



## Lorenzo Gabaglio

Pasticceria Marnin | 1069 Locarno

Partenaire Brot-Chef 2021  
Gruyère AOP

## Treccia al burro con pancetta e Le Gruyère DOP

Lorenzo Gabaglio



### Impasto (3'711g)

723 g	Acqua
1'621 g	Farina di frumento tipo 400
29 g	Sale
97 g	Lievito
72 g	Latte
24 g	Coadiuvante (Garanta-Supermax)
72 g	Uova
72 g	Panna
251 g	Burro
350 g	Pancetta a cubetti
Q.b.	Uova (pennellare)
400 g	Le Gruyère DOP grattugiato

### Preparazione trecce

Per la buona riuscita delle trecce è necessario avere tutti gli ingredienti freddi da frigorifero. In una planetaria con il gancio, miscelare in 1° marcia per 5 minuti, tutti gli ingredienti. Dopo 5 minuti, inserire la 2° marcia ed impastare per 3 minuti, aggiungere la pancetta a cubetti e miscelare per 2 minuti o finché la pancetta non si è distribuita omogeneamente. Ottenere una pasta liscia con una temperatura ideale di 24°C.

Lasciar riposare la pasta coperta per 30 minuti in una bacinella inox o su un asse infarinato. Dividere la pasta in pezzi di 150 g, coprire e lasciar riposare per 10 minuti.

Filonare in 2-3 volte, se ci sono bolle, battere la pasta e farle scoppiare. Ottenere dei filoni affusolati tutti lunghi uguali di circa 40 cm.

### Preparazione alla cottura e cottura

Intrecciare e posizionare le trecce intercalate su placche con carte da forno. Pennellare omogeneamente tutta la superficie delle trecce. Lasciar lievitare 1 ora a temperatura ambiente. In seguito inserire le trecce per 30 minuti in frigo. Pennellare una seconda volta con l'uovo e mettere il Gruyère grattugiato sulla superficie.

Cuocere a 210° con spiraglio chiuso, dopo 2 minuti dare vapore e cuocere per circa 15-20 minuti aprendo la bocchetta appena iniziano a prendere colore.

## Panino semi integrale e panino alle noci

Lorenzo Gabaglio



### Impasto (3'105g)

1'196 g	Acqua
796 g	Farina di frumento tipo 400
912 g	Farina di frumento tipo 1900
95 g	Lievito
40 g	Sale
40 g	Coadiuvante (Garanta-Supermax)
26 g	Estratto di malto in polvere

### Ripieno & Decorazione (375g)

275 g	Noci tritate
Q.b.	Cacao in polvere
Q.b.	Uova (pennellare)
Q.b.	Colorante verde
Q.b.	Olio d'oliva (pennellare)
100 g	Sciroppo (acqua/zucchero 1:1)

### Preparazione pasta

In una planetaria con gancio, miscelare in 1° marcia per 5 minuti tutti gli ingredienti. Dopo 5 minuti, impastare in 2° marcia per 5 minuti. Ottenere una pasta ben liscia e omogenea, di cui la temperatura ideale deve essere sui 24°C. Dividere la pasta ottenuta: 520 g (decorazione foglia), 1430 g (panini semi integrali), 1155 g (panini alle noci)

### Preparazione panini semi integrali

Appiattire la pasta e mettere su un asse infarinato, coprire e lasciar riposare per 1 ora. Dopo 1 ora, dividere in pezzi di 65 g, arrotondare e chiudere bene la parte sotto. Utilizzare la posa da 1950 g, spezzare in 30 pezzi dal peso di 65 g, tenere 22 palline. Le altre 8 palline, unirle e stendere al laminatoio fino a 2 mm di spessore. Mettere su placche con carta da forno, pennellare bene con l'uovo. Mettere in stufa a 26-28°C con 80% di umidità e lasciar lievitare per circa 20 minuti. Pennellare nuovamente con l'uovo, lasciar seccare, mettere la sciablona a forma di spiga e spolverare leggermente con cacao in polvere.

### Decorazione foglia

Unire le palline che sono avanzate dai panini e ottenere di nuovo una pasta. Stendere al laminatoio la pasta per la decorazione fino a 2 mm di spessore, mettere poi su un asse infarinato, coprire con una plastica e mettere in congelatore. Togliere la pasta dal congelatore quando si iniziano ad arrotondare i panini alle noci. Con l'apposito stampino, ottenere le foglie, colorarle di verde con l'aerografo.

### Preparazione alla cottura

**Panini alle noci:**  
Spostare delicatamente i panini su una placca con carta da forno.

**Panini semi integrali:**  
Pennellare con l'uovo, lasciar seccare, mettere la sciablona a forma di spiga e spolverare leggermente con cacao in polvere.

### Cottura

Infornare a 230°C, dare vapore, abbassare poi il forno a 220°C e finire la cottura con bocchetta aperta. Cuocere per circa 20 minuti.

### Finizione

Sfornare entrambi i panini e lucidare i panini alle noci, quindi pennellare le foglie verdi con poco sciroppo.

## Pasta dolce al lievito

Lorenzo Gabaglio



### Pasta (950g)

488 g	Farina di frumento tipo 400
255 g	Latte
5 g	Estratto di malto in polvere
45 g	Zucchero
37 g	Lievito
37 g	Uova
3 g	Zucchero vanigliato
71 g	Burro
9 g	Sale

### Preparazione pasta dolce al lievito

In una planetaria ad aspirale, miscelare in 1° marcia, miscelare tutti gli ingredienti per 3 minuti. Impastare in 2° marcia per altri 3 minuti, fino a quando si avrà una pasta liscia ed omogenea.

La pasta dovrà avere una temperatura ideale della pasta tra i 24-26°C. Appiattire la pasta, mettere su un asse infarinato e lasciar riposare coperta per 15 minuti.

## Nodo in pasta dolce al pistacchio

Lorenzo Gabaglio



### Pasta dolce al lievito (950g)

#### Ripieno al pistacchio (500g)

385 g	Massa mandorle
58 g	Acqua
19 g	Polvere vaniglia
26 g	Pasta pistacchio Bronte
12 g	Pistacchio reale
Q.b.	Colorante verde

#### Decorazione (500g)

500 g	Gelatina di albicocche
Q.b.	Granella di pistacchio
Q.b.	Pistacchi interi caramellati

### Preparazione ripieno al pistacchio

Miscelare in una bacinella, tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e bella colorata di verde, dalla consistenza non troppo dura.

### Preparazione nodi al pistacchio

Spezzare il pastone in pezzi di 55 g, arrotondare e mettere su assi infarinati, poi mettere in frigo per 10 minuti. Stendere le palline al laminatoio ad uno spessore di 1,5 mm e rimettere su assi bianchi. Pesare 20 g di ripieno su ogni pezzo, stendere e lisciare bene con l'aiuto di una spatola bagnata nell'acqua calda. Arrotolare chiudendo bene le estremità, allungare leggermente. Tagliare longitudinalmente sulla chiusura fino quasi alla fine, tirare leggermente. Formare un anello con due parti allungate del filone, di cui una parte deve rimanere leggermente più lunga. Inserire la parte più lunga nell'anello e far passare la parte corta da sotto per unirli poi a quella più lunga. Disporre poi i nodi ottenuti negli stampi di carta su placche da forno. Lasciar poi lievitare in stufa a 26-28°C per circa 30-35 minuti.

### Cottura

Cuocere a 210°C sopra e a 200°C sotto per 15-16 minuti, dare vapore all'inizio e aprire lo spiraglio quando iniziano a colorare, girare le placche per una cottura uniforme.

### Finitura

Scaldare la gelatina di albicocche. Lasciar raffreddare leggermente i nodi e toglierli dallo stampino. Pennellare con la gelatina, cospargere con granella di pistacchio e finire con 3 mezzi pistacchi al centro del nodo.

# Tortina al lampone in pasta dolce al lievito con ripieno alle mandorle

Lorenzo Gabaglio



## Pasta dolce al lievito (950g)

### Ripieno alle (400g)

80 g	Farina di frumento tipo 400
80 g	Mandorle macinate
80 g	Zucchero
3 g	Lievito artificiale in polvere
67 g	Panna
90 g	Uova intere

### Decorazione (780g)

80 pz	Lamponi freschi
500 g	Gelatina di albicocche
100 g	Gelatina di fragole
100 g	Marmellata di lamponi
Q.b.	Zucchero additivo
Q.b.	Menta fresca

## Preparazione ripieno alle mandorle

Miscelare in una bacinella, la farina, le mandorle macinate, lo zucchero e il lievito artificiale in polvere. Mischiare a parte, le uova e la panna, infine aggiungere alla massa di mandorle. Ottenere una massa alle mandorle liscia ed omogenea.

## Preparazione tortina ai lamponi e mandorle

Poi stendere la pasta al laminatoio ad uno spessore di 2-2,2 mm. Mettere su un asse bianco e congelare per 10 minuti la pasta coperta con una plastica. Ottenere dei dischi di 9 cm e posizionare all'interno di stampi di carta.

Far aderire bene i bordi allo stampo. Dressare con il sacche à poche ca. 5 g di marmellata di lamponi per ogni tortina. Dressare con il sacche à poche ca. 20 g di massa alle mandorle per ogni tortina. Mettere le tortine su placche da forno. Lasciar poi lievitare in stufa a 26-28°C per circa 15 minuti. Aggiungere 3 lamponi per tortina.

## Cottura

Cuocere in forno a 200-210°C con bocchetta aperta per circa 15-16 minuti.

## Finitura

Scaldare la gelatina di albicocche. Lasciar raffreddare leggermente le tortine e togliere dallo stampino. Pennellare poi con la gelatina, posizionare la sciablona a forma di croce e spolverare leggermente con lo zucchero additivo la tortina ottenendo una croce. Guarnire con 3 mezzi lamponi e gelatinare con gelatina neutra. Infine decorare con un ciuffetto di menta fresca.

## Hot-Baguette vegetariana alla fondue Le Gruyère DOP

Lorenzo Gabaglio



### Baguette (1'320g)

357 g	Acqua
487 g	Farina di frumento tipo 400
11 g	Lievito
11 g	Coadiuvante (Garanta-Supermax)
11 g	Estratto di malto in polvere
430 g	Biga
13 g	Sale

### Ripieno (2'400g)

400 g	Carote
400 g	Zucchine
300 g	Cipolle rosse
100 g	Pomodorini datterini
400 g	Patate tipo A
800 g	La fondue Le Gruyère DOP
Q.b.	Olio di colza
Q.b.	Pepe nero
Q.b.	Sale
Q.b.	Timo fresco

### Preparazione baguette

In una planetaria con il gancio, miscelare in 1° marcia per 4 minuti, tutti gli ingredienti tenendo da parte il sale. Dopo 4 minuti, aggiungere il sale ed impastare in 2° marcia per altri 4 minuti. Ottenere un impasto liscio ed omogeneo con una temperatura di 24-26°C. Lasciar fermentare per 60-75 minuti, la pasta ottenuta, coperta sul tavolo di lavoro infarinato. Spezzare la pasta ottenuta in pezzi da 120 g l'uno, ottenere 10 pezzi. Allungare a forma di baguette e lasciar di nuovo lievitare in stufa per 30 minuti. Fare delle incisioni con il coltello nella parte superiore.

### Cottura baguette

Cuocere 230°C per 20 minuti, con vapore inizialmente e terminare la cottura abbassando il forno a 220 °C.

### Preparazione ripieno

Tagliare le carote e le zucchine a julienne. In una padella antiaderente, saltare velocemente, prima le carote e poi aggiungere anche le zucchine, mantenerle croccanti e condire con sale e pepe. Tagliare le cipolle a fettine, ottenere degli anelli di cipolla, aggiungere alle carote e zucchine. Tagliare e fettine i pomodorini e infine aggiungere alle altre verdure, finire la cottura. Pelare e tagliare a fettine le patate. In un pentolino sbianchire in acqua salata bollente per 5 minuti le patate a fette. Scolare ed asciugare su carta da cucina.

### Finizione baguette ripiena

Incidere la parte superiore delle mini baguette e togliere il coperchio, schiacciare leggermente e tenere la parte sopra a parte, coperta per torte di pane o pane grattugiato. Fondere la fondue Le Gruyère DOP, metterla in un sacche a poche con bocchetta liscia sul fondo della baguette. Posizionare sopra delle fettine di patate bollite. Mettere le carote e le zucchine a julienne. Inserire degli anelli di cipolla caramellati. Versare sopra ad ogni baguette uno strato di fondue Gruyère DOP e condire con pepe nero. Servire tiepido, con il formaggio ancora fuso.

## Pasta dolce al lievito

Lorenzo Gabaglio



### Pane toast nero (8g)

8 g	nero di seppia
-----	----------------

### Mousse al Gruyère ( 313g)

200 g	Latte
30 g	Burro
30 g	Farina di frumento tipo 400
40 g	Gruyère grattugiato
13 g	Gelatina in fogli (65 g acqua)
Q.b.	Panna semi montata
Q.b.	Sale

### Guarnizione (175g)

50 g	Ribes freschi
50 g	Carote
50 g	Zucchine
25 g	Ravanelli

### Preparazione pane toast base

In una planetaria con il gancio, miscelare tutti gli ingredienti in 1° marcia per 13 minuti. Finire la pasta, impastando per 2 minuti in 2° marcia. Dividere la pasta in 3 parti uguali per le 3 aromatizzazioni. La temperatura ideale deve essere di circa 24°C.

### Preparazione pane toast alla curcuma

Iniziare dal pane toast alla curcuma, aggiungendo la curcuma nella planetaria. Dividere in due filoni uguali, intrecciare ed inserire nello stampo per toast ben imburrrato.

### Preparazione pane toast al pomodoro

Procedere poi con il pane toast al pomodoro, aggiungendo una spolverata di farina, il concentrato di pomodoro e i pomodori secchi a brunoise. Dividere in due filoni uguali, intrecciare ed inserire nello stampo per toast ben imburrrato.

### Preparazione pane toast al nero di seppia

Infine miscelare il nero di seppia all'ultima pasta rimanente. Dividere in due filoni uguali, intrecciare ed inserire nello stampo per toast ben imburrrato.

### Finitura

Mettere i contenitori dei toast pieni nella stufa e lasciar fermentare per circa 30 minuti. Inserire nel forno gli stampi ben chiusi. Infornare a 240°C e finire la cottura a 220°C, cuocere per circa 30-35 minuti. Togliere dagli stampi ancora caldi. Raffreddare nell'abbattitore per almeno 1 ora. Tagliare a fette con l'aiuto della macchina taglia toast.