



Nápolyi stílusú pizza

24 órás pihentetési idővel

Hozzávalók:

- 800 g Molino Verde „00” pizzaliszt (80%)
- 200 g Molino Il Maestro „1” pizzaliszt (20%)
- 1,5 g Molino Nuage szárított élesztő (0,15%)
- 620 g víz (62%)
- 10 g Zucchi extra szűz olívaolaj (1%)
- 23 g só (2,3%)

Megjegyzés:

- Az élesztő mennyisége és a kelesztési idő a konyha hőmérsékletétől függően változhat.
- A víz mennyisége módosítható a tészta kívánt keménysége szerint.
- A dagasztási idők a dagasztógép tulajdonságaitól függően eltérhetnek.
- A sütési hőmérséklet és idő az adott sütő jellemzőitől függően változhat.

Elkészítés:

(végső tészta hőmérséklete: 22-24°C):

1. Helyezze az összes alapanyagot és 550 g vizet a dagasztógépbe (a maradék 70 g vizet a 2 sebességi fokozatváltása közben adja hozzá).
2. Dagassza 10-12 percig 1-es sebességen, majd kapcsolja át 2-es sebességre (3-5 perc), és dagassza, amíg a tészta selymes nem lesz.
3. Helyezze a tésztát egy enyhén kiolajozott edénybe és hagyja szobahőmérsékleten 2-3 órán át pihenni (22-24°C fokon). Ossza a tésztát 240-260 g-os darabokra és tegye őket műanyag pizzakelesztő ládába.
Hagyja a ládákat szobahőmérsékleten 30-45 percig vagy helyezze a 4°C-os hűtőbe 24-36 órára.
4. Sütés előtt 90-120 perccel vegye ki a ládákat a hűtőből, hogy a tészta hőmérséklete elérje a legalább 16°C-ot.
5. Süsse 340-360°C-on körülbelül 2-3 percig.

Tipp: készítsen ebből a tésztából Panuozzo szendvicset, mely a délolaszok egyik kedvence!



Szarvasgombás rizotto

Hozzávalók:

- **Zucchi szarvasgombás olívaolaj**
- 300 g rizotto rizs
- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 dl fehérbor
- 8 dl forró víz
- 1 leveskocka
- **Maser Formaggi Grana Padano**
- petrezselyem
- szárított gomba
- gombapüré

Elkészítés:

- 1 Egy serpenyőben melegítse fel a vajat és a Zucchi szarvasgombás olívaolajat. Amikor a vaj felolvadt, tegye bele a hagymát és a fokhagymát, majd enyhén pirítsa meg.
- 3 Adja a hagymához a rizst és a bort, majd több részletben adagolja hozzá az alaplevet és főzze készre a rizottót.
- 4 Keverje bele a szárított gombát, a gombapürét és reszeljen bele a parmezánból.



MANGÓS-MARACUJÁS TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

200 g Vicenzi Babapiskóta
500 g Valcolatte mascarpone
500 ml OSM tejszín 33%
250 g cukor
300 g Caraman maracuja püré 84,3%
300 g Caraman mangópüré 100%
250 ml víz
50 g kristálycukor

Elkészítés

1. Tegye egy tálba a tejszínt, a cukrot és a mascarponét. Először keverje egyneművé kézi habverővel, majd elektromos mixerrel keverje levegőssé.
2. Pihentesse hűtőben 15-20 percig.
3. Készítse el a szirupot a babapiskóták áztatásához. Keverje össze a 250 ml vizet 50 g kristálycukorral, forralja fel, majd tegye félre.
4. Rétegezze pohárba az összetevőket a következőképpen: tegyen a krémből a pohár aljára, helyezzen rá egy réteg szirupba áztatott babapiskótát, majd mangó és maracuja pürét. Ismételje, amíg megtelik a pohár.
5. Tálalás előtt pihentesse hűtőben legalább 2 órán át. Hidegen tálalja.



GLUTÉNMENTES TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

125 g Vicenzi Gluténmentes babapiskóta
4 db egész tojás
400 g Valcolatte mascarpone
100 g cukor
2 csésze frissen főzött Saquella Oro szemeskáv
30 g Kakaó De Zaan sztenderd 20-22%

Elkészítés

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Verje fel a tojássárgáját a cukorral. Keverje bele a mascarponét.
3. Verje lágy habbá a tojásfehérjét és forgassa bele a mascarponés tojásos keverékbe.
4. Mártogassa a babapiskótákat a lefőzött kávéba, majd rétegezze a krémmel egy pohárba.
5. Végül szórja meg a desszert tetejét kakaóporral.

BARACKOS CHARLOTTE POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

700 g Dira őszibarackpüré 77%

150 g Vicenzi Babapiskóta

500 ml víz

150 g cukor

150 ml tej

2 db tojássárgája

2 db zselatinlap

200 ml OSM tejszín 33%

porcukor

friss őszibarack a díszítéshez



Elkészítés

1. Verje fel a cukrot a tojássárgájával. Közepes lángon melegítse fel a tejet és folyamatos kevergetés mellett öntse a tojássárgájára, keverje, amíg besűrűsödik a krém.
2. Áztassa be a zselatinlapokat hideg vízbe. Amikor megduzzadt, adja hozzá a meleg tojásos krémhez. Hagyja kihűlni.
3. Verje fel a tejszínt a cukorral, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a tojássárgájás krémet.
4. Vágja fel a babapiskótákat a pohár méretére és bélelje ki vele a pohár alját és oldalát.
5. Rétegezze a pohár közepébe a krémet és a barackpürét.
6. Szervírozás előtt pihentesse hűtőben legalább 3 órán át. Díszítse friss őszibarack kockákkal.

PANNA COTTA PIROSGYÜMÖLCSÖS SZÓSSzal

Hozzávalók

200 ml OSM tejszín 33%

65 ml tej

50 g kristálycukor

3 g zselatinpor

15 ml víz

70 ml lágy habbá vert OSM tejszín 33%

100 g Vicenzi epres babapiskóta

300 g Dira Coulis pirosgyümölcsös szósz



Elkészítés

1. Alacsony lángon melegítse fel a tejet 50 g tejszínnel és a cukorral 80°C-ig. Szűrje át a keveréket, majd adja hozzá a maradék 150 g folyékony tejszínt és a korábban hideg vízbe áztatott zselatint.
2. Amikor a keverék lehűlt, forgassa bele a lágy habbá vert tejszínt.
3. Helyezzen egy pohár aljába tejbe/tejszínbe enyhén beáztatott Vicenzi epres babapiskótát, majd öntse rá a panna cottát. Tegye hűtőbe legalább 2 órára.
4. Tegyen a megszilárdult desszertek tetejére a pirosgyümölcsös coulis-ból és tálalja.