

Laped Mamma è Mì!



RICETTARIO

e nuove tecniche di
Pasticceria Moderna



www.lapeditalia.com







Mamma è Mia! è il prodotto ideale per creare glassature a caldo e inserti. Si abbina perfettamente a tutti gli ingredienti, come succhi di frutta, polpe, alcolici, paste concentrate o polveri.

Grazie alla sua capacità di gelificare rapidamente, seguendo il ricettario appositamente creato, permette la realizzazione di inserti di qualsiasi gusto tagliabili a -20°C in pochi passaggi.

INDICE

Glassature a Caldo	p. 2
Ricette Glassature a Caldo	p. 4
Inserti	p. 6
Ricette Inserti base Frutta	p. 8
Ricette Inserti base Alcolica	p. 10
Ricette Inserti base Cremosa	p. 11

GLASSATURE A CALDO

Con **Mamma è Mia!** è possibile glassare in modo facile e veloce, ottenendo una glassatura che non cola, lucente e resistente a +4 °C e a temperatura ambiente.

La glassatura a caldo con **Mamma è Mia!** può essere personalizzata nel colore e nei sapori, seguendo semplici ricette di base.



Guarda il video



METODO DI PREPARAZIONE GLASSE A CALDO:

Frullare tutti gli ingredienti e portarli ad ebollizione.

Una volta raffreddata la glassa può essere conservata sia in frigo che in freezer, al bisogno sarà sufficiente riscaldarla nuovamente tra i 60°C e gli 80°C in microonde, su piastra ad induzione o sul fuoco.

TEMPERATURA DI UTILIZZO:

Utilizzare tra i 60°C e gli 80°C.

METODO DI UTILIZZO:

• Una volta raggiunta la temperatura, mescolare di tanto in tanto assicurandosi che non si formi uno strato gelificato in superficie.

• Infilzare con uno stuzzicadenti o uno spiedino la monoporzione o la mignon perfettamente congelata, quindi immergerla per circa 1 o 2 secondi nella glassatura lasciando scoperta la base del dolce.

• Una volta immersa rimuoverla velocemente e raddrizzarla.

Grazie alla gelificazione immediata la glassatura non gocciolerà e potrete quindi rimuovere lo stuzzicadenti con le mani o con l'aiuto di una forchetta disponendo il tutto direttamente sul piatto di servizio o su una base croccante.

CONSIGLI PRATICI:

• La glassatura con **Mamma è Mia!** è **reversibile**, può quindi essere risolta tra i 60°C e gli 80°C svariate volte in microonde o su piastra ad induzione.

• Per la glassatura di grossi quantitativi al fine di ridurre i tempi di esecuzione si possono infilzare con lo stuzzicadenti le monoporzioni dalla parte superiore anziché dalla base e immergerle completamente nella glassatura nelle modalità descritte precedentemente. Si potranno quindi disporre le monoporzioni direttamente sul piatto di servizio o su base croccante.

• Si consiglia di glassare monoporzioni o mignon fino ad un diametro massimo di cm 16.

• Le monoporzioni glassate con **Mamma è Mia!** possono essere stoccate anche in freezer, per una miglior conservazione si consiglia di mantenerle in scatole coperte.

• Un eccessivo strato di brina sulla superficie può penalizzare la fase di glassatura ed il risultato finale.

• L'utilizzo di prodotti eccessivamente freddi (es -40°C) con una glassa eccessivamente calda (es 80°C) potrebbe causare delle bollicine dovute allo shock di temperatura, in tal caso sarà sufficiente ripetere l'immersione una seconda volta, oppure attendere fino all'abbassamento della temperatura della glassa.

GLASSA A BASE NEUTRA

700 gr **Mamma è Mia!**

300 gr acqua

GLASSA DI BASE COLORATA

700 gr **Mamma è Mia!**

300 gr acqua

Colorante a piacere (idrosolubili, polveri o gel)

GLASSA ALLA FRAGOLA

700 gr **Mamma è Mia!**

200 gr acqua

100 gr succo fragola

Pasta gelato fragola gr 20 se si vuole rinforzare il gusto

GLASSA ALL'ARANCIO

700 gr **Mamma è Mia!**

300 gr acqua

80 gr sciroppo arancio concentrato

10 gr liquore arancio

Coloranti suggeriti: arancione, rosso.

Il quantitativo di acqua può essere sostituito parzialmente o totalmente con succhi di frutta naturali o altre bevande contenenti almeno il 90 % di acqua (es: caffè)



GLASSA AL LIMONE

700 gr **Mamma è Mia!**
300 gr acqua
80 gr succo limone
Coloranti suggeriti: giallo

GLASSA AL MANDARINO

700 gr **Mamma è Mia!**
300 gr acqua
70 gr succo mandarino
20 gr succo limone
Coloranti suggeriti: arancione

GLASSA MENTA

700 gr **Mamma è Mia!**
200 gr acqua
100 gr latte
100 gr sciroppo menta
Coloranti suggeriti: verde

GLASSA AL CACAO SCURO

700 gr **Mamma è Mia!**
400 gr latte
100 gr acqua
100 gr cacao amaro
Colore marrone scuro se necessario

GLASSA AL PISTACCHIO

700 gr **Mamma è Mia!**
300 gr latte
60 gr pasta pistacchio
Coloranti suggeriti: verde e giallo

GLASSA ALLA NOCCIOLA

700 gr **Mamma è Mia!**
300 gr latte
70 gr crema nocciola
Coloranti suggeriti: marrone

GLASSA CAFFÈ ESPRESSO

700 gr **Mamma è Mia!**
100 gr acqua
200 gr caffè espresso

GLASSA AL GRAND MARNIER

700 gr **Mamma è Mia!**
300 gr acqua
80 gr Grand Marnier
Coloranti suggeriti: arancione

GLASSA AL BAILEYS

700 gr **Mamma è Mia!**
200 gr latte
100 gr acqua
150 gr Baileys
Coloranti suggeriti: marrone



INSERTI

Seguendo alcune semplici ricette potrai velocemente creare in poche mosse centinaia di inserti tagliabili sia congelati che a temperatura ambiente.

Gli inserti con **Mamma è Mia!** possono essere preparati in anticipo, stoccati sia in frigo che in freezer e sono riutilizzabili al bisogno previo riscaldamento.



METODO DI PREPARAZIONE:

Frullare insieme tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione il composto.

APPLICAZIONI:

• STAMPI SILICONE E ACCIAIO PER INSERTI

Versare caldo su stampi per inserti in silicone o acciaio e congelare o abbattere per poi inserirlo nel dolce.

• STAMPI IN SILICONE 3D

Colare a caldo su stampi di silicone tridimensionali come sfere o altro per poi abbattere e utilizzarli come decorazione in 3d oltre che come inserto.

• BICCHIERINI

Versare a caldo sul fondo o al centro di bicchierini con basi mousse e semifreddo per creare combinazioni di gusti e diverse masticazioni.

• DOLCI STRATIFICATI

Colare direttamente sulla superficie di mousse o semifreddi ben congelati, previo raffreddamento del composto a circa 60°C.

L'inserto per la sua consistenza liquida si autolivella sullo strato di mousse senza dover spatolare e gelificherà in poco tempo, permettendo così di procedere con gli strati successivi del dolce.

• FONDI DI FROLLA

Raffreddare l'inserto a circa 30°C quindi disporlo su fondo di frolla con una sac à poche. In questo caso si otterrà una struttura meno gelificata e più cremosa.



INSERTI BASE FRUTTA

INSERTO ALBICOCCA

150 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 120 gr purea di albicocca

INSERTO MANDARINO

150 gr **Mamma è Mial**, 60 gr acqua, 30 gr succo di mandarino, 10 gr succo di limone

INSERTO MANGO

150 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 150 gr purea di mango

INSERTO FRAGOLA

150 gr **Mamma è Mial**, 50 gr acqua, 150 gr purea di fragola

INSERTO FRUTTI DI BOSCO

150 gr **Mamma è Mial**, 50 gr acqua, 150 gr purea di frutti di bosco

INSERTO LAMPONE

150 gr **Mamma è Mial**, 50 gr acqua, 150 gr purea di lamponi

INSERTO ANANAS

150 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 100 gr purea di ananas

INSERTO KIWI

150 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 100 gr purea di kiwi

INSERTO PERA

150 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 100 gr purea di pere

INSERTO LIMONE

150 gr **Mamma è Mial**, 60 gr acqua, 30 gr succo di limone

INSERTO LIME

150 gr **Mamma è Mial**, 60 gr acqua, 30 gr succo di lime

INSERTO YUZU

150 gr **Mamma è Mial**, 60 gr acqua, 30 gr succo di yuzu



Guarda il video



NB: La quantità d'acqua può essere modificata a piacimento in base alla consistenza che si vuole ottenere e in base alla tipologia di frutta utilizzata, frutta fresca, polpa surgelata con zuccheri aggiunti, frutta surgelata, polpe pastorizzate.



INSERTI BASE ALCOLICA

INSERTO AL VINO (Passito di Pantelleria, Amarone, Vin Santo o altro tipo di vino)

160 gr **Mamma è Mial**, 100 gr acqua, 100 gr vino

INSERTO APEROL

160 gr **Mamma è Mial**, 70 gr acqua, 120 gr Aperol

INSERTO BAILEYS

160 gr **Mamma è Mial**, 150 gr latte, 50 gr Baileys

INSERTO RUM

160 gr **Mamma è Mial**, 140 gr acqua, 30 gr rum

INSERTO GRAND MARNIER

160 gr **Mamma è Mial**, 140 gr acqua, 30 gr Grand Marnier

INSERTO COINTREAU

160 gr **Mamma è Mial**, 140 gr acqua, 30 gr Cointreau

INSERTO GRAPPA

160 gr **Mamma è Mial**, 140 gr acqua, 30 gr grappa

INSERTO VODKA

160 gr **Mamma è Mial**, 140 gr acqua, 30 gr vodka

Per la tua ricetta personalizzata contattaci al **+39 328 691 0345**



INSERTI CREMOSI

INSERTO NUTELLA

100 gr **Mamma è Mia!**, 100 gr latte, 30 gr Nutella

INSERTO NOCCIOLA

100 gr **Mamma è Mia!**, 100 gr latte, 10 gr pasta nocciola

INSERTO PISTACCHIO

100 gr **Mamma è Mia!**, 100 gr latte, 10 gr pasta pistacchio

INSERTO CAMELLO SALATO

100 gr **Mamma è Mia!**, 50 gr latte, 100 gr caramello salato

INSERTO CARAIBI

160 gr **Mamma è Mia!**, 120 gr acqua, 40 gr rum, 20 gr succo di lime



ALTRE APPLICAZIONI CON **Mamma è Mia!**



Trasferimento
immagini



Incapsulamento



Supersonic crème
caramel & panna
cotta



Aspic dolce



Aspic salato



Aperitivi

Per la tua ricetta personalizzata contattaci al **+39 328 691 0345**

LAPED

Via G. di Vittorio, 3
35045 - Ospedaletto Euganeo (PD) - Italy

T +39 0429 679279

F +39 0429 679199

info@lapeditalia.com