



**Girolamo Luxardo S.p.A.**

Via Romana, 42  
35038 Torreglia (Padova) • Italia  
Tel. 049.99.34.815  
Fax 049.99.34.836  
[www.luxardo.it](http://www.luxardo.it)  
[venditeitalia@luxardo.it](mailto:venditeitalia@luxardo.it)



**Distillati  
Luxardo.**

Spirito  
d'ecceellenza.



Luxardo

Da sempre Gusto e Originalità



## Pagina

- 4 Croccante al Maraschino Luxardo
- 6 Gran Moro al Mambo Dry Luxardo
- 8 Millefoglie al Triplum Luxardo
- 10 Babà o mini Savarin ai 3 Rhum Luxardo
- 12 Tiramisù al Caffè Santos Luxardo
- 14 Trancio alle mandorle con Lacrime d'Oro e Marasche al frutto Luxardo
- 16 Bicchiere Zuppa Inglese con Alkermes Luxardo
- 18 Charlotte Luxardo

### DESCRIZIONE PRODOTTI

- 20 Maraschino Luxardo
- 21 Mambo Dry e Triplum Luxardo
- 22 Montigo Super e Calypso Luxardo
- 23 Caffè Santos Luxardo
- 24 Alkermes Luxardo
- 25 Charlotte® Luxardo
- 26 Lacrime d'Oro e Marasche al frutto Luxardo

Ricette eseguite dal Maestro Pasticcere Loris Maistrello

ADV - Studio Tobaco  
Photo - Sabrina Scicchitano

# Crocante al Maraschino Luxardo

Ricetta per 3 torte  
da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza

*Aroma Maraschino Luxardo 70°*

## CREMA LEGGERA AL MARASCHINO LUXARDO E CROCCANTE

g 500 crema pasticcera - g 500 meringa italiana - g 1000 panna montata - g 25 gelatina in fogli - g 50 Maraschino Luxardo - g 200 croccante di nocchie tritato

Sciogliere la gelatina con il Maraschino Luxardo e amalgamarla con la crema. Unire quindi la meringa e successivamente la panna montata poco.

## CREMA PASTICCERA

g 100 latte - g 300 zucchero - g 250 tuorli - g 80 amido di mais

## MERINGA ITALIANA

g 250 albume - g 100 zucchero - g 100 acqua - g 400 zucchero

Cuocere a 121° acqua e zucchero e versare sugli albumi mentre montano.

## CROCCANTE

g 150 glucosio - g 300 zucchero - g 450 granella di nocchie

Scaldare il glucosio, versare lo zucchero, cuocere a caramello biondo e unire le nocchie. Stendere su silpat, raffreddare e tritare grossolanamente.

## BISCOTTO CLASSICO

g 200 tuorli - g 100 zucchero - g 200 farina - g 50 fecola - g 300 albumi - g 150 zucchero

Montare tuorli e zucchero, unire le farine setacciate e alleggerire con gli albumi montati con il rimanente zucchero. Stendere e cuocere a 240°.

## PREPARAZIONE

Disporre su degli anelli un fondo di biscotto e bagnarlo con la bagna al Maraschino Luxardo, versare uno strato di crema al croccante e inserire un altro disco di biscotto bagnato. Completare con altra crema, congelare, poi stampare e glassare completamente con glassa al cioccolato al latte. Decorare a piacere.



## Gran Moro al Mambo Dry Luxardo

Ricetta per 1 teglia 60x40 (6 torte 20x20) *Aroma Mambo Dry Luxardo 70°*

### BISCOTTO ALLE MANDORLE

g 600 farina di mandorle - g 300 zucchero a velo - g 250 uova - g 160 tuorli - g 240 farina - g 550 albumi - g 200 zucchero

Montare uova, tuorli, mandorle e zucchero a velo. Unire la farina e alleggerire con gli albumi montati con lo zucchero. Stendere su fogli e cuocere a 230° C per 7 minuti.

### INSERTO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

g 360 pasta nocciola - g 180 cioccolato al latte - g 70 burro - g 300 sfogliatina di cialda  
Fondere il cioccolato, unire la pasta nocciola, il burro fuso quindi la sfogliatina.

### CREMA COTTA AL MAMBO DRY LUXARDO

g 750 panna liquida - g 200 tuorli - g 170 zucchero - g 50 Mambo Dry Luxardo - g 6 gelatina in fogli  
Bollire la panna e versarla su tuorli e lo zucchero sbattuti assieme. Incorporare la gelatina reidratata e il Mambo Dry Luxardo. Colare su teglia 60x40 foderato di carta da forno e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Congelare.

### CREMA LEGGERA AL GIANDUIA

g 300 base semifreddo\* - g 600 cioccolato gianduia - g 1000 panna montata

Sciogliere il cioccolato e aggiungere un mestolo di panna montata. Incorporare la base semifreddo e la rimanente panna.

**\*BASE SEMIFREDDO** - g 90 acqua - g 320 zucchero - g 250 tuorli

Cuocere a 121° acqua e zucchero poi versare a filo sui tuorli e montare sino a raffreddamento.

**BAGNA MAMBO DRY LUXARDO** - g 200 acqua - g 200 zucchero - g 100 Mambo Dry Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

**GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE** - g 250 latte - g 150 panna - g 100 glucosio - g 1000 cioccolato fondente - g 250 burro - g 300 gelatina Luxardo neutra a freddo

Bollire latte, panna e glucosio, versare sul cioccolato fuso quindi inserire il burro. Completare con la gelatina.

### PREPARAZIONE

In una teglia 60x40 di bordo 4 cm adagiare un foglio di biscotto alle mandorle e inzupparlo con la bagna al Mambo Dry Luxardo. Stendere uno strato sottile di croccante alla nocciola e versare un ulteriore strato di crema gianduia. Inserire il foglio di crema cotta ancora congelata. Adagiare un altro foglio di biscotto, inzupparlo con il Mambo Dry Luxardo e completare con altra crema gianduia. Mettere in abbattitore e quindi togliere dallo stampo e tagliare nelle dimensioni volute. Glassare con la ganache di cioccolato fondente e decorare a piacere.

# Millefoglie al Triplum Luxardo

Dose per 4 torte da 15x15 cm

Aroma Triplum Luxardo 70°

## PASTA SFOGLIA ALLA PANNA

g 1250 farina sfoglia - g 1000 panna fresca liquida - g 25 sale - g 1000 burro piatto

Impastare velocemente farina, panna e sale. Lasciare riposare in frigo per 1 ora quindi "incassare" il burro piatto dando 4 pieghe da 4 intervallate da 20 minuti di riposo in frigo. Stendere uno strato dello spessore di 3 millimetri, bucare e attendere 1 ora prima di cuocere a 200°C fino a doratura uniforme. A metà cottura spolverare di zucchero a velo per caramellare la superficie.

## CARAMELLO AL BURRO SALATO

g 400 zucchero - g 100 glucosio - g 500 panna liquida - g 200 burro - g 10 sale

Realizzare un caramello con zucchero e glucosio. Versare la panna liquida calda poi il burro ed infine il sale. Rimettere il composto sul fuoco fino a raggiungere 104°C.

## CREMA LEGGERA AL TRIPLUM LUXARDO

g 1000 crema pasticcera - g 500 panna montata - g 40 Triplum Luxardo - g 6 gelatina in fogli

Sciogliere la gelatina precedentemente ammollata assieme al Triplum Luxardo scaldando leggermente e unire il tutto alla crema pasticcera. Alleggerire con la panna montata.

## PREPARAZIONE

Stendere sopra un quadrato di sfoglia un sottile strato di caramello. Con sacca da pasticciare e bacchetta liscia, stendere un primo strato di crema. Coprire con altro quadrato di sfoglia e altro strato di crema. Chiudere con ultimo quadrato di sfoglia e decorare.





## Babà o Mini Savarin ai 3 Rhum Luxardo

Dose per 60 Savarin mignon  
o 20 babà

*Aromi Mambo Dry - Calypso  
Montigo Super Luxardo 70°*

### **PASTA BABÀ**

g 60 latte - g 10 lievito - g 80 farina manitoba - g 40 panna - g 160 farina - g 20 zucchero -  
g 80 burro - g 5 sale - g 200 uova

Fare una biga con latte, lievito e la farina manitoba. Quando la massa avrà triplicato il volume, aggiungere i rimanenti ingredienti.

Pressare negli stampi, riempiti per 1/3, e far lievitare per 30 minuti circa. Cuocere a 180°.

### **BAGNA MAMBO DRY O CALYPSO O MONTIGO SUPER LUXARDO**

g 200 acqua - g 200 zucchero - g 100 Mambo Dry o Calipso o Montigo Super Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

### **CREMA PASTICCERA**

g 400 latte - g 100 panna - g 150 tuorli - g 150 zucchero - g 40 amido di mais

Bollire latte e panna, aggiungerli ai tuorli, montati con zucchero e amido setacciati assieme. Cuocere 1 minuto.

### **PREPARAZIONE**

Inzuppare i savarin o babà nella bagna ancora tiepida. Deporli su una griglia per scolare la bagna in eccesso, quindi gelatarli. Decorare con crema pasticcera, granella o frutta.



# Tiramisù al Caffè Santos Luxardo

Dose per 6 tranci

Aroma Santos Luxardo 40°

## BISCOTTO SAVOJARDO

g 300 zucchero - g 500 albume - g 450 tuorli - g 150 zucchero - g 450 farina

Montare albumi e zucchero, poi i tuorli e lo zucchero rimanente. Unire le due masse con la farina. Stendere su carta da forno. Cuocere a 220°C per 6 minuti dopo aver cosperso di zucchero semolato.

## BAGNA AL CAFFÈ SANTOS LUXARDO

g 420 acqua - g 280 zucchero - g 200 Caffè Santos Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

## CREMA MASCARPONE

g 80 acqua - g 120 zucchero - g 100 tuorli - g 500 mascarpone - g 500 panna - g 6 gelatina in fogli

Portare a 121° acqua e zucchero e versarle a filo sopra i tuorli mentre stanno montando in planetaria. Scogliere la gelatina e incorporarla alla crema. Amalgamare quindi con mascarpone e panna montati assieme.

## PREPARAZIONE

Inserire in uno stampo rettangolare un foglio di savoiardo e inzuppare abbondantemente di bagna al Caffè Santos Luxardo. Stendere uno strato di crema mascarpone e adagiare nuovamente un foglio di savoiardo inzuppato al Caffè Santos Luxardo. Versare un ulteriore strato di crema mascarpone e finire con un altro foglio di savoiardo inzuppato al Caffè Santos Luxardo. Modellare con bocchetta tipo Saint Honoré la decorazione con altra crema mascarpone in superficie. Abbattere la temperatura quindi togliere lo stampo e spruzzare con soluzione di cioccolato e burro di cacao. Tagliare nelle dimensioni volute e decorare applicando due sottili lamine di cioccolato sui fianchi del trancio.





## Trancio alle mandorle con Lacrime d'Oro e Marasche al frutto Luxardo

Dose per 4 tranci da 20 cm

*Aroma Lacrime d'Oro Luxardo 70°*

### PAN DI SPAGNA

g 400 uova intere - g 100 tuorli - g 400 zucchero - g 350 farina - g 150 fecola - ½ bacca vaniglia  
Montare molto bene tuorli, uova e zucchero. Quindi incorporare delicatamente le farine setacciate. Colare su una teglia e cuocere a 180°.

### CREMA PASTICCERA

g 400 latte - g 100 panna - g 150 tuorli - g 40 amido - ½ bacca vaniglia

Bollire latte e panna, aggiungerli ai tuorli precedentemente sbattuti con zucchero e amido setacciati assieme. Cuocere 1 minuto.

### BAGNA LACRIME D'ORO LUXARDO

g 200 acqua - g 200 zucchero - g 100 Lacrime d'Oro Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

### MASSA ALLE MANDORLE

g 500 zucchero - g 500 farina di mandorle pelate - g 100 miele - g 200 albume

Amalgamare assieme tutti gli ingredienti sino a ottenere una massa morbida.

### PREPARAZIONE

Farcire con la crema pasticcera dei rettangoli di pan di Spagna tagliati in tre parti e bagnare con Lacrime d'Oro Luxardo. Con una sac à poche con la bocchetta rigata dressare la massa di mandorle sino a ricoprire l'intero trancio, quindi collocare nel mezzo della torta due file di Marasche al Frutto Luxardo. Cuocere l'indomani per dare tempo alla massa di asciugare leggermente a 200°C per 10 min. circa e gelatinare. Decorare a piacere e porzionare.





# Bicchiere Zuppa Inglese con Alkermes Luxardo

Ricetta per 10 bicchieri

Aroma Alkermes Luxardo 70°

## CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA

g 100 tuorli - g 100 zucchero - g 300 latte - ½ vaniglia in bacca - g 5 gelatina in fogli - g 150 panna montata

Bollire latte e vaniglia, e separatamente montare tuorli e zucchero, unire le due masse e portare il tutto a 85°C. Dividere in due bacinelle la crema così ottenuta ed aggiungere a una la gelatina ammolata, e quando avrà raggiunto i 30°, la panna montata.

## CREMA INGLESE AL CIOCCOLATO

g 70 cioccolato fondente al 70% - g 150 panna montata

Incorporare alla mezza dose di crema rimasta ancora calda il cioccolato fondente amalgamando fino a totale scioglimento. Unire la panna montata.

## BISCOTTO ALLE MANDORLE

g 150 farina di mandorle - g 150 zucchero velo - g 125 uova intere - g 80 tuorli - g 250 albumi - g 100 zucchero - g 120 farina

Montare mandorle, zucchero velo, uova e tuorli, unire la farina e alleggerire con gli albumi montati con lo zucchero. Stendere e cuocere a 230° per 7 minuti.

## BAGNA ALKERMES LUXARDO

g 100 acqua - g 100 zucchero - g 50 Alkermes Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

## PREPARAZIONE

Inserire nel fondo di un bicchiere un disco di biscotto alle mandorle inzuppato di Alkermes Luxardo, versare uno strato di crema inglese al cioccolato e adagiare un altro disco di biscotto alle mandorle inzuppato di Alkermes Luxardo. Versare quindi uno strato di crema inglese alla vaniglia e ancora un disco di biscotto alle mandorle inzuppato di Alkermes Luxardo. Completare con altra crema inglese al cioccolato. Porre in frigo a stabilizzare e quindi decorare.



# Charlotte Luxardo

Dose per 6 torte da 18 cm

Aroma Charlotte Luxardo 70°

## PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE E ARANCIA

g 300 tuorli - g 200 uova - g 450 mandorle - g 450 zucchero a velo - g 150 scorze di arance candite - g 100 Charlotte Luxardo - g 450 albume - g 150 zucchero semolato - g 300 farina - g 150 burro fuso

Macinare mandorle zucchero velo e arancia candita e montare assieme a tuorli e uova. Montare a pasta albumi e zucchero semolato. Unire le due masse incorporando anche la farina il liquore e il burro fuso. Versare su tortiere e cuocere.

## BAGNA CHARLOTTE LUXARDO

g 200 acqua - g 200 zucchero - g 100 Charlotte Luxardo

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare e unire l'aroma Luxardo.

## CREMOSO AL GIANDUIA

g 125 panna - g 125 latte - g 25 zucchero - g 50 tuorli - g 300 cioccolato fondente 65% - g 200 pasta nocciola - g 600 panna montata

Portare a 85° latte, panna e zucchero. Unirvi la cioccolata e la pasta nocciola. Incorporare delicatamente la panna montata.

## BORDO DI BISCOTTO SAVOJARDO

g 550 albume - g 300 zucchero - g 450 tuorli - g 150 zucchero - g 450 farina

Montare gli albumi e lo zucchero, e in un'altra casseruola i tuorli e lo zucchero rimanente. Unire le due masse ed aggiungere la farina. Stendere il composto su una teglia, con sac à poche, formando la decorazione superiore a fiore e le strisce che serviranno a guarnire il fianco della torta. Cuocere a 220° C dopo aver cosperso di zucchero semolato.

## CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E CHARLOTTE LUXARDO

g 200 panna - g 160 tuorli - g 580 cioccolato bianco fuso - g 10 gelatina in fogli - g 1000 panna montata - g 50 Charlotte Luxardo

Bollire la panna e versarla sui tuorli, portare a 85° C quindi aggiungere la cioccolata bianca, la gelatina reidratata e il liquore. Una volta che il composto è sceso a 35° C incorporare la panna.

## PREPARAZIONE

Disporre dentro agli anelli un bordo di savoiaro. Inserire un disco di pan di spagna all'arancia e inzuppare con la bagna Charlotte Luxardo. Colare uno strato di crema gianduià e adagiare nuovamente un disco di pan di spagna. Inzuppare nuovamente il disco di pan di spagna e quindi versare uno strato di crema al cioccolato bianco. Chiudere appoggiando la decorazione di savoiaro. Riporre in abbattitore, togliere l'anello e decorare.



## Maraschino Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



### MARASCHINO

Da oltre 190 anni il **Maraschino Luxardo** è uno dei più preziosi ingredienti della pasticceria artigianale, uno dei distillati dal gusto più raffinato e dall'aroma più persistenti che esistano in commercio.

La sua storia si intreccia con quella dell'arte liquoristica italiana, di cui rappresenta uno degli emblemi più tradizionali e prestigiosi.

La Luxardo controlla direttamente la coltivazione e il raccolto di decine di migliaia di piante di marasche, una particolare varietà di ciliegie.

Dalla distillazione di queste marasche, e dal successivo lungo invecchiamento in speciali tini di frassino finlandese, si ottiene un prodotto unico al mondo per eleganza e finezza aromatica. La Luxardo è infatti leader mondiale del Maraschino, liquore che è presente in tutti i più importanti mercati dell'export.

Il **Maraschino Luxardo** assicura fragranza aromatica delicata e persistente, e un'alta resa anche con diluizioni notevoli.

È utilizzato come bagna in pasticceria per tutte le torte alla frutta, per bavarese, charlottes e parfaits. Puro a 70°, in piccoli dosaggi (dai 50 ai 100 gr per kg di preparazione), si utilizza tradizionalmente per profumare e "sgrassare" creme al burro, e per aromatizzare ganaches. È inoltre perfetto per la macerazione della frutta.

## Mambo Dry e Triplum Luxardo

Aromi per pasticceria 70°



### MAMBO DRY

Rum 100% Originali: nella esclusiva formulazione di **Mambo Dry Luxardo** intervengono distillati di canna originali di Jamaica e Martinica, importati a pieno grado direttamente dalla Luxardo.

Altri aromi per l'arrotondamento del gusto: il vigore del distillato puro viene armonizzato per l'impiego in pasticceria con esclusivi accorgimenti della ricetta segreta Luxardo, per rendere il prodotto adatto al suo utilizzo sia nelle torte al cioccolato sia nei babà.

### TRIPLUM

Distillato di arancia.

È un classico "triple-sec", che Luxardo produce sempre con gli stessi procedimenti dalla metà dell'Ottocento. Il **Triplum Luxardo** viene ottenuto dalla distillazione e dalla successiva rettifica (in pratica, una seconda distillazione) di tre tipi di agrumi

(Arancio dolce, arancio amaro di Curaçao, Mandarino), da cui il nome di Triplum. Nella ricetta Luxardo entrano però anche altre componenti, come fiori di arancio essiccati (zagara), mentuccia, verbena e altre ancora, in proporzioni ovviamente segrete, che conferiscono a questo "doppio distillato" una straordinaria raffinatezza del tenore aromatico, ulteriormente esaltata dall'invecchiamento in tini di frassino. Puro a 70°, in lievi dosaggi, conferisce grande signorilità qualitativa alla crema pasticcera. Grazie all'alta concentrazione e resa, tipica dei veri distillati, **Triplum Luxardo** si impiega come bagna per pasticceria al gusto di arancia sopportando alte diluizioni.



## Montigo Super e Calypso Luxardo

Aromi per pasticceria 70°



### MONTIGO SUPER

Ottenuto secondo i dettami di una tra le più esclusive ricette della Luxardo, **Montigo Super** è un "blend" di rum 100% originali importati direttamente in fusti di legno dai paesi di origine, Jamaica e Martinica. Da oltre cinquant'anni si tratta di un "classico" nella gamma Luxardo degli aromi al gusto rum. Il colore paglierino di **Montigo Super** denota la presenza in larga parte di puro distillato, lavorato per ottenere un gusto marcato e personale, mediante una leggera aromatizzazione che ammorbidisce la forza aromatica del rum originale, rendendone il gusto equilibrato e rotondo. **Montigo Super**, dalla formulazione "avvolgente", è un aroma indicato per aromatizzazioni raffinate e senza retrogusti piccanti, con un'elevata persistenza del sapore, e dunque particolarmente adatto a realizzazioni quali babà, savarin, ecc., nelle quali tuttavia non si desidera una marcatura troppo aggressiva.

### CALYPSO

Fra gli aromi al gusto rum della gamma Luxardo è il più aggressivo in termini di sapore e persistenza aromatica, essendo a base di distillati di canna notevolmente invecchiati (come testimoniato anche dal colore marcatamente ambrato) e provenienti dalle isole Giamaica e Martinica. L'aroma è persistente, con note adulte di cuoio e tabacco, e il sapore è avvolgente, pieno e fortemente emotivo. **Calyпсо** è particolarmente adatto per babà e savarin.



## Caffè Santos Luxardo

Aroma per pasticceria 40°



### CAFFÈ SANTOS

È uno dei prodotti di punta della gamma aromi per pasticceria della Luxardo. Si tratta di un prodotto contraddistinto dall'elevata resa aromatica ottenuta grazie ad una speciale miscela bilanciata di caffè arabica, che permette di evitare il retrogusto legnoso e acido della varietà "robusta". Il processo di estrazione degli aromi dalla miscela di grani di caffè, preventivamente tostati e macinati, richiede un'accurata procedura di infusione a caldo. Sono ben due i giorni necessari per estrarre in maniera soddisfacente le caratteristiche aromatiche dal caffè. Infatti l'infusione viene effettuata in continuo per ben 48 ore in uno speciale infusore rotante da 3.500 litri, appositamente realizzato per Luxardo, dotato di scambiatori di calore. Dopo una serie di ulteriori passaggi l'infuso viene portato ad una gradazione alcolica di 40° per un perfetto bilanciamento tra aroma e gusto.

Per ottenere una bagna zuccherata a 10° gradi circa, preparare uno sciroppo facendo sciogliere kg. 2,88 di zucchero semolato in lt. 4,2 di acqua calda. Una volta raffreddato lo sciroppo, unire lt. 2 di **Caffè Santos**, ottenendo così 8 litri di bagna finita. Se invece si desidera ottenere un "caffè alla turca" amaro, a circa 5°, per l'inzuppatura leggera, bisogna diluire **Caffè Santos** con acqua nella misura di 1 a 7, ottenendo dunque con un bottiglione da 2 litri ben 16 litri di bagna finita da conservare al fresco. Ideale per l'inzuppatura delle basi di pan di spagna in torte tradizionali (e particolarmente indicato per il Tiramisù), **Caffè Santos** può essere usato anche come aromatizzante di ganaches, per il ripieno di raffinate praline di cioccolato.

## Alkermes Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



### ALKERMES

Si tratta di un aroma per pasticceria appartenente alla classica tradizione dolciaria italiana. Contrariamente a quanto comunemente si crede, l'alkermes non è una di quelle specialità ottocentesche relegate nell'ambito delle curiosità del passato: se è vero che il consumo come bevanda di tale liquore è tramontato, è invece tuttora molto attuale il suo impiego, in ambito professionale, come ingrediente in pasticceria. Il nome alkermes (o alchermes) deriva dall'arabo "al-quirmiz" (rosso scarlatto), da cui deriva anche il termine "cremisi".

Il liquore è infatti contraddistinto da tale brillante e inconfondibile colorazione. **Alkermes Luxardo**, oltre al caratteristico colore cremisi, presenta un sapore speziato e ricco di personalità.

Gli ingredienti che compongono questo raffinato e complesso aroma per pasticceria sono molteplici e tra questi si possono annoverare la cannella, il macis, il coriandolo, la vaniglia, il cardamomo, i chiodi di garofano e l'acqua di rose. Le spezie che conferiscono il caratteristico bouquet di questo aroma vengono lasciate a macerare in alcool per almeno 48 ore di modo da estrarne tutte le proprietà organolettiche e successivamente distillate per fissarne gli aromi.

Una volta completato il processo di distillazione viene aggiunto l'estratto di cocciniglia che conferisce all'**Alkermes Luxardo** un colore rosso brillante completamente naturale. Ne deriva un aroma deciso e leggermente "piccante" al palato.

Si sposa bene con prodotti lievitati, viene utilizzato per profumare e colorare per le cosiddette "pesche", ed è impiegato tradizionalmente in dolci al cucchiaino come la zuppa inglese e per aromatizzare semifreddi come gli zuccotti.

## Charlotte® Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



### CHARLOTTE® LUXARDO

È un aroma per pasticceria concepito espressamente per l'impiego nelle torte alla panna.

Spesso infatti i dolci di questo tipo possono assumere un gusto stucchevole al palato, con uno sgradito "sapore da frigorifero". La panna inoltre ha bisogno di essere adeguatamente "sgrassata" con una correzione leggermente alcolica (che peraltro risulta del tutto inavvertibile al consumatore finale), e che non conferisca colorazione. L'impiego di **Charlotte® Luxardo** è possibile sia come normale "bagna", ossia inzuppatura per la base di pan di Spagna del dolce, mantenendolo morbido e fragrante, sia come correzione della panna (nella misura di 8/12 cl. di aroma puro a 70° per litro di prodotto, durante l'operazione della montatura).

La formulazione aromatica di **Charlotte® Luxardo** comprende una base di distillato di agrumi (arancio amaro di Curaçao, arancio dolce, mandarino e fiori di arancio essiccati), una infusione di bacche di vaniglia bourbon e altri componenti per l'arrotondamento del gusto. Segue un adeguato invecchiamento in legno per la fissazione del bouquet e la persistenza aromatica. Si tratta in definitiva di uno degli aromi più versatili dell'assortimento Luxardo, adatto principalmente alle torte con panna, ma che si sposa bene anche con cioccolato, vaniglia e frutta in genere.

**Charlotte®** è un marchio registrato Luxardo.

## Lacrime d'Oro e Marasche al frutto Luxardo

*Aroma per pasticceria 70°*

*Cal. 18/20 allo sciroppo di marasche*



### LACRIME D'ORO

Aroma per pasticceria appartenente alla tipica tradizione mediterranea, **Lacrime d'Oro Luxardo** deriva dall'infusione e successiva distillazione di numerose erbe officinali (Angelica Archangelica, Cardamomo, Cannella, Macis, Chiodi di Garofano, Coriandoli, ecc.).

Dopo una lunga macerazione, gli infusi vengono sottoposti a distillazione frazionata per separare i componenti più adeguati in termini aromatici. Intensità e persistenza, sapore tipico e leggermente piccante, brillante colorazione sono le caratteristiche di questo aroma Luxardo, adatto in particolare modo alla pasticceria a base di mandorle.

### MARASCHE AL FRUTTO

Si tratta di ciliegie candite calibro 18/20 in puro sciroppo denso di **Marasche al frutto Luxardo**. Assoluta assenza di conservanti e coloranti artificiali. La percentuale di frutto è di circa il 60%, mentre lo sciroppo di governo è ottenuto esclusivamente da marasche.

Le **Marasche al frutto** sono distribuite dalla linea pasticceria della Luxardo in latte da Kg. 5,60 e da Kg 3.

