

Kit stampi sfoglia
Puff pastry moulds kit



Indice

Index

- 3 Kit stampi sfoglia
Puff pastry moulds kit
- 7 Ricettario
Recipe book
by Cesare Murzilli



Due nuovi stampi in acciaio e alluminio per sfoglie perfette e risultati professionali.

Un progetto sviluppato in collaborazione con il pastry chef Cesare Murzilli.

Nascono due nuovi stampi pensati per chi lavora con rigore e cerca strumenti pratici, affidabili e versatili. Progettati per una cottura uniforme e controllata, sono ideali per ottenere una sfoglia ben sviluppata, croccante e dorata in modo omogeneo.

Frutto di un lavoro condiviso con il pastry chef Cesare Murzilli, questi stampi combinano funzionalità e creatività in un sistema composto da una base e un tubo centrale, che dà vita a una forma geometrica a U perfetta, pronta da riempire, farcire e personalizzare.

Il kit monoporzione è ideale per sfoglie individuali dolci o salate e si presta molto bene anche a lievitati creativi, grazie alla sua precisione e stabilità in cottura.

Il kit grande è pensato per torte in sfoglia, da valorizzare con impasti differenti e farciture diverse e creative.

Un progetto da interpretare in chiave dolce o salata, classica o innovativa.

Scopri qui idee, spunti e ricette pensate per valorizzare al massimo questi nuovi stampi versatili e professionali.

Two new stainless steel and aluminium moulds for perfect puff pastry and professional results.

A project developed in collaboration with pastry chef Cesare Murzilli.

Introducing two new moulds designed for professionals who demand precision, reliability, and versatility. Engineered for even, controlled baking, these moulds are ideal for achieving perfectly risen puff pastry—crispy, golden, and consistently uniform.

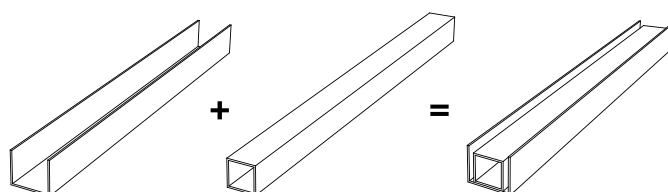
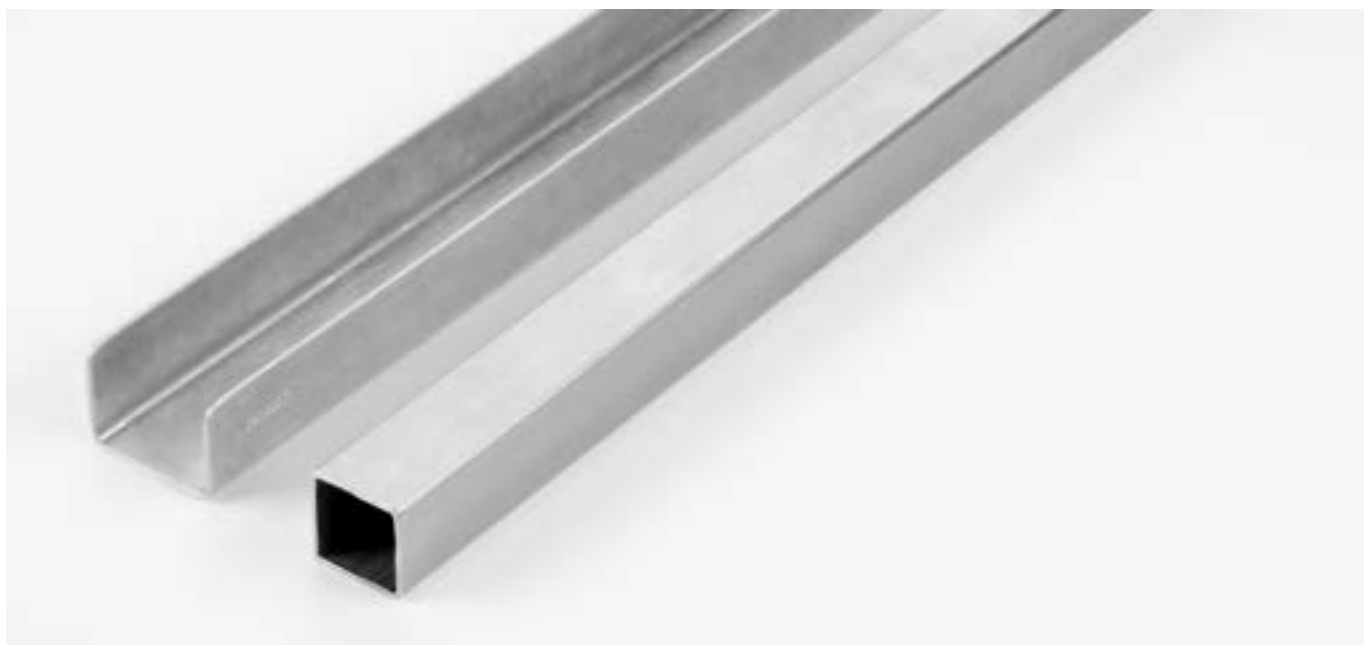
The result of a creative collaboration with pastry chef Cesare Murzilli, these moulds combine functionality and innovation in a system made up of a base and a central tube, shaping the product into a flawless U-shaped geometry—ready to be filled, layered, and customized.

The single-serving kit is perfect for single-serving puff pastry creations, sweet or savory, and is also well-suited for creative leavened doughs, thanks to its precision and baking stability.

The larger kit is designed for puff pastry cakes, enhanced with different doughs and inventive fillings.

A project to be interpreted in both sweet and savory ways—classic or creative.

Discover ideas, inspiration, and recipes designed to get the most out of these innovative, professional moulds.

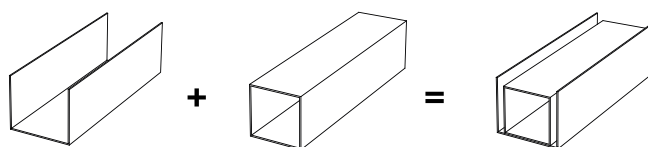


KMF01

fascia in alluminio /
aluminum band
mm 380×33×30 h
tubo inox / inox tube
mm 380×25×25 h



KMF02



fascia in alluminio /
aluminum band
mm 250×76×69 h
tubo inox / inox tube
mm 250×60×60 h

Ricettario
Recipe book



Ricette base per sfoglia

Pasta sfoglia italiana

Pastello

Farina W 280/300	g 1250
Burro	g 250
Sale fino	g 22
Acqua	g 550

Panetto

Burro piatto	g 1000
--------------	--------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, l'acqua e far impastare.

Aggiungere il burro morbido e completare l'impasto. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Pasta sfoglia al cacao

Pastello

Farina w 280/300	g 1000
Panna (35%)	g 50
Sale fino	g 20
Acqua	g 600
Cacao (10/12%)	g 150

Panetto

Burro piatto	g 800
--------------	-------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, cacao, panna e far impastare.

Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Pasta sfoglia alla nocciola (per salati)

Pastello

Farina sfoglia	g 890
Polvere nocciola	g 300
Burro morbido	g 175
Sale fino	g 24
Acqua	g 390
Aceto bianco	g 18

Panetto

Burro da incasso	g 1000
------------------	--------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, l'acqua, l'aceto, la polvere di nocciola e impastare. Aggiungere il burro morbido e completare l'impasto. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la seconda piega da 3 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando la terza piega da 3 e ancora 2/3 ore di riposo. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Doratura per sfoglia

Zucchero a velo	g 500
Destrosio	g 500

Mescolare insieme i due ingredienti.

Con un setaccio a maglia molto fine, setacciare la miscela sulla sfoglia in modo uniforme. Preriscaldare il forno a 210°C, infornare ed abbassare a 200°C cucinare fino a completa doratura 5/6 min.

Basic puff pastry recipes

Italian puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1250
Butter	g 250
Fine salt	g 22
Water	g 550

Butter block

Flat butter	g 1000
-------------	--------

Dissolve the salt in the water. Place the flour and water in a mixer and start mixing. Add the softened butter and finish the dough. Roll into a rectangular shape and rest in the fridge for 3–4 hours. Enclose the butter block and proceed with a 3-fold. Rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest again for 2–3 hours. Roll out again and do another 3-fold, rest 2–3 hours. Finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out into sheets as needed.

Cocoa puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1000
Cream (35%)	g 50
Fine salt	g 20
Water	g 600
Cocoa powder (10/12%)	g 150

Butter block

Flat butter	g 800
-------------	-------

Dissolve the salt in the water. Add flour, cocoa, cream to mixer and knead. Roll into a rectangular shape and rest 3–4 hours in the fridge. Enclose butter, do a 3-fold, rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest 2–3 hours. Do another 3-fold, rest 2–3 hours, then finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out as needed.

Hazelnut puff pastry (for savory use)

Dough

Puff pastry flour	g 890
Hazelnut powder	g 300
Soft butter	g 175
Fine salt	g 24
Water	g 390
White vinegar	g 18

Butter block

Butter for lamination	g 1000
-----------------------	--------

Dissolve salt in water. Mix flour, water, hazelnut powder and white vinegar. Then add softened butter and finish the dough. Roll into a rectangle, rest in the fridge 3–4 hours. Enclose butter, do a 3-fold, rest 2–3 hours. Then a second 3-fold, rest 2–3 hours. Third 3-fold, rest again. Rest overnight and roll out as needed.

Egg wash for puff pastry

Powdered sugar	g 500
Dextrose	g 500

Mix the two ingredients. Sift evenly over the puff pastry using a fine-mesh sieve. Preheat oven to 210°C, bake and reduce to 200°C, cook until golden (5–6 minutes).

①

Tarte tatin



Sfoglia tarte tatin

Pasta sfoglia italiana

Pastello

Farina W 280/300	g 1250
Burro	g 250
Sale fino	g 22
Acqua	g 550

Panetto

Burro piatto	g 1000
--------------	--------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, l'acqua e far impastare.

Aggiungere il burro morbido e completare l'impasto. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Mele spadellate

Mele golden tagliate a dadini	g 250
Pasta vaniglia	g 1
Burro	g 40
Zucchero semolato	g 30
Polvere di caramello	g 70

Tagliare le mele a dadini. Scaldare il burro in padella. Aggiungere le mele, lo zucchero e la vaniglia. Cucinare le mele lasciandole di una consistenza soda, scolare il liquido in eccesso e aggiungere la polvere di caramello. Continuare la cottura fino a colorazione.

Liquido per addensare

Acqua	g 60
Pasta vaniglia	g 1
Succo limone	g 5
Burro	g 10
Zucchero semolato	g 32
Pectina NH	g 2

Portare acqua, vaniglia, succo di limone e burro a 45°C. Aggiungere zucchero e pectina mescolati insieme e portare tutto a bollore. Versare all'interno dello stampo ed inserire le mele cotte.

Ganache montata al limone

Panna	g 150
Glucosio	g 30
Cioccolato bianco (35%)	g 200
Panna (35%)	g 380
Zeste di limone	g 5

Riscaldare la panna con lo sciroppo di glucosio e le zeste di limone. Lasciare in infusione per circa 30 minuti. Filtrare bene, scaldare nuovamente e versare sul cioccolato bianco fuso. Mixare molto bene restando sempre al di sopra dei 35°C. Aggiungere la panna fredda e mixare molto bene. Lasciar cristallizzare a 4°C per 12 ore.

Tarte tatin puff pastry

Italian puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1250
Butter	g 250
Fine salt	g 22
Water	g 550

Butter block

Flat butter	g 1000
-------------	--------

Dissolve the salt in the water. Place the flour and water in a mixer and start mixing. Add the softened butter and finish the dough. Roll into a rectangular shape and rest in the fridge for 3–4 hours. Enclose the butter block and proceed with a 3-fold. Rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest again for 2–3 hours. Roll out again and do another 3-fold, rest 2–3 hours. Finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out into sheets as needed.

Sautéed apples

Diced golden apples	g 250
Vanilla paste	g 1
Butter	g 40
Granulated sugar	g 30
Caramel powder	g 70

Dice apples. Heat butter in pan. Add apples, sugar, vanilla. Cook until tender but firm. Drain excess liquid and add caramel powder. Cook until well-colored.

Thickening liquid

Water	g 60
Vanilla paste	g 1
Lemon juice	g 5
Butter	g 10
Granulated sugar	g 32
Nh pectin	g 2

Heat water, vanilla, lemon juice, butter to 45°C. Add sugar + pectin, bring to a boil. Pour into mould and add cooked apples.

Whipped lemon ganache

Cream	g 150
Glucose	g 30
White chocolate (35%)	g 200
Cream (35%)	g 380
Lemon zest	g 5

Heat cream, glucose, zest. Infuse 30 minutes, strain, reheat, pour over melted chocolate. Blend well (stay above 35°C). Add cold cream, blend. Crystallize at 4°C for 12 hours.

②

Sfoglia al cacao, cremoso
e caramello salato

*Cocoa puff pastry with cream
& salted caramel*



Sfoglia al cacao, cremoso e caramello salato

Pasta sfoglia al cacao

Pastello	
Farina w 280/300	g 1000
Panna (35%)	g 50
Sale fino	g 20
Acqua	g 600
Cacao (10/12%)	g 150
Panetto	
Burro piatto	g 800

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, cacao, panna e far impastare. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore. Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Crema leggera cioccolato bianco, panna e vaniglia

Panna uht (35%)	g 470
Cioccolato opalys fuso	g 100
Gelatina	g 4
Acqua per gelatina	g 24
Vaniglia	g 2

Idratare la gelatina con la sua acqua. Scaldare la panna con la vaniglia aggiungere la gelatina e versare sul cioccolato fuso. Mixare molto bene e lasciar riposare 12 ore in frigorifero. Montare con la foglia prima dell'utilizzo.

Streusel croccante alle nocciole

Polvere di nocciole fine	g 200
Farina debole	g 160
Cacao	g 40
Burro	g 200
Zucchero di canna	g 200

Utilizzando un burro morbido, aggiungere tutti gli ingredienti ed impastare con la foglia. Appena formato l'impasto, coprire con pellicola e congelare. Quando l'impasto sarà ben freddo grattalo con un apposita grattugia e riporre in congelatore. Al momento dell'utilizzo, infornare a 160°C per circa 15/20 minuti. fino a completa tostatura.

Caramello salato

Zucchero semolato	g 200
Glucosio	g 110
Pectina	g 2,5
Panna	g 315
Baccello vaniglia	g 1
Sale	g 3
Burro	g 95

Mescolare una parte di zucchero semolato con la pectina. Il resto dello zucchero andrà caramellato con il glucosio a 180°C. Nel mentre portare panna, vaniglia e sale a bollore. Decuocere lo zucchero con la panna bollente e riportare a cottura fino a 109°C.

Cocoa puff pastry with cream & salted caramel

Cocoa puff pastry	Dough		Dissolve the salt in the water. Add flour, cocoa, cream to mixer and knead. Roll into a rectangular shape and rest 3–4 hours in the fridge. Enclose butter, do a 3-fold, rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest 2–3 hours. Do another 3-fold, rest 2–3 hours, then finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out as needed.
	Flour W 280/300	g 1000	
	Cream (35%)	g 50	
	Fine salt	g 20	
	Water	g 600	
	Cocoa powder (10/12%)	g 150	
	Butter block		
	Flat butter	g 800	
Light white chocolate, cream & vanilla cream	UHT cream (35%)	g 470	Hydrate gelatin. Heat cream + vanilla, add gelatin, pour over chocolate, blend. Rest 12 hours in fridge. Whip before use.
	Melted Opalys white chocolate	g 100	
	Gelatin	g 4	
	Water for gelatin	g 24	
	Vanilla	g 2	
Crunchy hazelnut streusel	Hazelnut powder	g 200	Mix all with soft butter. Wrap, freeze. Once frozen, grate and refreeze. Bake at 160°C for 15–20 minutes until toasted.
	Pastry flour	g 160	
	Cocoa	g 40	
	Butter	g 200	
	Brown sugar	g 200	
Salted caramel	Sugar	g 200	Mix some sugar with pectin. Caramelize remaining sugar with glucose (180°C). Boil cream + vanilla + salt. Deglaze caramel with hot cream, cook to 109°C.
	Glucose	g 110	
	Pectin	g 2.5	
	Cream	g 315	
	Vanilla pod	g 1	
	Salt	g 3	
	Butter	g 95	

3

Sfoglia frutti rossi
e crema pasticcera

*Puff pastry with berries
& pastry cream*



Sfoglia frutti rossi e crema pasticcera

Pasta sfoglia italiana

Pastello

Farina W 280/300	g 1250
Burro	g 250
Sale fino	g 22
Acqua	g 550

Panetto

Burro piatto	g 1000
--------------	--------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, l'acqua e far impastare.

Aggiungere il burro morbido e completare l'impasto. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Salsa lampone liquida

Purea di lampone	g 250
Succo di limone	g 37,5
Acqua	g 25
Crystal mais	g 5
Zucchero semolato	g 25

Mescolare i liquidi tra loro aggiungere lo zucchero mescolato con il crystal mais ed emulsionare molto bene fino ad avere un composto omogeneo.

Crema pasticcera

Latte	g 250
Panna	g 50
Tuorlo	g 125
Amido di riso	g 18
Zucchero semolato	g 100
Baccello vaniglia bourbon	g 2

Miscelare l'amido, lo zucchero e i baccelli di vaniglia al cutter. Versare il latte in una vasca ed emulsionare il tutto con le polveri. Portare a cottura nel microonde fino a raggiungere 92°C o comunque sino a gel. Aggiungere il tuorlo emulsionando molto bene con un frullatore ad immersione. Rimettere nel microonde fino a quando la crema sarà densa e cotta (82/84°C). Aggiungere panna fresca da frigo, emulsionare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Raffreddare velocemente in positivo coperta con pellicola a contatto.





Puff pastry with berries & pastry cream

Italian puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1250
Butter	g 250
Fine salt	g 22
Water	g 550

Butter block

Flat butter	g 1000
-------------	--------

Dissolve the salt in the water. Place the flour and water in a mixer and start mixing. Add the softened butter and finish the dough. Roll into a rectangular shape and rest in the fridge for 3–4 hours. Enclose the butter block and proceed with a 3-fold. Rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest again for 2–3 hours. Roll out again and do another 3-fold, rest 2–3 hours. Finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out into sheets as needed.

Raspberry sauce

Raspberry purée	g 250
Lemon juice	g 37.5
Water	g 25
Corn starch (crystal mais)	g 5
Sugar	g 25

Mix liquids, then sugar + starch, emulsify until smooth.

Pastry cream

Milk	g 250
Cream	g 50
Egg yolks	g 125
Rice starch	g 18
Sugar	g 100
Bourbon vanilla pods	g 2

Blend starch, sugar, vanilla. Add to milk and mix well. Cook in microwave to 92°C or until gelled. Add yolks, blend, cook again to 82–84°C. Add cold cream, blend. Cool quickly with plastic wrap on surface.

④

Torta saint honoré
Saint honoré cake



Torta saint honoré

Pasta sfoglia italiana

Pastello

Farina W 280/300	g 1250
Burro	g 250
Sale fino	g 22
Acqua	g 550

Panetto

Burro piatto	g 1000
--------------	--------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, l'acqua e far impastare.

Aggiungere il burro morbido e completare l'impasto. Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Crema leggera cioccolato bianco, panna e vaniglia

Panna uht (35%)	g 470
Cioccolato opalys fuso	g 100
Gelatina	g 4
Acqua per gelatina	g 24
Vaniglia	g 2

Idratare la gelatina con la sua acqua. Scaldare la panna con la vaniglia aggiungere la gelatina e versare sul cioccolato fuso. Mixare molto bene e lasciar riposare 12 ore in frigorifero. Montare con la foglia prima dell'utilizzo.

Cremoso cioccolato fondente

Latte	g 360
Panna (35%)	g 300
Tuorlo	g 120
Zucchero semolato	g 120
Panna fredda (35%)	g 300
Copertura fondente (65%)	g 210
Copertura fondente (75%)	g 180

Portare latte e panna a bollore versare su tuorlo e zucchero miscelati insieme e cuocere a 82°C. Versare sui cioccolati ed emulsionare molto bene, terminare aggiungendo la panna fredda. Dressare in stampi di silicone a sfera PX4314 e PX4313. Lasciar cristallizzare in frigorifero e poi passare in congelatore.

Crema pasticceria

Latte	g 250
Panna	g 50
Tuorlo	g 125
Amido di riso	g 18
Zucchero semolato	g 100
Baccello vaniglia bourbon	g 2

Miscelare l'amido, lo zucchero e i baccelli di vaniglia al cutter. Versare il latte in una vasca ed emulsionare il tutto con le polveri. Portare a cottura nel microonde fino a raggiungere 92°C o comunque sino a gel. Aggiungere il tuorlo emulsionando molto bene con un frullatore ad immersione. Rimettere nel microonde fino a quando la crema sarà densa e cotta (82/84°C). Aggiungere panna fresca da frigo, emulsionare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Raffreddare velocemente in positivo coperta con pellicola a contatto.

Bigné

Acqua	g 125
Sale	g 1
Zucchero	g 2
Burro	g 175
Farina panettone	g 75
Cacao (22-24%)	g 15
Uova	g 300

Portare a primo bollore acqua, sale, burro e zucchero. Aggiungere la farina e mescolare energicamente. Cuocere il polentino, essendoci una grande quantità di grasso la fuoriuscita del burro dal polentino sarà normale, proprio per questo è consigliato l'utilizzo del cutter. Aggiungere poi il cacao ed emulsionare, appena la massa raggiungerà i 50°C aggiungere le uova progressivamente. Dressare l'impasto della forma desiderata e congelare. Mettere su teglia con foglio microforato siliconato e spruzzare con del burro di cacao fuso. Cuocere a 180/190°C per circa 18/20 minuti.

Caramello per bigné

Zucchero semolato	g 500
Acqua	g 200
Glucosio	g 20
Succo limone	g 2

Fare un caramello con tutti gli ingredienti a 160°C, togliere dal fuoco aggiungere succo limone e bloccare immediatamente cottura immergendo la pentola in acqua fredda. Utilizzare per caramellare i bigné.

Saint honoré cake

Italian puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1250
Butter	g 250
Fine salt	g 22
Water	g 550

Butter block

Flat butter	g 1000
-------------	--------

Dissolve the salt in the water. Place the flour and water in a mixer and start mixing. Add the softened butter and finish the dough. Roll into a rectangular shape and rest in the fridge for 3–4 hours. Enclose the butter block and proceed with a 3-fold. Rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest again for 2–3 hours. Roll out again and do another 3-fold, rest 2–3 hours. Finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out into sheets as needed.

Light white chocolate, cream & vanilla cream

Cream	g 470
Melted Opalys white chocolate	g 100
Gelatin	g 4
Water for gelatin	g 24
Vanilla	g 2

Hydrate gelatin. Heat cream + vanilla, add gelatin, pour over chocolate, blend. Rest 12 hours in fridge. Whip before use.

Dark chocolate cream

Milk	g 360
Cream (35%)	g 300
Yolks	g 120
Sugar	g 120
Cold cream (35%)	g 300
Dark chocolate (65%)	g 210
Dark chocolate (75%)	g 180

Boil milk + cream. Pour over yolks + sugar, cook to 82°C. Pour over chocolate, emulsify, add cold cream. Pour into silicone moulds, crystallize in fridge, then freeze.

Pastry cream

Milk	g 250
Cream	g 50
Egg yolks	g 125
Rice starch	g 18
Sugar	g 100
Bourbon vanilla pods	g 2

Blend starch, sugar, vanilla. Add to milk and mix well. Cook in microwave to 92°C or until gelled. Add yolks, blend, cook again to 82–84°C. Add cold cream, blend. Cool quickly with plastic wrap on surface.

Choux pastry	Water	g 125	Boil water, salt, butter, sugar. Add flour, cook the paste. Add cocoa, emulsify. At 50°C, gradually add eggs. Pipe desired shape, freeze. Bake at 180–190°C for 18–20 minutes.
	Salt	g 1	
	Sugar	g 2	
	Butter	g 175	
	Panettone flour	g 75	
	Cocoa (22–24%)	g 15	
	Eggs	g 300	
Caramel for choux	Sugar	g 500	Caramelize everything to 160°C, remove from heat, add lemon juice. Stop cooking by plunging pot into cold water. Use to caramelize choux.
	Water	g 200	
	Glucose	g 20	
	Lemon juice	g 2	

5

Sfoggia black forest
Black forest puff pastry



Sfoglia black forest

Pasta sfoglia al cacao

Pastello

Farina w 280/300	g 1000
Panna (35%)	g 50
Sale fino	g 20
Acqua	g 600
Cacao (10/12%)	g 150

Panetto

Burro piatto	g 800
--------------	-------

Sciogliere il sale nell'acqua. Inserire in macchina la farina, cacao, panna e far impastare.

Stendere in forma rettangolare e far riposare la sfoglia in frigo 3/4 ore.

Incassare il burro e procedere con la prima piega da 3 e far riposare 2/3 ore. Procedere quindi con la piega da 4 e nuovamente riposo di 2/3 ore. Laminare nuovamente dando una piega da 3 ancora 2/3 ore di riposo e terminiamo con l'ultima piega da 4. Far riposare tutta la notte e l'indomani tirare in fogli secondo necessità.

Cremoso cioccolato al latte e fava

Latte	g 630
Panna	g 270
Uova	g 180
Zucchero semolato	g 18
Cioccolato latte (46%)	g 610
Gelatina in polvere	g 8,5
Acqua per gelatina	g 42,5

Scaldare latte, panna. Versare sulle uova miscelate con lo zucchero e mescolare bene insieme.

Rimettere sul fuoco e portare a 82°C, filtrare e versare su gelatina e cioccolato. Mixare molto bene e lasciar cristallizzare 12 ore.

Crema leggera cioccolato bianco, panna e vaniglia

Panna uht (35%)	g 470
Cioccolato opalys fuso	g 100
Gelatina	g 4
Acqua per gelatina	g 24
Vaniglia	g 2

Idratare la gelatina con la sua acqua. Scaldare la panna con la vaniglia aggiungere la gelatina e versare sul cioccolato fuso. Mixare molto bene e lasciar riposare 12 ore in frigorifero. Montare con la foglia prima dell'utilizzo.

Gel di lamponi e cassis

Purea di lamponi	g 200
Purea di cassis (ribes nero)	g 100
Crystal mais	g 10
Zucchero semolato fine	g 30

Mescolare lo zucchero con il crystal mais, aggiungere alle puree di frutta a temperatura ambiente e passare al mixer ad immersione.

Black forest puff pastry

Cocoa puff pastry

Dough

Flour W 280/300	g 1000
Cream (35%)	g 50
Fine salt	g 20
Water	g 600
Cocoa powder (10/12%)	g 150

Butter block

Flat butter	g 800
-------------	-------

Dissolve the salt in the water. Add flour, cocoa, cream to mixer and knead. Roll into a rectangular shape and rest 3–4 hours in the fridge. Enclose butter, do a 3-fold, rest 2–3 hours. Then do a 4-fold, rest 2–3 hours. Do another 3-fold, rest 2–3 hours, then finish with a 4-fold. Rest overnight and roll out as needed.

Milk chocolate & tonka cream

Milk	g 630
Cream	g 270
Eggs	g 180
Sugar	g 18
Milk chocolate (46%)	g 610
Powdered gelatin	g 8.5
Water for gelatin	g 42.5

Heat milk + cream. Pour over eggs + sugar, cook to 82°C. Strain, pour over chocolate + gelatin. Blend well. Crystallize for 12 hours.

Light white chocolate, cream & vanilla cream

Cream	g 470
Melted Opalys white chocolate	g 100
Gelatin	g 4
Water for gelatin	g 24
Vanilla	g 2

Hydrate gelatin. Heat cream + vanilla, add gelatin, pour over chocolate, blend. Rest 12 hours in fridge. Whip before use.

Raspberry & blackcurrant gel

Raspberry purée	g 200
Blackcurrant purée	g 100
Corn starch (Crystal mais)	g 10
Sugar	g 30

Mix sugar + starch, add to purées, emulsify with immersion blender.

⑥

Pain suisse



Pan suisse

Polish

Latte	g 792
Lievito birra fresco	g 66
Farina brioche w 380 (13,8 proteine)	g 792

Sciogliere il lievito di birra nel latte e scaldare il tutto a 20°C, incorporare la farina ed amalgamare a mano. Far lievitare per 1 ora a 28°C o fino al raddoppio.

Impasto

Polish raddoppiato	
Farina brioche w 380 (13,8 proteine)	g 2508
Malto	g 25
Latte freddo	g 792
Pasta di agrumi	g 100
Zucchero semolato	g 495
Burro morbido	g 660
Lievito di birra fresco	g 16,5
Sale	g 66
Pasta vaniglia	g 2,5

Mettere il latte, il sale e lo zucchero in abbattitore a -20°C per tutto il tempo della lievitazione del polish. Tutto il resto degli ingredienti ad esclusione della farina in frigorifero.

Quando il polish sarà pronto impastare tutti gli ingredienti insieme all'interno della spirale. far girare i primi 5 minuti a velocità 1 poi passare a velocità 2 per 12/15 minuti. L'impasto non deve superare i 24°C.

Spezzare in pastoni da 1750 g , pirlare e lasciar puntare circa 40 minuti a temperatura ambiente. stendere all'interno di una teglia coperto con una busta alimentare e passare 10 minuti in abbattitore negativo.

Riporre tutta la notte a +4°C. L'indomani incassare 500 g di burro e dare una piega da 4 ed una da 3 consecutive. Far riposare 3/4 ore a -10°C.

Spezzare e formare ed inserire all'interno degli appositi stampi. Far lievitare 3 ore a 26°C, 75% umidità.

Farcitura a piacere

Pan suisse

Poolish	Milk	g 792	Dissolve yeast in milk, heat to 20°C, mix in flour. Let rise 1h at 28°C or until doubled.
	Fresh yeast	g 66	
	Brioche flour w 380 (13.8% protein)	g 792	
Dough	Double Poolish		Chill milk, salt, sugar to -20°C during Poolish fermentation. Other ingredients (except flour) refrigerated. When Poolish is ready, knead all in spiral mixer: 5 minutes speed 1, then 12–15 minutes speed 2 (max 24°C). Divide into 1750 g pieces, round, rest 40 minutes at room temp. Flatten in tray, wrap, chill in blast freezer for 10 minutes, then store overnight at +4°C. Next day, enclose 500 g butter, give a 4-fold and a 3-fold in a row. Rest 3–4 hours at -10°C. Cut, shape, place in moulds. Proof 3 h at 26°C, 75% humidity.
	Brioche flour w 380 (13.8% protein)	g 2508	
	Malt	g 25	
	Cold milk	g 792	
	Citrus paste	g 100	
	Sugar	g 495	
	Soft butter	g 660	
	Fresh yeast	g 16.5	
	Salt	g 66	
	Vanilla paste	g 2.5	
Filling to taste			

7

Farciture per
sfoglie salate

*Fillings for savory
puff pastries*



Farciture per sfoglie salate

Crema pasticcera salata

Latte intero	g 1000
Panna fresca	g 250
Noce moscata	g 1
Sale fino	g 2
Parmigiano reggiano	g 240
Tuorli	g 300
Amido di mais	g 45
Amido di riso	g 45
Burro	g 100

In pentola unire latte, panna e noce moscata. Fare un pastello con amidi, parmigiano, sale e tuorli e mescolare fino ad avere un prodotto omogeneo e liscio. Portare il latte a bollore, stemperare il composto di amidi. Versare il composto nel latte e cuocere fino a 80°C. Togliere dal fuoco unire il burro e raffreddare immediatamente.

Maionese vegan

Latte soia non zuccherato	g 100
Olio semi di girasole	g 200
Senape	g 5
Succo limone	g 5
Sale	g 3

Versare il latte in una caraffa stretta e alta. Aggiungere la senape, il sale ed il succo di limone. Iniziare a frullare con il minipimer ed aggiungere olio a filo.

Crema erba cipollina

Formaggio cremoso	g 300
Stracchino	g 100
Erba cipollina	g 150
Succo limone	g 8
Sale	g 10

Mixare bene il tutto fino ad avere un composto liscio ed omogeneo. Raffreddare ed utilizzare.

Crema formaggio spalmabile

Formaggio spalmabile	g 1000
Cipolle appassite	g 200
Gorgonzola dolce	g 200
Panna fresca	g 25
Mascarpone	g 25
Sale	g 5
Pepe	g 5

Appassire la cipolla in padella, far raffreddare e passarla al cutter in modo da ottenere un composto grossolano. In planetaria con la foglia lavorare i formaggi, sale e pepe. Aggiungere le cipolle. A filo versare la panna per rendere il composto omogeneo. Far stabilizzare in frigo ed utilizzare.

Fillings for savory puff pastries

Savory pastry cream	Whole milk	g 1000	Combine milk, cream, nutmeg. Make a batter with starches, Parmesan, salt, yolks—mix until smooth. Bring milk to boil, temper in batter. Cook to 80°C. Off heat, add butter. Cool immediately.
	Fresh cream	g 250	
	Nutmeg	g 1	
	Fine salt	g 2	
	Grated Parmesan	g 240	
	Yolks	g 300	
	Corn starch	g 45	
	Rice starch	g 45	
	Butter	g 100	
Vegan mayo	Unsweetened soy milk	g 100	Place soy milk in tall container, add mustard, salt, lemon. Blend with immersion blender, slowly stream in oil.
	Sunflower oil	g 200	
	Mustard	g 5	
	Lemon juice	g 5	
	Salt	g 3	
Chive cream	Cream cheese	g 300	Blend everything until smooth. Chill before using.
	Stracchino cheese	g 100	
	Fresh chives	g 150	
	Lemon juice	g 8	
	Salt	g 10	
Spreadable cheese cream	Cream cheese	g 1000	Sauté onions, cool, chop coarsely. Mix cheeses, salt, pepper with paddle attachment. Add onions. Stream in cream for a smooth texture. Chill to stabilize.
	Sautéed onions	g 200	
	Mild Gorgonzola	g 200	
	Cream	g 25	
	Mascarpone	g 25	
	Salt	g 5	
	Pepper	g 5	







Thanks to
Cesare Murzilli

Executive Pastry Chef
at Portrait Milano

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

