

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

Scopri i segreti della

CREMA DI  
PANNA

1889

con le ricette dei grandi  
Maestri Pasticceri

Ricettario

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

CREMA DI  
PANNA  
**1889**

NOVITÀ  
2021!

LA PRIMA PANNA PER USO PROFESSIONALE CON:

- \* aggiunta di fermenti lattici vivi
- \* 25% di massa grassa
- \* Panna 100% Italiana
- \* utilizzabile in pasticceria, gelateria e cucina
- \* particolarmente adatta per cheesecake, creme e ripieni
- \* shelf life 60 giorni, disponibile in secchielli da 2 lt cad.

CREA, FOTOGRAFA E...  
**DIVENTA PROTAGONISTA!**

Prova  
la nuova  
CREMA DI  
PANNA  
**1889**

Componi  
la tua  
ricetta

Invia  
ricetta  
e foto

invia entro il  
**30 Giugno**  
le tue ricette  
e le inseriremo  
nel ricettario sulla

CREMA DI  
PANNA  
**1889**

Invia il materiale a:  
[marketing@fattoriefiandino.it](mailto:marketing@fattoriefiandino.it)

Le tue preparazioni  
insieme alle ricette dei  
Grandi Maestri Pasticceri  
**Diego Crosara,**  
**Giuseppe e Prisco Pepe**  
e **Alessandro Racca.**



# 10 consigli del Maestro Gelatiere Alessandro Racca sulla CREMA DI PANNA 1889

## 1.

La Crema di Panna 1889 non contiene additivi chimici, stabilizzanti, addensanti, sbiancanti, conservanti

## 2.

Ha il sapore tipico della crema fresca di malga ma con solo 25% di grassi

## 3.

Il “segreto” per un ottimo risultato è mantenere il prodotto e lavorarlo ad una temperatura costante compresa tra 0 e + 4°C

## 4.

Per le realizzazioni di gelateria, si consiglia di aggiungere la Crema di Panna 1889 a crudo nella pastorizzata in fase di mantecazione

## 5.

In cucina è sorprendente! Diventa una crema morbida, mantiene la cottura ed esalta i sapori, specialmente nelle torte di verdura e sulle carni

## 6.

È bianca e si mantiene inalterata anche dopo l'utilizzo in purezza

## 7.

La Crema di Panna 1889 è adattissima per la preparazione di cheesecake, tiramisù leggeri, mousse e si presta anche a lavorazioni “da bar” come frappè e macedonie da passeggio

## 8.

La Crema di Panna 1889 si presenta allo stato semi solido, pronto da consumare in purezza anche soltanto con miele e/o confettura

## 9.

È possibile realizzare una fresca e innovativa mousse allo yogurt, miscelando 1/3 di Crema di Panna 1889, 1/3 di Panna 1889 35% ed 1/3 di yogurt magro

## 10.

È utilizzabile in gelateria per rendere unici i gusti crema ed anche i gusti frutta grazie alle sue particolari note aromatiche



Utilizzi in  
**PASTICCERIA**



# Torta alla CREMA DI PANNA 1889

- \* Pasta brisè dolce  
1 foglio diametro 28/30 cm
- \* Uova 200 g
- \* Scorza di limone n. 1
- \* Zucchero 180 g
- \* Amido di mais 40 g
- \* Vaniglia in bacca 1
- \* Sale 5 g
- \* Crema di Panna 1889 600 g

del Maestro  
Pasticcere e Gelatiere  
Alessandro Rocca



## PROCEDIMENTO:

Adagiate in una tortiera con fondo estraibile diametro 24 cm circa, la pasta brisè. Bucherellate il fondo e mettete in frigorifero.

## PER IL RIPIENO:

In una ciotola capiente ponete la Crema di Panna 1889, i tuorli d'uovo, la scorza grattugiata di un limone non trattato, la vaniglia, l'amido di mais ed il sale. Mescolate con le fruste di uno sbattitore elettrico o una planetaria fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

A parte, montate gli albumi con lo zucchero. Gli albumi dovranno risultare lucidi, ovvero non a neve ferma ma ancora morbidi e cremosi. Incorporateli delicatamente al composto cremoso mescolando dal basso verso l'alto. Versate tutto nella base di pasta brisè, riempiendo lo stampo per 3/4 di altezza. Cuocete la torta in forno statico per circa 45 minuti a 180°, fino a che la superficie non sarà ben dorata. Estratela dal forno e lasciatela raffreddare almeno mezz'ora: la vostra torta 1889 può essere servita tiepida oppure fredda.

Potete accompagnarla con della composta di mirtilli neri, del miele oppure con la vostra confettura preferita!

# Flan FICHI E UVETTA

- \* Fichi secchi 100 g
- \* Uvetta 100 g
- \* Acqua tiepida per l'ammollo 100ml
- \* Farina 0 180W 200 g
- \* Latte intero 250 ml
- \* Crema di Panna 1889 500 ml
- \* Uova intere 200 g
- \* Saccarosio 125 g
- \* Miele di acacia 25 g
- \* Vaniglia in bacca 1
- \* Sale 5 g
- \* Burro 1889 per lo stampo



## PROCEDIMENTO:

Ammollare i fichi secchi e l'uvetta in acqua tiepida e lasciare riposare per 10/15 minuti. Scolare e tenere da parte. Separare le uova, montare i tuorli con lo zucchero, il miele e la bacca di vaniglia e unire la Crema di Panna 1889 miscelando in modo omogeneo. Aggiungere il latte e la farina setacciata con il sale. Infine incorporare delicatamente gli albumi montati a neve, l'uvetta e i fichi secchi precedentemente ammorlati. Versare il composto in una teglia imburrata con Burro 1889 e cuocere in forno statico a 185° per 35/40min. Quando il dolce ha raggiunto una consistenza solida spegnere il forno e lasciare all'interno il flan per altri 10/15 min.



# CHEESECAKE

## Pasta frolla

- \* Burro 1889 600 g
- \* Zucchero a velo 250 g
- \* Mezza vaniglia in bacca
- \* TPT di nocciole 200 g
- \* Sale 10 g
- \* Uova 160 g
- \* Farina 00 1150 g

## Crema

- \* Crema di panna 1889 840 g
- \* Zucchero 435 g
- \* Burro 1889 420 g
- \* Uova intere 550 g



del Maestro  
Pasticcere  
Diego Crosara

## PROCEDIMENTO:

Impastare il Burro 1889, lo zucchero a velo, le bacche di vaniglia, la granella di nocciole. Mixare il Burro 1889 con la Crema di Panna 1889 incorporare lo zucchero e poi le uova. Cuocere a 180° per 25/30 minuti.

# BROWNIE

- \* Uova 400 g
- \* Zucchero 300 g
- \* Zucchero di canna 240 g
- \* Burro 1889 500 g
- \* Cioccolato fondente 500 g
- \* Crema di Panna 1889 260 g
- \* Farina 290 g
- \* Noci macadamia a pezzi 240 g

## Glassa al cacao

- \* Uova 1000 g
- \* Zucchero 200 g
- \* Zucchero di canna 4 g



del Maestro  
Pasticcere  
Diego Crosara

## PROCEDIMENTO:

In una planetaria con la foglia unire il Burro 1889 con gli zuccheri senza montare e le uova una alla volta. A parte fare una ganache con il cioccolato e la Crema di Panna 1889. Quando arriva a 25° amalgamare al primo composto. Infine unire la farina setacciata e le noci a pezzi. Mettere negli stampi e cuocere a 180° C per 20 minuti (il tempo varia in base alle dimensioni).

# Mousse alla FRAGOLA



## **Pan di Spagna**

- \* Uova 100 g
- \* Zucchero 50 g
- \* Preparato Senza Glutine "Speciale per torte e biscotti" del Molino Dallagiovanna 40 g
- \* Fecola 10 g

## **Meringa**

- \* Zucchero a velo 80 g
- \* Albume 40 g

## **Mousse**

- \* Fragole 200 g
- \* Meringa 100 g
- \* Colla di pesce 8 g
- \* Crema di Panna 1889 200 g

## **Glassa**

- \* Acqua 50 g
- \* Zucchero 60 g
- \* Destrosio 40 g
- \* Latte condensato 50 g
- \* Colla di pesce 4 g
- \* Burro di cacao 10 g
- \* Colorante rosa 1,2 g

## **Glassatura e decorazione**

- \* Fragole e lamponi q.b.



## **PROCEDIMENTO:**

### **Pan di Spagna**

Montare lo zucchero con le uova ed aggiungere successivamente la farina e la fecola. Trasferire il composto in uno stampo di 16 cm e cuocere in forno pre riscaldato a 185° per circa 40 minuti.

### **Meringa**

Riscaldare nel microonde entrambi gli ingredienti (zucchero a velo e albume), fino al raggiungimento di 70° e montare.

### **Mousse**

Semimontare la Panna 1889, frullare le fragole e mettere a bagno la colla di pesce. Successivamente, strizzare accuratamente la colla di pesce, ed inserirla nelle fragole facendo attenzione ad amalgamare bene i due ingredienti. Nel composto, incorporare poi la meringa con l'utilizzo di una frusta ed infine aggiungere la Crema di Panna 1889. A questo punto, in uno stampo di 18 cm, adagiare il pan di Spagna e inzupparlo con liquore alla frutta analcolico. Spalmare uno strato di mousse e successivamente rimettere uno strato di pan di Spagna. Completare con un altro strato di mousse e riporre in abbattitore prima della glassatura e della decorazione finale.

### **Glassa**

Unire l'acqua, lo zucchero ed il destrosio in un pentolino e riscaldare. Quando è abbastanza caldo (e prima dei 103°) inserire il colorante rosa, regolando l'intensità del colore desiderato. Successivamente, togliere dal fuoco ed inserire la colla di pesce, miscelando il tutto con la frusta. In un pentolino a parte, unire il latte condensato, il burro di cacao, riscaldandoli leggermente (questo eviterà lo shock termico derivante dall'aver aggiunto il composto a temperatura ambiente in uno ancora caldo) prima di unirli al composto portarlo a 103° e alla colla di pesce. Utilizzando un mixer, miscelare accuratamente tutti gli ingredienti.

### **Glassatura e decorazione**

Siamo arrivati alla fase finale, quella della glassatura e della decorazione della Mousse alla fragola gluten free dei Maestri Giuseppe e Prisco Pepe! Prima di provvedere alla glassatura, portare la glassa a 28/30° (se realizzata con un po' di anticipo, questa può essere conservata in frigorifero a +4°) e ricoprire poi tutte le superfici superiori del dolce abbattuto. Infine, guarnire con fragole e lamponi.

Utilizzi in  
**GELATERIA**





# Gelato alla **CREMA DI PANNA 1889**

- \* Latte intero 1030 g
- \* Saccarosio 200 g
- \* Destrosio 30 g
- \* Sciroppo di glucosio 38DE 40 g
- \* Latte magro in polvere 55g
- \* Neutro creme 4 g
- \* Crema di Panna 1889 250 g

## **PROCEDIMENTO:**

Miscelare le polveri e successivamente unire il latte. Emulsionare e pastorizzare a 85 °C. Portare a 40 °C la miscela ed aggiungere la Crema di Panna 1889. Infine mantecare come di consueto.

del Maestro  
Pasticcere e Gelatiere  
Alessandro Racca



# **CREMA DI PANNA 1889**

- \* Latte intero 285 g
- \* Crema di Panna 1889 400 g
- \* Pate a bombe 220 g
- \* Destrosio 30 g
- \* Sciroppo di glucosio 38DE 20 g
- \* Latte magro in polvere 40 g
- \* Neutro 5 g

## **PROCEDIMENTO:**

Miscelare le polveri e unirle al latte scaldato a 45 °C. Accorpore la pate a bombe e la Crema di Panna 1889. Emulsionare per 1 minuto ed infine mantecare come di consueto.

# Sorbetto CREMOSO ESOTICO

- \* Pura di mango 300 g
- \* Yogurt 300 g
- \* Lime succo 100 g
- \* Zenzero 25 g
- \* Saccarosio 100 g
- \* Destrosio 20 g
- \* Sciroppo Glucosio Disidratato 20 g
- \* Inulina 10 g
- \* Base 50 frutta 25 g
- \* Crema di Panna 1889 100 g

del Maestro  
Pasticcere e Gelatiere  
Alessandro Racca



## PROCEDIMENTO:

Miscelare le polveri a secco. Aggiungere la pura di mango, il lime e lo zenzero e amalgamare per 1 minuto finché la miscela risulti omogenea. Infine aggiungere lo yogurt e la Crema di Panna 1889. Mantecare come d'abitudine.

# Cremoso gastronomico ALLE PERE

- \* Pere fresche 400 g
- \* Base frutta 50 g
- \* Crema di Panna 1889 100 g
- \* Gran Kinara grattugiato 50 g
- \* Fruttosio 100 g
- \* Sciroppo Glucosio Disidratato 25 g
- \* Acqua 275 g

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare e mondare le pere. Tagliarle a cubetti e versare direttamente all'interno della Crema di Panna 1889 e l'acqua. Aggiungere le polveri precedentemente miscelate e mixare per almeno 2 min finché la miscela risulti omogenea. Mantecare come d'abitudine.

# Frappè CREMOSO ALLA BANANA

del Maestro  
Pasticcero e Gelatiere  
Alessandro Rocca

- \* Banane 125 g
- \* Ghiaccio 50 g
- \* Crema di Panna 1889 75 g
- \* Yogurt 125 g



## PROCEDIMENTO:

Sbucciare e tagliare a tocchetti le banane. Frullarle insieme al resto degli ingredienti. A colazione o merenda godetevi la freschezza di questo squisito frappè!

## Bicchieri DA PASSEGGIO

**PROVALA  
ANCHE...**  
*in purezza,  
per frappè  
e deliziosi bicchieri  
da passeggio.*  
**Con muesli, frutta fresca,  
miele, confetture  
e cereali.**



Disponibile  
in secchielli  
da **2 lt cad.**  
shel life 60 giorni



LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

Via Termine 25, 12020 Villafalletto (CN)  
info@fattoriefiandino.it · fattoriefiandino.it

