Cakes Loaves Squares
Torte Cakes Tranci



Richemont





Ring cake with chocolate chips
Gugelhopf con pezzetti di cioccolato

Preparation

(12 ring cake tins 16 cm ∅)

Grease with butter and sprinkle with ground hazelnuts.

Butter mixture (5 110 g)

(Page 36)

800 g hazelnuts, ground

replace by:

300 g hazelnuts, ground
500 g couverture, grated

Finishing

Brush with hot apricot jam, sprinkle with roasted hazelnut granulate and grated couverture.

Preparazione

(12 stampi per gugelhopf da 16 cm ∅)

Imburrare e cospargere con nocciole macinate.

Massa al burro (5 110 g)

(Pagina 36)

800 g nocciole macinate

Sostituire con:

300 g nocciole macinate
500 g copertura grattugiata

Lavorazione finale

Spalmare con confettura di albicocche calda e cospargere con granulato di nocciole tostate e copertura grattugiata.





Chocolate ring cake with candied orange peel
Gugelhopf al cioccolato con scorza d'arancia candita

Preparation

(12 ring cake tins 16 cm ∅)

Grease with butter and ground hazelnuts.

Butter mixture (5 110 g)

(Page 36)

800 g hazelnuts, ground

replace by:

300 g hazelnuts, ground
500 g candied orange peel, cubed

Finishing

Pour with tempered, dark couverture, fillet with orange fat glaze and sprinkle with sugared orange zest*.

*Orange zest:
Cut washed oranges with zest knife, mix with crystal sugar and dry over night at 40 °C.

Preparazione

(12 stampi per gugelhopf da 16 cm ∅)

Imburrare e cospargere con nocciole macinate.

Massa al burro (5 110 g)

(Pagina 36)

800 g nocciole macinate

sostituire con:

300 g nocciole macinate
500 g scorza d'arancia candita a cubetti

Lavorazione finale

Ricoprire con copertura scura temperata, filare con massa grassa all'arancia e cospargere con scorza d'arancia grattugiata e zuccherata*.

*Scorza d'arancia grattugiata:
Tagliare la scorza di un'arancia lavata con un coltello per agrumi, mescolare con dello zucchero cristallizzato e far asciugare a 40 °C durante la notte.







Genoese strawberry tartlet
Tortine genovesi alle fragole

Preparation

(5 Flexipan tins 24 piece at 8 cm ∅)

Butter mixture (4 770 g)

(Page 100)

Orange syrup (2 400 g)

800 g	syrup 30 °Bé
1 600 g	orange juice

Filling weight per piece

40 g	butter mixture
20 g	orange syrup
30 g	strawberries

Finishing

Moisten top with orange syrup, dust edge with icing sugar, put on strawberries and gel.

Preparazione

(5 stampi in Flexipan da 24 pezzi da 8 cm ∅)

Massa al burro (4 770 g)

(Pagina 100)

Sciroppo all'arancia (2 400 g)

800 g	sciroppo 30 °Bé
1 600 g	succo d'arancia

Peso di riempitura per pezzo

40 g	massa al burro
20 g	sciroppo all'arancia
30 g	fragole

Lavorazione finale

Inumidire la superficie con lo sciroppo all'arancia, spolverare il bordo con lo zucchero a velo (zucchero decoro), appoggiare le fragole e spennellare con gelatina.







Genoese chocolate-banana tartlet
Tortine genovesi banana cioccolato

Preparation

(5 Flexipan tins oval at 24 piece at 8×6 cm)

Butter mixture (4770 g)

(Page 100)

500 g wheat starch

replace by:

430 g wheat starch
70 g cocoa powder

Rum syrup (2400 g)

800 g syrup 30 °Bé
800 g rum (40 % vol.)
800 g water

Filling weight per piece

40 g chocolate-butter mixture
20 g rum syrup
16 g bananas

Finishing

Moisten top with rum syrup, put bananas on top, gel and sprinkle chopped pistachios.

Note

Turn banana slices for decor briefly in 10 % lemon water.

Preparazione

(5 stampi ovali in Flexipan da 24 pezzi da 8×6 cm)

Massa al burro (4770 g)

(Pagina 100)

500 g amido di frumento

sostituire con:

430 g amido di frumento
70 g cacao in polvere

Sciroppo al rum (2400 g)

800 g sciroppo 30 °Bé
800 g rum (40 % Vol.)
800 g acqua

Peso di riempitura per pezzo

40 g massa al burro al cioccolato
20 g sciroppo al rum
16 g banane

Lavorazione finale

Inumidire la superficie con lo sciroppo al rum, disporvi le banane, spennellare con gelatina e cospargere con pistacchi macinati.

Suggerimento

Mettere le fettine di banana utilizzate per la decorazione in una soluzione di acqua acidulata con succo di limone (al 10 %).

Winter tartlet
Tortina invernale



Preparation

(12 cake tins 20 cm ∅, 4 cm high)

Grease with butter, sprinkle flour.

Amaretti mixture (3 070 g)

700 g	almonds white, ground
120 g	bitter almonds, ground
650 g	egg white
	mix and let soak for at least 3 hours
1 500 g	sugar
100 g	dextrose
	add and mix 3 minutes

Butter mixture (6 820 g)

900 g	egg yolk
900 g	couverture dark, dissolved
	emulsify in mixer
1 400 g	butter
	heat up to 80 °C and add slowly
1 000 g	almonds white, ground
200 g	vanilla sugar
	grate finely
900 g	egg white
800 g	sugar
20 g	salt
	whisk stiff
400 g	wheat flour 400
300 g	wheat starch
	intermix

Weight per litre

740 g

Filling weight per piece

550 g	butter mixture
250 g	Amaretti mixture
50 g	Ganache (page 180)
30 g	almond granulate roasted

Production

Take Amaretti mixture and pipe on 9 mm ∅ spirals on release paper with nozzle, sprinkle with icing sugar, let dry over night and flambé at 250 °C.

Baking temperature

Top heat	190 °C
Bottom heat decreasing	190 °C

Finishing

Thinly spread cooled tartlet with Ganache, apply Amaretti cover. Sprinkle edges with almond granulate and apply snow stars made of white decor mixture.

Preparazione

(12 forme per torte 20 cm ∅, 4 cm di altezza)

Imburrare e infarinare.

Massa agli amaretti (3 070 g)

700 g	mandorle bianche macinate
120 g	mandorle amare macinate
650 g	albume
	mescolare e lasciar gonfiare almeno 3 ore
1 500 g	zucchero
100 g	destrosio
	aggiungere e frullare per 3 minuti

Massa al burro (6 820 g)

900 g	tuorlo
900 g	copertura scura sciolta
	emulsionare nel mixer
1 400 g	burro
	riscaldare a 80 °C ed incorporare lentamente
1 000 g	mandorle bianche macinate
200 g	zucchero vanigliato
	macinare finemente
900 g	albume
800 g	zucchero
20 g	sale
	montare a neve ferma
400 g	farina di frumento tipo 400
300 g	amido di frumento
	incorporare

Peso per litro

740 g

Peso di riempitura per pezzo

550 g	massa al burro
250 g	massa agli amaretti
50 g	ganache (pagina 180)
30 g	granulato alle mandorle tostate

Procedimento

Sprizzare la massa agli amaretti su carta siliconata con una bocchetta di 9 mm ∅ dando una forma a spirale. Spolverare con zucchero a velo e lasciar seccare durante la notte. Fiammeggiare a 250 °C.

Temperatura di cottura

Cielo	190 °C
Platea	190 °C

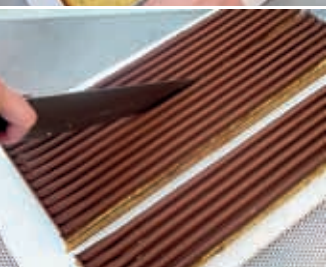
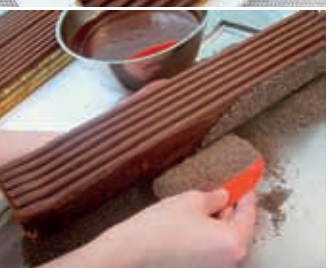
temperatura decrescente

Lavorazione finale

Spalmare uno strato sottile di ganache sulla tortina raffreddata e appoggiarvi il coperchio fatto con la massa di amaretti. Mascherare il bordo con il granulato alle mandorle e decorare con dei fiocchi di neve ricavati da una massa per decorazione bianca.



Truffle-orange cake
Cake truffe-arancia


Preparation

(2 aluminium frame 44 × 24 × 5 cm)

Place on release paper.

Orange sponge (4 725 g)

800 g	butter
450 g	almonds white, finely ground
280 g	dextrose
500 g	sugar
600 g	egg yolk
200 g	orange juice
30 g	orange peel
10 g	salt
	beat until fluffy
500 g	egg white
350 g	sugar
	whisk stiff
980 g	wheat flour 400
25 g	baking powder

Weight per litre

750 g

Production

Pour 2 350 g orange sponge in each frame and bake. Cut 3 layers each at 1 cm after cooling.

Baking temperature

Top heat	180 °C
Bottom heat decreasing	180 °C

Orange syrup (400 g)

200 g	orange juice
50 g	sugar
150 g	Grand Marnier (50 % vol.)

Ganache (3 000 g)

1 000 g	cream
	heat
1 000 g	couverture light
1 000 g	couverture dark
	chop and add

Filling weight per piece

Orange sponge 3 layers 44 × 24 × 1 cm

300 g	orange jam
200 g	orange syrup (for medium and top sponge)
400 g	Ganache for interlayer
1 100 g	Ganache for combing

Finishing

Cut each cake at 7.5 × 14.5 cm, brush edges with soft Ganache, sprinkle with grated, sieved couverture. Dust surface with icing sugar and cocoa.

Preparazione

(2 quadri in alluminio 44 × 24 × 5 cm)

Disporre su carta siliconata.

Biscotto all'arancia (4 725 g)

800 g	burro
450 g	mandorle bianche macinate finemente
280 g	destrosio
500 g	zucchero
600 g	tuorlo
200 g	succo d'arancia
30 g	scorza d'arancia
10 g	sale
	montare a schiuma
500 g	albume
350 g	zucchero
	montare a neve
980 g	farina di frumento tipo 400
25 g	lievito artificiale in polvere

Peso per litro

750 g

Procedimento

Riempire ogni quadro con 2 350 g di biscotto all'arancia e cuocere. Una volta raffreddati, tagliare in 3 strati di 1 cm di spessore.

Temperatura di cottura

Cielo	180 °C
Platea	180 °C
temperatura decrescente	

Sciroppo all'arancia (400 g)

200 g	succo d'arancia
50 g	zucchero
150 g	Grand Marnier (50 % Vol.)

Ganache (3 000 g)

1 000 g	panna
	riscaldare
1 000 g	copertura chiara
1 000 g	copertura scura
	aggiungere a pezzetti

Peso di riempitura per pezzo

Biscotto all'arancia in 3 strati di 44 × 24 × 1 cm

300 g	confettura d'arancia
200 g	sciroppo all'arancia (per il biscotto intermedio e superiore)
400 g	ganache per gli strati intermedi
1 100 g	ganache per la superficie

Lavorazione finale

Tagliare i cake in pezzi da 7,5 × 14,5 cm, spalmare i lati con della ganache ammorbidita e mascherare con della copertura grattugiata e setacciata. Spolverare la superficie con zucchero decoro e cacao in polvere.


Richemont







Chocolate-banana muffins
Muffins al cioccolato e banane

Preparation

(96 paper capsules for muffins 7 cm ∅)

Base mixture (5 077 g)

(Page 220)

extra:

2 500 g	bananas, cut in pieces
1 000 g	macadamia nuts, chopped, roasted
450 g	dark couverture, grated
	intermix

Finishing

Chocolate glaze (page 92) and chocolate flakes.

Preparazione

(96 pirottini di carta per muffins 7 cm ∅)

Massa di base (5 077 g)

(Pagina 220)

aggiungere:

2 500 g	banane a pezzetti
1 000 g	noci di macadamia tostate e tritate
450 g	copertura scura grattugiata
	incorporare

Lavorazione finale

Glassa al cioccolato (pagina 92) e trucioli di cioccolato.







Carrot-hazelnut muffins
Muffins alle carote e nocciole

Preparation

(96 paper capsules for muffins 7 cm ∅)

Base mixture (5077 g)

(Page 220)

extra:

2300 g	carrots, grated
1500 g	hazelnuts, ground, roasted
150 g	milk
	intermix

Finishing

Dust surface with icing sugar. Mix 200 g carrot strips with 200 g hot apricot glaze and garnish.

Preparazione

(96 pirottini di carta per muffins 7 cm ∅)

Massa di base (5077 g)

(Pagina 220)

aggiungere:

2300 g	carote grattugiate
1500 g	nocciole tostate e macinate
150 g	latte
	incorporare

Lavorazione finale

Spolverare la superficie con zucchero a velo (zucchero decoro). Mescolare 200 g di carote tagliate a julienne con 200 g di gelatina d'albicocche calda e distribuire sui muffins.






www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 3-905720-28-0