



Confetture Extra
Luxardo.

Oltre la frutta.



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
venditeitalia@luxardo.it



Luxardo

Da sempre Gusto e Originalità





Ricette

- 5 Fior di Marasca
- 7 Torta di Linz
- 9 Torta Pruny™
- 11 Crostata Pruny™ Aspra
- 13 Crostata Cherry™
- 15 SacherBerry
- 17 Trancio alle mandorle con Lacrime d'Oro e Marasche al frutto Luxardo

Descrizione prodotti

- 18 Amarascata® Luxardo
- 19 Apry™ Luxardo
- 20 Pruny™ Luxardo
- 21 Pruny™ Aspra Luxardo
- 22 Cherry™ Luxardo
- 23 Berry™ Luxardo
- 24 Marasche al frutto Luxardo
- 25 Gelatina neutra a caldo e a freddo
- 26 Linea confetture in vasetto da 400 g

Ricette eseguite dal Maestro Pasticcere Loris Maistrello

ADV - Studio Tobaco
Photo - Sabrina Scicchitano

Fior di Marasca

Ricetta per 3 crostate
da 20 cm di diametro

Confettura Extra di Marasche Luxardo al 170% di frutta

PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

Unire insieme: g 120 burro ammorbidito - g 90 zucchero a velo - g 3 sale - g 60 polvere di mandorle pelate - g 50 uova - g 240 farina

Impastare burro, zucchero a velo, mandorle e sale, aggiungere le uova quindi amalgamare la farina. Far riposare in frigo una notte. Cuocere a 160°- 170° per 15 minuti circa.

BISCUIT AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

Montare: g 125 albume fresco - g 5 albume secco - g 150 zucchero semolato

Quando gli albumi sono montati, aggiungere: g 60 tuorli

Incorporare delicatamente: g 45 cacao in polvere

Stendere e cuocere in forno caldo a 180°

GUARNIZIONE

Confettura extra di marasche AMARASCATA® Luxardo g 360

BAGNA AL MARASCHINO LUXARDO

g 45 Maraschino Luxardo 70° - g 100 acqua - g 70 zucchero semolato

Bollire acqua e zucchero, lasciare raffreddare ed aggiungere il Maraschino Luxardo 70°.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Realizzare una *pâte à bombe* con: g 60 tuorli - g 100 sciroppo 30B

Sciogliere: g 180 cioccolato fondente al 64%

Incorporare: g 40 panna calda e aggiungere la prima metà di *pâte à bombe*

Versare la seconda metà su: g 325 panna montata

Unire le due masse

Facoltativo nel periodo estivo: g 4 gelatina in fogli 200 bloom

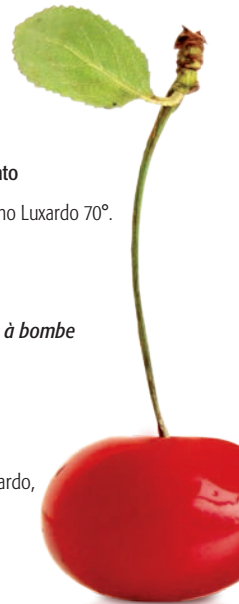
MONTAGGIO

Stendere uno strato di confettura extra di marasche, Amarascata® Luxardo, sul fondo di pasta frolla alle mandorle, precedentemente cotta.

Inserire un cerchio di biscuit al cioccolato bagnato con la bagna al Maraschino Luxardo. Coprire con uno strato di mousse al cioccolato.

Congelare. Passare alla pistola per ottenere un effetto velluto scuro.

Decorare al centro con Marasche al Frutto Luxardo.



Torta di Linz

Ricetta per 2 torte
da 20 cm di diametro

Confettura Extra di Albicocche Luxardo al 130% di frutta

INGREDIENTI

- g 210 burro
- g 140 zucchero a velo
- 5 tuorli
- g 70 mandorle macinate
- g 280 farina
- g 150 confettura APRY™
- g 5 cannella
- 1 scorza di Limone
- vaniglia q.b.

PREPARAZIONE

Con la *sac à poche* foderare il fondo dello stampo con la frolla montata. Distribuire un abbondante strato di confettura extra di albicocche Apry™ Luxardo sul fondo, e completare con un altro anello di frolla montata. Cuocere in forno a 170° - 180° C per circa 30 minuti.



*Confettura Extra di Prugne Luxardo al 110% di frutta***BISCOTTO ALLE MANDORLE**

g 300 farina di mandorle pelate - g 300 zucchero a velo - g 160 tuorli - g 350 uova - g 240 albumi - g 200 zucchero semolato - g 250 farina

Montare mandorle, zucchero a velo, tuorli e uova e a seguire gli albumi con lo zucchero semolato. Unire le due masse incorporando anche la farina. Stendere su fogli e cuocere a 230° per 7 minuti circa.

CRUMBLE

g 200 zucchero semolato - g 400 burro - g 600 farina - n. 2 tuorli - g 2 sale

Impastare grossolanamente tutto assieme e cuocere a 170° per 10 minuti circa.

CREMA AL MARASCHINO

g 400 sciroppo 30° B - g 200 tuorli - g 28 gelatina alimentare - g 60 aroma Maraschino Luxardo 70° - g 800 panna montata

Portare a 85°C sciroppo e tuorli. Sciogliere nella massa ancora calda la gelatina. Lasciar raffreddare e aggiungere il Maraschino ed infine incorporare la panna.

MONTAGGIO

Adagiare sul fondo di un anello un disco di biscotto, bagnare con bagna al Maraschino Luxardo quindi stendere un abbondante strato di confettura extra di prugne Pruny Luxardo. Ricoprire con il Crumble, quindi colare la crema al Maraschino Luxardo. Inserire un secondo disco di biscotto bagnato al Maraschino Luxardo e completare con crema al Maraschino Luxardo sino al bordo. Abbatte quindi sfornare e glassare con gelatina neutra a freddo Luxardo portata a 40°C e fatta colare. Decorare.



Crostata Prunyl™ Aspra

Ricetta per 2 crostatae
da 20 cm di diametro

Confettura Extra di Prugne Luxardo al 130% di frutta

FROLLA

g 300 zucchero semolato - g 600 burro - g 1000 farina - g 60 tuorli - g 10 sale

Impastare zucchero semolato e burro, aggiungere tuorli e sale quindi completare con la farina.

RIPIENO DI RICOTTA

g 500 ricotta di pecora - g 160 zucchero a velo - g 70 uova intere - g 1 sale - g 10 succo di limone - g 1 scorza di limone

Setacciare la ricotta ed unire agli altri ingredienti.

DADOLATA DI FRAGOLE

g 250 polpa di fragole - g 80 zucchero semolato - g 6 gelatina in fogli - g 150 fragole a dadini

Scaldare la polpa di fragole con lo zucchero e sciogliervi la gelatina, precedentemente ammollata. Unire le fragole tagliate a dadini.

MONTAGGIO

Foderare uno stampo con la frolla e stendere un abbondante strato di confettura extra di prugne Prunyl Aspra Luxardo. Colare 3 cm di ripieno alla ricotta. Cuocere a 170° per 40 minuti circa e raffreddare in abbattitore, quindi colare la dadolata di fragole e lasciare rapprendere. Lucidare con gelatina Luxardo a caldo e decorare con granella di pistacchio.





Crostata Cherry™

Ricetta per 2 crostate
da 20 cm di diametro

Confettura Extra di Ciliegie Luxardo al 150% di frutta

FROLLA VIENNESE

- g 350 burro
- g 500 farina
- g 2,5 lievito in polvere
- g 100 polvere di nocciole
- g 75 albumi
- g 140 zucchero a velo
- g 3 sale
- vaniglia

Lavorare burro, farina, lievito e polvere di nocciole. Aggiungere tutti gli altri ingredienti lavorando poco l'impasto. Lasciare riposare in frigo 8-12 ore. Quindi stendere la frolla allo spessore di 3 millimetri e formare 2 dischi e una griglia per ogni torta. Cuocere a 170°C per 15 minuti circa.

MONTAGGIO

Comporre la torta alternando 2 dischi di frolla cotta con 2 strati di confettura extra di ciliegia Cherry Luxardo. Completare adagiando la griglia spolverata di zucchero a velo





SacherBerry

Ricetta per 4 torte
da 20 cm di diametro

Confettura Extra di Frutti di Bosco Luxardo al 110% di frutta

BISCUIT SACHER

g 300 burro - g 300 zucchero a velo - g 100 tuorlo - g 250 uova intere - g 100 zucchero semolato - g 150 fecola - g 150 farina debole - g 5 lievito - g 100 nocciole tostate e macinate - g 100 cacao - ½ bacca vaniglia

Montare zucchero a velo, burro e vaniglia. Effettuare una seconda montata con tuorli, uova intere e zucchero semolato. Setacciare fecola, farina debole e lievito ed incorporare le nocciole tostate e macinate ed il cacao. Unire le due montate ed aggiungere delicatamente le polveri setacciate. Versare il composto in stampi e riempirli per 2/3. Cuocere a 160°/170°C per 25 minuti.

GLASSA

g 250 latte - g 150 panna - g 100 glucosio - g 1000 cioccolato fondente - g 250 burro

Bollire panna, latte e glucosio e versare direttamente sul cioccolato fondente, una volta sciolta la massa incorporare il burro.

BAGNA AL SANGUE MORLACCO® LUXARDO

g 200 acqua - g 200 zucchero - g 100 Sangue Morlacco® Luxardo 70°

Bollire acqua e zucchero. Lasciare raffreddare ed aggiungere il Sangue Morlacco® Luxardo 70°.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Tagliare in due il biscuit Sacher, bagnare con Sangue Morlacco® Luxardo e farcire con uno strato di confettura extra di frutti di bosco BERRY™ Luxardo. Chiudere e bagnare con il Sangue Morlacco® Luxardo. Glassare con la glassa al cioccolato fondente. Decorare a piacere.





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

Ricetta per 4 tranci da 20 cm

Marasche al frutto Luxardo allo sciroppo di marasche

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 farina 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.



Amarascata®

Confettura Extra di Marasche al 170% di frutta

Una piccola quantità del raccolto annuale di marasche **Luxardo®** viene impiegato per la produzione di questa speciale confettura extra, con frutta parzialmente intera (quindi non una passata tradizionale), dal colore rosso cupo e dal caratteristico sapore asprigno.

Priva di coloranti, conservanti, addensanti, additivi o aromi, **AMARASCATA®** ha la particolarità di essere prodotta con una concentrazione di frutto estremamente elevata: ben 170 grammi di frutta fresca utilizzati per ogni 100 grammi di prodotto. La percentuale di zucchero aggiunto è molto limitata, in quanto si aggira attorno al 30%.

Il sapore caratteristico, asprigno, tipico della marasca (una varietà acidula della ciliegia) fa sì che si sposi con il dolce della pasta frolla, ottenendo così un ottimo abbinamento.

Questo rende consigliabile l'utilizzo di **AMARASCATA®** con tutti i dolci da forno a base di frolla, come crostate, tartellette, barchette, anche ripieni, come nel caso dei ravioli dolci ecc... Questa confettura extra è inoltre adatta per la preparazione di un dolce tipico della tradizione della pasticceria italiana come le zeppole, o infine come variegatura per il gelato.

AMARASCATA® viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Apry™

Confettura Extra di Albicocche al 130% di frutta

APRY™ è una confettura extra di albicocche ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 130 grammi di albicocche per ogni 100 grammi di prodotto finito.

APRY™ è preparata secondo un'antica ricetta della tradizione dolciaria italiana, rivisitata in funzione delle tecnologie di produzione più moderne e secondo gli standard di qualità e di sicurezza più aggiornati.

APRY™ non è una normale confettura setacciata o passata, poiché conserva avvertibile la fibrosità tipica della polpa di albicocca, pur essendo comunque spalmabile.

Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno a 180°C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

Non contiene addensanti, conservanti, coloranti o acidificanti. I soli ingredienti sono albicocche e zucchero.

APRY™ viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Prunyl™

Confettura Extra di Prugne al 110% di frutta

PRUNY™ è una confettura extra di prugne ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 110 grammi di prugne per ogni 100 grammi di prodotto finito.

PRUNY™ è preparata secondo un'antica ricetta della tradizione dolciaria italiana, rivisitata in funzione delle tecnologie di produzione più moderne e secondo gli standard di qualità e di sicurezza più aggiornati.

PRUNY™ non è una normale confettura setacciata o passata, poiché conserva avvertibile la leggera fibrosità tipica della polpa di prugna, pur essendo comunque spalmabile. Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno a 180°C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

Non contiene addensanti, conservanti, coloranti o acidificanti. I soli ingredienti sono prugne e zucchero.

PRUNY™ viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Prunyl™ Aspra

Confettura Extra di Prugne al 130% di frutta

PRUNY™ ASPRA è una confettura extra di prugne ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 130 grammi di prugne ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 130 grammi di prugne per ogni 100 grammi di prodotto finito.

PRUNY™ ASPRA è preparata secondo un'antica ricetta della tradizione dolciaria italiana, rivisitata in funzione delle tecnologie di produzione più moderne e secondo gli standard di qualità e di sicurezza più aggiornati.

PRUNY™ ASPRA non è una normale confettura setacciata o passata, perché conserva avvertibile la fibrosità tipica della polpa di prugna, pur restando comunque spalmabile. Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno fino a 180°C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

Non contiene addensanti, conservanti o coloranti. I soli ingredienti sono prugne e zucchero. Acidificante acido citrico.

PRUNY™ ASPRA viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Cherry™

Confettura Extra di Ciliegie al 150% di frutta

CHERRY™ è una confettura extra di ciliegie ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 150 grammi di ciliegie per ogni 100 grammi di prodotto finito.

CHERRY™ è preparata secondo un'antica ricetta della tradizione dolciaria italiana, rivisitata in funzione delle tecnologie di produzione più moderne e secondo gli standard di qualità e di sicurezza più aggiornati.

CHERRY™ non è una normale confettura setacciata o passata, perché conserva avvertibile la leggera fibrosità tipica della polpa e della buccia della ciliegia dolce, pur restando comunque spalmabile. Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno fino a 180°C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

Non contiene addensanti, conservanti o coloranti. I soli ingredienti ingredienti sono ciliegie e zucchero.

CHERRY™ viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Berry™

Confettura Extra di Frutti di Bosco al 110% di frutta

BERRY™ è una confettura extra di frutti di bosco ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 110 grammi di frutti di bosco (mirtillo, ciliegie selvatiche, more, fragole, ribes neri e lamponi) per ogni 100 grammi di prodotto finito.

BERRY™ è preparata secondo un'antica ricetta della tradizione dolciaria italiana, rivisitata in funzione delle tecnologie di produzione più moderne e secondo gli standard di qualità e di sicurezza più aggiornati.

BERRY™ non è una normale confettura setacciata o passata, poiché conserva avvertibile la polpa e le varie caratteristiche dei frutti di bosco, pur essendo comunque spalmabile. Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno a 180°C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

Non contiene addensanti, conservanti o coloranti. I soli ingredienti sono frutti di bosco e zucchero.

BERRY™ viene distribuita dalla linea pasticceria della **Luxardo®** nel formato professionale, in latte da Kg. 5,4 o nella confezione retail, in vasetto di vetro da 400 g.



Marasche al Frutto

Calibro 18/20 allo sciroppo di marasche

Si tratta di ciliegie candite in puro sciroppo denso di **Marasche Luxardo®**. Assoluta assenza di conservanti e coloranti artificiali. La percentuale di frutto è di circa il 50%, mentre lo sciroppo di governo è ottenuto esclusivamente da marasche.

Le **MARASCHE al FRUTTO** sono distribuite dalla linea pasticceria della **Luxardo®** a Kg. 5,6 o da Kg. 3 e nella confezione retail, in vasetti di vetro da 400 g.



Gelatina neutra a caldo e a freddo

Luxardo®, leader in Italia, nel settore dei distillati ed aromi per pasticceria, grazie all'esperienza accumulata nel settore delle confetture di alta gamma propone alla clientela due **gelatine neutre a caldo e a freddo**, per lucidare e glassare i propri elaborati con un risultato perfetto ed una tenuta impeccabili, in temperatura positiva come negativa.



MODI D'USO GELATINA NEUTRA A FREDDO

Tradizionale

Mescolare la gelatina neutra a freddo fino ad ottenere una consistenza morbida, quindi applicare un velo sull'elaborato per donare un effetto lucido.

Glassatura

Riscaldare la gelatina fino ad una temperatura di 40°C per avere una maggiore fluidità e versare sull'elaborato.

Glassatura al cioccolato

1 kg gelatina - 400 g cioccolato - 200 g panna

Bollire la panna e versarla sul cioccolato tritato per ottenere un'emulsione. Aggiungere la gelatina. Temperatura di utilizzo della glassatura tra 40° e 45°C.



MODI D'USO GELATINA NEUTRA A CALDO

Tradizionale

1 kg gelatina - 400 g d'acqua

Riscaldare la gelatina neutra a caldo e l'acqua fino ad un completo scioglimento, quindi glassare la frutta tra 60° e 70°C per ottenere un velo brillante e regolare.

Glassatura alla frutta

400 g gelatina - 100 g acqua - 200 g polpa di frutta

Sciogliere l'acqua e la gelatina ad una temperatura di 80°C, lasciar raffreddare ed unire la polpa di frutta. Mixare per qualche secondo fino ad ottenere un composto liscio. Temperatura di utilizzo della glassatura tra 40° e 45°C.

Linea confetture in vasetto da 400 g

Da alcuni anni Luxardo ha affiancato alla sua inimitabile Amarascata un assortimento di confetture extra ad altissima concentrazione di frutta: basate su antiche ricette della tradizione dolciaria italiana, Apry™, Prunym™, Prunym™ Aspra, Cherry™, Berry™ e Orange™ sono concepite per esaltare con un sapore davvero esclusivo le crostate e i dolci più raffinati. Dedicata ai più esigenti cultori dell'arte bianca, questa collezione di confetture permette all'artigiano pasticcere di offrire ai suoi clienti una bontà senza confronti.



Impianto per la produzione sottovuoto delle confetture extra, nello stabilimento Luxardo.

