 50
Latte	g 250
	g 300

Scaldare il latte a 50°C, aggiungere i chicchi di caffè e mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano. Lasciare in infusione per almeno 30 minuti. Filtrare il latte infuso attraverso un colino e usarlo per aromatizzare la ganache montata.

Gelatina al caffè

Latte	g 151
Panna	g 151
Tuorli	g 48
Zucchero semolato	g 45
Xantano	g 4
Chicchi di caffè	40
	g 440

Scaldare la panna con i chicchi di caffè, mescolare e passare al setaccio. Unire le uova e lo zucchero e cuocere a 85°C. Aggiungere lo xantano e mescolare con il mixer per 3 minuti. Lasciare raffreddare per tutta la notte.

Esecuzione

Stendere la pasta (spessore di 2 mm) e disporla nello stampo Pavoni cod. FB06 ÉCLAIR. Versare la crema di mandorle sulla base e cuocere a 170°C per circa 8 minuti. Una volta raffreddata, aggiungere la gelatina al caffè e lisciare con una spatola. Realizzare un fiore con la ganache montata al caffè utilizzando una sac à poche. Vaporizzare la glassa neutra per una maggiore lucentezza.

Coffee flower

Shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 495
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix until a homogeneous dough is obtained. Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB06. Bake in the oven for around 15 minutes at 170°C.

Coffee almond cream

Chopped almonds	g 100
Softened butter	g 100
Sugar	g 100
Eggs	g 100
Coffee powder to taste	
	g 400

Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.

Neutral whipped ganache

White chocolate	g 174
Gelatin mass	g 42
Warm cream	g 392
Cream	392
	g 1000

Heat half of the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream and milky coffee; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.

Coffee infusion

Coffee beans	g 50
Milk	g 250
	g 130

Heat the milk to 50°C, add the coffee beans and mix well with a hand whisk. Leave to infuse for at least 30 minutes. Strain the infused milk through a sieve and use it to flavour the whipped ganache.

Coffee jelly

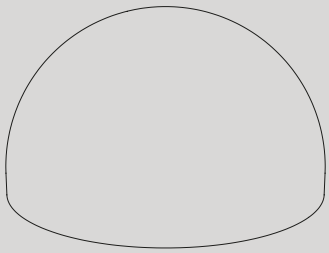
Milk	g 151
Cream	g 151
Egg yolks	g 48
Caster sugar	g 45
Xanthan gum	g 4
Coffee beans	40
	g 440

Heat the cream with the coffee beans, stir and sieve. Add the eggs and sugar and heat to 85°C. Add the xanthan gum and blend with the mixer for 3 minutes. Leave to cool overnight.

Instructions

Roll out the pastry (thickness 2 mm) and put it in the Pavoni mould code FB06 ÉCLAIR. Pour the almond cream on the base and bake at 170°C for around 8 minutes. Once cooled, add the coffee jelly and smooth with a spatula. Use a piping bag to create a flower with the whipped coffee ganache. Spray over the neutral icing for extra shine.



Stampo / Mould	FB07 
Ricetta / Recipe	Torta marmorizzata *Marbled cake*

Torta marmorizzata

Frolla al cacao

Burro	g 227
Zucchero a velo	g 142
Nocciole grattugiate	g 50
Sale	g 2
Uova	g 85
Farina t65	g 400
Cacao in polvere	g 90
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le uova, nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere la consistenza di una pasta frolla. Aggiungere gradualmente le uova e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stenderlo (spessore di 2 mm) e disporlo nello stampo desiderato. Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Biscotti financier alla vaniglia

Zucchero a velo	g 305
Farina di mandorle	g 105
Lievito in polvere	g 3
Farina T65	g 109
Burro nocciola	g 183
Albumi	
Estratto di vaniglia	g 6
	g 1000

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere usando una frusta piatta, quindi aggiungere gli albumi e, per ultimo, il burro a 60°C.

Biscotti financier al cacao

Zucchero a velo	g 305
Farina di mandorle	g 105
Lievito in polvere	g 3
Farina t65	g 109
Burro nocciola	g 183
Cacao in polvere	g 60
Albumi	g 290
Latte	g 120
	g 1180

Mescolare tutti gli ingredienti in polvere usando una frusta piatta, quindi aggiungere gli albumi e, per ultimo, il burro a 60°C. Terminare aggiungendo il latte.

Ganache alla vaniglia

Cioccolato bianco	g 496
Panna	g 276
Sciroppo di glucosio	g 55
Estratto di vaniglia	g 10
Burro	g 165
	g 1000

Scaldare la panna con l'estratto di vaniglia e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il burro fuso, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.

Ganache al cioccolato

Cioccolato fondente al 69%	g 288
Panna	g 455
Zucchero invertito	g 159
Burro	g 98
	g 1000

Scaldare la panna e versarla sul cioccolato. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano, quindi aggiungere lo zucchero invertito e il burro fuso, poi mescolare nuovamente. Lasciare rapprendere la ganache in frigorifero per almeno 30 minuti e lasciare riposare per tutta la notte a 20°C prima di montarla.

Sciroppo di vaniglia

Far bollire lo sciroppo, quindi lasciare raffreddare e conservare a temperatura ambiente.

Esecuzione	Disporre la pasta frolla al cacao (spessore di 1,5 mm) negli stampi Pavoni cod. FB07. Versare un po' di ganache alla vaniglia dopo aver farcito il financier alla vaniglia con la ganache al cacao sulla base e infornare a 170°C per circa 8 minuti. Una volta cotta e imbevuta di sciroppo alla vaniglia, lasciare raffreddare e sformare le due diverse ganache per ottenere un bell'effetto marmorizzato.

Marbled cake

Cocoa shortcrust pastry

Butter	g 227
Icing sugar	g 142
Chopped hazelnuts	g 50
Salt	g 2
Eggs	g 85
T65 flour	g 400
Cocoa powder	g 90
	g 1000

Mix all the ingredients, except the eggs, in the stand mixer using the flat beater until it has the consistency of shortcrust pastry. Gradually add the eggs and mix to a homogeneous dough. Roll out (thickness 2 mm) and lay in your chosen mould. Bake for around 15 minutes at 170°C.

Vanilla financier biscuits

Icing sugar	g 305
Almond flour	g 105
Dry yeast	g 3
T65 flour	g 109
Hazelnut butter	g 183
Egg whites	g 290
Vanilla extract	g 6
	g 1000

Mix all dry ingredients using a flat beater, add the egg whites and then the butter at 60°C.

Cocoa financier biscuits

Icing sugar	g 305
Almond flour	g 105
Dry yeast	g 3
T65 flour	g 109
Hazelnut butter	g 183
Cocoa powder	g 60
Egg whites	g 290
Milk	g 120
	g 1180

Mix all dry ingredients using a flat beater, add the egg whites and then the butter at 60°C. Add the milk.

Vanilla ganache

White chocolate	g 496
Cream	g 276
Glucose syrup	g 55
Vanilla extract	g 10
Butter	g 165
	g 1000

Heat the cream with the vanilla extract and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the glucose syrup and melted butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.

Chocolate ganache

69% Dark chocolate	g 288
Cream	g 455
Inverted sugar	g 159
Butter	g 98
	g 1000

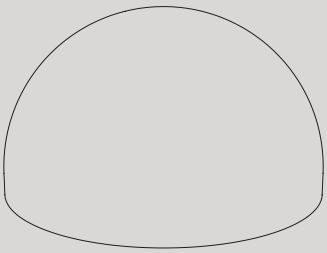
Heat the cream and pour it over the chocolate. Mix well with a hand whisk, then add the inverted sugar and melted butter, then mix again. Leave the ganache to set in the fridge for at least 30 minutes and leave to rest overnight at 20°C before whipping.

Vanilla syrup

Boil the syrup, leave to cool and store at room temperature.

Instructions	Place the cocoa shortcrust pastry (thickness 1.5 mm) in the Pavoni moulds code FB07. After filling the vanilla financier biscuit with cocoa ganache, pour some ganache on the bottom of the mould and bake for around 8 minutes at 170°C. Once cooked and soaked in vanilla syrup, leave to cool and remove the two different ganaches from the mould to obtain an attractive marbled effect.



Stampo / Mould	FB07 
Ricetta / Recipe	Bignè caramellati *Caramelised choux*

Bignè caramellati

Pasta choux

Acqua	g 168
Latte	g 168
Sale	g 7
Zucchero semolato	g 13
Burro	g 155
Farina T65	g 186
Uova fresche	g 303
	g 1000

Portare ad ebollizione l'acqua, il latte, il sale e lo zucchero, aggiungere la farina e cuocere per 2 minuti. Mettere il composto in una ciotola rivestita di carta da forno. Quando l'impasto raggiunge i 55°C, aggiungere le uova in 3 riprese. Lasciare riposare l'impasto al fresco per tutta la notte.

Craquelin

Farina T65	g 80
Burro fuso	g 100
Zucchero semolato	g 100
	g 280

Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria usando la frusta piatta fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

Gelatina di vaniglia

Latte	g 400
Panna	g 400
Tuorli	g 128
Zucchero semolato	g 60
Xantano	g 10
Estratto di vaniglia	g 10
	g 1000

Cuocere nel microonde tutti gli ingredienti, tranne lo xantano, a 85°C.
Aggiungere lo xantano e mescolare. Lasciare riposare per tutta la notte a +4°C.

Pralinato alla vaniglia

Mandorle tostate	g 550
Feuillantine	g 110
Stecca di vaniglia	g 28
Estratto di vaniglia	g 10
Olio di vinaccioli	g 55
Burro di cacao	g 146
Caramello a secco	g 110
	g 1000

Tostare le mandorle e le stecche di vaniglia, quindi preparare un pralinato con le mandorle, il caramello, l'olio, le stecche di vaniglia e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il burro di cacao e mescolare, quindi aggiungere la feuillantine. Lasciare riposare a +4°C per una notte e montare con una frusta prima dell'uso.

Ganache montata al caramello

Cioccolato bianco	g 174
Massa di gelatina	g 42
Panna calda	g 392
Caramello	g 200
Panna	g 392
	g 1200

Scaldare metà della panna e versarla sul cioccolato e sulla scorza di lime. Mescolare accuratamente con uno sbattitore a mano e aggiungere una parte fredda della panna, quindi mescolare nuovamente. Lasciare la ganache in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla.

Caramello morbido

Zucchero semolato	172g
Sciroppo di glucosio (1)	190g
Panna	362g
Latte	54g
Sciroppo di glucosio(2)	91g
Estratto di vaniglia	2g
Sale	4g
Burro	126g
	g 1000

Scaldare la panna, il latte, il glucosio (2) e la vaniglia, cuocere il glucosio (1) con lo zucchero fino a 185°C, quindi deglassare con gli ingredienti liquidi. Cuocere fino a 105°C. Lasciare raffreddare a 70°C, quindi aggiungere il burro e il sale. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Conservare al fresco.

Caramello con carragenina kappa

Acqua	g 160
Zucchero semolato	g 25
Sciroppo di glucosio	g 15
Zucchero caramellato	g 30
Carragenina kappa	g 3
	g 200

Far bollire tutti gli ingredienti insieme e lasciare raffreddare a 50°C.

Esecuzione

Versare 20 g di pasta choux in uno stampo Pavoni cod. FB07, congelare in abbattitore, sformare in un tappetino Forosil e ricavare un dischetto di craquelin di 5 cm di diametro. Sovrapporre il disco sulla semisfera abbattuta e reinserire il preparato a testa in giù negli stampi FB07. Cuocere in forno per 25 minuti a 150°C, poi per 10 minuti a 130°C. Lasciare raffreddare e farcire con la crema. Nello stesso stampo FB07 riempire con la gelatina di vaniglia, immergere lo choux nella gelatina; mettere in abbattitore e portare a -40°C. Sformare e glassare la parte superiore con il caramello con carragenina kappa.

















Caramelised choux

Choux pastry

Water	g 168
Milk	g 168
Salt	g 7
Caster sugar	g 13
Butter	g 155
T65 flour	g 186
Fresh eggs	g 303
	g 1000

Bring the water, milk, salt and sugar to the boil, add the flour and cook for 2 minutes.
Place the mixture in a bowl lined with baking paper. When the dough reaches 55 °C, add the eggs, one third at a time.
Leave the dough to rest overnight in a cool place.

Craquelin

T65 flour	g 80
Melted butter	g 100
Caster sugar	g 100
	g 280

Mix all the ingredients in the stand mixer using the flat beater until creamy and smooth.

Vanilla jelly

Milk	g 400
Cream	g 400
Egg yolks	g 128
Caster sugar	g 60
Xanthan gum	g 10
Vanilla extract	g 10
	g 1000

Microwave all the ingredients, except the xanthan gum, at 85°C.
Add the xanthan gum and stir. Leave to rest overnight at +4°C.

Vanilla praline

Roasted almonds	g 550
Feuillantine	g 110
Vanilla pod	g 28
Vanilla extract	g 10
Grapeseed oil	g 55
Cocoa butter	g 146
Dry caramel	g 110
	g 1000

Roast the almonds and vanilla pods, then prepare a praline with the almonds, caramel, oil, vanilla pods and vanilla extract. Add the cocoa butter and mix, then add the feuillantine. Leave to rest overnight at +4°C and whip with a whisk before using.

Whipped caramel ganache

White chocolate	g 174
Gelatin mass	g 42
Warm cream	g 392
Caramel	g 200
Cream	g 392
	g 1200

Heat half the cream and pour it over the chocolate and lime peel. Mix well with a hand whisk and add some of the cold cream; mix again. Leave the ganache in the fridge for at least 6 hours before whipping it.

Soft caramel

Caster sugar	g 172
Glucose syrup (1)	g 190
Cream	g 362
Milk	g 54
Glucose syrup (2)	g 91
Vanilla extract	g 2
Salt	g 4
Butter	g 126
	g 1000

Heat the cream, milk, glucose (2) and vanilla, heat the glucose (1) with the sugar until it reaches 185°C, then deglaze with the liquid ingredients. Heat to 105°C. Leave to cool to 70°C, then add the butter and salt. Leave to cool at room temperature.
Store in a cool place.

Caramel with kappa carrageenan

Water	g 160
Caster sugar	g 25
Glucose syrup	g 15
Caramelised sugar	g 30
Kappa carrageenan	g 3
	G 200

Bring all the ingredients to the boil together and leave to cool to 50°C.

Instructions

Pour 20g of choux pastry into a Pavoni mould code FB07, freeze in blast chiller, demould into a Forosil mat and cut out a 5 cm diameter disk of craquelin. Place the disc on top of the blast chilled half-shell and place the preparation upside down in the FB07 mould. Bake for 25 minutes at 150°C, then for 10 minutes at 130°C. Allow to cool and fill with cream. In the same FB07 mould fill with vanilla jelly, dip the choux pastry into the jelly; place in blast chiller and bring to -40°C. Unmould and glaze the top with caramel with carrageenan kappa.



Thanks to Cédric Grolet and his team.
Photo credit: Maïa Chä

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle nuove disposizioni di legge. Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggetti a variazioni. /
All PAVONI ITALIA items are made of materials suitable for food contact, in compliance with the new legal provisions. The pictures in this catalogue are not binding. Weights and measurements may be subject to variations.

Pavoni Italia S.p.a.
Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia
T. +39 035 4934111 - F. +39 035 4948200
info@pavonitalia.com - www.pavonitalia.com

TÜVRheinland CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9105056998