



Blackery

IS THE NEW BLACK

IL RICETTARIO

Blackery

IS THE NEW BLACK

FILONE BLACKERY

Ingredienti:

g	1000	Miscela Blackery Forte – Molino Dallagiovanna
g	770	acqua
g	200	lievito madre
g	18	sale
g	50	zucchero
g	70	pasta arancio
g	300	gocce di cioccolato

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

A impasto formato aggiungere le gocce di cioccolato.

Lasciare sviluppare l'impasto fino a ½ volta in più.

Spezzare nel peso di 500 g e fare una prima formatura.

Far riposare per 30 min e fare la formatura finale.

Riporre nei cestini e far partire la lievitazione.

Riporre a +4°C fino al giorno successivo.

Incidere in superficie.

Infornare a 240°C con vapore.

Abbassare a 210°C e cuocere per circa 45 min.

Aprire il tiraggio gli ultimi 15 min.



Blackery

IS THE NEW BLACK

TORTELLO BLACKERY SPALLA COTTA AFFUMICATA, PARMIGIANO CON CREMA DI FUNGHI

Ingredienti e componenti per 4 porzioni:

g	400	Pasta all'uovo Blackery
g	400	ripieno spalla cotta affumicata e parmigiano
g	100	crema di funghi cardoncelli
ml	10	olio al rosmarino
g	40	burro

Procedimento:

Stendere la pasta, farcire e formare i tortelli.

Cuocere i tortelli per 3 minuti in acqua bollente salata.

Condire con burro fuso.

Servire su un letto di crema di funghi porcini e olio al rosmarino.

Pasta all'uovo Blackery

Ingredienti per 0,4 Ricetta/0,625 Kg:

kg	0,4	Miscela "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	220	uovo misto
g	4,8	sale fino

Procedimento:

Sciogliere il sale nelle uova.

Mettere la farina in macchina azionarla ed iniziare e versare quasi tutta la quantità di uova.

Controllare la consistenza e unire se necessario l'ultima quantità di uovo.

Impastare fino a che l'impasto non è liscio.

Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare



Blackery

IS THE NEW BLACK

Ripieno di spalla cotta affumicata e parmigiano

Ingredienti per 0,5 Ricetta/0,515 Kg:

g	200	Ricotta vaccina
g	170	prosciutto spalla cotta LA PROIBITA "Capitelli"
g	40	mascarpone
g	85	formaggio Parmigiano Reggiano 40 mesi
g	20	uova medie

Procedimento:

Passare al tritacarne il prosciutto cotto.

Unire con il resto degli ingredienti.

Mescolare bene.

Crema di funghi

Ingredienti per 0,5 Ricetta/0,3 Kg:

g	400	funghi
ml	75	olio di oliva extra vergine
g	1	aglio rosa
g	1	timo
g	2	sale fino

Procedimento:

Pulire e tagliare i funghi.

Trifolare velocemente i funghi con olio, aglio e timo.

Salare e pepare.

Rendere in crema liscia con un frullato i funghi aggiungendo acqua e olio.



Blackery

IS THE NEW BLACK

PIZZA BLACKERY CON FICHI, CAPOCOLLO E BURRATA

Ingredienti:

g	1000	Miscela Blackery Forte – Molino Dallagiovanna
g	750	acqua
g	25	olio evo
g	25	sale
g	10	lievito di birra fresco

Procedimento Impasto:

Mettere la farina, il lievito e 500 gr d'acqua nella planetaria ed iniziare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo; aggiungere sale ed il restante dell'acqua, una volta assorbita aggiungere a filo l'olio.

Mettere l'impasto in un mastello e riporlo a 4 gradi per una notte fino al raddoppio.

Togliere dal frigo, formare dei panetti da 150 gr farli lievitare in contenitori fino al loro raddoppio, successivamente stendere su tortiere da 16/18 cm precedentemente oleate far lievitare per 2/3 ore a temperatura ambiente.

Capovolgere ed infornare a 270 gradi per 4 minuti.

Procedimento Finale:

Sfornare e tagliare in 4 o 6 spicchi ed ad ognuno mettere della burrata, 2 pezzi di fichi al forno, confettura di fichi e due fette sottili di capocollo. Servire.

Fichi al forno: Mettere in una teglia i fichi interi e cuocere a 180 gradi per 8/10 minuti

Confettura di fichi: Lavare 1 kg di fichi e tagliarli in 4 pezzi, metterli in una pentola con 200 gr di zucchero e al succo di un limone e cuocere con fiamma moderata per un ora circa mescolando di tanto in tanto.



Blackery

IS THE NEW BLACK

CROSTATA PISTACCHIO E CILIEGIA IN BLACK

Frolla:

g	956	Miscela Blackery Debole – Molino Dallagiovanna
g	382	Zucchero
g	478	Burro
g	181	Tuorlo
g	1	Sale
pz	1	Baccello Vaniglia

Procedimento:

Sabbiare la farina, sale e vaniglia con il burro ammorbidito; quando è omogeneo unire lo zucchero. Una volta impastato aggiungere le uova fino a completo assorbimento. Raffreddare in positivo. Una volta fredda, reimpastare la frolla fino a renderla lavorabile. Stendere la frolla e tagliare le strisce e i dischi necessari. Foderare gli stampi con la frolla ben fredda.

Crema Pasticcera da cottura:

g	8	Amido di mais
g	98	Zucchero
g	163	Latte
g	122	Tuorlo
g	33	Panna

Procedimento:

In una vasca emulsionare latte con zucchero e amido. Portare a 92°C, aggiungere il tuorlo, emulsionare e portare a cottura. Aggiungere la panna, emulsionare e raffreddare.

5

Crema di mandorle e pistacchio:



Blackery

IS THE NEW BLACK

g	353	Burro
g	706	Tpt
g	170	Pasta pistacchio (purea)
g	37	Amido di mais
g	28	Kirsch
g	212	Uova
g	424	Crema pasticcera da cottura

Procedimento:

Ammorbidire il burro. Impastare in planetaria con scudo tpt e burro. Aggiungere la pasta pistacchio e amalgamare. Aggiungere l'amido di mais, amalgamare. Aggiungere il kirsch. Aggiungere le uova, amalgamare. Infine, aggiungere la crema pasticcera fredda. Lasciare riposare 24 ore in frigorifero. All'occorrenza passare in planetaria qualche secondo.

Streusel al cardamomo in black:

g	300	Burro
g	300	Zucchero
g	300	Polvere di mandorle
g	3,5	Sale
g	300	Miscela Blackery Debole – Molino Dallagiovanna
g	1	Polvere cardamomo verde

Procedimento:

Sabbiare burro e farina. Aggiungere tutti gli ingredienti e finire di impastare. Sgranare con l'aiuto di un setaccio grosso. Conservare in negativo fino all'utilizzo.



Blackery

IS THE NEW BLACK

Montaggio:

Prendere la base di frolla. Stendere con l'aiuto di una sac-à-poche uno strato sottile di crema al pistacchio. Fare uno strato di amarascata. Mettere le amarene ben distribuite. Completare con la crema pistacchio a raso stampo. Mettere lo streusel sgranato in superficie creando una cupola. Cuocere a 170°C per circa 30-40'' valvola semiaperta a seconda della dimensione. Raffreddare in positivo. Sformare. Decorare con zucchero a velo, granella di pistacchi e amarene.

