

SIGEP GIOVANI 2024

secondo i ragazzi di



LEGNANO

Progetto di: Simone, Noemi, Alice e Antonio





LE MIGNON

Bavarese all'arancia e Campari:

La mignon stampata che vi presentiamo oggi è una bavarese all'arancia al cui interno troviamo una geleè al Campari e uno strato di frolla friabile alle mandorle, il dolce in fine è ricoperto da una strato sottile di glassa trasparente e decorato con ...

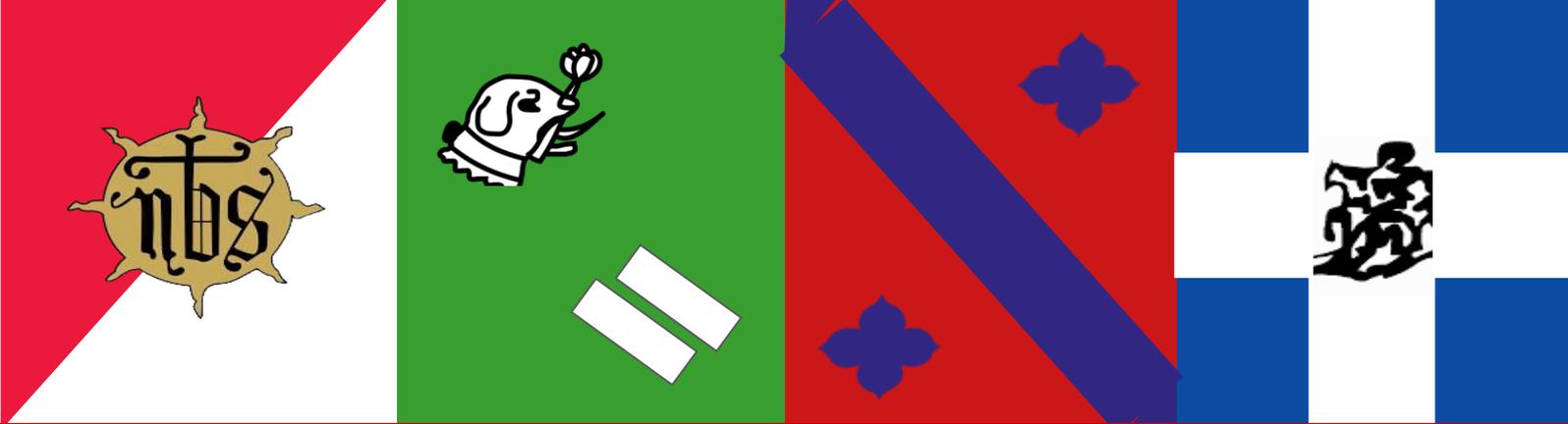
Stratificato alle pere e Gorgonzola:

La mignon al taglio che vi presentiamo oggi consiste in una stratificazione che parte con una base croccante alle mandorle, prosegue con uno strato di pere caramellate e uno di marquise, termina con uno strato di mousse al Gorgonzola e uno al cioccolato bianco. Come decorazioni troviamo delle pere caramellate.

Bignè al miele d'acacia e camomilla:

La mignon a base di pasta bignè che vi presentiamo oggi è un bignè con una craquelin alla camomilla, riempito con una namelaka al miele d'acacia e camomilla. In cima troviamo come decorazione una gelatina al miele.





I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Campari:

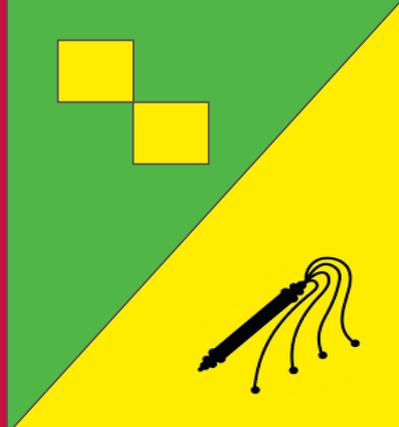
Il Campari è una bevanda alcolica nata a Novara, prodotto di punta dell'azienda Davide Campari-Milano. Si tratta di un bitter ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcool e acqua, dall'aroma intenso e dal colore rosso carminio. L'azienda inizia a Novara: acquistata da Gaspare Campari nel 1860 e dove, in quegli anni, nascerà e si perfezionerà la ricetta di Campari, rimasta invariata da allora. Gaspare Campari si trasferisce con l'azienda a Milano nel 1862. Nasce nel 1932 il primo pre-mix "pronto all'uso" nella storia dei prodotti a bassa gradazione alcolica: Il Campari Soda.

Gorgonzola:

Si tratta di un formaggio DOP originario della provincia di Milano e le sue zone di produzione storiche sono le province di Milano, Como, Pavia e Novara. Il Gorgonzola è il secondo formaggio DOP al mondo per produzione, dopo il Grana Padano, ed è il quinto formaggio italiano più esportato al mondo. La nascita di questo formaggio avviene nel XV secolo nella cittadina di Gorgonzola, nei pressi di Milano.

Miele:

Il miele è una sostanza dolce prodotta dalle api domestiche a partire dal nettare o dalla melata. Il nettare è bottinato sui fiori di moltissime piante ed è secreto dalle ghiandole nettarifere presenti all'interno del fiore ma anche in posizione esterna, ad esempio sul picciolo delle foglie di alcune piante. Il nettare e la melata vengono raccolti, trasformati, disidratati e immagazzinati nel fave. Nell'antico Egitto il miele era apprezzato; risalgono a 4000 anni fa le prime notizie di apicoltori che si spostavano lungo il Nilo per seguire, con le proprie arnie, la fioritura delle piante.



ALZATA

Per la nostra alzata abbiamo voluto riprendere il tema del territorio facendoci ispirare dal palio di Legnano di cui ora vi parleremo.

Il Palio di Legnano è l'insieme delle manifestazioni rievocative della Battaglia di Legnano, l'importante fatto d'armi che il 29 maggio del 1176 vide la vittoria dei comuni alleati nella Lega Lombarda sull'esercito imperiale di Federico I detto il Barbarossa.

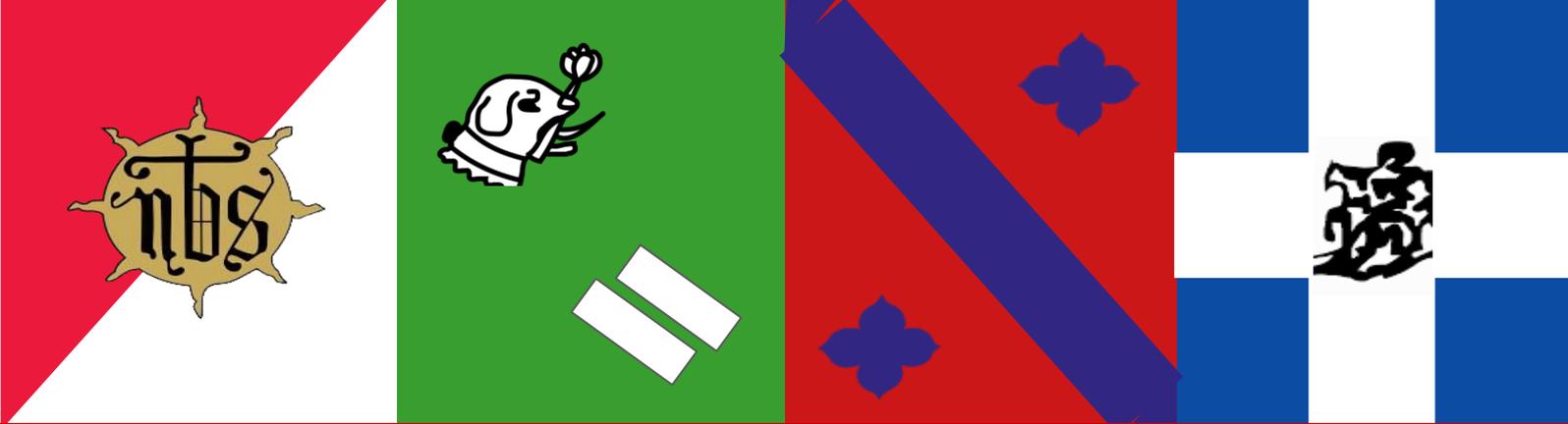
Tracce delle prime commemorazioni si ritrovano, in forma religiosa, già nel tardo medioevo (1393) a Milano nella chiesa di San Simpliciano, ma il Palio così come oggi lo si conosce ha origini più moderne.

La prima edizione in assoluto, che fu chiamata "Festa del Carroccio", risale al 1932, organizzata in contemporanea ad una sorta di fiera gastronomica, fu costituita da una sfilata in costume d'epoca e da una gara ippica che si svolse al campo sportivo Brusadelli.

La prima edizione del Palio non fu assegnata in quanto la gara fu sospesa a seguito di un incidente avvenuto ad un fantino; la corsa riprese, regolamentata in modo più adeguato solo 3 anni più tardi, nel 1935.

E' da questa seconda edizione, organizzata con una sfilata in costume molto più ricca, che la rievocazione prende il nome di "Palio di Legnano".





INGREDIENTI UTILIZZATI

Carboidrati:

FARINA 00: è un composto ottenuto dalla prima macinazione della farina e dall'endocarpo, la parte interna del seme del cereale. La 00 è chiamata anche "fior di farina" per il suo eccezionale colorito bianco. Non contiene semola né crusca ma soltanto amido e proteine.

FARINA DI MANDORLE: è ottenuta dalla macinazione delle mandorle. La farina è particolarmente ricca di proteine, zuccheri, vitamina E e B e sali minerali.

FECOLA DI PATATE: è l'amido estratto dalle patate, trova utilizzo come addensante per torte e creme

CACAO: si ottiene polverizzando la massa ottenuta da semilavorati del cacao quando viene parzialmente privata del burro di cacao.

ZUCCHERO SEMOLATO: conferisce dolcezza e contribuisce alla struttura degli impasti e alla conservazione. viene prodotto a partire dalla canna da zucchero o dalla barbabietola.

SCIROPPO DI GLUCOSIO: è ottenuto dalla trasformazione dell'amido di mais, si presenta in densità diversa a seconda della concentrazione. Si usa principalmente per i fondant, gelati e sciroppi.

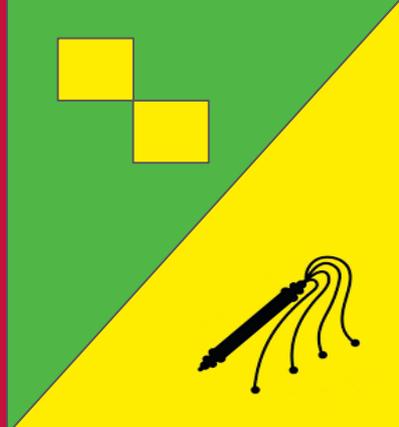
Aromi:

DISARONNO: è un liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare

CAMOMILLA: è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Asteraceae¹ e al genere Matricaria

PERE: è il falso frutto delle piante del genere Pyrus a cui appartengono molte specie differenti. La pera è ricca di zuccheri semplici, specialmente fruttosio.

ARANCE: è il frutto di specie del genere Citrus, cui appartengono sia varietà amare, sia varietà dolci. Viene usato per dare acidità e sapore.



INGREDIENTI UTILIZZATI

Grassi:

PANNA: è la parte grassa del latte ottenuta per affioramento o centrifugazione. La panna contiene anche una parte proteica, che aiuta l'incorporamento dell'aria e favorisce la montatura

LATTE: svolge molteplici funzione nella produzione dolciaria. Rende gli impasti morbidi grazie alla presenza delle proteine del siero, che trattengono l'umidità all'interno dei dolci da forno; mentre nelle creme contribuisce alla formazione di gel

LATTE CONDENSATO: si intende una forma di latte reso conservabile grazie all'evaporazione dell'acqua quindi alla sottrazione di umidità

BURRO: è ottenuto dal latte vaccino, sono presenti sali minerali e vitamina A. Oltre all'importante valore nutrizionale è insostituibile per le caratteristiche organolettiche conferisce ai prodotti in cui è impiegato

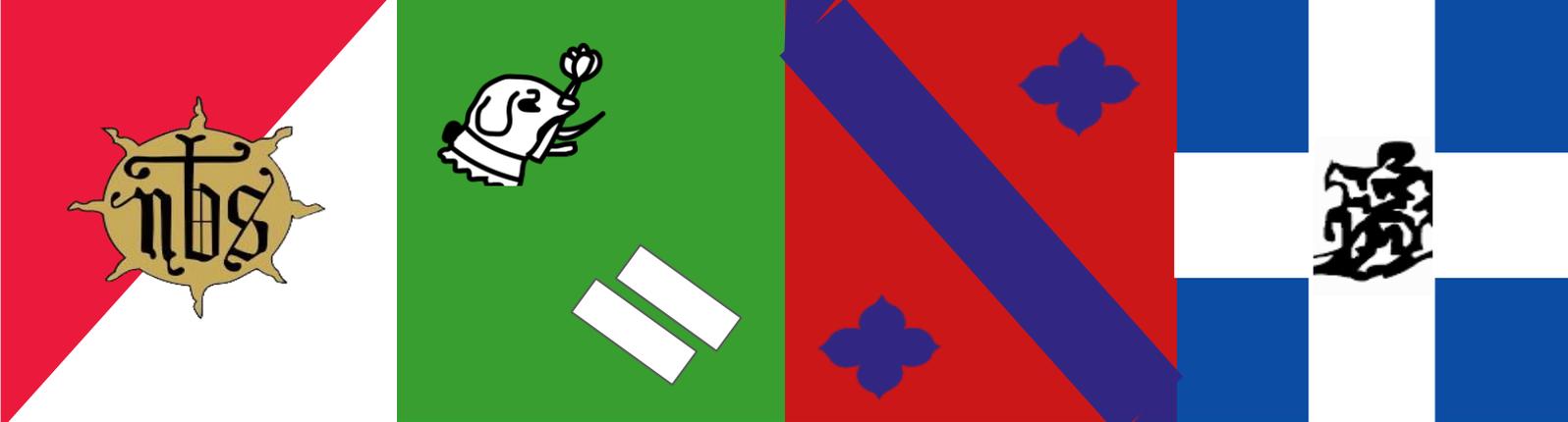
UOVA: sono impiegate come "legante", hanno il compito di trattenere umidità e dare solidità alle masse, quindi hanno la funzione di legare gli ingredienti tra loro

TUORLO: ricco di grassi e proteine, dona struttura, colore e sapore, s creme e impasti

ALBUME: costituito principalmente da acqua, contiene circa il 10% di proteine. Queste trattengono le bollicine di aria che vengono inglobate durante lo sbattimento, permettendo agli albumi di montare a neve e agli impasti di gonfiarsi

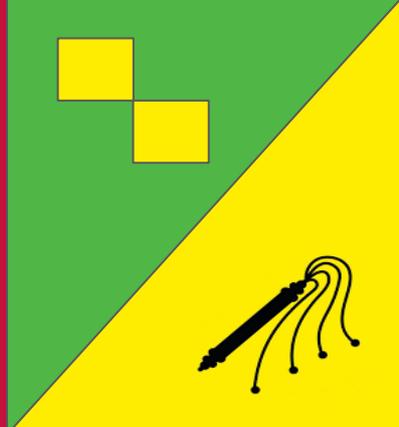
CIOCCOLATO BIANCO: è un prodotto ottenuto miscelando burro di cacao, lecitina, latte e zucchero. E' un prodotto altamente energetico, prevalentemente formato da burro di cacao

GELATINA: la colla di pesce è ottenuta estraendo il collagene dal suino e dal bovino. E' costituita da proteine, sali minerali e acqua. Dopo essere stata reidratata in acqua fredda e sciolta, la gelatina, raffreddandosi, forma un reticolo che imprigiona l'acqua creando una struttura semi solida



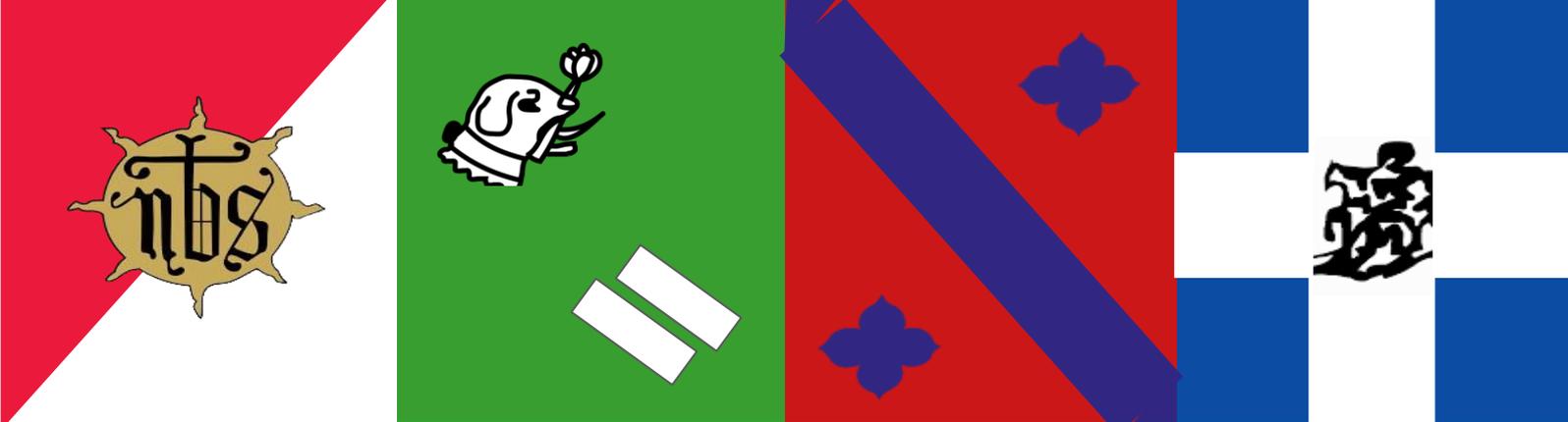
VALORI NUTRIZIONALI

Ingredienti:	Kcal:	Proteine:	Carboidrati:	Grassi:	Sodio:
Bavarese all'arancia					
Succo d'arancia	34	0,7	10	0,2	1
Zucchero semolato	49,38	0	12,73	0	0
Tuorli	137,18	6,74	1,52	11,25	0
Gelatina	2,1	0,4	5,06	0	25,45
Cioccolato bianco	102,53	0,3	11,25	6,1	0
Panna	600,41	4,18	1,87	64,58	0
Geleè al campari					
Campari	118	0	11,94	0	0
Moscato	102,5	0,08	6,53	0	0
Acqua	0	0	0	0	0,1
Zucchero semolato	246,06	0	63,63	0	0
Gelatina	4,2	0,8	10,12	0	50,9
Fondo croccante alle mandorle					
Burro	253,33	0,25	0,19	15,58	0
Zucchero semolato	328,08	0	84,84	0	0
Sale	0	0	0	0	0,38
Farina di mandorle	603	22	8,8	55,3	0
Farina 00	340	11	77,3	0,7	0
Glassa neutra					
Zucchero semolato	101,47	0	101,69	0	0
Glucosio	87,83	0	21,61	0	0
Latte condensato	56,65	5,99	36,68	13,99	0
Gelatina	1,34	0,24	3,02	0	16,19
Cioccolato bianco	134	0,39	14,71	7,97	0
Acqua	0	0	0	0	0,1



VALORI NUTRIZIONALI

Ingredienti:	Kcal:	Proteine:	Carboidrati:	Grassi:	Sodio:
Mousse al gorgonzola					
Gorgonzola	650	39	1,8	54	0
Latte	1,08	0,38	0,51	0,36	0
Panna	45,84	0,32	3,6	4,92	0
Gelatina	8,4	1,6	20,24	0	101
Albumi	2,99	0,61	0,03		0
Marquise al cacao					
Tuorli	13,7	0,65	0,15	1,12	0
Zucchero a velo	8,55	0	2,18	0	0
Albumi	11,21	2,28	0,11		0
Cacao	213	12,24	6,9	15,36	0
Fecola	68,08	0,28	18,14	0	0
Pere caramellate					
Pere	238	2,04	59,84	0,68	0
Burro	126,6	0,12	0,095	14,25	0
Zucchero di canna	190	0	49,09	0	0
Liquore Disaronno	136	0	0	23	0
Mousse al cioccolato bianco					
Cioccolato bianco	139,82	0,41	15,34	8,32	0
Tuorli	68,59	3,37	0,76	5,62	0
Gelatina	2,1	0,5	6,32	0	31,81
Panna	401,35	2,8	1,25	43,17	0



VALORI NUTRIZIONALI

Ingredienti:	Kcal:	Proteine:	Carboidrati:	Grassi::	Sodio:
Bignè					
Acqua	0	0	0	0	1
Burro	329,33	0,32	0,247	37,05	0
Latte	53,17	16,22	21,43	15,64	0
Zucchero semolato	54,13	0	0,061	0	0
Sale	0	0	0	0	0,38
Farina 00	510	16,5	115,95	1,05	0
Uova	320	31	0	21,75	0
Craqueline					
Zucchero semolato	216,54	0	56	0	0
burro	126,66	0,12	0,095	14,25	0
Farina 00	204	6,6	46,,38	0,41	0
Namelaka					
panna	481,62	3,36	62,16	45,36	0
latte	33,23	10,13	13,39	9,7	0
camomilla	0	0	1	0	0
gelatina	2,1	0,5	6,32	0	31,81
miele	701	0,2	41	0	0
cioccolato bianco	99,04	0,28	9,39	5,89	0
Gelatina					
miele	701	0,2	41	0	0
camomilla	0	0	1	0	0
acqua	0	0	0	0	1
gelatina	2,1	0,5	6,32	0	31,81



BAVARESE ALL'ARANCIA E CAMPARI

Bavarese all'arancia

- succo di arancia 200 gr
- zucchero semolato 37 gr
- tuorli 100 gr
- gelatina 1 e ½ fogli
- cioccolato bianco 175 gr
- scorza di arancia 1
- panna 375 gr

Scaldare il succo in una pentola e aggiungere i tuorli e lo zucchero precedentemente mischiati, portare a 82° e togliere dal fuoco. Aggiungere il cioccolato tritato, mixare con l'aggiunta della gelatina reidratata e della scorza. Non appena arrivato a 30° alleggerire con la panna montata.

Geleè al campari

- campari 50 gr
- moscato 125 gr
- acqua 25 gr
- zucchero semolato 75 gr
- gelatina 1 e ½ fogli

Scaldare l'acqua e scioglierci lo zucchero e la gelatina reidratata, unire il campari e il moscato e continuare a mescolare. Versare il liquido negli stampi e mettere in abbattitore.

Fondo croccante alle mandorle

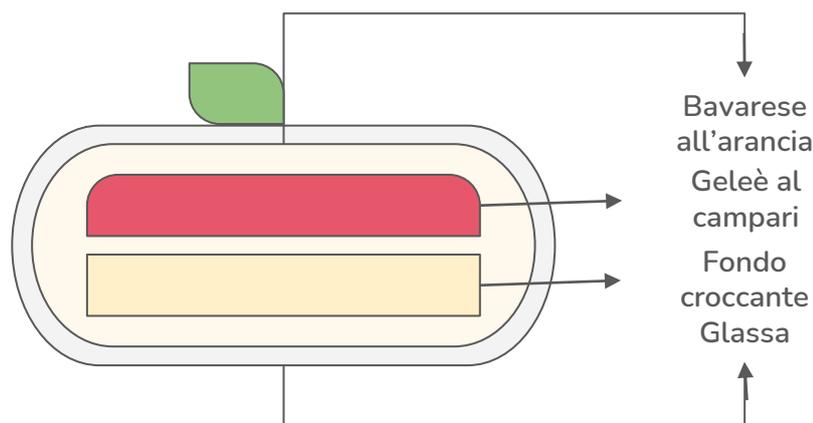
- burro 100 gr
- zucchero semolato 100 gr
- sale 1 pizzico
- farina di mandorle 100 gr
- farina 00 100 gr

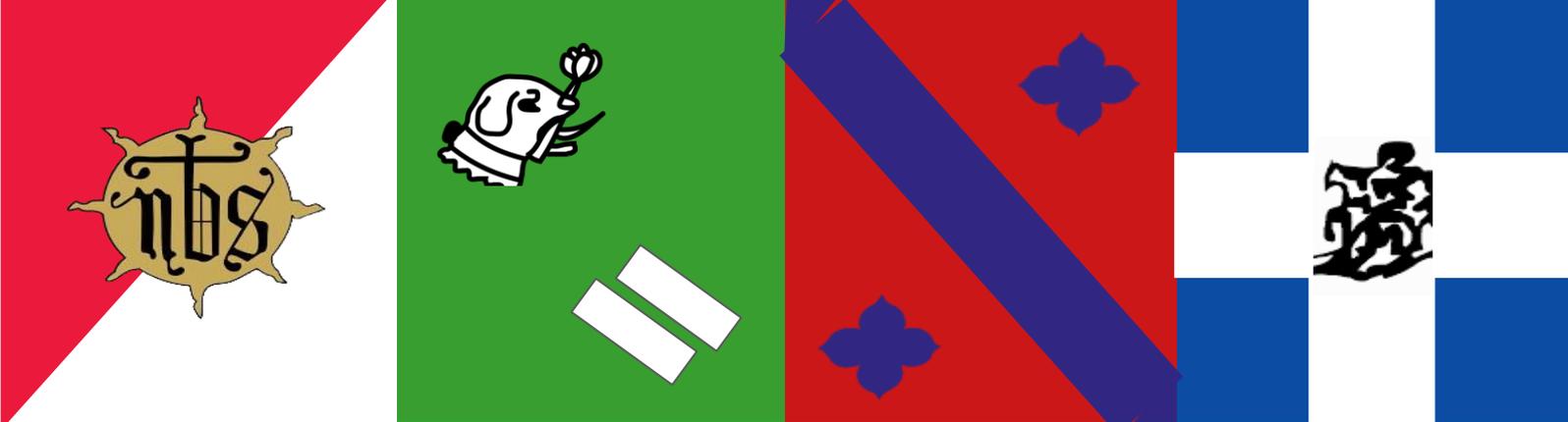
Impastare il burro con lo zucchero e il sale, unire la farina e la farina di mandorle e continuare ad impastare. Stendere l'impasto e abatterlo, tagliare i quadrati di 4 cm e cuocere il forno a 180° per 20 - 22 minuti.

Glassa

- acqua 80 gr
- zucchero semolato 115 gr
- glucosio 115 gr
- latte condensato 75 gr
- gelatina 1 e ½ fogli
- cioccolato bianco 115 gr

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, il glucosio e il latte condensato, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e mescolare. Versare il tutto sul cioccolato e mixare con il mixer.





STRATIFICATO ALLE PERE E GORGONZOLA

Mousse al gorgonzola

- gorgonzola 200 gr
- latte 40 gr
- panna 160 gr (liquida)
- gelatina 3 fogli
- albumi 40 gr
- panna 40 gr (montata)

Ammollare in acqua fredda la gelatina e scioglierla in nel latte. Ammorbidire il Gorgonzola Dolce con la panna. Montare la panna e separatamente montare gli albumi. Unire la gelatina al Gorgonzola e mescolare, aggiungere l'albume montato quindi la panna e mescolare bene.

Pere caramellate

- pere 4
- burro 50 gr
- zucchero di canna 50 gr
- liquore 50 gr

Sbucciare le pere tagliarle a cubetti. Sciogliere il burro in padella e dorare le pere, aggiungere lo zucchero quindi caramellarle. Aggiungere il liquore e sfumare. Frullare $\frac{3}{4}$ delle pere.

Marquise al cacao

- tuorli 70 gr
- zucchero a velo 70 gr
- albumi 150 gr
- zucchero a velo 140 gr
- cacao 60 gr
- fecola 20 gr
- zucchero semolato q.b.

Montare i tuorli con la prima parte dello zucchero a velo, montare gli albumi con la seconda parte di zucchero a velo e unire le due montate con l'aggiunta di cacao e fecola.
Cuocere a 200° per 8 - 9 minuti.

Fondo croccante alle mandorle

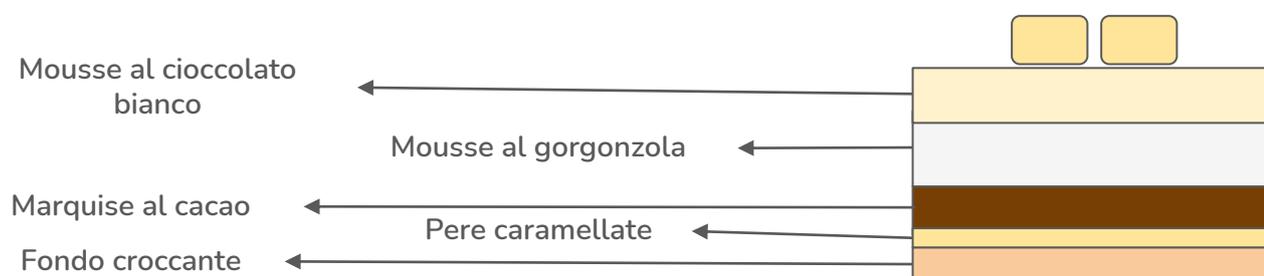
- burro 100 gr
- zucchero semolato 100 gr
- sale 1 pizzico
- farina di mandorle 100 gr
- farina 00 100 gr

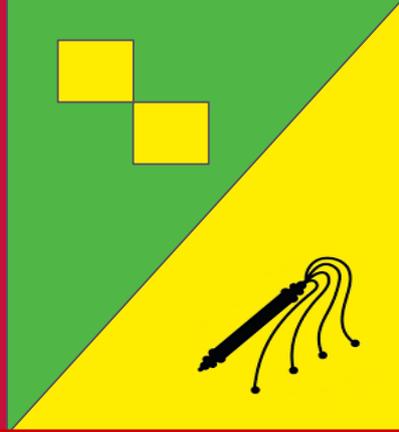
Impastare il burro con lo zucchero e il sale, unire la farina e la farina di mandorle e continuare ad impastare. Stendere l'impasto e abatterlo, tagliare i quadrati di 4 cm e cuocere il forno a 180° per 20 - 22 minuti.

Mousse al cioccolato bianco

- cioccolato bianco 120 gr
- tuorlo 25 gr
- panna 125 gr
- gelatina 1 foglio

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato e unire il tuorlo, semi montare la panna e unire metà di essa al cioccolato, sciogliere la gelatina con un cucchiaino di panna liquida e unire al cioccolato, incorporare la restante parte della panna e mettere in frigo.





BIGNE' AL MIELE E CAMOMILLA

Bigné

- acqua 125 gr
- burro 110 gr
- latte 125 gr
- zucchero 16 gr
- sale 5 gr
- farina 00 135 gr
- uova 250 gr

Far bollire l'acqua con il burro, il latte, lo zucchero e il sale, quando bolle aggiungere la farina e mescolare fino a quando non si forma una patina sul fondo della pentola. Versare il composto in una ciotola fredda e far arrivare fino a sotto gli 85°.

Unire le uova una alla volta e mescolare energicamente. Formare i bigné e appoggiare sopra la craqueline, cuoce in forno a 180°.

Craqueline

- burro 60 gr
- zucchero 55 gr
- farina 00 60 gr

Unire il burro con lo zucchero e successivamente anche con la farina, stendere ed abbattere prima di coppare.

Namelaka

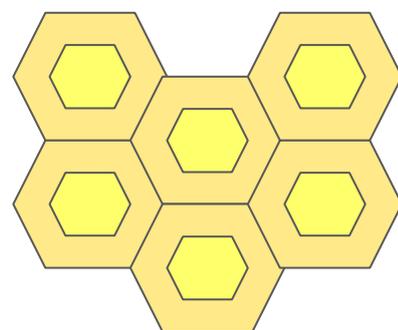
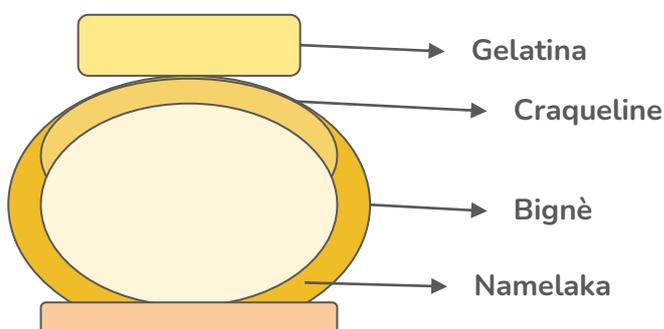
- panna 150 gr
- latte 75 gr
- camomilla 13 gr
- cioccolato bianco 85 gr
- gelatina 4 gr
- miele 50 gr

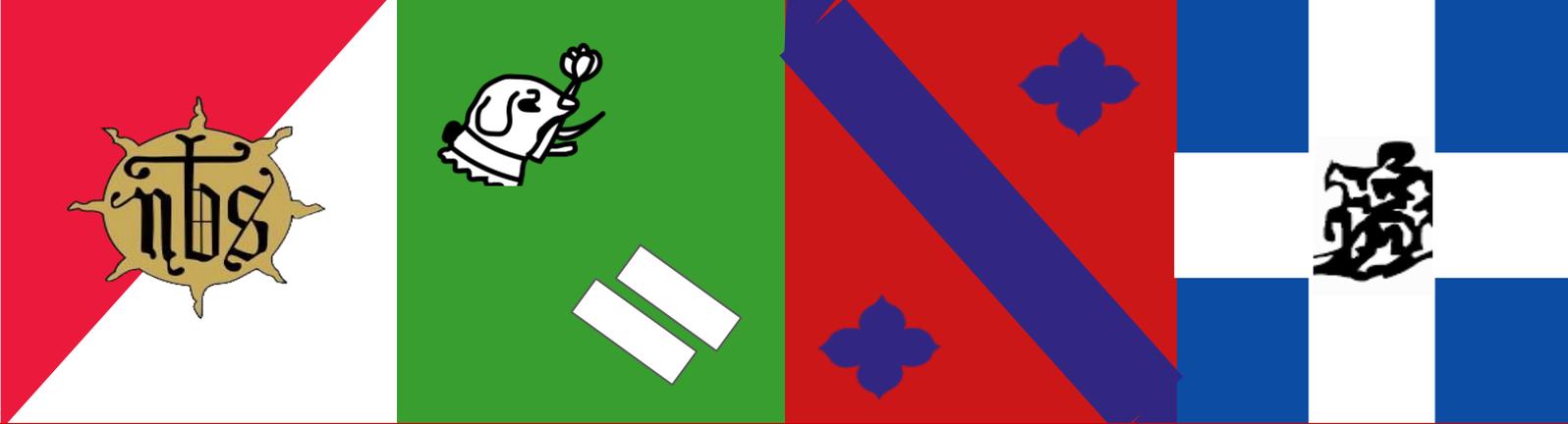
Mettere in infusione la camomilla nella panna calda, nel mentre versare il latte caldo sul cioccolato per farlo sciogliere e unire il miele e la gelatina reidratata. unire la panna e mescolare, far raffreddare in frigo.

Gelatina

- miele 50 gr
- camomilla 50 gr
- acqua 65 gr
- gelatina 5 gr

Far polline l'acqua e aggiungere la gelatina reidratata, unire il miele e la camomilla e far raffreddare negli stampi.





BAVARIAN WITH ORANGE AND CAMPARI

Bavarian's Orange

- orange juice 200 gr
- granulated sugar 37 gr
- egg yolks 100 gr
- gelatin 1 and ½ sheets
- white chocolate 175 gr
- orange peel 1
- cream 375 gr

Heat the juice in a pan and add the previously mixed egg yolks and sugar, bring to 82° and remove from the heat. Add the chopped chocolate, mix with the addition of the rehydrated gelatine and the zest. As soon as it reaches 30°, lighten it with the whipped cream.

Geleè at Campari

- campari 50 gr
- muscat 125 gr
- water 25 gr
- granulated sugar 75 gr
- gelatin 1 and ½ sheets

Heat the water and dissolve the sugar and rehydrated gelatine, add the campari and moscato and continue mixing. Pour the liquid into the molds and put in the blast chiller.

Crispy almond base

- butter 100 gr
- granulated sugar 100 gr
- salt 1 pinch
- almonds flour 100 gr
- 00 flour 100 gr

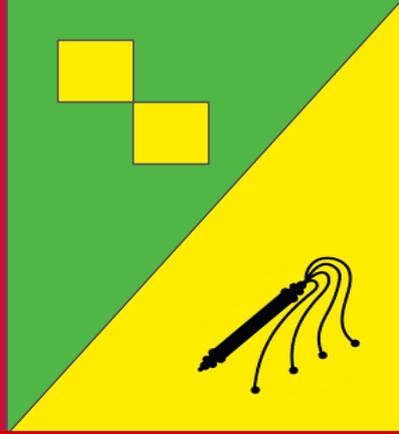
Mix the butter with the sugar and salt, add the flour and almond flour and continue kneading. Roll out the dough and knock it down, cut 4 cm squares and bake in the oven at 180° for 20 - 22 minutes.

Glaze

- water 80 gr
- granulated sugar 115 gr
- glucose 115 gr
- condensed milk 75 gr
- gelatin 1 and ½ sheets
- white chocolate 115 gr

Bring the water with the sugar, glucose and condensed milk to the boil, add the previously rehydrated gelatine and mix. Pour everything over the chocolate and mix with the mixer.





LAYERED WITH PEAR AND GORGONZOLA

Gorgonzola mousse

- gorgonzola 200 gr
- milk 40 gr
- 160 g cream (liquid)
- gelatin 3 sheets
- egg whites 40 gr
- 40 g cream (whipped)

Soak the gelatine in cold water and dissolve it in the milk. Soften the Gorgonzola Dolce with the cream. Whip the cream and separately whip the egg whites. Combine the gelatine with the Gorgonzola and mix, add the whipped egg white then the cream and mix well.

Caramelized pears

- pears 4
- butter 50 gr
- cane sugar 50 gr
- liqueur 50 gr

Peel the pears and cut them into cubes. Melt the butter in the pan and brown the pears, add the sugar and caramelize them. Add the liqueur and blend. Blend $\frac{3}{4}$ of the pears.

Cocoa marquise

- egg yolks 70 gr
- icing sugar 70 gr
- egg whites 150 gr
- icing sugar 140 gr
- cocoa 60 gr
- starch 20 gr
- granulated sugar to taste

Whip the egg yolks with the first part of the icing sugar, whip the egg whites with the second part of the icing sugar and combine the two whipped ones with the addition of cocoa and starch. Cook at 200° for 8 - 9 minutes.

Crispy almond base

- butter 100 gr
- granulated sugar 100 gr
- salt 1 pinch
- almond flour 100 gr
- 00 flour 100 gr

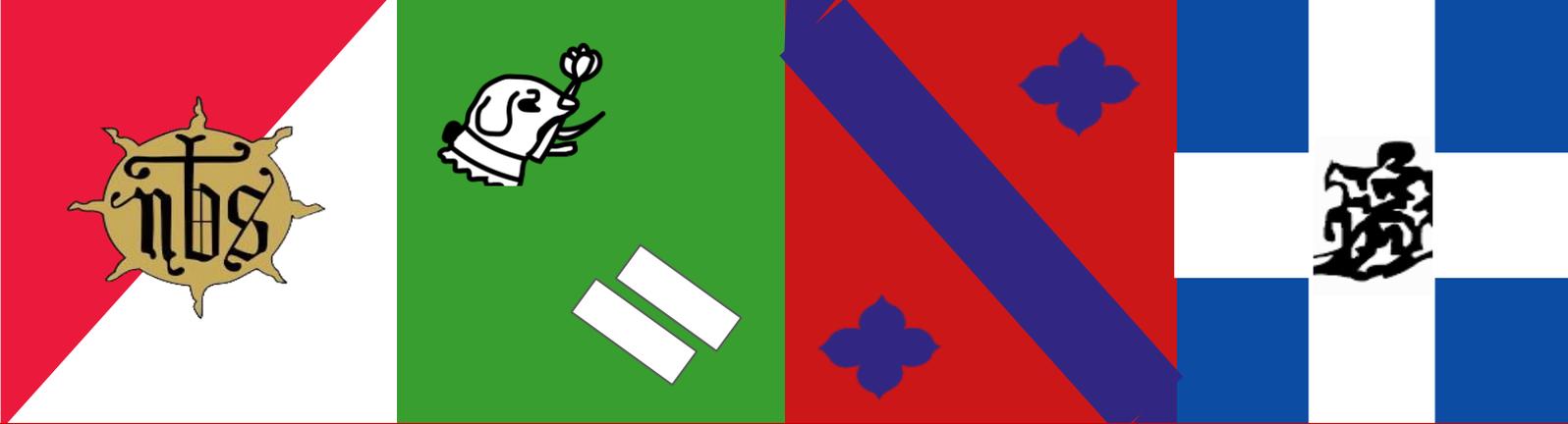
Mix the butter with the sugar and salt, add the flour and almond flour and continue kneading. Roll out the dough and knock it down, cut 4 cm squares and bake in the oven at 180° for 20 - 22 minutes.

White chocolate mousse

- white chocolate 120 gr
- egg yolk 25 gr
- cream 125 gr
- 1 sheet gelatin

Soak the isinglass in cold water. Melt the chocolate and add the egg yolk, semi-whip the cream and add half of it to the chocolate, dissolve the gelatine with a spoonful of liquid cream and add to the chocolate, incorporate the remaining part of the cream and place in the fridge.





HONEY AND CHAMOMILE BIGNÈ'

Bignè

- water 125 gr
- butter 110 gr
- milk 125 gr
- sugar 16 gr
- salt 5 gr
- 00 flour 135 gr
- eggs 250 gr

Boil the water with the butter, milk, sugar and salt, when it boils add the flour and mix until a film forms on the bottom of the pan.
 Pour the mixture into a cold bowl and let it reach below 85°.
 Add the eggs one at a time and mix vigorously.
 Form the puffs and place the craquelin on top, it cooks in the oven at 180°.

Craqueline

- butter 60 gr
- sugar 55 gr
- 00 flour 60 gr

Combine the butter with the sugar and then with the flour, roll out and blast chill before cupping.

Namelaka

- cream 150 gr
- milk 75 gr
- chamomile 13 gr
- white chocolate 85 gr
- gelatin 4 gr
- honey 50 gr

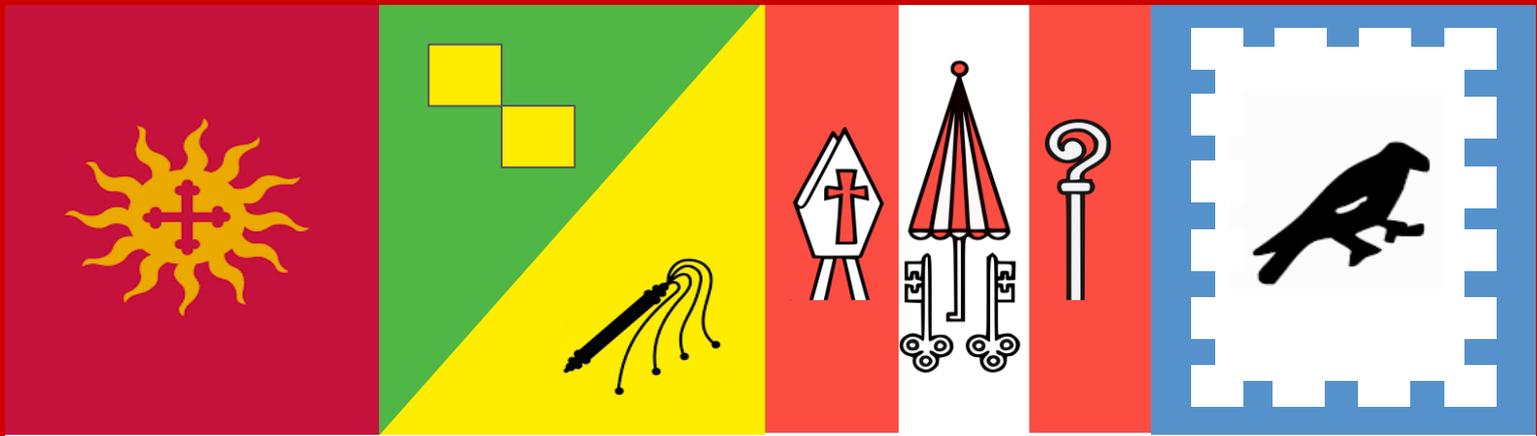
Infuse the chamomile in the hot cream, while pouring the hot milk over the chocolate to melt it and add the honey and rehydrated gelatin. add the cream and mix, leave to cool in the fridge.

Gelatin

- honey 50 gr
- chamomile 50 gr
- water 65 gr
- gelatin 5 gr

Make pollen in the water and add the rehydrated gelatine, add the honey and chamomile and leave to cool in the moulds.





SIGEP GIOVANI-RIMINI 2024



LEGNANO

