



Babà pesche, cioccolato e amaretti

Data Carico : 12/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Dolci al piatto
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 48
Servire : +4° C
Temper.Forno : 170
Tempo.Forno : 00:12'

Peso Crudo : 9.306,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 8.375,40
Costo Cotto : 16,42
Costo Persona : 0,34
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 : 3 giorni
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per l'impasto dei babà	
800 Gr. Farina manitoba	8,59
320 Gr. burro	3,43
80 Gr. zucchero semolato	0,85
40 Gr. lievito di birra	0,42
900 Gr. uova intere	9,67
16 Gr. sale	0,17
60 Gr. cacao amaro in polvere	0,64
140 Gr. cioccolato fondente in gocce	1,50
100 Gr. amaretti	1,07
Per la bagna all'aroma Pesca Luxardo	
3.000 Gr. acqua	32,23
1.200 Gr. zucchero semolato	12,89
600 Gr. Pesca Luxardo 70°	6,44
Per la mousse al cioccolato e amaretto	
130 Gr. zucchero semolato	1,39
40 Gr. amaretto 70°	0,42
270 Gr. uova tuorlo	2,90
450 Gr. cioccolato fondente al 70% di cacao	4,83
60 Gr. burro	0,64
700 Gr. panna al 35% di materia grassa	7,52
Per la finitura	
300 Gr. gelatina neutra a freddo	3,22
100 Gr. amaretti	1,07
Totale Peso a Crudo Gr.	9.306,00

Per l'impasto del babà: Mettere la farina nella bacinella della planetaria insieme allo zucchero semolato, il cacao, e il lievito sbriciolato. Unire poco alla volta le uova fino a formare un impasto semi-duro. Continuare ad impastare fino ad ottenere una massa liscia, unire a filo e poco per volta il resto delle uova. Una volta terminate le uova unire il burro ammorbidito, il sale ed infine le gocce di cioccolato fa forno e gli amaretti in granella. Lavorare l'impasto con le mani e modellare negli stampini (vedi passaggi fotografici) ben unti di burro, quindi lasciar lievitare a 26° C per circa 2 ore. A fine lievitazione infornare a 170° C per 10 minuti. Sfnare, lasciare raffreddare dentro gli stampi e smodellare. Tenere da parte.

Per la bagna: fare uno sciroppo a caldo di acqua, zucchero. Lasciar intiepidire, quindi aggiungere l'aroma **Pesca Luxardo 70°**. Inzuppate nella bagna ancora calda i babà, strizzarli e metterli a scolare a testa in giù.

Per la mousse al cioccolato amaro: miscelare amaretto 70°, zucchero, tuorli e scaldare a microonde fino ad 85° C, quindi trasferire il composto in planetaria e montare fino a raffreddamento. Unire il burro ammorbidito e subito dopo il cioccolato fuso e ancora tiepido. Alleggerire infine con la panna semi-montata. Mettere in frigorifero

Per la finitura: lucidare i babà con la gelatina, farvi un'incisione e farcirli con la mousse al cioccolato. Decorare con granella di amaretto



Crostata alle "perle" di frutta e Maraschino Luxardo

Data Carico : 08/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Mignon
Intolleranza : Senza uova
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 12
Servire : +4°C
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 8.553,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 7.697,70
Costo Cotto : 30,02
Costo Persona : 2,50
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 : 1 giorno
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per le sfere di mango	
500 Gr. mango in purea	5,84
40 Gr. agar agar	0,46
100 Gr. zucchero semolato	1,16
800 Gr. olio di riso	9,35
Per le sfere di lampone	
500 Gr. lamponi in purea	5,84
40 Gr. agar agar	0,46
100 Gr. zucchero semolato	1,16
800 Gr. olio di riso	9,35
Per la crema tropicale	
400 Gr. banana in purea	4,67
400 Gr. mango in purea	4,67
250 Gr. frutto della passione in purea	2,92
200 Gr. litchies	2,33
600 Gr. acqua	7,01
70 Cl. Maraschino Luxardo 70°	0,81
400 Gr. burro	4,67
600 Gr. zucchero semolato	7,01
100 Gr. amido di mais (maizena)	1,16
100 Gr. amido di riso	1,16
Per la pasta frolla al Maraschino Luxardo	
1.000 Gr. farina 180 w	11,69
400 Gr. zucchero a velo	4,67
600 Gr. burro	7,01
160 Cl. Maraschino Luxardo 70°	1,87
2 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,02
Per la finitura	
240 Gr. gelatina neutra a freddo	2,80
150 Gr. cocco rapè	1,75
1 Gr. oro alimentare in fogli	0,01
Totale Peso a Crudo Gr.	8.553,00

Per le sfere di frutta:

In un contenitore stretto e alto versare l'olio di riso o un olio di semi non troppo invasivo di sapore e porre il tutto in congelatore fino a far diventare l'olio ben freddo.

A parte scaldare una parte di purea di frutta con lo zucchero e l'agar. Unire la parte di purea mancante. Con l'aiuto di una siringa privata del suo ago colare delle sfere nell'olio freddo e lasciar rapprendere in congelatore per altri 5 minuti.

Scolare e sciacquare le sfere sotto l'acqua.

Per la crema tropicale: Portare a bollire le polpe di frutta, quindi addensarle sul fuoco con la miscela di acqua, amidi e zucchero. A fine cottura

e fuori dal fuoco, mantecare con il burro e profumare con il **Maraschino Luxardo**. Raffreddare immediatamente.

Per la pasta frolla al Maraschino Luxardo:

impastare il burro con lo zucchero a velo, unire il **Maraschino Luxardo** e completare infine con la farina e la vaniglia. Lasciar raffreddare l'impasto quindi rivestire le tortiere e cuocere i fondi di frolla in bianco.

Per la finitura: sporcare il bordo di frolla cotta con la crema e attaccarvi il cocco rapè, quindi farcire con la crema restante e completare con le sfere di frutta messe a giro. Lucidare con la gelatina neutra e decorare con oro in fogli.



Cheese cake al Limoncello Luxardo e lamponi

Data Carico : 08/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Dolci da forno
Intolleranza : Senza glutine
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 20
Servire : + 4° C
Temper.Forno : 140
Tempo.Forno : 00:50'

Peso Crudo : 4.377,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 3.939,30
Costo Cotto : 27,11
Costo Persona : 1,36
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 : 3 giorni
Shel Life -18 : 3 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per il composto cheese cake	
1.300 Gr. philadelphia	29,70
380 Gr. zucchero semolato	8,68
12 Gr. farina di riso	0,27
12 Gr. amido di mais (maizena)	0,27
295 Gr. uova intere	6,73
135 Gr. uova tuorlo	3,08
45 Gr. panna al 35% di materia grassa	1,02
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,02
20 Cl. Limoncello Luxardo 70°	0,45
Per la gelatina di fragole	
250 Gr. lamponi in purea	5,71
80 Gr. sciroppo di glucosio in polvere	1,82
100 Gr. zucchero semolato	2,28
85 Gr. isomalto	1,94
4 Gr. pectina	0,09
3,5 Gr. acido citrico in polvere	0,07
Per la bavaresi al cioccolato bianco e Limoncello Luxardo	
200 Gr. Latte intero	4,56
40 Gr. zucchero semolato	0,91
110 Gr. uova tuorlo	2,51
14 Gr. gelatina in polvere	0,31
190 Gr. cioccolato bianco	4,34
375 Gr. panna al 35% di materia grassa	8,56
30 Cl. Limoncello Luxardo 70°	0,68
Per il fondo	
250 Gr. biscotti secchi senza glutine	5,71
100 Gr. burro	2,28
Per la finitura	
75 Gr. cioccolato bianco	1,71
200 Gr. lamponi freschi	4,56
40 Gr. gelatina neutra a freddo Luxardo	0,91
0,5 Gr. oro alimentare in fogli	0,01
30 Gr. burro di cacao spray	0,68
Totale Peso a Crudo Gr.	4.377,00



Per la gelatina di lamponi: cuocere la purea di lamponi con lo sciroppo di glucosio, lo zucchero e la pectina miscelati insieme e l'isomalto. Raggiunti i 106° C unire l'acido citrico e colare immediatamente negli stampini in silicone a forma di cupoletta. Lasciar raffreddare

Per il composto cheese cake: lavorare la philadelphia con lo zucchero, la vaniglia, il limoncello e la farina di riso e l'amido, utilizzando una semplice frusta a mano. A questo punto unire le uova poco alla volta e i tuorli, sempre mescolando a mano con la frusta. Terminare con la panna.
Il risultato sarà una pastella liscia e cremosa. Tenere da parte.

Per il fondo: frullare i biscotti secchi senza glutine (tipo krumiri) ed impastarli con il burro fuso. Formare il fondo di un anello rivestito di carta stagnola con le briciole di biscotto impastate con il burro, formando uno strato di 1 cm circa. Adagiarvi sopra le cupolette di gelè di lamponi ormai fredde e versarvi sopra il composto di philadelphia ed infornare a bagnomaria a 140° C per circa 50 minuti.

Per la bavarese: portare a bollore il latte ed unirlo ai tuorli sbattuti con lo zucchero, a questo punto cuocere fino ad arrivare a 85° C. Togliere dal fuoco ed unire la gelatina ammollata. Unire a questo punto il cioccolato bianco a pezzettini e mixare bene. Portare la crema a 30° C, profumare con il **Limoncello Luxardo** quindi alleggerire con la panna semi-montata e colare in cerchi d'acciaio più piccoli di 4 centimetri rispetto la torta fatta in precedenza e adagiati sopra un foglio di acetato con effetti a rilievo intrecciati. Abbattere di temperatura, quindi spruzzare con il burro di cacao spray prima di smodellare dai cerchi.

Per la composizione finale: Adagiare la bavarese ancora congelata sopra la cheese cake ormai fredda, decorare con gli spaghetti fatti su marmo freddo, i lamponi e l'oro in fogli. Lucidare il bordo con la gelatina neutra e sempre con la stessa gelatina formare delle gocce sopra la bavarese a mò di rugiada.



Creme agli Aromi Luxardo con latte condensato

Data Carico : 08/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : basi pasticceria
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire : ambiente
Temper.Forno : 190
Tempo.Forno : 00:15'

Peso Crudo : 4.422,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 3.979,80
Costo Cotto : 18,78
Costo Persona : 18,78
Shel Life Ambiente : 1 mese
Shel Life +4 :
Shel Life -18 :

INGREDIENTI :

Qt.U.M. Ingredienti	%
560 Gr. zucchero semolato	12,66
540 Gr. uova tuorlo	12,21
550 Gr. Latte intero	12,43
1.200 Gr. cioccolato bianco	27,13
500 Gr. mascarpone	11,30
450 Gr. burro	10,17
120 Cl. Rum Mambo Dry 70°	2,71
200 Gr. zucchero fondente	4,52
300 Gr. latte condensato	6,78
2 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,04

Totale Peso a Crudo Gr. 4.422,00

Sbattete i tuorli con lo zucchero, la vaniglia versatevi sopra il latte bollente e cuocete portando la preparazione alla temperatura di 85°C. Unite fuori dal fuoco il cioccolato bianco e fatelo sciogliere bene. Lasciate intiepidire, poi incorporate con una frusta il mascarpone e il burro ammorbidito, l'aroma **Rum Mambo Dry Luxardo 70°**, lo zucchero fondente e il latte condensato.

E' possibile ottenere vari gusti di creme agli Aromi Luxardo, semplicemente sostituendo la parte alcolica con altri aromi a piacimento.

Nota: questa crema si conserva per 1 mese fuori dal frigo in luogo fresco



Tiramisù su stecco Luxardo

Data Carico : 12/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : mono-porzioni
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire : +4°C
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 3.199,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 2.879,10
Costo Cotto : 10,50
Costo Persona : 10,50
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 : 3 giorni
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt.U.M. Ingredienti	%
Per la crema tiramisù	
400 Gr. panna al 35% di materia grassa	12,50
400 Gr. mascarpone	12,50
100 Gr. uova tuorlo	3,12
300 Gr. zucchero semolato	9,37
50 Gr. destrosio	1,56
70 Gr. acqua	2,18
9 Gr. gelatina in polvere	0,28
Per la finitura	
370 Gr. biscotti camporelli	11,56
500 Gr. Glassa pinguino	15,62
Per la bagna al Caffè Santos Luxardo	
400 Gr. acqua	12,50
400 Gr. zucchero semolato	12,50
200 Gr. Caffè Santos 40°	6,25
Totale Peso a Crudo Gr.	3.199,00

Dose per 31 stecchi.

Per la crema tiramisù: Unire ai tuorli lo zucchero ed il destrosio. Cuocere mescolando di continuo come uno zabajone normale, trasferire in planetaria e montare fino a raffreddamento. Unire la gelatina idratata a parte con la sua dose di acqua e fusa, completare infine con la panna montata insieme al mascarpone.

Per il montaggio: in uno stampo in silicone da stecco gelato, fare uno strato di crema bianca, inserire un biscotto Camporello inzuppato con la bagna al **Caffè Santos Luxardo**, poi fare uno strato di crema tiramisù, inserire lo stecco. Congelare bene, smodellare e glassare con la glassa pinguino.

Glassa pinguino fondente

INGREDIENTI :

Qt.U.M. Ingredienti	%
500 Gr. Cioccolato fondente al 56% di cacao	66,66
250 Gr. burro di cacao	33,33
Totale Peso a Crudo Gr.	750,00

Data Carico : 30/07/12
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : basi pasticceria
Intolleranza : Senza glutine
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire :
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 750,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 675,00
Costo Cotto : 3,28
Costo Persona : 3,28
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 :
Shel Life -18 :



Verrina tiramisù alla Fragola e Limone Luxardo

Data Carico : 12/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Verrine
Intolleranza : Senza glutine
Ideatore : Golosi di Salute
Porzioni : 1
Servire : +4°C
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 4.730,00
Perc.Scarto : 0,00 %
Peso Cotto : 4.730,00
Costo Cotto : 10,17
Costo Persona : 10,17
Shel Life Ambiente : 0
Shel Life +4 : 3 giorni
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per la mousse alla fragola	
500 Gr. fragole in purea	10,57
15 Gr. gelatina in polvere	0,31
75 Gr. acqua	1,58
250 Gr. Meringa italiana	5,28
500 Gr. panna al 35% di materia grassa	10,57
Per la crema tiramisù al limone	
200 Gr. Crema pasticcera	4,22
250 Gr. mascarpone	5,28
8 Gr. gelatina in polvere	0,16
25 Cl. Limoncello Luxardo 70°	0,52
600 Gr. panna al 35% di materia grassa	12,68
130 Gr. zucchero semolato	2,74
5 Gr. limone scorza	0,10
Per la Meringa italiana	
90 Gr. uova albume	1,90
30 Gr. destrosio	0,63
140 Gr. zucchero semolato	2,95
40 Gr. acqua	0,84
Per la gelatina al limone	
200 Gr. gelatina neutra a freddo	4,22
20 Cl. Limoncello Luxardo 70°	0,42
2 Gr. curcuma	0,04
Per la bagna alla Fragola Luxardo	
400 Gr. zucchero semolato	8,45
400 Gr. acqua	8,45
200 Gr. Aroma Fragola Luxardo 70°	4,22
Per la finitura	
450 Gr. Pan di spagna di riso	9,51
200 Gr. fragole fresche	4,22
Totale Peso a Crudo Gr.	4.730,00



Meringa italiana

Data Carico : 03/11/11
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : basi pasticceria
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire :
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 2.501,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 2.250,90
Costo Cotto : 3,28
Costo Persona : ,00
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 : 1 giorno
Shel Life -18 : 1 settimana

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
718 Gr. uova albume	28,69
239 Gr. destrosio	9,56
1.218 Gr. zucchero semolato	48,69
326 Gr. acqua	13,04
Totale Peso a Crudo Gr.	2.501,00

Cuocere acqua e zucchero a 121° C, poi versare sugli albumi che sono già semimontati con il destrosio; montare fino a raffreddamento. Conservazione: su placche all'altezza di 6 cm per 3 giorni massimo coperto con carta da forno, in modo che possa respirare. Zuccheri totali: 70%



Verrina tiramisù alle pesche e mandorle

Data Carico : 12/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Verrine
Intolleranza : Senza glutine
Ideatore : Golosi di Salute
Porzioni : 3
Servire : + 4° C
Temper.Forno : 0
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 5.823,00
Perc.Scarto : 0,00 %
Peso Cotto : 5.823,00
Costo Cotto : 14,39
Costo Persona : 4,80
Shel Life Ambiente : 0
Shel Life +4 : 0
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per la mousse alle mandorle	
700 Gr. panna al 35% di materia grassa	12,02
220 Gr. Crema pasticcera	3,77
175 Gr. Mandorle pralinate per verrina	3,00
200 Gr. mascarpone	3,43
3 Gr. gelatina in polvere	0,05
Per la gelatina di pesche	
600 Gr. pesche in purea	10,30
150 Gr. zucchero semolato	2,57
1 Gr. acido citrico in polvere	0,01
60 Gr. destrosio	1,03
9 Gr. gelatina in polvere	0,15
Per la bagna	
400 Gr. zucchero semolato	6,86
400 Gr. acqua	6,86
200 Gr. Aroma Pesca Luxardo 70°	3,43
Per la finitura	
400 Gr. gelatina neutra a freddo	6,86
400 Gr. Pan di spagna di riso	6,86
300 Gr. pesche sciroppate	5,15
Per la glassa lucida al cacao	
250 Gr. zucchero semolato	4,29
50 Gr. destrosio	0,85
500 Gr. Latte intero	8,58
200 Gr. panna al 35% di materia grassa	3,43
300 Gr. gelatina neutra a freddo	5,15
170 Gr. sciroppo di glucosio	2,91
120 Gr. cacao amaro in polvere	2,06
15 Gr. gelatina in polvere	0,25
Totale Peso a Crudo Gr.	5.823,00



Crema pasticcera

Data Carico : 20/06/13
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : basi pasticceria
Intolleranza : Senza glutine
Ideatore : Golosi di Salute
Porzioni : 1
Servire : + 4° C
Temper.Forno : 85
Tempo.Forno : 00:00'

Peso Crudo : 16.705,00
Perc.Scarto : 0,00 %
Peso Cotto : 16.705,00
Costo Cotto : 31,52
Costo Persona : 31,52
Shel Life Ambiente : 0
Shel Life +4 : 1 settimana
Shel Life -18 : 0

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
portare a 85°C	
8.000 Gr. Latte intero	47,88
2.000 Gr. panna al 35% di materia grassa	11,97
1.500 Gr. zucchero semolato	8,97
700 Gr. amido di mais novation 300	4,19
5 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,02
versare e portare a 74°C	
1.500 Gr. uova tuorlo	8,97
1.500 Gr. uova tuorlo più	8,97
1.500 Gr. zucchero semolato	8,97
Totale Peso a Crudo Gr.	16.705,00

Mandorle pralinate per verrina

Data Carico : 19/09/13
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : Confetteria e pralineria
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Golosi di Salute
Porzioni : 1
Servire : ambiente
Temper.Forno : 200
Tempo.Forno : 00:25'

Peso Crudo : 7.750,00
Perc.Scarto : 5,00 %
Peso Cotto : 7.362,50
Costo Cotto : 39,51
Costo Persona : 39,52
Shel Life Ambiente : 1 anno
Shel Life +4 : 0
Shel Life -18 : 0

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
3.600 Gr. mandorle intere pelate	46,45
250 Gr. mandorle amare	3,22
3.900 Gr. zucchero semolato	50,32
Totale Peso a Crudo Gr.	7.750,00



Pan di spagna di riso

Data Carico : 01/06/12
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : basi pasticceria
Intolleranza : Senza glutine e latticini
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire :
Temper.Forno : 190
Tempo.Forno : 00:35'

Peso Crudo : 1.440,00
Perc.Scarto : 10,00 %
Peso Cotto : 1.296,00
Costo Cotto : 2,73
Costo Persona : 2,74
Shel Life Ambiente :
Shel Life +4 :
Shel Life -18 :

INGREDIENTI :

Qt.U.M.Ingredienti	%
120 Gr. uova tuorlo	8,33
480 Gr. uova intere	33,33
400 Gr. zucchero semolato	27,77
400 Gr. farina di riso	27,77
40 Gr. amido di riso	2,77

Totale Peso a Crudo Gr. 1.440,00

Montate in planetaria le uova intere con i tuorli e lo zucchero fino a ottenere una schiuma stabile e ben sostenuta. Incorporate a mano, mescolando dal basso verso l'alto, la farina di riso setacciata insieme all'amido di riso. Versate il composto in una tortiera imburata e infarinata con farina di riso e cuocete a 190°C per circa 35 minuti.



Delizie di babà Marasche e Maraschino Luxardo

Data Carico : 12/05/14
Tipo Ricetta : Pasticceria
Tipo Portata : mono-porzioni
Intolleranza : Nessuna
Ideatore : Luca Montersino
Porzioni : 1
Servire : +4° C
Temper.Forno : 170
Tempo.Forno : 00:30'

Peso Crudo : 11.736,00
Perc.Scarto : 15,00 %
Peso Cotto : 9.975,60
Costo Cotto : 21,03
Costo Persona : 21,03
Shel Life Ambiente : 1 giorno
Shel Life +4 : 3 giorni
Shel Life -18 : 6 mesi

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per l'impasto	
1.000 Gr. farina 360 w	8,52
400 Gr. burro	3,40
100 Gr. zucchero semolato	0,85
40 Gr. lievito di birra	0,34
20 Gr. sale	0,17
1.000 Gr. uova intere	8,52
Per la bagna	
4.000 Gr. acqua	34,08
1.800 Gr. zucchero semolato	15,33
800 Cl. Maraschino Luxardo 70°	6,81
5 Gr. cardamomo pulito	0,04
20 Gr. limone scorza	0,17
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,00
Per la crema	
1.500 Gr. crema pasticciera	12,78
350 Gr. burro	2,98
400 Gr. Marasche al Frutto Luxardo	3,40
Per la finitura	
250 Gr. gelatina neutra a freddo Luxardo	2,13
50 Gr. Marasche al frutto Luxardo	0,42
Totale Peso a Crudo Gr.	11.736,00

Per l'impasto: impastare in planetaria con la foglia la farina, metà delle uova, zucchero e lievito. Aggiungere in seguito poco alla volta le altre uova. Quando l'impasto si stacca dalle pareti della planetaria aggiungere il burro in pomata. Per ultimo il sale.

Per la bagna: mettere tutto in una pentola, portare a bollore, spegnere ed unire il **Maraschino Luxardo**.