

PRODOTTI D'ECCELLENZA

PER un **MAESTRO** eccezionale

FRÉDÉRIC BOURSE PROPONE UNA SAINT HONORÉ REINTERPRETATA IN CHIAVE ESTIVA. UNA RICETTA STUDIATA IN ESCLUSIVA PER DIA, AZIENDA VICENTINA LEADER NELLA PRODUZIONE DI AROMI PER PASTICCERIA, CON LA QUALE IL MAESTRO PASTICCIERE COLLABORA PROFICUAMENTE DA VENT'ANNI

Precisione, estro, abilità e buon gusto caratterizzano tutte le creazioni di **Frédéric Bourse**, in particolare questa rivisitazione di un classico della pasticceria francese. La sua infinita passione per le arti del gusto, in tutte le sue forme, lo spingono ad una continua ricerca di tecniche nuove e innovative. La sua attività di consulente internazionale, inoltre, gli permette d'incontrare altre culture e sapori, di cui fa tesoro per arricchire la pasticceria italiana tradizionale, ma anche in piena evoluzione. Sempre attento alle richieste del mercato, lo chef utilizza diversi prodotti per unire con creatività sapori, colori e forme in armonia, con un'attenzione particolare a facilitare il lavoro del pasticcere. In questa ricetta Frédéric s'ispira alla Saint Honoré per creare un dolce semplice ed elegante, caratterizzato da una piacevole combinazione di aromi, tutti giocati sulle note della freschezza, grazie ai profumi della scorza di limone Sicilia, al delicato bouquet del limone di Amalfi e al soave gusto delle Fragoline di Bosco della linea GustoPIU', tutti prodotti frutto del prezioso know how di DIA. Nella scelta degli ingredienti lo chef pâtissier seleziona esclusivamente qualità, naturalezza e supporto tecnico. Caratteristiche da sempre riscontrate nell'ampia e qualificata gamma di prodotti proposti da DIA. In tale intesa si conferma il sodalizio tra l'impresa vicentina e il maestro pasticcere, testimonial dell'azienda da oltre due decenni.



DALLA COLLABORAZIONE
VENTENNALE TRA UN GRANDE
MAESTRO PASTICCIERE E
UN'AZIENDA DELL'ECCELLENZA NASCE
UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI
AL SERVIZIO DELLA PASTICCERIA
TRADIZIONALE E INNOVATIVA



DIA
Distillerie Italiane Aromatiche srl
Via Roma, 76
36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
www.diaromatici.it



FRÉDÉRIC BOURSE,
PROFESSIONISTA ECLETTICO E DI
ALTO LIVELLO, HA SELEZIONATO
DIA COME PARTNER
PROFESSIONALE, ED È STATO
SCELTO DALL'AZIENDA PER LA
SUA CAPACITÀ D'INTERPRETARE
LA SUA GAMMA DI PRODOTTI
IN PROPOSTE ORIGINALI E
SEMPLICI DA REPLICARE



Frédéric Bourse

Nato a Tours in Francia, porta sempre con sé l'amore per la bellezza, la genuinità e la freschezza della natura che trasferisce nelle sue creazioni. La passione per l'arte dolciaria, unita a una tecnica di altissimo livello lo accompagnano in una costante ricerca di sapori autentici e di gusti particolari, da portare in ogni angolo del mondo. Come docente collabora con le più prestigiose scuole professionali europee e con le migliori pasticcerie italiane. La sua attività di consulente internazionale, si rivolge a poche e selezionate aziende per le quali elabora esclusive ricette.

ST. HONORÉ AI FRUTTI DI BOSCO

Per 3 torte da 6/8 persone

Ricetta creata da Frédéric Bourse - Chef Pâtissier in esclusiva per DIA

Composizione

Fondo di pasta frolla
Bigné con zucchero cotto rosso
Genoise al limone di Sicilia DIA
Bagna aroma Limone Amalfi 70% DIA
Crema chantilly Fragolina di bosco DIA

Fondo di pasta frolla

280 g › Burro morbido
120 g › Zucchero a velo
120 g › Farina di mandorle
280 g › Farina setacciata
2 g › Sale
40 g › Uova

Pasta bigné

125 g › Latte
125 g › Acqua
25 g › Sale
5 g › Zucchero semolato
105 g › Burro
150 g › Farina setacciata
275 g › Uova
q.b. › Zucchero semolato
q.b. › Colorante rosso

Genoise all'aroma Limone scorze Sicilia DIA

280 g › Uova intere
175 g › Zucchero semolato
35 g › Pasta di mandorle 50%
175 g › Farina debole
35 g › Burro
5 g › Aroma naturale Limone
scorze Sicilia



È caratterizzato da un'elevata percentuale di scorza di agrume grattugiata, dei migliori limoni siciliani. Un prodotto innovativo, lavorato con una tecnologia all'avanguardia, che mantiene inalterato il suo delicato equilibrio aromatico. La particolare consistenza permette facilità di impiego per aromatizzare creme, impasti di prodotti lievitati, biscotteria da tè, fritti di carnevale e ogni specialità che richieda, nella ricettazione, i delicati e piacevoli sentori della scorza di agrume appena grattugiata.



Bagna all'aroma Limone Amalfi 70% DIA

250 g › Sciroppo a 30°B
50 g › Acqua
180 g › Aroma Limone
Amalfi 70% vol. DIA



Ricavato dall'infusione di bucce di limoni della costiera Amalfitana, ricche di pregiato olio essenziale l'aroma Limone Amalfi DIA 70% vol. permette di conferire alla bagna la caratteristica nota dolce del limone Amalfitano, esaltando le migliori creazioni di pasticceria.

Crema chantilly Fragolina di bosco DIA

600 g › Crema pasticciera di base
26 g › Gelatina in fogli
130 blooms DIA
1200 g › Panna montata
120 g › Zucchero a velo



Aggiungete l'aroma naturale Limone scorze Sicilia DIA alla massa genoise e miscelate bene



Bagnate il fondo di genoise con la bagna all'aroma Limone di Amalfi DIA



Incorporate il GustoPIÙ Fragoline di bosco DIA alla crema chantilly

**75 g › GustoPIÙ
Fragolina di bosco DIA**

Fa parte della linea di paste insaporenti GustoPIÙ, particolarmente versatile e formulata appositamente per insaporire tutte le specialità di pasticceria: crema al burro, panna montata, praline, dessert, dolci al cucchiaio e qualsiasi crema di pasticceria. Tra le varie specialità si distingue GustoPIÙ Fragolina di Bosco, caratterizzata da un'elevata percentuale di fragoline e dall'inconfondibile e delicata nota di sottobosco. La particolare struttura consente un facile utilizzo, garantendo nel contempo un completo ed armonioso assorbimento dell'aroma rivelandosi prezioso alleato per le creazioni dei Maestri Pasticceri.



Crema pasticciera di base

- 500 g › Latte
- 75 g › Panna UHT 35% m.g.
- 120 g › Tuorli d'uovo
- 120 g › Zucchero semolato
- 25 g › Farina tipo "0"
- 25 g › Maizena

FONDO DI PASTA FROLLA

Lavorate il burro, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la farina setacciata e il sale. Aggiungete per ultime le uova. Riponete la pasta al fresco per qualche ora, poi stendetela a 3 mm di spessore. Tagliate un disco da 22 cm di diametro e riponete di nuovo al fresco. Cuocete a 170°C fino a doratura.

PASTA BIGNÉ

Portate a ebollizione il latte insieme ad acqua, sale, zucchero e burro. Togliete dal fuoco e incorporate la farina setacciata. Quando la pasta comincerà a staccarsi dalla casseruola, trasferitela nella planetaria. Aggiungete le uova una per volta, continuando a miscelare con la foglia. Quando la pasta sarà liscia ed elastica, con il sac-à-poche formate dei bigné e cuoceteli a 180°/200°C per circa 20 minuti. Una volta freddi, passateli nello zucchero cotto a 155°C con aggiunta di colorante rosso.

GENOISE AL LIMONE

Miscelate alla foglia le uova, lo zucchero e la pasta di mandorle. Scaldate il tutto a 45°C e montate fino a completo raffreddamento. Mescolate la farina setacciata e il burro fuso, e aggiungete questa miscela alla montata. Aggiungete l'aroma. Versate in stampi per pan di Spagna fino a 2/3 e cuocete a 170°C per circa 35 minuti. Sformate e lasciate raffreddare. Tagliate in dischi alti 1 cm.

CREMA CHANTILLY

Sciogliete la gelatina con 1/3 della crema pasticciera tiepida. Incorporate lo zucchero



Utilizzando il sac-à-poche con bocchetta St. Honoré cominciate a guarnire

a velo. Unite a freddo la restante crema pasticciera, la panna montata e il GustoPIÙ.

CREMA PASTICCIERA DI BASE

Fate bollire latte e panna. Montate a parte i tuorli con lo zucchero e incorporatevi farina e maizena setacciati. Versatevi sopra 1/3 della miscela bollente e aggiungete progressivamente il resto. Fate bollire per due minuti. Coprite con pellicola.

MONTAGGIO FINALE

Appoggiate il disco di genoise sulla base di frolla e bagnatelo con la bagna Limone Amalfi. Distribuite tutto intorno i bigné, utilizzando lo zucchero cotto per farli aderire al fondo di pasta frolla. Dressate la crema chantilly con il sac-à-poche con bocchetta St. Honoré e decorate. Conservate a +3°C.