



Viaggio in Sicilia

Le nuove torte Elenka





Viaggio in Sicilia

*Per il suo nuovo catalogo torte, Elenka vi invita
a un viaggio lungo le rotte delle materie prime
che hanno ispirato le creazioni dei suoi maestri pasticceri.*

*Un itinerario che attraversa la Sicilia,
terra di eccellenze e suggestioni millenarie
che hanno dato vita ad una delle più grandi
e antiche tradizioni pasticciere.*





Oro di Bronte

MASSA CROCCANTE

Zucchero	gr. 175
Zucchero di canna	gr. 75
Farina di mandorle	gr. 250
Burro	gr. 250
Farina	gr. 250
Pasta di Pistacchio Trinacria	gr. 50

Procedimento

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti, formare dei filoncini e congelare rapidamente in abbattitore, ancora surgelati metterli nel cutter e renderle granella, cospargerle negli stampi e cuocere a 150°C per 20-25 minuti con valvola aperta.

MOUSSE PISTACCHIO

Panna	gr. 500
Latte	gr. 125
Base 786	gr. 50
Pasta Pistacchio Oro Verde	gr. 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto montato e spumoso.

CREMOSO AL MANDARINO

Panna	gr. 250
Latte	gr. 100
Top Mousse	gr. 65
Base 786	gr. 20
Pronto Crema	gr. 50
Pasta Mandarino	gr. 15

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto montato.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Pasta Pistacchio **Trinacria**
 Pasta Pistacchio **Oro Verde**
 Base 786
 Gelatin Glassè
 Pronto Crema
 Pasta Mandarino
 Top mousse
 Cioccolato di Modica
 Biancoglass



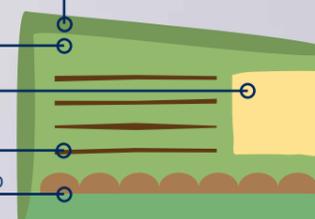
Glassa al pistacchio
con Biancoglass

Mousse al pistacchio

Cre moso al mandarino

Strati di Cioccolato di Modica

Massa croccante al pistacchio



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio di cm 20 e sul fondo inserire la Massa croccante al pistacchio. A parte riempire un altro cerchio più piccolo con il Cremoso di Mandarino ed abatterlo. Riprendere il primo cerchio con il fondo di Massa croccante e mettere uno strato sottile di Mousse Pistacchio e un sottilissimo strato di Cioccolato di Modica e alternarli. Successivamente inserire al centro il Cremoso al Mandarino e continuare la stratificazione con Mousse al Pistacchio e il Cioccolato di Modica, lisciare ed abattere. Sformare e glassare con Biancoglass miscelato con un po' di Pasta Pistacchio Oro Verde per ottenere il classico colore e sapore, lucidare con Gelatin Glassè e decorare.



Conca d'Oro



BISQUIT ALLA NOCCIOLA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Farina di nocciole	gr. 120
Pasta di nocciole	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

SEMIFREDDO AL LIMONE

Panna fresca	gr. 500
Latte	gr. 125
Pronto Crema	gr. 75
Base 786	gr. 50
Aroma Limone	gr. 25
La buccia di un limone	

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto montato.

MOUSSE MANDARINO

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Aroma Mandarino	gr. 10
Pasta Mandarino	gr. 30

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Spegnerlo quando il composto risulta montato e spumoso.

MOUSSE ALL'ARANCIA

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Aroma arancio	gr. 30
La buccia di un'arancia grattugiata	

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Spegnerlo quando il composto risulta montato e spumoso.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Pasta di Nocciole
Pronto Crema
Base 786
Top Mousse
Pasta Mandarino
Aroma Limone
Aroma Mandarino
Aroma Arancio
Gelatin Glassè
Fanta Fragola

Gelatin Glassè al mandarino

Mousse all'arancia

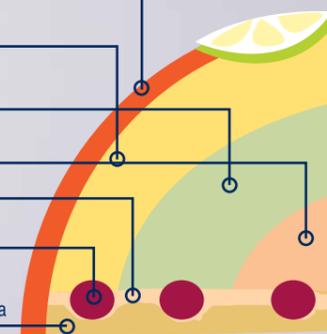
Semifreddo al limone

Mousse al mandarino

Gelè al mandarino

Fanta Fragola

Bisquit alle nocciole di Sicilia



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere tre stampi a sfera. Nello stampo di seconda misura inserire il Semifreddo al limone. Inserire uno stampo più piccolo per modellare lo spessore del dolce, quindi mettere in abbattitore e congelare. Versare dell'acqua tiepida nello stampo interno, eliminare poi l'acqua dallo stampo ed estrarre la sfera più piccola che si riempirà con la Mousse al mandarino. Congelare, sformare e inserire nel vuoto lasciato dallo stampo nel Semifreddo al limone che si inserirà nella sfera più grande con la Mousse all'arancia. Infine inserire il Fantafragola, il Gelè al Mandarino e il Bisquit alle nocciole. Sformare e glassare con Gelatin Glassè aromatizzato al mandarino. Decorare.



Mozia

BISQUIT AL CIOCCOLATO MODICA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Cacao	gr. 50
Cioccolato di Modica	gr. 50

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

MOUSSE ALLO ZAFFERANO E PROFUMO DI MANDARINO

Panna	gr. 500
Latte	gr. 125
Top Mousse	gr. 125
Pistilli di zafferano	q.b.
Pasta Mandarino	gr. 10

Procedimento

Riscaldare il latte e i pistilli di zafferano lasciandoli raffreddare, poi inserire tutti gli ingredienti in planetaria e montarli.

SAVOIARDI

1° composto (montare)

Tuorli	12
Zucchero	gr. 200

Unire al 1° composto

Farina	gr. 175
Fecola	gr. 50
Vaniikon	q.b.

2° composto (montare)

Albumi	12
Zucchero	gr. 50
Succo di limone	gr. 20

Procedimento

Unire i 2 composti delicatamente, formare i savoiardi ed infornare a 200° C (valvola ap.) per 15 minuti.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Cioccolato di Modica
Cacao
Top mousse
Pasta Mandarino
Otella

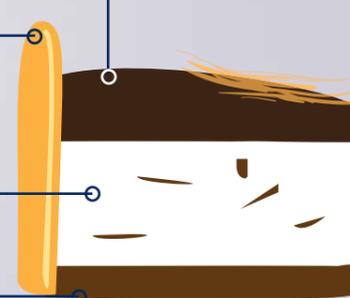


Otella

Savoiardi

Mousse allo zafferano
Cioccolato di Modica

Bisquit al cioccolato



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio di cm 22 e foderare intorno con i savoiardi, sul fondo inserire il Bisquit al Cioccolato di Modica e stratificare alternando alla Mousse allo zafferano il Cioccolato di Modica fino a tre quarti del cerchio. Abbatere e poi colare al centro la Otella. Abbatere e infine decorare.



Enna

BISQUIT AL CIOCCOLATO DI MODICA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Mister Dark	gr. 70
Cacao	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

MOUSSE AL MASCARPONE

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Base 786	gr. 50
Mascarpone Elenka	gr. 50

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti a velocità moderata.

MOUSSE AL CAFFÈ

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Base 786	gr. 30
Caffè 30	gr. 15
Polvere di caffè	q.b

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti a velocità moderata.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Mister Dark
Cacao
Base 786
Top mousse
Caffè 30
Mascarpone
Biancoglass
Fanta Cioccafè



Biancoglass

Mousse al mascarpone

Fanta Cioccafè

Mousse al caffè

Bisquit al cioccolato

MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio di cm 22 e inserire sul fondo il Bisquit al cioccolato del diametro di cm 18. Aggiungere uno strato di Mousse al mascarpone sollevandolo dai lati, e abbattere di temperatura. Utilizzando ancora il cerchio di cm 22 inserire la Fanta Cioccafè chiudere e livellare con la Mousse al mascarpone, abbattere, sfornare e ricoprire con il Biancoglass, infine decorare.



Avola



BISQUIT ALLA VANIGLIA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Vanilkon	gr. 20
Sesamo	gr. 40

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a velocità sostenuta. Informare a 230°C per 7 minuti.

CREMOSO AL CIOCCOLATO DI MODICA

Panna	gr. 500
Cacao	gr. 50
Latte	gr. 125
Top Mousse	gr. 125
Cioccolato di Modica	gr. 100
Mascarpone Elenka	gr. 25
Base 786	gr. 50

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità moderata, tranne il Cioccolato di Modica che uniremo a filo.

SESAMO CAMELLATO

Zucchero di canna	gr. 100
Pasta Gelsomino	gr. 10
Acqua	gr. 30
Sesamo	gr. 50

Procedimento

Caramellare e lasciare raffreddare. Sminuzzare.

GELÉE AL NERO D'AVOLA

Confettura di Albicocca Elenka	gr. 100
Pasta Amarena	gr. 50
Aroma Limone	gr. 10
Aroma Arancio	gr. 10
Vino Nero D'Avola	gr. 500
Colla di pesce	gr. 16

Procedimento

Portare tutti gli ingredienti a ebollizione, tranne la colla di pesce che verrà aggiunta all'ultimo dopo essere stata precedentemente ammollata in acqua fredda. Si lasci stemperare e si inserisca il composto in un cerchio del diametro di cm 18.



MOUSSE AL SESAMO

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 150
Ricotta già zuccherata	gr. 500
Il Sesamo caramellato	
Pasta Cassata	gr. 30

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. A composto montato, spegnere.

I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Mascarpone
Top Mousse
Cioccolato di Modica
Base 786
Pasta Gelsomino
Confettura di Albicocca
Pasta Amarena
Aroma Limone
Aroma Arancio
Pasta Cassata
Biancoglass
Vanilkon

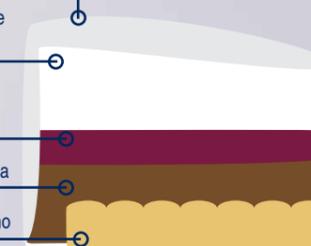
Biancoglass

Mousse con sesamo croccante
alla Pasta Cassata

Gelée al Nero d'Avola

Mousse al Cioccolato di Modica

Bisquit alla vaniglia con sesamo



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio da cm 20 e inserire sul fondo il Bisquit alla vaniglia con il sesamo, sopra uno strato di Cremoso al Cioccolato di Modica. Inserire la Gelée al Nero D'Avola e abbattere. Riprendere il dolce e inserire la Mousse al sesamo e la ricotta, livellare e abbattere. Sformare e ricoprire con Biancoglass aromatizzato alla Pasta Cassata. Decorare.



Pantelleria



BISQUIT ALL'ARANCIA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Aroma Arancia	gr. 20

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a velocità sostenuta. Informare a 230°C per 7 minuti.

PARFAIT AL PASSITO DI PANTELLERIA

Tuorli	gr. 250
Crema Pasticcera Elenka	gr. 30
Zucchero	gr. 250
Passito di Pantelleria	gr. 200
Top Mousse	gr. 50
Panna 35% M.G.	gr. 50
Panna 35% M.G.	gr. 400

Procedimento

Sbiancare leggermente i tuorli con lo zucchero, la Crema Pasticcera Elenka e la prima parte di panna, insieme al Passito. Portare a 85°C, passare il tutto al colino e montare fino al raffreddamento. Infine alleggerire il tutto con la panna montata con il Top Mousse.

MOUSSE ALLA ZUPPA INGLESE

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Zuppa Inglese	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

GELÉE AL PISTACCHIO

Acqua	gr. 250
Zucchero	gr. 150
Pistacchio Trinacria	gr. 80
Colla di pesce	5 fogli

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda, portare a ebollizione l'acqua, il pistacchio e lo zucchero. Spegnere e unire la colla di pesce strizzata, passare al setaccio e infine colare nello stampo. Congelare.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Aroma Arancia
Crema Pasticcera
Top Mousse
Zuppa Inglese
Pistacchio **Trinacria**
Grand'Arancio
Biancoglass
Fanta Pistacchio

Fanta Pistacchio

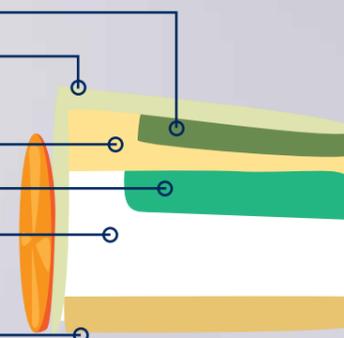
Biancoglass

Mousse Zuppa Inglese

Gelée al pistacchio

Gelée al Passito di Pantelleria

Bisquit all'arancia inzuppato
con Grand'Arancio



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere uno stampo di cm 20 e sul fondo inserire il Bisquit all'arancia inzuppato con la Bagna Grand'Arancio. Inserire il Parfait al Passito e poi la Gelée ghiacciata. Coprire con uno strato di Mousse alla Zuppa Inglese e con uno di Fanta Pistacchio, chiudere con altra Mousse alla Zuppa Inglese, lisciare e abbattere. Sfornare dal cerchio e glassare con il Biancoglass aromatizzato alla Zuppa Inglese. Decorare.



La Modicana



BISQUIT CROCCANTE AL CIOCCOLATO DI MODICA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Cacao	gr. 30
Cioccolato di Modica	gr. 70

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

CREMOSO AL CIOCCOLATO DI MODICA

Latte intero	gr. 125
Panna 35%	gr. 125
Crema Pasticcera Elenka	gr. 40
Tuorli	gr. 50
Zucchero	gr. 25
Cioccolato di Modica	gr. 200
Top Mousse	gr. 50

Procedimento

Bollire il latte con la panna. Sbiancare i tuorli con lo zucchero e la Crema Pasticcera Elenka. Cuocere il tutto a 85°C e versare sul Cioccolato di Modica. Emulsionare con il mixer.

MOUSSE CHEESECAKE

Panna	gr. 600
Top Mousse	gr. 150
Latte intero	gr. 150
Mascarpone Elenka	gr. 50
Base 786	gr. 50
Aroma Mandarino	gr. 20
Pasta Mandorla Sicilia	gr. 40

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

GELÉE AL PISTACCHIO

Acqua	gr. 250
Zucchero	gr. 150
Pistacchio Trinacria	gr. 80
Colla di pesce	5 fogli

Procedimento

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda, portare a ebollizione l'acqua, il pistacchio e lo zucchero. Spegnerne e unire la colla di pesce strizzata, passare al setaccio e infine colare nello stampo. Congelare.

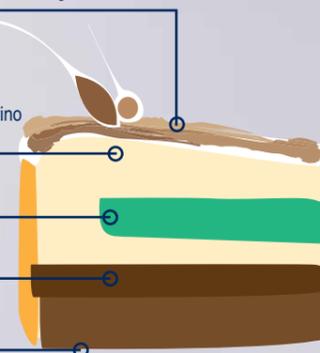
Biancoglass marmorizzato con Cioccoglass

Mousse Cheesecake al mandarino con mandorla

Gelée al pistacchio

Cre moso al Cioccolato di Modica

Bisquit croccante al Cioccolato di Modica



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Cioccolato di Modica
Cacao
Crema Pasticcera
Top Mousse
Base 786
Aroma Mandarino
Pasta Mandorla Sicilia
Pistacchio Trinacria
Mascarpone

MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio del diametro di cm 22. Inserire sul fondo il Bisquit croccante al Cioccolato di Modica e uno strato di Cre moso al Cioccolato di Modica. Poi adagiare la Gelée al Pistacchio e chiudere con la Mousse Cheesecake al mandarino e mandorla. Livellare e abbattere. Sformare e glassare con il Biancoglass e il Cioccoglass. Decorare.



Panarea



BISQUIT AL CIOCCOLATO

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Mister Dark	gr. 70
Cacao	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

MOUSSE AL COCCO

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Pasta Cocco	gr. 60
Cocco Rapè	gr. 25

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 125
Latte	gr. 125
Mister Dark	gr. 120
Base 786	gr. 50
Cacao	gr. 15

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Mister Dark
Cacao
Top Mousse
Pasta Cocco
Base 786
Otella
Cioccoglass

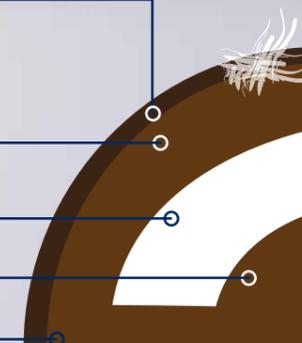
Cioccoglass

Mousse al Cioccolato

Mousse al Cocco

Otella

Bisquit al Cioccolato



MONTAGGIO DEL DOLCE

Per la stratificazione di questo dolce si prendano tre stampi a sfera di tre misure. In quello di media misura introdurre la Mousse al Cocco e livellare inserendo la sfera più piccola. Abattere. Per rimuovere la sfera riempire con acqua tiepida. Eliminare l'acqua, ruotare la sfera ed eliminare il vuoto con Otella. Abattere, sfornare e inserire nello stampo più grande la Mousse al Cioccolato. Livellare con lo stampo medio, abattere e sfornare la sfera procedendo come sopra. Inserire la sfera di Mousse al Cocco e Otella, chiudere con il Bisquit, abattere. Sfornare, glassare con Cioccoglass e infine decorare.



Etna



BISQUIT AL CIOCCOLATO

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Mister Dark	gr. 70
Cacao	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.

MOUSSE ALLA MANDORLA TOSTATA

Panna	gr. 500
Top Mousse	gr. 75
Mandorla tostata	gr. 50
Crocante di mandorla	gr. 50

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria tranne il Croccante di mandorla che si unirà alla fine, a composto montato.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

Panna	gr. 500
Latte	gr. 125
Top Mousse	gr. 125
Base 786	gr. 50
Pasta Nocciola	gr. 80

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

MOUSSE AL PISTACCHIO

Panna	gr. 250
Latte	gr. 60
Top Mousse	gr. 60
Base 786	gr. 20
Pasta Pistacchio Trinacria	gr. 40

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.



I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Mix Forno: il Pan di Spagna
Mister Dark
Cacao
Top Mousse
Crocante di mandorla
Base 786
Pasta Nocciola
Pasta Pistacchio **Trinacria**
Fanta Crockella Pistacchio
Fanta Crockella
Cioccoglass
Pasta Mandorla tostata
Bagna Porto Caribe Goccia



MONTAGGIO DEL DOLCE

Foderare tre quarti di stampo a sfera con Mousse alla Nocciola ed inserire uno strato di Fanta Pistacchio e uno di Mousse alla Mandorla e uno strato di Fanta Crockella. Chiudere con la Mousse al Pistacchio e alla fine con il Bisquit al cioccolato inzuppato con Bagna Porto Caribe Goccia. Abbattere, sformare e glassare con Cioccoglass. Decorare.



Artigiana



BISQUIT ALLA NOCCIOLA

Mix Pan di Spagna	gr. 600
Uova intere	gr. 400
Acqua calda	gr. 150
Farina di nocciole	gr. 120
Pasta di noccioia	gr. 20

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 6/7 minuti a forte velocità. Infornare a 230°C per 7 minuti.



MOUSSE LEGGERA ALLA MANDORLA DI SICILIA

Panna	gr. 500
Latte	gr. 125
Top Mousse	gr. 125
Pasta Mandorla Sicilia	gr. 80
Croccante di Mandorla	gr. 40

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria

I NOSTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Top Mousse
Pasta Mandorla Sicilia
Croccante di Mandorla
Gianduyotto
Fanta ai 5 cereali
Cioccoglass

CREMOSO AL GIANDUIOTTO

Panna	gr. 500
Latte	gr. 125
Top Mousse	gr. 125
Gianduyotto	gr. 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

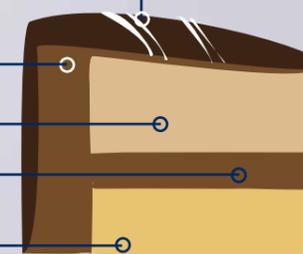
Cioccoglass

Cre moso al Gianduiotto

Mousse leggera alla mandorla di Sicilia

Fanta ai 5 cereali

Bisquit alla noccioia



MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio di cm 20. Inserire sul fondo il Bisquit alla-noccioia, uno strato di Fanta 5 cereali, uno di Cre moso al Gianduiotto, rialzandolo dai lati e inserire la Mousse alla Mandorla. Chiudere con altro Cre moso al Gianduiotto, livellare e abbattere. Sformare, glassare con Cioccoglass e Biancoglass. Decorare.



Elenka S.p.A. - Industria Derivati Naturali - 90147 Palermo - via Partanna Mondello, 46
tel. 091 532740 - fax 091 534219 - www.elenka.it - elenka@elenka.it

Filiale: 20010 Arluno (MI) - via Toscanini, 20 - tel. 02 90379245 - fax 02 90379655