

CHANTYPAK

Ricettario a cura del maestro Boris Willo



Puratos

CHANTYPAK



Chantypak unisce il gusto delizioso e la morbida consistenza tipici della panna animale alle performance e praticità d'uso delle creme vegetali.

Il processo di sterilizzazione UHT e l'imballaggio Tetrapak asettico, sono garanzia di massima sicurezza alimentare.

Chantypak è:

- Eccellente stabilità e fermezza
- Massima tolleranza e resistenza alla rottura
- Stabile alla congelazione/scongelaione
- - 50% di grassi e calorie*
- Senza colesterolo e TFA
- 9 mesi di shelf life a temperatura ambiente

* rispetto alla panna montata animale

Chantypak è perfetta per tutte le applicazioni. Il suo profilo aromatico unico è stato attentamente studiato per accompagnare ed esaltare i sapori di tutte le tue creazioni.

Puoi usare la panna Chantypak pura o in aggiunta alla panna fresca per migliorarne la stabilità. Libera la tua creatività abbinandola a cioccolato, frutta, creme pasticciere, praliné, ecc...



Mousse e Bavaresi



Ripieni

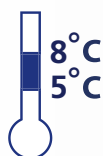
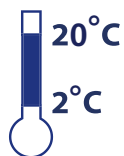


Topping



Torte Farcite

Conservazione Utilizzo Montare con frusta a velocità media



Un viaggio attraverso il gusto

Da oltre 20 anni, Chantypak seduce i consumatori di tutto il mondo con il suo gusto eccellente, la sua irresistibile consistenza e la grande praticità d'uso. Questo ricettario è un viaggio attraverso il gusto, che raccoglie le migliori ricette realizzate dal Maestro Boris Willo. A cominciare naturalmente dai grandi classici italiani!



- [Profiterole](#) pag. 05
- [Tiramisù](#) pag. 06
- [Torta Mimosa](#) pag. 07
- [Paris Brest](#) pag. 08
- [Cheesecake al lampone](#) pag. 09
- [Piña Colada](#) pag. 10
- [Delizia Choco-Caramel](#) pag. 11
- [Bavarese al lampone](#) pag. 12
- [Danese al tè verde](#) pag. 13
- [Tartufi](#) pag. 14

Profiterole

Ingredienti

Bigné

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua a 50°C	1400 g
Olio di arachidi	200 g

Farcitura

Chantypak	1000 g
-----------	--------

Composizione e decorazione

Carat Decorcrem	q.b.
-----------------	------

Procedimento

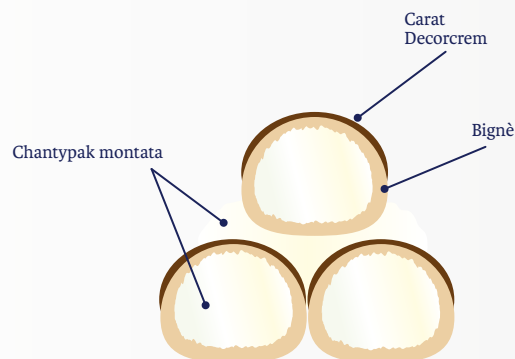
Miscelare tutti gli ingredienti per 4/5 min. Colare l'impasto su carta forno formando i bigné e cuocere a 160°C per 25 min.

Montare Chantypak e farcire i bigné precedentemente cotti. Per dare un tocco di originalità alla ricetta, mescolare a 350 g di Chantypak 650 g di Deli Cheesecake o crema pasticcera preparata con Cremyvit 4x4.

Ricoprire i bigné con Carat Decorcrem e formare una composizione a piacere, decorando con ciuffi di Chantypak montata.



VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	352	26 g	5 g	26 g





VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	333	18 g	4 g	39 g

Tiramisù

Ingredienti

Base Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	200 g

Bagna al caffè

Classic Mokka	50 g
Zucchero	200 g
Acqua	300 g

Crema al mascarpone

Chantypak	700 g
Bavaois Neutre	250 g
Mascarpone fresco	300 g
Latte	300 g

Procedimento

Mixare tutti gli ingredienti per 5 min. a velocità media. Stendere uno strato di 5 mm di impasto su carta forno e infornare a 180°C per 10 min.

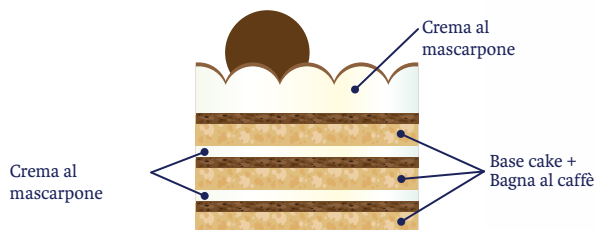
Portare l'acqua a ebollizione, poi aggiungere zucchero e Classic Mokka.

Scaldare il latte a 40°C. Mixare il latte caldo, Bavaois Neutre e il mascarpone. Incorporare infine la panna Chantypak semi-montata, mescolando delicatamente.

Composizione e decorazione

Carat Coverlux Dark	q.b.
Polvere di Cacao olandese Belcolade	q.b.

Tagliare la base cake in 3 parti. Su una prima parte, stendere un sottile strato di Carat Coverlux Dark e capovolgerla. Con l'aiuto di un pennello, inumidire abbondantemente la base cake con la bagna al caffè poi stenderci sopra uno strato di crema al mascarpone. Ripetere l'operazione 3 volte (base cake - bagna - crema al mascarpone). Decorare l'ultimo strato cospargendolo con polvere di cacao olandese Belcolade.



Torta Mimosa

Ingredienti

Pan di Spagna

<u>Tegral Biscuit</u>	<u>1000 g</u>
<u>Uova</u>	<u>750 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>100 g</u>

Composizione e decorazione

<u>Chantypak montata</u>	<u>q.b.</u>
<u>Zucchero a velo</u>	<u>q.b.</u>

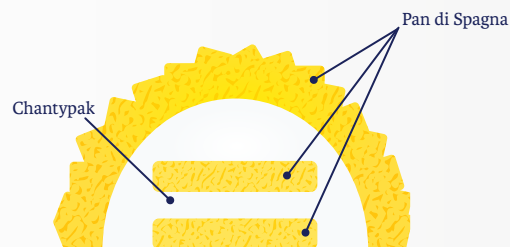
Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta a velocità massima per 7 min. Continuare a media velocità per 1 minuto. Stendere uno strato sottile di impasto su carta forno e cuocere a 180°C in forno statico per circa 18 min.

Con l'aiuto della sac-à-poche, riempire per 1/3 uno stampo a semisfera del diametro di circa 7 cm con Chantypak montata. Posizionare un disco di pan di Spagna di diametro leggermente inferiore e aggiungere altra Chantypak, fino a riempire del tutto lo stampo. Posizionare un secondo disco e mettere il tutto nel congelatore. Una volta congelato, rovesciare lo stampo ed estrarre la semisfera. Coprire completamente la superficie con pan di Spagna a quadratini, spolverando con zucchero a velo.



VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	295	18 g	4 g	29 g





VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	323	22 g	4 g	26 g

Paris Brest

Ingredienti

Éclair

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua	1600 g
Olio	400 g
Granella di pistacchio	a.b.
Granella di mandorle	a.b.

Crema Pasticcera

Cremyvut 4x4	375 g
Acqua	1000 g

Ripieno pralinato

Chantypak	750 g
Bavaois Neutre	200 g
Praliné Hazelnut 50/50	150 g
Crema pasticcera	250 g

Composizione e decorazione

Carat Coverlux White	400 g
Pistacchi interi	a.b.

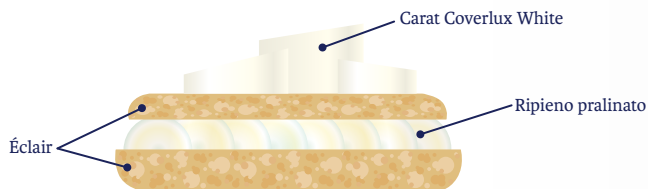
Procedimento

Riscaldare l'acqua a 55°C. Mescolare Tegral Clara Super, l'acqua calda e l'olio per 4 min. a velocità media. Ungere una teglia e cospargere leggermente con zucchero a velo. Con l'aiuto della sac-à-poche, formare gli éclair sulla teglia e cospargere la parte superiore con granella di pistacchio e mandorle. Cuocere in forno a 160°C per 40 min. a valvola aperta.

Con la frusta, mescolare Cremyvut 4x4 e l'acqua fredda per 3 min. a velocità media. Far riposare 3 min. e ripetere per altri 3 min.

Mescolare 250 g di crema pasticcera con Praliné Hazelnut. Incorporare Bavaois Neutre e aggiungere infine la panna Chantypak semi-montata.

Aprire l'éclair dal lato lungo e farcire con il ripieno pralinato. Mescolare Carat Coverlux con un frullatore fino ad ottenere una pasta. Stendere un sottile strato e tagliare triangoli di pasta da disporre sulla parte superiore dell'éclair formando onde a piacere. Aggiungere qualche pistacchio come decorazione finale.



Cheesecake al lampone

Ingredienti

Base Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	225 g

Mousse Cheesecake

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	500 g
Bavaois Neutre	100 g
Classic Citron	10 g
Latte	150 g

Composizione e decorazione

Topfil Raspberry	q.b.
Miroir Neutre	q.b.

Procedimento

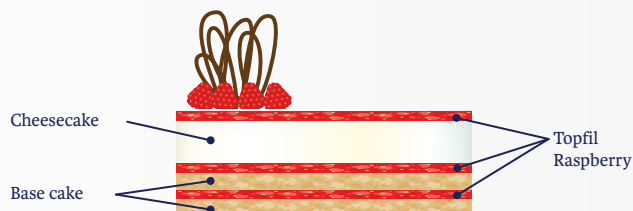
Mescolare tutti gli ingredienti a bassa velocità per 2 min., poi per ulteriori 3 min. a velocità media. Stendere il composto ottenuto in strati. Cuocere a 190°C in forno statico per circa 12 min.

Riscaldare il latte (40°C) e disciogliervi Bavaois Neutre. Aggiungere al composto ottenuto Deli Cheesecake, Classic Citron e la panna Chantypak leggermente montata.

Alternare per 2 volte uno strato di cake e uno strato di Topfil Raspberry. Tagliare con uno stampo rotondo della dimensione desiderata. Riempire la parte superiore dello stampo con la mousse Cheesecake e congelare. Una volta estratto il dolce dal congelatore, applicare Topfil Raspberry (1/3) miscelato al Miroir Neutre (2/3). Rimuovere lo stampo e guarnire con frutta fresca e decorazioni di cioccolato a piacere.



VALORI NUTRIZIONALI	KCa	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	259	12 g	3 g	36 g





VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	269	14 g	2,5 g	34 g

Piña Colada

Ingredienti

Base Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	225 g

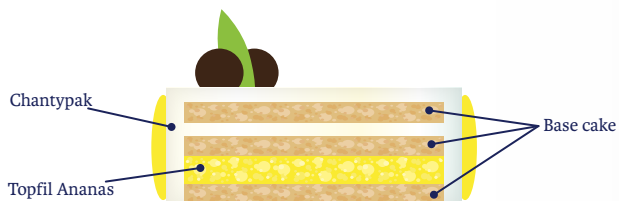
Composizione e decorazione

Topfil Pineapple	q.b.
Chantypak	q.b.
Sublimo Glaze & Go	q.b.
Farina di cocco	q.b.
Ananas fresco	q.b.

Procedimento

Mixare tutti gli ingredienti con la frusta per 5 min. a media velocità. Colare l'impasto ottenuto nello stampo (230 g) e cuocere in forno statico a 180°C per circa 25 min, a seconda della dimensione dello stampo.

Tagliare la base cake in tre strati e bagnare con sciroppo di zucchero (50/50). Alternare Topfil Pineapple e panna Chantypak montata, a cui si è precedentemente aggiunto il 10% di farina di cocco, poi congelare. Una volta estratta dal congelatore, guarnire la torta con la panna Chantypak montata e alcune fette di ananas fresco, glassando con Sublimo Glaze & Go. Per un tocco finale, guarnire con decorazioni al cioccolato.



Delizia Choco-Caramel

Ingredienti

Pan di Spagna al Cioccolato

Tegral Biscuit	950 g
Polvere di Cacao olandese Belcolade	50 g
Uova	750 g
Acqua	100 g

Crema al Cioccolato

Chantypak	1000 g
Belcolade Noir Selection	300 g

Composizione e decorazione

Deli Caramel	200 g
Miroir Glassage Noir	800 g
Nocciole tostate in pezzi	a.b.

Procedimento

Con la frusta, mescolare tutti gli ingredienti a piena velocità per 5 min. Continuare a media velocità per un altro minuto. Stendere l'impasto in strati sottili su carta da forno. Cuocere a 210°C in forno statico per 4 min.

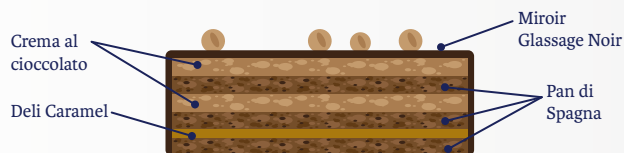
Riscaldare 300 g di panna Chantypak e fare una ganache con il cioccolato Belcolade Noir Selection precedentemente fuso. Incorporare la ganache alla rimanente panna Chantypak leggermente montata.

Tagliare uno strato di pan di Spagna al cioccolato delle dimensioni desiderate. Stendere uno strato di Deli Caramel e coprire con un secondo strato di pan di Spagna.

Stendere uno strato di crema al cioccolato, un ultimo strato di pan di Spagna e terminare guarnendo con la restante crema al cioccolato. Congelare. Una volta stabilizzata, coprire con Miroir Glassage Noir e tagliare singole porzioni (12 cm / 2, 5 cm). Decorare con nocciole tostate in pezzi.



VALORI NUTRIZIONALI	KCa	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	311	14 g	6 g	40 g





VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	296	15 g	3 g	36 g

Bavarese al lampone

Ingredienti

Pan di Spagna

Tegral Biscuit	1000 g
Uova	750 g
Acqua	100 g
Miele	50 g
Colorante arancio	8 g

Cuore di panna

Chantypak	500 g
Zucchero	55 g
Gelatina in fogli	5 g

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti per 7 min. a piena velocità con la frusta. Ridurre a media velocità per 1 min. Cuocere su vassoi 40 x 60 cm a 180°C per 12 min.

Sciogliere la gelatina in acqua fredda. Quando si è ammorbidita, mescolarla alla panna Chantypak. Versare il preparato in un piccolo stampo Flexipan® (pref. cilindrico) e congelare.

Croccante al Cioccolato bianco

CRYST-O-FIL® White	150 g
Carat Coverlux White	50 g
Fiocchi di Mais	225 g

Sciogliere Carat Coverlux White. Montare CRYST-O-FIL® fino ad ottenere una consistenza cremosa e mescolare con Carat Coverlux, quindi incorporare i fiocchi di mais.

Mousse al Lampone

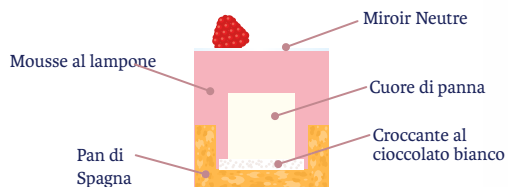
Chantypak	500 g
Topfil Raspberry	150 g
Bavarese Neutre	150 g

Scaldare Topfil Raspberry a 40°C. Aggiungere Bavarois Neutre e la panna Chantypak semi-montata.

Composizione e decorazione

Miroir Neutre	q.b.
---------------	------

Disporre una striscia di pan di Spagna attorno allo stampo fino a coprire mezza altezza e un altro disco sul fondo. Coprire il disco con un fine strato di croccante al cioccolato bianco e posizionarvi sopra il cuore di panna congelato. Riempire lo stampo con la mousse al lampone e decorare con Miroir Neutre.



Danese al tè verde

Ingredienti

Danese

Farina	1000 g
Acqua	520 g
S 500 Acti-Plus	15 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra fresco	50 g
Sale	20 g
Summum Green Tea	45 g
Aristo croissant	430 g

Doratura

Sunset Glaze	q.b.
--------------	------

Composizione e decorazione

Chantypak montata	q.b.
Frutta fresca	q.b.

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti tranne la margarina. Iniziare a velocità lenta per 1 minuto, poi continuare a velocità media per 3 min.
Lasciare riposare la pasta 1 ora in frigo. Incorporare la margarina Aristo Croissant, facendo 2 pieghe a 4. Laminare la pasta e tagliare quadrati di 10 cm. Lasciare lievitare l'impasto per 1 ora a 37°C.

Spennellare il danese con Sunset Glaze e cuocere in forno a 210°C per 12 min.

Guarnire il danese al tè verde con Chantypak montata e frutta fresca.



VALORI NUTRIZIONALI	KCaI	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	305	17 g	4 g	30 g



Tartufi

Ingredienti

Fondente

<u>Belcolade Noir Selection</u>	<u>625 g</u>
<u>Chantypak</u>	<u>250 g</u>
<u>Aristo Primeur Crema</u>	<u>130 g</u>

Procedimento

Sciogliere il cioccolato Belcolade Noir Selection a 30°C. Riscaldare Chantypak e Aristo Primeur Crema a 35°C. Unire le due preparazioni ottenute e mescolarle con frullatore a immersione, avendo cura di evitare

l'incorporazione di aria. Lasciar riposare 12 ore a 15°C. Una volta stabilizzato, ammorbidire in macchina con la foglia. Formare palline di pasta disponendole su carta forno e rimettere a 15°C. Immergere i tartufi in cioccolato Belcolade Noir Selection temperato e rotolare in scaglie di cioccolato fondente.

Latte

<u>Belcolade Lait Selection</u>	<u>690 g</u>
<u>Chantypak</u>	<u>250 g</u>
<u>Aristo Primeur Crema</u>	<u>130 g</u>
<u>Zucchero a velo</u>	<u>100 g</u>
<u>Polvere di Cacao Olandese Belcolade</u>	<u>400 g</u>
<u>Cannella in polvere</u>	<u>3 g</u>

Sciogliere il cioccolato Belcolade Lait Selection a 30°C. Riscaldare Chantypak e Aristo Primeur Crema a 35°C e aggiungere la cannella in polvere. Unire le due preparazioni ottenute e mescolarle con frullatore a immersione, avendo cura di evitare l'incorporazione di aria. Lasciar riposare 12 ore a 15°C. Una volta stabilizzato, ammorbidire in macchina

con la foglia. Formare palline di pasta disponendole su carta forno e rimettere a 15°C. Immergere i tartufi in cioccolato Belcolade Lait Selection temperato e rotolarli in un mix di polvere di cacao olandese Belcolade e zucchero a velo.

Bianco

<u>Chantypak</u>	<u>250 g</u>
<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>750 g</u>
<u>Aristo Primeur Crema</u>	<u>130 g</u>
<u>Classic Cerise</u>	<u>40 g</u>
<u>Scaglie di mandorle tostate</u>	<u>a.b.</u>

Sciogliere il cioccolato Belcolade Blanc Selection a 30°C. Riscaldare Chantypak e Aristo Primeur Crema a 35°C e aggiungere Classic Cerise. Unire le due preparazioni ottenute e mescolarle con frullatore a immersione, avendo cura di evitare l'incorporazione di aria. Lasciar riposare 12 ore a 15°C. Una volta stabilizzato, ammorbidire

in macchina con la foglia. Formare palline di pasta disponendole su carta forno e rimettere a 15°C. Immergere i tartufi in cioccolato Belcolade Blanc Selection temperato e rotolarli in scaglie di mandorle tostate.

LATTE

VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	519	40 g	5 g	36 g

FONDENTE

VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	494	39 g	4 g	33 g

BIANCO

VALORI NUTRIZIONALI	KCal	Grassi	Proteine	Carboidrati
per 100 g	522	38 g	4 g	40 g

Boris Willo

Maître pâtissier francese, Boris Willo ha frequentato le migliori scuole di Francia, ottenendo una formazione completa che spazia dalla panificazione e pasticceria fino alla ristorazione, con specializzazioni in cioccolato e zucchero artistico.

Dal 2001, lavora come Maître pâtissier in Belgio e in Francia, arrivando poi ad aprire qualche anno dopo una sua pasticceria con tea room nel Nord di Parigi, dove il suo talento viene riconosciuto da clienti e colleghi.

Nel 2009 decide di entrare a far parte del Gruppo Puratos come tecnico dimostratore internazionale. Dopo anni di esperienza in vari Paesi, approda infine in Puratos Italia, dove diventa anche Responsabile dell'Innovation Center.

*"L'alta pasticceria non è
una cosa per pavidì: occorre
immaginazione, essere temerari
e tentare anche l'impossibile...
il vostro unico limite sia il vostro
cuore."*

Boris Willo





www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T +39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation