

PROGETTO EDITORIALE

Chef Costantino Collection

Una collana di ricettari digitali professionali dedicata alla cucina contemporanea, alla cultura gastronomica e all'innovazione nel settore Ho.Re.Ca.

Ricette, tecnica, presentazione e food cost diventano strumenti concreti per ispirare appassionati e professionisti.



La Collection

GUIDA EDITORIALE DEL PROGETTO

Chef Costantino Collection è una collana di ricettari digitali gratuiti progettata per dare valore a ricette, tecnica, impiattamento, food cost e organizzazione del lavoro in cucina.

Ogni volume è costruito come un prodotto editoriale riconoscibile e collezionabile, utile sia agli appassionati sia ai professionisti del settore Ho.Re.Ca.

PUNTI CHIAVE

- Formato digitale, gratuito e collezionabile
- Ricette professionali, replicabili e narrative
- Attenzione a mise en place, servizio e impiattamento
- Food cost e logica professionale integrati in ogni scheda

STRUTTURA DEL RICETTARIO

- 01 Copertina editoriale
- 02 Presentazione della Collection
- 03 Pagina dedicata a Chef Costantino
- 04 Pagina categoria del volume
- 05 Schede ricetta professionali
- 06 Pagina finale di valorizzazione del progetto

Chef Costantino

BIOGRAFIA · IDENTITÀ EDITORIALE · CANALI UFFICIALI



Chef Costantino è un progetto editoriale dedicato al mondo della cucina, della gastronomia e dell'innovazione professionale, nato per condividere idee, ricette, tecniche e approfondimenti rivolti ad appassionati e professionisti del settore.

Attraverso una visione moderna della cucina, Chef Costantino racconta il valore degli ingredienti, delle tradizioni gastronomiche e delle tecnologie che contribuiscono all'evoluzione del mondo culinario.

Ricette italiane e internazionali, consigli pratici, approfondimenti sulle attrezzature professionali e curiosità gastronomiche diventano parte di un percorso editoriale pensato per chi desidera vivere la cucina con passione, competenza e continua voglia di scoprire.

Chef Costantino rappresenta una firma editoriale che interpreta la cucina come un luogo d'incontro tra tradizione, innovazione e cultura.



SITO



INSTAGRAM

UNA FIRMA EDITORIALE PER LA CUCINA CONTEMPORANEA

Tradizione, tecnica, innovazione e cultura gastronomica: contenuti pensati per ispirare chi vive la cucina con passione e competenza.



Volume 05 · Pasticceria Contemporanea & Dessert Gourmet

Una raccolta Chef Costantino dedicata alla pasticceria contemporanea e ai dessert gourmet.

FOCUS DEL VOLUME

Un viaggio nella pasticceria contemporanea attraverso dessert al piatto, torte moderne, monoporzioni, lievitati, dolci da credenza e specialità internazionali, pensati per trasformare ogni preparazione in una proposta elegante, riconoscibile e replicabile.

Le ricette uniscono tecnica, precisione delle grammature, organizzazione della mise en place, qualità delle materie prime e forte impatto visivo, con indicazioni chiare su ingredienti, preparazioni, servizio, food cost e logica professionale.

Una raccolta firmata Chef Costantino, pensata per ristoranti, bistrot, pasticcerie, hotel, catering ed eventi, dove gusto, estetica e organizzazione del lavoro si incontrano per creare dessert contemporanei adatti a un servizio professionale.



Soufflé al Cioccolato

Fondente con Bergamotto

Dessert progettato per offrire alto impatto percepito, preparazione anticipata e rigenerazione rapida in servizio. Il cioccolato fondente viene bilanciato dalla nota agrumata del bergamotto, creando un finale elegante e contemporaneo. Ideale per ristorazione classica, bistrot evoluti e menu degustazione.

**CATEGORIA****Dessert****PORZIONI****4****FOOD COST TARGET****20-30%****TEMPO SERVIZIO****8 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Cioccolato fondente: 45 g
- Burro: 20 g
- Zucchero: 18 g
- Uovo: 1
- Scorza di bergamotto: q.b.
- Succo di bergamotto: 3 ml

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

BASE SOUFFLÉ

- 180 g cioccolato fondente 70%
- 80 g burro
- 70 g zucchero
- 4 uova
- Scorza di 1 bergamotto
- 12 ml succo di bergamotto
- 10 g cacao amaro
- Burro e zucchero per gli stampi

PREPARAZIONI BASE (PREP)

BASE SOUFFLÉ

- 01** Sciogliere delicatamente il cioccolato con il burro.
- 02** Separare le uova e unire i tuorli al composto tiepido.
- 03** Profumare con scorza e succo di bergamotto dosati con precisione.
- 04** Montare gli albumi con lo zucchero fino a una consistenza lucida e morbida.
- 05** Incorporare gli albumi con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- 06** Imburrare e zuccherare gli stampi, quindi colare il composto.
- 07** Conservare coperto a +4 °C fino al servizio.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Riempire gli stampi per tre quarti e pulire bene il bordo: il soufflé crescerà diritto e in modo uniforme.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Portare gli stampi a temperatura ambiente per 10 minuti.
- 02** Preriscaldare il forno statico a 190 °C.
- 03** Cuocere per 7-8 minuti senza aprire il forno.
- 04** Verificare che il soufflé sia sviluppato, con il centro ancora morbido.
- 05** Spolverare con zucchero a velo e completare la finitura.
- 06** Servire immediatamente per preservare volume e cuore fondente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Albumi: montare fino a una struttura lucida, stabile ma non troppo asciutta.
- 02** Incorporazione: lavorare delicatamente per non perdere il volume incorporato.
- 03** Stampi: imburrare dal basso verso l'alto e zuccherare in modo uniforme.
- 04** Cottura: ottenere esterno cotto e centro fondente senza aprire il forno.
- 05** Bergamotto: dosare con precisione per evitare eccessiva acidità o amarezza.

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

7-8 min

SERVIZIO

8 min

PRESENTAZIONE

- 01** Servire il soufflé nel suo stampo individuale ben pulito.
- 02** Posizionare lo stampo su un piatto scuro per valorizzare il contrasto.
- 03** Spolverare leggermente con zucchero a velo e cacao amaro setacciato.
- 04** Completare con scorza fresca di bergamotto, mantenendo una finitura essenziale.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Albumi montati eccessivamente o incorporati con troppa energia.
- ✗ Stampi riempiti troppo o con bordi sporchi.
- ✗ Apertura del forno durante la crescita.
- ✗ Attesa prolungata prima del servizio.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Cioccolato fondente	€ 1,80
Burro e uova	€ 1,20
Bergamotto e zucchero	€ 0,60
Totale ricetta	€ 3,60
Costo porzione	€ 0,90

Prezzo consigliato: € 7-10

LOGICA PROFESSIONALE

Dessert ad alta marginalità, progettato per combinare preparazione anticipata, cottura espressa e forte impatto visivo. La qualità finale dipende dalla gestione degli albumi, dal rispetto dei tempi di cottura e dall'equilibrio aromatico tra cioccolato fondente e bergamotto. La standardizzazione degli stampi consente un servizio rapido e replicabile.



Far Breton ai Prugni

Secchi e Rum Ambrato

Dessert iconico della tradizione bretone, reinterpretato con una texture più setosa e una distribuzione aromatica più equilibrata. Il risultato è un flan rustico ma elegante, con prugne morbide e note calde di vaniglia e rum.

**CATEGORIA****Dessert****PORZIONI****6****FOOD COST TARGET****18-24%****TEMPO SERVIZIO****5 minuti****DIFFICOLTÀ****Bassa**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Far Breton: 120 g
- Prugne: 40 g
- Finitura: q.b.

INGREDIENTI TOTALI (6 PORZIONI)

BASE

- 500 ml latte intero
- 100 ml panna fresca
- 120 g farina 00
- 110 g zucchero
- 3 uova intere
- 2 cucchiari rum ambrato
- 220 g prugne secche denocciolate
- 20 g burro
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

FINITURA

- Zucchero a velo, facoltativo
- Fragole o lamponi freschi

PREPARAZIONI BASE (PREP)

PRUGNE AROMATIZZATE

01 Reidratare le prugne in acqua tiepida per 1 ora.

02 Scolare accuratamente e marinare con un cucchiaino di rum per 20 minuti.

PASTELLA

01 Miscelare farina, zucchero, sale e semi di vaniglia.

02 Incorporare le uova fino a ottenere una base liscia.

03 Unire il rum, quindi versare gradualmente latte e panna.

04 Mescolare senza incorporare aria fino a una pastella fluida e omogenea.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Filtrare la pastella prima di versarla: la texture risulterà più liscia e il taglio perfettamente uniforme.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Imburrare una teglia rettangolare o uno stampo basso.
- 02** Distribuire le prugne in modo uniforme sul fondo.
- 03** Versare la pastella e aggiungere piccoli fiocchi di burro in superficie.
- 04** Cuocere a 180 °C per 35-40 minuti.
- 05** Raffreddare completamente e stabilizzare per almeno 2 ore.
- 06** Porzionare in quadrati o rettangoli con un coltello pulito.
- 07** Rigenerare leggermente, se previsto, e servire.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Pastella: deve essere perfettamente liscia e priva di grumi.
- 02** Cottura: mantenere il centro appena fermo, evitando di asciugarlo.
- 03** Prugne: reidratate, morbide e distribuite in modo uniforme.
- 04** Riposo: indispensabile per stabilizzare la struttura e ottenere un taglio netto.
- 05** Servizio: evitare rigenerazioni eccessive che compromettano la texture setosa.

PREPARAZIONE
25 min + riposo

COTTURA
35-40 min

SERVIZIO
5 min

PRESENTAZIONE

- 01** Scegliere un piatto piano chiaro, decorato o minimal.
- 02** Disporre una o due fette leggermente sovrapposte.
- 03** Spolverare con poco zucchero a velo.
- 04** Completare con frutta fresca laterale e una pennellata discreta di coulis.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Pastella con grumi o eccessivamente montata.
- ✗ Prugne non reidratate o concentrate in un solo punto.
- ✗ Cottura prolungata che rende il flan asciutto.
- ✗ Taglio effettuato prima del completo raffreddamento.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Latte e panna	€ 2,00
Uova	€ 1,20
Prugne	€ 3,50
Farina e zucchero	€ 1,00
Burro e aromi	€ 1,30
Totale ricetta	€ 9,00
Costo porzione	€ 1,50

Prezzo consigliato: € 6-10

LOGICA PROFESSIONALE

Dessert dalla produzione semplice, con buona resa e ottima conservabilità. La qualità finale dipende dalla cottura controllata e dal riposo, indispensabili per ottenere la tipica consistenza morbida ma compatta. La preparazione anticipata facilita il servizio e rende il Far Breton una proposta affidabile e replicabile.



Merveilleux al Cioccolato

Fondente e Panna Vanigliata

Dessert iconico della tradizione franco-belga, reinterpretato con una struttura più stabile e una finitura elegante. La meringa friabile incontra la panna montata setosa e una copertura intensa di cioccolato, creando un dolce leggero ma scenografico, ideale per vetrina e servizio à la carte.

**CATEGORIA****Dessert****PORZIONI****6 monoporzioni****FOOD COST TARGET****20-25%****TEMPO SERVIZIO****5 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Base meringa: 30 g
- Panna montata: 60 g
- Copertura al cioccolato: 20 g

INGREDIENTI TOTALI (6 PEZZI)

MERINGA

- 90 g albumi, circa 3 uova
- 120 g zucchero semolato
- 10 g amido di mais
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino aceto bianco

CREMA

- 300 ml panna fresca
- 60 g zucchero a velo
- 1/2 bacca di vaniglia

FINITURA

- 120 g cioccolato fondente 70%
- Cacao amaro o scaglie sottili, facoltativi

PREPARAZIONI BASE (PREP)

MERINGA STABILIZZATA

- 01** Miscelare zucchero e amido.
- 02** Montare gli albumi a velocità media inserendo gradualmente le polveri.
- 03** Ottenere una massa lucida e stabile; unire vaniglia e aceto alla fine.

FORMATURA E COTTURA

- 01** Dressare dischi da 6-7 cm con sac à poche.
- 02** Cuocere a 90 °C per 1 ora e 30 minuti.
- 03** Raffreddare completamente nel forno spento.

PANNA E CIOCCOLATO

- 01** Montare panna fredda, zucchero a velo e vaniglia fino a una consistenza cremosa.
- 02** Ricavare scaglie sottili di cioccolato e conservarle in luogo fresco e asciutto.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Assemblare solo con meringhe completamente fredde e panna ben stabile: la copertura aderirà senza compromettere la friabilità.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Spalmare uno strato di panna su un disco di meringa.
- 02** Coprire completamente formando una cupola regolare.
- 03** Lisciare delicatamente con una spatola.
- 04** Rotolare la monoporzionone nelle scaglie di cioccolato.
- 05** Rifinire manualmente eventuali zone scoperte.
- 06** Lasciare riposare in frigorifero per 1-2 ore.
- 07** Servire ben freddo.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Meringa: asciutta all'esterno e ancora leggermente morbida all'interno.
- 02** Panna: stabile e cremosa, mai grumosa o trasformata in burro.
- 03** Assemblaggio: copertura uniforme senza esercitare pressione sulla base.
- 04** Cioccolato: scaglie sottili, asciutte e a temperatura controllata.
- 05** Conservazione: proteggere dall'umidità, principale causa di perdita di croccantezza.

PREPARAZIONE
35 min + riposo

COTTURA
90 min

SERVIZIO
5 min

PRESENTAZIONE

- 01** Utilizzare un piatto dessert bianco o finemente decorato.
- 02** Centrare una monoporzione mantenendo il prodotto protagonista.
- 03** Distribuire poche scaglie di cioccolato intorno al dolce.
- 04** Completare, se necessario, con una leggerissima polvere di cacao.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Meringa umida o non completamente raffreddata.
- ✗ Panna montata oltre il punto di cremosità.
- ✗ Pressione eccessiva durante assemblaggio e copertura.
- ✗ Decorazione sovraccarica che nasconde il prodotto.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Uova	€ 1,50
Panna	€ 2,50
Cioccolato	€ 3,00
Zucchero	€ 1,00
Totale ricetta	€ 8,00
Costo porzione	€ 1,33

Prezzo consigliato: € 6-10

LOGICA PROFESSIONALE

Dessert ad alta marginalità e forte impatto visivo, costruito con ingredienti semplici e lavorazioni programmabili. La struttura modulare facilita varianti e formati diversi. Il risultato dipende soprattutto dalla gestione dell'umidità e dalla precisione dell'assemblaggio, indispensabili per preservare croccantezza, leggerezza e pulizia estetica.



Affogato al Caffè

con Vaniglia, Crumble e Nocciole

Grande classico italiano che unisce la cremosità del gelato artigianale all'intensità dell'espresso. In questa versione il crumble croccante, le nocciole tostate e il cioccolato creano un dessert elegante, rapido e ideale per gelaterie, bar, bistrot e ristoranti. La mise en place minima consente un servizio in meno di tre minuti.

**CATEGORIA**

Dessert al cucchiaio

PORZIONI

4 persone

FOOD COST TARGET

20-24%

TEMPO SERVIZIO

3 minuti

DIFFICOLTÀ

Bassa

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Gelato alla vaniglia: 100 g
- Caffè espresso: 40 ml
- Crumble croccante: 20 g
- Nocciole tostate: 15 g
- Scaglie di cioccolato fondente: 10 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

BASE

- 400 g gelato artigianale alla vaniglia
- 4 caffè espresso appena estratti

CRUMBLE

- 80 g biscotti secchi al burro
- 30 g burro fuso
- 20 g zucchero di canna

DECORAZIONE

- 60 g nocciole tostate tritate
- 40 g cioccolato fondente in scaglie
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato, facoltativi

PREPARAZIONI BASE (PREP)

CRUMBLE

01 Sbriciolare i biscotti e unirli a burro fuso e zucchero di canna.

02 Tostare a 170 °C per circa 10 minuti.

03 Raffreddare completamente e conservare in luogo asciutto.

GELATO

01 Conservare alla corretta temperatura di servizio.

02 Estrarre solo al momento dell'assemblaggio per mantenere struttura e cremosità.

CAFFÈ

01 Estrarre l'espresso immediatamente prima del servizio.

02 Utilizzare una miscela intensa e aromatica, servita ben calda.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Servire l'espresso in una piccola lattiera: il cliente potrà versarlo sul gelato mantenendo intatto il contrasto caldo-freddo.

PROCEDURA DI SERVIZIO

01 Distribuire il crumble sul fondo di una coppa in vetro.

02 Formare due quenelle di gelato alla vaniglia.

03 Adagiare il gelato sul crumble senza comprimerlo.

04 Estrarre l'espresso e versarlo sul gelato o servirlo a parte.

05 Completare con nocciole tostate e scaglie di cioccolato.

06 Aggiungere, se previsto, un chicco di caffè ricoperto.

07 Servire immediatamente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Gelato: mantenere una consistenza compatta e cremosa, evitando soste fuori dal freddo.
- 02** Espresso: preparare al momento per preservarne intensità e aromaticità.
- 03** Crumble: utilizzare solo quando è completamente freddo e asciutto.
- 04** Assemblaggio: comporre il dessert immediatamente prima del servizio.
- 05** Presentazione: versare il caffè con delicatezza per valorizzare il contrasto caldo-freddo.

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

10 min

SERVIZIO

3 min

PRESENTAZIONE

- 01 Servire in una coppa trasparente o in un bicchiere basso da dessert.
- 02 Mantenere visibili gli strati di crumble, gelato e caffè.
- 03 Completare con nocciole tostate e scaglie di cioccolato.
- 04 Posizionare un chicco di caffè ricoperto come dettaglio finale.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Gelato troppo morbido già prima dell'assemblaggio.
- ✗ Espresso preparato in anticipo e ossidato.
- ✗ Crumble ancora caldo o conservato in ambiente umido.
- ✗ Dessert lasciato in attesa prima del servizio.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Gelato artigianale	€ 4,80
Caffè espresso	€ 1,20
Biscotti e burro	€ 1,30
Nocciole tostate	€ 2,20
Cioccolato fondente	€ 1,60
Decorazioni	€ 0,90
Totale ricetta	€ 12,00
Costo porzione	€ 3,00

Prezzo consigliato: € 9-12

LOGICA PROFESSIONALE

Dessert progettato per una mise en place semplice e un servizio estremamente rapido. Il contrasto caldo-freddo, la varietà delle texture e la presentazione trasparente aumentano il valore percepito. La qualità dipende dalla corretta conservazione del gelato, dall'espresso estratto al momento e dall'assemblaggio immediato.



Granita Siciliana

al Limone con Brioche col Tuppo

Simbolo dell'estate italiana, fresca, profumata e naturalmente dissetante. Servita con la classica brioche col tuppo diventa una colazione estiva o una pausa golosa. La ricetta è pensata per bar, gelaterie, chioschi, hotel e locali stagionali che desiderano offrire un prodotto artigianale di qualità con una mise en place facilmente organizzabile.

**CATEGORIA****Dessert freddo****PORZIONI****4 persone****FOOD COST TARGET****18-22%****TEMPO SERVIZIO****2 minuti****DIFFICOLTÀ****Bassa**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Granita al limone: 250 g
- Brioche col tuppo: 1 pezzo, 80 g
- Scorza di limone: 1 g
- Menta fresca: 2 foglioline

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

GRANITA

- 700 ml acqua
- 180 g zucchero
- 220 ml succo di limone fresco filtrato
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

ACCOMPAGNAMENTO

- 4 brioche col tuppo
- Foglioline di menta fresca

PREPARAZIONI BASE (PREP)

SCIROPPO

01 Portare a ebollizione acqua e zucchero.

02 Mescolare fino al completo scioglimento.

03 Lasciare raffreddare completamente.

MISCELA

01 Unire allo sciroppo freddo succo filtrato e scorza di limone.

02 Mescolare accuratamente e versare nel granitore.

BRIOCHE

01 Conservare le brioche coperte per mantenerle morbide.

02 Incidere leggermente e intiepidire solo al momento del servizio.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Aggiungere il succo solo allo sciroppo freddo: il profilo aromatico del limone resterà fresco, pulito e brillante.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Versare la miscela fredda nel granitore professionale.
- 02** Mantecare per 60-90 minuti fino alla consistenza prevista.
- 03** Verificare che la struttura sia fine, cremosa e omogenea.
- 04** Riempire una coppa o un bicchiere trasparente.
- 05** Completare con scorza di limone e menta fresca.
- 06** Intiepidire leggermente la brioche col tupper.
- 07** Servire immediatamente con la brioche a lato.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Limoni: utilizzare frutti freschi e maturi; evitare succo confezionato.
- 02** Sciroppo: raffreddare completamente prima di unire il succo.
- 03** Granitore: mantenere pulizia rigorosa e regolazione conforme al produttore.
- 04** Consistenza: ottenere cristalli finissimi e una massa cremosa e uniforme.
- 05** Servizio: porzionare e servire subito per preservare freschezza e struttura.

PREPARAZIONE

20 min

MANTECAZIONE

60-90 min

SERVIZIO

2 min

PRESENTAZIONE

- 01** Servire in un bicchiere trasparente o in una classica coppa da granita.
- 02** Creare un volume morbido senza comprimere la granita.
- 03** Completare con scorza fresca di limone e menta.
- 04** Presentare la brioche col tuppo su un piccolo piattino laterale.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Uso di succo confezionato o limoni poco aromatici.
- ✗ Succo aggiunto allo sciroppo ancora caldo.
- ✗ Cristalli grossi dovuti a mantecazione o bilanciamento errati.
- ✗ Brioche asciutta o riscaldata eccessivamente.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Limoni freschi	€ 3,20
Zucchero	€ 0,60
Acqua	€ 0,10
Brioche col tuppo	€ 3,60
Menta e decorazioni	€ 0,50
Totale ricetta	€ 8,00
Costo porzione	€ 2,00

Prezzo consigliato: € 7-10

LOGICA PROFESSIONALE

Prodotto stagionale ad alta riconoscibilità, semplice da organizzare e rapido da servire. La miscela può essere preparata in anticipo e gestita nel granitore durante il servizio. Qualità dei limoni, corretto bilanciamento dello sciroppo, igiene della macchina e consistenza cremosa determinano il risultato finale e la percezione artigianale.



Cheesecake Monoporzione

ai Frutti di Bosco, Coulis e Mandorle

Dessert moderno ed elegante, pensato per pasticcerie, bar, bistrot, hotel, ristoranti e catering. La base croccante alle mandorle incontra una crema morbida, completata dall'acidità della coulis di lamponi e dalla freschezza dei frutti di bosco. Il formato monoporzione standardizza grammature, produzione e food cost, risultando ideale anche per l'esposizione refrigerata.

**CATEGORIA****Dessert monoporzione****PORZIONI****8 monoporzioni****FOOD COST TARGET****22-26%****TEMPO SERVIZIO****3 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER MONOPORZIONE

- Crumble alle mandorle: 30 g
- Crema cheesecake: 100 g
- Coulis di lamponi: 25 g
- Frutti di bosco: 35 g
- Decorazione: 5 g
- Peso finale indicativo: 195 g

INGREDIENTI TOTALI (8 PEZZI)

CRUMBLE ALLE MANDORLE

- 120 g farina 00; 80 g farina di mandorle
- 100 g burro freddo; 80 g zucchero di canna; 1 g sale

CREMA CHEESECAKE

- 500 g formaggio fresco spalmabile
- 250 g panna fresca; 120 g zucchero a velo
- 8 g gelatina; 40 ml acqua fredda; 1 baccello di vaniglia

COULIS DI LAMPONI

- 250 g lamponi; 60 g zucchero; 20 ml succo di limone

DECORAZIONE

- 120 g fragole; 80 g lamponi; 80 g mirtilli
- 40 g crumble alle mandorle; menta facoltativa

PREPARAZIONI BASE (PREP)

CRUMBLE ALLE MANDORLE

- 01** Miscelare farine, zucchero e sale; sabbiare con il burro freddo.
- 02** Distribuire su teglia e cuocere a 170 °C per 15-18 minuti.
- 03** Mescolare a metà cottura e raffreddare completamente.

COULIS DI LAMPONI

- 01** Cuocere lamponi, zucchero e limone per 5-7 minuti.
- 02** Frullare, filtrare e raffreddare rapidamente.

CREMA CHEESECAKE

- 01** Idratare la gelatina; lavorare formaggio, zucchero e vaniglia.
- 02** Sciogliere la gelatina in una piccola parte di panna calda.
- 03** Unire alla crema, quindi incorporare la panna restante semimontata.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Utilizzare subito la crema e pesare ogni inserimento: forma, altezza e resa saranno uniformi in tutte le monoporzioni.

MONTAGGIO DELLE MONOPORZIONI

- 01** Posizionare anelli o stampi monoporzione su supporto piano.
- 02** Distribuire 30 g di crumble e compattare leggermente.
- 03** Aggiungere 100 g di crema cheesecake e livellare.
- 04** Refrigerare immediatamente per almeno 6 ore.
- 05** Sformare delicatamente e completare con 25 g di coulis.
- 06** Decorare con frutti di bosco e crumble.
- 07** Conservare refrigerato fino al servizio.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Ingredienti deperibili: ridurre i tempi a temperatura ambiente e rispettare il piano HACCP.
- 02** Coulis: raffreddare rapidamente e proteggere da contaminazioni.
- 03** Gelatina: rispettare dosaggio, idratazione e modalità d'impiego.
- 04** Frutta: selezionare, lavare e asciugare accuratamente.
- 05** Conservazione: mantenere parametri coerenti con ingredienti e attrezzature.
- 06** Esposizione: non sovraccaricare la vetrina né ostacolare la circolazione dell'aria.

PREPARAZIONE

60 min

REFRIGERAZIONE

min. 6 ore

SERVIZIO

3 min

PRESENTAZIONE

- 01** Servire su un piatto chiaro o su un supporto professionale da pasticceria.
- 02** Mantenere forma, altezza e bordi perfettamente regolari.
- 03** Completare con coulis, fragola, lamponi, mirtilli e crumble.
- 04** Uniformare quantità e disposizione delle decorazioni per l'esposizione.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Crumble caldo o compattato eccessivamente.
- ✗ Gelatina non idratata o dispersa correttamente.
- ✗ Sformatura prima della completa stabilizzazione.
- ✗ Frutta umida o decorazioni non standardizzate.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Formaggio spalmabile	€ 5,00
Panna fresca	€ 2,20
Frutti di bosco	€ 7,80
Farina di mandorle	€ 2,00
Burro	€ 1,20
Zuccheri e farina	€ 0,80
Gelatina, vaniglia e limone	€ 1,50
Decorazioni e menta	€ 0,70
Totale ricetta	€ 21,20
Costo monoporzione	€ 2,65

Prezzo consigliato: € 8-11

LOGICA PROFESSIONALE

Il formato monoporzione consente standardizzazione, controllo del food cost e rapidità di servizio. La produzione può essere organizzata in anticipo, mentre coulis e frutta garantiscono freschezza visiva. Stabilità della crema, rispetto della catena del freddo e uniformità delle decorazioni determinano qualità e resa in vetrina.



Semifreddo al Pistacchio

con Lampone e Croccante alle Mandorle

Dessert professionale per ristoranti, hotel, pasticcerie, banqueting e catering. La struttura cremosa al pistacchio è bilanciata dall'acidità dell'inserito di lampone e dal croccante di mandorle. La produzione anticipata consente porzioni standard e scorte pronte al servizio; precisione nella pâte à bombe, montatura della panna, abbattimento e conservazione negativa determinano la qualità finale.

**CATEGORIA****Dessert / Semifreddo****PORZIONI****10****FOOD COST TARGET****25-30%****SERVIZIO****Freddo****DIFFICOLTÀ****Medio-alta**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Semifreddo al pistacchio: 90 g
- Inserto al lampone: 25 g
- Croccante alle mandorle: 12 g
- Salsa e finiture: 10-15 g
- Peso finale indicativo: 135-140 g

INGREDIENTI TOTALI (10 PORZIONI)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

- 120 g tuorli pastorizzati; 180 g zucchero; 55 g acqua
- 180 g pasta pura di pistacchio; 600 g panna; 2 g sale

INSERTO DI LAMPONE

- 350 g purea di lampone; 65 g zucchero; 8 g limone
- 6 g gelatina alimentare; acqua fredda per idratazione

CROCCANTE ALLE MANDORLE

- 120 g mandorle; 100 g zucchero; 25 g acqua; 1 g sale

SALSA E FINITURA

- 180 g purea di lampone; 25 g zucchero; 8 g limone
- Lamponi, pistacchi tostati ed elementi edibili

PREPARAZIONI BASE (PREP)

INSERTO E SALSA DI LAMPONE

- 01** Scaldare parte della purea con lo zucchero e sciogliervi la gelatina idratata.
- 02** Unire limone, colare in stampi più piccoli e abbattere a temperatura negativa.
- 03** Per la salsa, sciogliere lo zucchero nella purea, raffreddare, acidificare e filtrare.

CROCCANTE ALLE MANDORLE

- 01** Tostare e tritare grossolanamente le mandorle.
- 02** Preparare il caramello, unire mandorle e sale, quindi raffreddare.
- 03** Spezzare e conservare in contenitore ermetico e asciutto.

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

- 01** Versare lo sciroppo a 121 °C sui tuorli in planetaria e montare fino a raffreddamento.
- 02** Incorporare pasta di pistacchio e sale alla pâte à bombe.
- 03** Unire in più riprese la panna montata morbida, mantenendo la massa aerata.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Controllare la temperatura della pâte à bombe prima delle incorporazioni: una massa troppo calda compromette volume e stabilità.

MONTAGGIO E SERVIZIO

- 01** Riempire gli stampi a metà con il semifreddo al pistacchio.
- 02** Inserire al centro l'inserto di lampone completamente congelato.
- 03** Coprire con altro semifreddo e livellare.
- 04** Proteggere e avviare subito il ciclo idoneo di abbattimento.
- 05** Conservare a temperatura negativa con lotto e data identificati.
- 06** Temperare solo le quantità necessarie in condizioni controllate.
- 07** Impiattare con salsa, croccante, lamponi e pistacchi; servire subito.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Tuorli e panna: usare prodotti idonei e limitare la permanenza fuori refrigerazione.
- 02** Sciroppo: controllare i 121 °C e adottare procedure sicure contro le ustioni.
- 03** Abbattimento: avviare rapidamente senza sovraccaricare l'attrezzatura.
- 04** Conservazione: evitare oscillazioni termiche, disidratazione e contaminazioni.
- 05** Temperaggio: standardizzare quantità, tempo e condizioni; evitare ricongelamento improprio.
- 06** Allergeni: latte, uova, pistacchi e mandorle; gestire la contaminazione crociata.

PREPARAZIONE

circa 90 min

CONGELAMENTO

ciclo validato

SERVIZIO

Freddo

PRESENTAZIONE

- 01** Distribuire sul piatto una quantità controllata di salsa di lampone.
- 02** Posizionare il semifreddo leggermente decentrato mostrando chiaramente l'inserito.
- 03** Aggiungere il croccante solo al momento per preservarne la struttura.
- 04** Completare con lamponi, pistacchi tostati ed elementi decorativi coerenti.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Pâte à bombe ancora calda durante le incorporazioni.
- ✗ Panna montata eccessivamente o massa smontata.
- ✗ Abbattimento ritardato o conservazione instabile.
- ✗ Temperaggi ripetuti e croccante aggiunto troppo presto.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Pasta pura di pistacchio	€ 8,50
Panna fresca	€ 4,80
Tuorli pastorizzati	€ 2,20
Zucchero	€ 0,90
Purea di lampone	€ 6,20
Gelatina e limone	€ 0,80
Mandorle	€ 1,80
Lamponi freschi	€ 3,50
Pistacchi e finiture	€ 2,30
Totale ricetta	€ 31,00
Costo porzione	€ 3,10

Prezzo teorico indicativo: € 10,50-12,50

LOGICA PROFESSIONALE

La produzione anticipata riduce le lavorazioni durante il servizio e facilita il controllo delle scorte. Standardizzazione degli stampi, corretta pâte à bombe, abbattimento rapido, conservazione negativa e temperaggio controllato assicurano uniformità, sicurezza e una sezione netta tra pistacchio e lampone.



Torta Gelato

Pistacchio, Cioccolato e Nocciole

Dessert freddo pensato per gelaterie, pasticcerie, ristoranti e laboratori artigianali. La torta unisce gelato al pistacchio, gelato al cioccolato fondente, base croccante alle nocciole e glassa al cioccolato. La produzione anticipata facilita scorte e servizio, mentre una corretta gestione della catena del freddo preserva struttura e qualità fino alla vendita.

**CATEGORIA****Dessert freddo****PORZIONI****12****FOOD COST TARGET****25-30%****SERVIZIO****Freddo****DIFFICOLTÀ****Medio-alta**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Gelato al pistacchio: 65 g
- Gelato al cioccolato: 60 g
- Base croccante: 20 g
- Glassa: 10 g
- Decorazione: 5 g
- Peso totale indicativo: 160 g

INGREDIENTI TOTALI (12 PORZIONI)

BASE CROCCANTE

- 220 g biscotti secchi; 120 g nocciole tostate; 120 g burro fuso

GELATO AL PISTACCHIO

- 700 g base bianca per gelato; 160 g pasta pura di pistacchio

GELATO AL CIOCCOLATO

- 700 g base al cioccolato; 180 g cioccolato fondente

GLASSA E DECORAZIONE

- 220 g cioccolato fondente; 40 g olio di semi
- Granella di pistacchio, nocciole e scaglie di cioccolato

PREPARAZIONI BASE (PREP)

BASE CROCCANTE

- 01** Frullare biscotti e nocciole fino a una granella uniforme.
- 02** Unire il burro, distribuire nello stampo e compattare.
- 03** Abbatte fino a ottenere una base stabile.

STRATI DI GELATO

- 01** Mantecare il gelato al pistacchio, stenderlo sulla base e livellare.
- 02** Abbatte rapidamente prima di aggiungere lo strato successivo.
- 03** Mantecare il gelato al cioccolato, sovrapporlo, livellare e abbattere.

GLASSA

- 01** Sciogliere il cioccolato e incorporare l'olio.
- 02** Raffreddare fino a consistenza fluida ma non calda.
- 03** Sformare la torta, glassare e decorare uniformemente.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Abbatte ogni strato prima di aggiungere il successivo: la sezione resterà netta e la torta manterrà una struttura stabile.

ASSEMBLAGGIO E SERVIZIO

- 01** Verificare che la torta sia completamente stabilizzata.
- 02** Sformare mantenendo bordi e stratificazione integri.
- 03** Applicare la glassa a temperatura controllata.
- 04** Decorare con pistacchi, nocciole e scaglie di cioccolato.
- 05** Proteggere, identificare lotto e data e conservare a temperatura negativa.
- 06** Temperare solo la quantità necessaria secondo la procedura interna.
- 07** Tagliare una fetta da circa 160 g e servire immediatamente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Ingredienti: utilizzare materie prime correttamente conservate e tracciate.
- 02** Abbattimento: trasferire rapidamente ogni strato e il prodotto finito.
- 03** Catena del freddo: evitare sbalzi termici, aperture prolungate e sovraccarichi.
- 04** Conservazione: proteggere da odori e disidratazione; applicare rotazione delle scorte.
- 05** Ricongelamento: non ricongelare prodotti scongelati in modo incompatibile con le procedure.
- 06** Allergeni: latte, glutine, pistacchi, nocciole e possibile soia nel cioccolato.

PREPARAZIONE

circa 2 ore

CONSERVAZIONE

temperatura negativa

SERVIZIO

Freddo

PRESENTAZIONE

- 01** Servire una fetta regolare mostrando chiaramente i diversi strati.
- 02** Aggiungere una quantità controllata di salsa al cioccolato.
- 03** Completare con granella di pistacchio e nocciole tostate.
- 04** Aggiungere pochi frutti rossi freschi se coerenti con il dessert.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Strati non stabilizzati prima della sovrapposizione.
- ✗ Glassa applicata ancora troppo calda.
- ✗ Interruzioni o oscillazioni della catena del freddo.
- ✗ Taglio effettuato con prodotto eccessivamente rigido.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Base gelato	€ 9,50
Pistacchio	€ 7,20
Cioccolato	€ 5,40
Biscotti e burro	€ 2,40
Nocciole	€ 3,10
Decorazioni	€ 2,40
Totale ricetta	€ 30,00
Costo porzione	€ 2,50

Prezzo indicativo: € 8,50-10,50

LOGICA PROFESSIONALE

La torta gelato consente produzione anticipata, porzioni standard e servizio rapido nei periodi di maggiore richiesta. Qualità della ricetta, stabilizzazione dei singoli strati, protezione del prodotto e continuità della catena del freddo sono determinanti per struttura, conservazione e uniformità del risultato.