

LUXARDO[®]
1 8 2 1



*Le ricette di casa
Luxardo*



L'anima della Pasticceria.



Ogni dolce ha un'anima: il sapore, la fragranza, l'aroma. I distillati per pasticceria Luxardo conferiscono un aroma raffinato e persistente, esaltando i gusti e i profumi, assicurando la massima conservabilità e garantendo un'alta resa nella diluizione. Puri distillati di frutta, rum originali di Giamaica e di Martinica, concentrati di caffè, sapienti infusioni di erbe e spezie esotiche...

Un universo di aromi intensi, armonici ed equilibrati, racchiuso nella gamma di maggior prestigio disponibile sul mercato. Luxardo, l'anima della Pasticceria.

RICETTE A CURA DEI MAESTRI PASTICCERI:

Loris Maistrello

Andrea Voltolina

Daniilo Freguja

TESTI:

G. Luxardo S.p.A.

FOTO:

Archivio fotografico Luxardo

ADV:

Studio Tobacco - Padova

Indice

| | |
|--|----|
| Crocante al Maraschino Luxardo | 7 |
| Charlotte al Morlacco Luxardo | 9 |
| Savoia con Charlotte Luxardo | 11 |
| Liagò al Curaçao Venezia Luxardo | 13 |
| Torta Fior d'Arancio Luxardo | 15 |
| Goccia di Luna alle Lacrime d'Oro Luxardo | 17 |
| Mediterraneo con Limoncello Luxardo | 19 |
| Vesuvio al Montigo Super Luxardo | 21 |
| Gran Moro al Mambo Dry Luxardo | 23 |
| Arabia con Santos Luxardo | 25 |
| Delizia al Triplum Luxardo | 27 |
| Zeppole di S. Giuseppe all'Amarascata® Luxardo | 29 |
| Torta Amarascata Luxardo e noci | 31 |
| Dolce Zanzibar Luxardo | 33 |
| Dolce Langhe alla Nocciola Luxardo | 35 |
| Strudel scomposto al Calypso Luxardo | 37 |
| Prodotti Luxardo | 38 |

Gerolamo Luxardo

Croccante al Maraschino Luxardo

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

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Crema leggera al Maraschino Luxardo e Croccante

gr 500 crema pasticcera; gr 500 meringa italiana; gr 1000 panna montata; gr 25 gelatina in fogli; gr 50 Maraschino Luxardo 70°; gr 200 croccante di nocchie tritato.

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

Crema pasticcera

gr 1000 latte; gr 300 zucchero; gr 250 tuorli; gr 80 amido di mais.

Meringa Italiana

gr 250 albume; gr 100 zucchero; gr 100 acqua; gr 400 zucchero.

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

Croccante

gr 150 glucosio; gr 300 zucchero; gr 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.

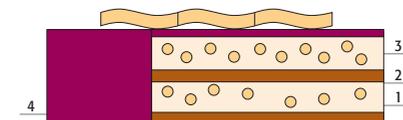
Biscotto classico

gr 200 tuorli; gr 100 zucchero; gr 200 farina; gr 50 fecola; gr 300 albumi; gr 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°.

Montaggio del dolce

Disporre su degli anelli un fondo di biscotto e bagnarlo con la bagna al Maraschino, 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 con nastri di croccante, piastre di cioccolato e griglia di zucchero caramello.



- 1 Biscotto
- 2 Crema al croccante e Maraschino Luxardo
- 3 Glassa di cioccolato al latte
- 4 Decorazioni di croccante



Charlotte al Morlacco Luxardo

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

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Biscotto Savoiaro

gr 500 tuorli; gr 300 zucchero; gr 200 zucchero;
gr 400 farina; gr 750 albumi; gr 200 fecola.

Montare i tuorli con i 200 gr di zucchero e gli albumi con i rimanenti 300 gr. Unire le due masse mescolando delicatamente assieme alle farine setacciate. Con la bocchetta tonda e larga formare su carta da forno dei bastoncini da 8 cm uniti tra loro e cosparsi di zucchero semolato, cuocerli a 220°. Raffreddarli e tagliarli a metà nella lunghezza ottenendo dei nastri di savoiardi uniti.

Pan di Spagna

gr 1350 uova intere; gr 900 farina; gr 250 tuorli;
gr 250 fecola; gr 1150 zucchero.

Bavarese al Morlacco Luxardo

gr 350 latte; gr 060 Morlacco Luxardo 70°; gr 150
panna liquida; gr 015 gelatina in fogli; gr 150 tuorli;
gr 750 panna montata; gr 200 zucchero.

Bollire latte e panna, versare su tuorli e zucchero e portare ancora sul fuoco sino a 80°. Unire la gelatina e il Morlacco Luxardo. Lasciare raffreddare e aggiungere la panna montata.

Ganache Morlacco Luxardo

gr 250 panna; gr 100 copertura al latte; gr 50 glucosio;
gr 50 burro; gr 300 copertura fondente;
gr 70 Morlacco Luxardo 70°.

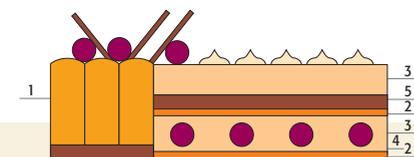
Bollire panna e glucosio, versare sulle coperture tritate e sciogliere il tutto. A 36° unire il burro e il Morlacco Luxardo.

Bagna al Morlacco Luxardo

gr 200 acqua; gr 200 zucchero; gr 100 Morlacco
Luxardo 70°.

Montaggio del dolce

Disporre su degli anelli da 4 cm un bordo di biscotto savoiardo e un fondo di pan di spagna. Bagnare di Morlacco Luxardo anche il bordo interno e versare un primo strato di bavarese. Disporre alcune Marasche al frutto Luxardo e adagiare un disco di pan di spagna. Con un pennello spalmare abbondantemente di ganache al Morlacco Luxardo. Completare versando ancora bavarese e congelare, togliere l'anello e decorare con spuntini di crema, Marasche al frutto Luxardo, placchette di cioccolato bianco, ganache e nastro di cioccolato. Bagnare le punte dei savoiardi con liquore Sangue Morlacco Luxardo.



- 1 Bordo biscotto savoiardi
- 2 Pan di spagna
- 3 Bavarese al Morlacco Luxardo
- 4 Marasche al frutto Luxardo
- 5 Ganache al Morlacco Luxardo



Savoia con Charlotte Luxardo

Ricetta per 5 torte da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza.

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Fondo morbido alle mandorle e fave di cacao

gr 300 albume; gr 230 zucchero semolato; gr 500 farina di mandorle; gr 500 zucchero a velo; gr 30 fave di cacao macinate.

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, e poi incorporare delicatamente i rimanenti ingredienti. Stendere formando dei cerchi e cuocere a 160° per 10-12 minuti.

Cremoso al gianduia

gr 125 panna; gr 125 latte; gr 25 zucchero; gr 50 tuorli; gr 350 cioccolato fondente; gr 270 pasta nocciola; gr 600 panna montata (leggermente).

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

Pan di spagna alle mandorle e arancio

gr 300 tuorli; gr 200 uova; gr 450 mandorle; gr 450 zucchero a velo; gr 150 scorze di arancio candite; gr 100 bagna Charlotte Luxardo; gr 450 albume; gr 150 zucchero semolato; gr 300 farina; gr 150 burro fuso.

Macinare mandorle, zucchero e scorze d'arancio. Montare assieme alle uova e ai tuorli. Montare, a parte, anche gli albumi e lo zucchero semolato. Unire le due masse delicatamente incorporando anche la farina setacciata e il burro fuso. Versare su tortiere e cuocere a 190°. Inzuppare con bagna Charlotte.

Bagna Charlotte Luxardo

gr 250 zucchero; gr 250 acqua; gr 100 Charlotte Luxardo 70°

Arachidi pralinate

gr 100 acqua; gr 400 zucchero; gr 600 arachidi; n. 1 bacca di vaniglia.

Cuocere a 118° acqua, zucchero e una bacca di vaniglia. Aggiungere le arachidi mescolando sempre. Cuocere fino a caramello.

Crema al Charlotte Luxardo

gr 400 crema pasticcera tiepida; gr 600 cioccolato bianco fuso; gr 80 Charlotte Luxardo 70°; gr 1000 panna montata.

Unire crema, cioccolato fuso e Charlotte Luxardo 70°. Incorporare delicatamente la panna montata.

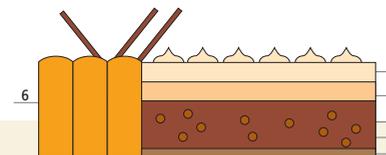
Bordo di biscotto Savoiaro

gr 550 albume; gr 300 zucchero; gr 450 tuorli; gr 150 zucchero; gr 450 farina.

Montare albumi e zucchero, poi i tuorli e il rimanente zucchero. Unire le due masse con la farina e stendere formando dei savoiardi uniti. Cuocere a 230° per 6 minuti dopo aver cosparsoli di zucchero semolato.

Montaggio del dolce

Disporre dentro un anello un bordo di savoiardo. Deposare un fondo di morbido alle mandorle e versare uno strato di cremoso gianduia. Cospargere di arachidi pralinate, quindi inserire un disco di pan di spagna alle mandorle inzuppato con Charlotte Luxardo. Completare con grossi spuntoni di crema Charlotte Luxardo. Abbatte la temperatura e decorare.



- 1 Fondo morbido alle mandorle
- 2 Crema Charlotte Luxardo
- 3 Arachidi pralinate
- 4 Pan di spagna alle mandorle e arancio
- 5 Crema Charlotte Luxardo
- 6 Bordo savoiardo



Liagò al Curaçao Venezia Luxardo

Dosi per 3 anelli da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza.

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Biscotto al Cacao e Mandorle

gr 360 tuorli; gr 650 uova; gr 750 farina di mandorle;
gr 750 zucchero a velo; gr 1350 albume; gr 450
zucchero; gr 220 farina; gr 220 cacao.

Montare uova, mandorle e zucchero a velo e quindi
incorporare la farina ed il cacao precedentemente seta-
ciati insieme. Aggiungere gli albumi montati a neve con
lo zucchero e stendere il composto su fogli. Cuocere a
220° per 10 minuti.

Bagna al Curaçao Venezia Luxardo 70°

gr 250 acqua; gr 250 zucchero; ml 100 Curaçao
Venezia 70°.

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, lasciare
raffreddare ed aggiungere il Curaçao Venezia 70°.

Amarascata Luxardo

Crema leggera al Curaçao Venezia Luxardo

gr 400 sciroppo; 30 baumé (1000 gr acqua
1350 gr zucchero); gr 200 tuorli; gr 26 gelatina
in fogli; gr 60 Curaçao Venezia 70°; gr 800 panna
montata.

Portare a 85° i tuorli e lo sciroppo mescolando con la fru-
sta. Aggiungere la gelatina in fogli ed il Curaçao Venezia
70°. Incorporare delicatamente la panna montata.

Nocciole Pralinate

gr 100 zucchero; gr 40 acqua; gr 200 nocciole rotte
tostate; gr 20 burro.

Cuocere acqua e zucchero a 121° ed incorporare le noc-
ciole rotte. Far caramellare ed unire il burro. Lasciare
raffreddare sul marmo.

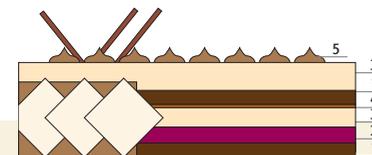
Crema leggera al Cioccolato

gr 120 panna; gr 400 cioccolato fondente; gr 450
panna montata.

Far bollire la panna e versarla sul cioccolato in modo da
scioglierlo. Incorporare la panna. Utilizzare subito.

Montaggio del dolce

Disporre all'interno di un anello di 18 cm Ø un disco
di biscotto al cacao ed aromatizzare con bagna al
Curaçao Venezia. Stendere uno strato di Amarascata
Luxardo e versare la crema leggera al Curaçao Venezia.
Cospargere con le nocciole pralinate e adagiare un
secondo disco di biscotto al cacao. Aromatizzare con
bagna al Curaçao Venezia e completare con altra crema
leggera al Curaçao Venezia. Abbatte la temperatura,
quindi smodellare e ricoprire la superficie con spuntini
di crema al cioccolato fondente e decorare.



- 1 Biscotto al cacao e mandorle
- 2 Amarascata® Luxardo
- 3 Crema leggera
- 4 Nocciole pralinate
- 5 Crema leggera al cioccolato



Torta Fior d'Arancio Luxardo

Ingredienti per 8 dolci del diametro di 15 cm.

Torta realizzata dal Maestro Pasticcere Andrea Voltolina

Per la gelatina al Fior d'Arancio Luxardo

gr 500 acqua; gr 200 Fior d'Arancio Luxardo 70°; gr 375 gelatina di frutta densa; gr 15 gelatina 160 bloom.

Per la gelatina al Fior d'Arancio Luxardo 70°, portare l'acqua alla temperatura di 80°, aggiungere la gelatina di frutta densa e mescolare fino a che il composto non risulti sciolto, poi unire la bagna Fior d'Arancio Luxardo 70° e la gelatina precedentemente ammorbidita.

Quando il composto sarà tiepido, versarlo all'interno di anelli d'acciaio con diametro più piccolo del dolce di 1-2 cm. Mettere in freezer.

Per il Pralinato al Cocco

gr 250 cocco rapé; gr 125 cioccolato fondente 60%; gr 125 cioccolato al latte; gr 250 pralinato base (vedi ricetta base).

Per il pralinato, versare sopra al cocco rapé i due cioccolati precedentemente sciolti e temperati, amalgamare e aggiungere il pralinato base, continuando a mescolare. Stendere su carta da forno con una spatola a gomito allo spessore di 1-1,5 mm, quindi mettere in frigo a solidificare. Una volta raffreddata la massa ricavare un disco dello stesso diametro della gelatina.

Per la mousse al cioccolato con zucchero caramellato

gr 75 zucchero semolato; gr 200 panna liquida; gr 50 tuorli; gr 300 cioccolato fondente 60% di copertura; gr 600 panna montata.

Per la mousse al cioccolato, caramellare lo zucchero fino renderlo scuro, unire la panna calda poco alla volta e, continuando a mescolare, aggiungere i tuorli e portare a 82°C. Togliere dal fuoco e versare sopra al cioccolato di modo che si scioglia bene; quando il composto raggiunge la temperatura di 40/45°C, incorporare la panna montata.

Per la mousse alla vaniglia

gr 250 tuorli; gr 375 sciroppo base semifreddo (vedi ricetta base); gr 15 gelatina 160 bloom; gr 90 acqua; gr 1125 panna montata; nr. 2 baccelli di vaniglia.

Per la mousse alla vaniglia, portare a bollore lo sciroppo base, versarlo sui tuorli unendo la polpa del baccello di vaniglia e montare in planetaria. Unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e sciolta al microonde e, infine, alleggerire il tutto con la panna montata.

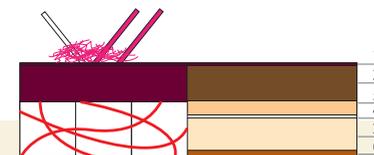
Bagna Fior d'Arancio Luxardo 70°

gr 1250 zucchero; gr 1000 acqua; gr 400 Fior d'Arancio Luxardo 70°.

Portare a bollore lo sciroppo di acqua e zucchero. Una volta raffreddato, aggiungere il Fior d'Arancio Luxardo 70°.

Montaggio

Per il montaggio, versare prima la mousse alla vaniglia, poi inserire al centro la gelatina al Fior d'Arancio Luxardo ed il disco croccante al cocco, ricoprire con la mousse al cioccolato e chiudere il tutto con un disco di biscuit della stessa dimensione dei precedenti inserimenti (più piccoli della forma del dolce). Mettere in abbattitore. Sfilare dall'anello e capovolgere. Ricoprire, infine, con la glassa e decorare il bordo con quadratini di cioccolato.



- 1 Glassa al cioccolato
- 2 Mousse alla vaniglia
- 3 Mousse al cioccolato
- 4 Pralinato al cocco
- 5 Gelatina al Fior d'Arancio
- 6 Biscuit alle mandorle



Goccia di Luna alle Lacrime d'Oro Luxardo

Ricetta per 5 torte da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza.

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Amaretto Morbido alle Mandorle

gr 350 zucchero velo; gr 300 mandorle pelate macinate; gr 50 mandorle amare macinate; gr 200 mandorle affettate e tostate; gr 300 albumi; gr 100 zucchero.

Montare albumi e zucchero e incorporare i rimanenti ingredienti. Formare dei dischi e cuocere a 190°.

Crema leggera al cioccolato bianco e Lacrime d'Oro Luxardo

gr 500 latte; gr. 80 Lacrime d'Oro Luxardo 70°; gr 150 zucchero; gr 15 gelatina in fogli; gr 200 tuorli; gr 1200 panna montata poco; gr 600 cioccolato bianco.

Bollire il latte, unire tuorli e zucchero e portare a 80°. Unire il cioccolato e lasciare intiepidire. Incorporare la gelatina fusa e il liquore e amalgamare con la panna delicatamente.

Biscotto alle Mandorle e Cacao senza Farina

gr 500 albumi; gr 350 zucchero; gr 300 tuorli; gr 150 cacao; gr 150 T.P.T. mandorla.

Montare albumi e zucchero e incorporare delicatamente i tuorli, poi il cacao e il T.P.T. setacciati assieme. Formare dei dischi con metà impasto e il rimanente stenderlo e cospargerlo di mandorle affettate. Cuocere a 170° per 15 minuti.

Bagna Lacrime d'Oro Luxardo

gr 200 acqua; gr 200 zucchero; gr 100 Lacrime d'Oro Luxardo 70°.

Far bollire acqua e zucchero, lasciare raffreddare e unire il liquore.

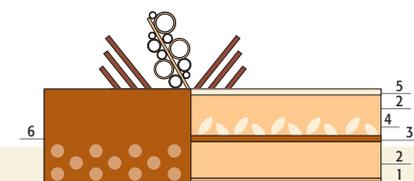
Mandorle Pralinate

gr 100 acqua; gr 500 mandorle; gr 500 zucchero; gr 20 burro.

Mescolare continuamente sul fuoco fino a caramellare le mandorle, poi aggiungere il burro, pralinare e versare su silpat per dividerle. Raffreddare e frantumarle grossolanamente.

Montaggio del Dolce

Fare aderire ad un anello d'acciaio un bordo di biscotto al cacao. Deposare un disco di amaretto sul cui fondo sia stato precedentemente steso un velo di cioccolato fondente. Bagnare leggermente di bagna Lacrime d'Oro Luxardo e versare un primo strato di crema. Inserire un disco di biscotto al cioccolato e bagnare nuovamente cospargendo successivamente di mandorle pralinate e frantumate. Completare con altra crema, congelare, lucidare con gelatina neutra e decorare.



- 1 Fondo di amaretto
- 2 Crema alle Lacrime d'Oro Luxardo
- 3 Biscotto al cacao
- 4 Mandorle pralinate
- 5 Gelatina neutra
- 6 Bordo di biscotto al cacao



Mediterraneo con Limoncello Luxardo

Ricetta per 10 torte da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza.

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Frolla croccante ai Corn Flakes

gr 500 burro; gr 150 sfogliatina di cialda; gr 250 farina di mandorle pelate; gr 150 corn flakes; gr 250 zucchero a velo; gr 100 zucchero di canna; gr 450 farina; gr 50 tuorli.

Impastare come una frolla, stendere sottilmente, formare dei dischi da 18 cm Ø e cuocere a 190°.

Biscotto alle mandorle

gr 500 farina di mandorle pelate; gr 400 zucchero; gr 500 zucchero a velo; gr 480 albumi; gr 320 tuorli; gr 500 farina; gr 800 uova.

Montare assieme mandorle, zucchero a velo, uova e tuorli. Incorporare la farina setacciata e gli albumi, precedentemente montati con lo zucchero. Colare su teglie e cuocere a 230° per 6 minuti.

Crema leggera di cioccolato al latte

gr 900 cioccolato al latte; gr 600 base semifreddo; gr 1000 panna montata; gr 20 gelatina in fogli; gr 50 Limoncello Luxardo 70°.

Sciogliere la gelatina nel Limoncello Luxardo e unirli alla base semifreddo. Incorporare la cioccolata fusa e la panna.

Crema leggera alla ricotta e limoncello Luxardo

gr 1000 ricotta; gr 1000 panna montata; gr 600 base semifreddo; gr 30 gelatina in fogli; gr 100 Limoncello Luxardo 70°.

Sciogliere la gelatina nel Limoncello Luxardo e unirli alla base semifreddo. Incorporare la ricotta e la panna.

Ganache al cioccolato bianco e Limoncello Luxardo

gr 160 panna; gr 80 Limoncello Luxardo 70°; gr 360 cioccolato bianco; gr 50 burro.

Sciogliere il cioccolato bianco con la panna fatta bollire precedentemente. Unire poi il Limoncello Luxardo e burro.

Base semifreddo

gr 200 acqua; gr 480 tuorli; gr 600 zucchero.

Portare acqua e zucchero a 121°, versare sui tuorli e montare sino al raffreddamento.

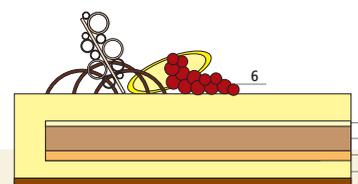
Bagna Limoncello Luxardo

gr 250 acqua; gr 250 zucchero; gr 100 Limoncello Luxardo 70°.

Far bollire acqua e zucchero, lasciare raffreddare e unire il liquore.

Montaggio del dolce

Inserire un fondo di biscotto alle mandorle in anelli di 2 cm di Ø più piccoli della misura finale della torta. Bagnare con bagna Limoncello Luxardo e versare 2 cm di crema cioccolato. Congelare, quindi stendere sopra un sottile strato di ganache al Limoncello Luxardo e riporre in congelatore. Montare le torte capovolte sistemando gli anelli sopra ad un foglio di acetato e versare parte della crema alla ricotta. Inserire la crema al cioccolato, congelata in precedenza, e completare con altra crema alla ricotta. Chiudere con un disco di frolla ai corn flakes leggermente bagnato con il Limoncello Luxardo. Abbatte, glassare con gelatina neutra e decorare.



- 1 Fondo di frolla ai corn flakes
- 2 Biscotto alle mandorle bagnato
- 3 Crema cioccolato al latte
- 4 Crema leggera alla ricotta Limoncello Luxardo
- 5 Ganache di cioccolato bianco e Limoncello Luxardo
- 6 Decorazioni a piacere



Vesuvio al Montigo Super Luxardo

Dosi per 3 Savarin

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Savarin

gr 500 farina; gr 100 zucchero; gr 150 burro;
gr 350 uova; gr 50 lievito di birra.

Impastare tutto assieme sino a rendere la massa liscia ed elastica. Mettere a lievitare finchè l'impasto avrà raddoppiato il volume.

Inserire la pasta negli stampi precedentemente imburati e lasciare completare la lievitazione.

Cuocere a 180° per 30 minuti circa.

Bagna Montigo Super Luxardo

gr 1250 acqua; gr 1250 zucchero; gr 500 Montigo Super Luxardo 70°.

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, lasciare raffreddare ed aggiungere il Montigo Super Luxardo 70°.

Crema pasticcera all'amarascata Luxardo

ml 1000 latte; gr 300 zucchero; gr 150 uova;
gr 150 tuorli; 80 amido di mais; gr 500 Amarascata® Luxardo.

Cuocere la crema ed incorporare con Amarascata Luxardo.

Montaggio del dolce

Immergere i Savarin in un contenitore riempito di bagna al Montigo Super Luxardo (tiepida per agevolare l'assorbimento del liquore).

Estrarre e lasciare scolare su una griglia.

Riempire la cavità della ciambella con la crema all'Amarascata Luxardo, quindi completare con frutta mista.



Gran Moro al Mambo Dry Luxardo

Ricetta per 5 torte da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza.

Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Biscotto alle Mandorle Leggero

gr 600 T.P.T alle mandorle; gr 240 farina; gr 250 uova;
gr 550 albumi; gr 160 tuorli; gr 200 zucchero.

Montare il T.P.T., i tuorli e le uova. Unire la farina e alleggerire con gli albumi montati con lo zucchero. Cuocere a 240°.

Insero Croccante alla Nocciola

gr 360 pasta nocciola; gr 180 cioccolato al latte fuso;
gr 70 burro morbido; gr 300 sfogliatina di cialda.

Amalgamare tutto assieme.

Crema Cotta al Mambo Dry Luxardo

gr 750 panna; gr 50 Mambo Dry Luxardo 70°;
gr 200 tuorli; gr 6 gelatina in fogli; gr 170 zucchero.

Portare a bollire la panna e versarla su tuorli e zucchero sbattuti. Incorporare la gelatina ammorbidita e il Mambo Dry Luxardo. Versare su stampi di Flexipan. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Crema Leggera al Gianduia

gr 300 base semifreddo; gr 500 cioccolato gianduia;
gr 1000 panna montata poco.

Sciogliere il cioccolato e aggiungere un mestolo di panna montata mescolando energicamente. Incorporare la base semifreddo e alleggerire il tutto con il resto della panna.

Base Semifreddo

gr 180 acqua; gr 650 zucchero; gr 500 tuorli.

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

Bagna Mambo Dry Luxardo

gr 200 acqua; gr 200 zucchero; gr 100 Mambo Dry Luxardo 70°.

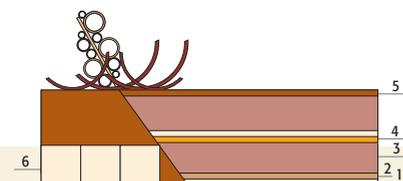
Ganache di cioccolato al latte

gr 250 latte; gr 1000 cioccolato al latte; gr 150 panna;
gr 250 burro morbido; gr 100 glucosio.

Bollire latte, panna e glucosio, versare sulla copertura tritata e unire il burro.

Montaggio del Dolce

Disporre sul fondo di un anello di acciaio un disco di biscotto alle mandorle e bagnare di Mambo Dry Luxardo. Stendere un sottile strato di croccante e versare della crema alla gianduia. Inserire un disco di crema cotta al Mambo Dry Luxardo precedentemente caramellato con zucchero di canna e abbattuto di temperatura. Mettere un altro disco di biscotto bagnato e completare con altra crema gianduia. Congelare, togliere l'anello e glassare con ganache. Decorare con cioccolato.



- 1 Biscotto alle mandorle
- 2 Croccante alla nocciola
- 3 Crema gianduia
- 4 Crema cotta al Mambo Dry Luxardo
- 5 Ganache al cioccolato al latte
- 6 Placchette di cioccolato bianco



Arabia con Santos Luxardo

Ricetta per 5 torte da 18 cm di diametro e 5 cm di altezza.

Ricette del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Fondo morbido alle mandorle e caffè

gr 300 albumi; gr 230 zucchero semolato; gr 500 zucchero a velo; gr 500 farina di mandorle; gr 30 gocce di cioccolato; gr 15 caffè liofilizzato.

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, e poi incorporare delicatamente i rimanenti ingredienti. Stendere formando dei cerchi e cuocere a 160° per 10-12 minuti.

Palet Caffè

gr 125 panna; gr 75 zucchero invertito; gr 250 cioccolato fondente; gr 250 cioccolato latte; gr 100 caffè ristretto; gr 3 caffè solubile; gr 30 Santos Luxardo 40°; gr 30 burro morbido.

Bollire la panna e lo zucchero. Aggiungere il cioccolato, il caffè e il Santos 40°, e quindi il burro.

Pan di Spagna

gr 1350 uova; gr 250 tuorli; gr 1150 zucchero; gr 1000 farina; gr 300 fecola.

Crema leggera al caffè

gr 900 base semifreddo; gr 30 caffè liofilizzato; n. 3 caffè ristretti; gr 20 gelatina alimentare; gr 2000 panna montata (leggermente); gr 30 Santos Luxardo 40°.

Sciogliere la gelatina precedentemente ammolita con caffè e Santos 40°; incorporarla alla base semifreddo e unire delicatamente la panna.

Base semifreddo

gr 180 acqua; gr 650 zucchero; gr 500 tuorli.

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

Bagna Santos Luxardo

gr 420 acqua; gr 288 zucchero; gr 200 Santos Luxardo 40°.

Montaggio del dolce

Disporre attorno ad un anello di 5 cm di altezza un bordo di biscotto al cioccolato decorato con scaglie di cioccolato.

Adagiare sul fondo un disco del fondo morbido alle mandorle e al caffè, versarvi sopra un po' di Palet Caffè e poi un primo strato di crema al caffè. Inserire un disco di pan di Spagna inzuppato di bagna Santos, ancora crema e altro pan di Spagna. Completare con la crema caffè e abbattere la temperatura. Stendere un sottile strato di gelatina neutra e decorare.



- 1 Fondo morbido alle mandorle e caffè
- 2 Palet caffè
- 3 Pan di Spagna bagnato al Santos Luxardo
- 4 Crema caffè



Delizia al Triplum Luxardo

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

Dolce vincitore del concorso "Grand Prix della Pasticceria", Montecarlo 1998. Ricetta del Maestro Pasticcere Loris Maistrello

Crema leggera al cioccolato bianco e Triplum Luxardo

gr 500 latte; gr 180 tuorli; gr 140 zucchero; gr 600 cioccolato bianco; gr 80 Triplum Luxardo 70°; gr 12 gelatina in fogli; gr 1200 panna montata.

Preparare una crema inglese con latte, tuorli e zucchero e versarla sul cioccolato. Incorporare la gelatina ammollata ed il Triplum Luxardo, quindi raffreddare ed amalgamare delicatamente la panna montata poco.

Biscotto leggero alle mandorle

gr 300 zucchero a velo; gr 300 mandorle macinate; gr 250 uova intere; gr 160 tuorli; gr 550 albumi; gr 200 zucchero; gr 240 farina.

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

Fondo pralinato al riso soffiato e corn flakes

gr 100 cioccolato al latte; gr 200 pralinato di nocciole; gr 100 pasta nocciola; gr 150 riso soffiato; gr 50 corn flakes.

Fondere il cioccolato, mescolare bene il tutto e premere sul fondo di un cerchio con sotto un disco di acetato.

Bagna al Triplum Luxardo

gr 200 acqua; gr 200 zucchero; gr 100 Triplum Luxardo 70°.

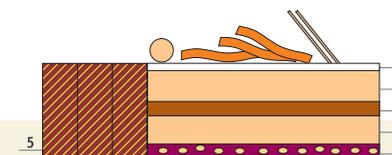
Gelatina neutra per glassatura

gr 500 gelatina neutra; gr 100 acqua; gr 350 glucosio; gr 100 acqua.

Sciogliere sul fuoco la gelatina con acqua, poi aggiungere il glucosio e la rimanente acqua.

Montaggio del dolce

Disporre un sottile strato di fondo pralinato dentro un anello con sotto un foglio di acetato. Versare un primo strato di crema, inserire un disco di biscotto e bagnare con bagna al Triplum Luxardo; completare poi con altra crema. Congelare, togliere l'anello e glassare con gelatina neutra. Decorare applicando sottili placchette di cioccolato bianco sui fianchi; completare sopra con pezzi di zucchero bollato, arancio a rondelle e asole di cioccolato bianco.



- 1 Fondo pralinato
- 2 Crema al cioccolato bianco e Triplum Luxardo
- 3 Biscotto alle mandorle
- 4 Gelatina neutra
- 5 Decorazioni di cioccolato bianco.





Zeppole di San Giuseppe all'Amarascata® Luxardo

Ricetta al forno o fritte.

Crema Amarascata®

gr 150 Amarascata® Luxardo; 1 litro di latte; gr 300 zucchero;
gr 60 farina; gr 50 amido di mais; 4 tuorli d'uovo; 1 bacca di vaniglia.

Frullare l'Amarascata® Luxardo; portare ad ebollizione il latte; nel frattempo miscelare zucchero, farina e amido di mais. Amalgamare la miscela aggiungendo un pò di latte, i tuorli ed infine il rimanente latte. Riportare ad ebollizione ed aggiungere la bacca di vaniglia. Una volta raffreddato il tutto, aggiungere l'Amarascata® Luxardo.

Pasta Bigné

kg 1 acqua; gr 800 burro; gr 20 sale; kg 1 farina; kg 1,3 uova.

Portare ad ebollizione l'acqua con il burro ed il sale e, rimestando, aggiungere la farina setacciata fino a quando la pasta ottenuta si stacca dalle pareti del pentolino. Impastare con le uova, aggiungendole un pò alla volta, e collocare la pasta così ottenuta su carta siliconata, in forma di ciambelle.

Zeppole al forno

Cuocere in forno per circa 20 minuti a 225°. Guarnire.

Zeppole fritte

Infornare per 2 minuti a 220°, poi cuocere nella friggitrice a 175° fino a quando la pasta prende un bel colore dorato. All'interno essa rimarrà ben asciutta grazie alla precottura in forno. Guarnire.

Guarnitura

Aprire la zeppola e farcirla con crema all'Amarascata® Luxardo; chiudere, decorare con baffi di crema all'Amarascata® Luxardo e collocare al centro alcune Marasche al frutto Luxardo.



Torta Amarascata® Luxardo e noci

Ingredienti per 8 dolci del diametro di 15 cm.

Torta realizzata dal Maestro Pasticcere Andrea Voltolina

Ripieno al mascarpone e noci

gr 400 mascarpone; gr 200 noci sorrento a pezzi; gr 200 zucchero; gr 200 tuorli; gr 200 latte; gr 40 farina; gr 2 bacca vaniglia; gr 200 Amarascata® Luxardo.

Montare i tuorli con lo zucchero e la polpa di vaniglia, unire la farina setacciata ed il mascarpone montato con il latte; per ultimo aggiungere le noci.

Frolla alle nocciole

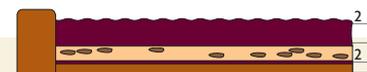
gr 250 burro; gr 420 farina di nocciole; gr 280 uova intere; gr 450 zucchero velo; gr 700 farina w 200; gr 4 sale; gr 2 vaniglia; gr 200 Amarascata® Luxardo.

Ammorbidire il burro e lavorarlo con le uova intere fino a che non si sarà amalgamato il tutto, poi unire le farine setacciate. Stendere uno strato di Amarascata® Luxardo sul fondo del dolce in fase di montaggio.

Montaggio

Stendere uno strato di pasta frolla alla nocciola dello spessore di 4 mm, foderare il bordo con altrettanta pasta frolla. Farcire il fondo con Amarascata® Luxardo con l'aiuto di un sac à poche. Versare il composto con il mascarpone e noci fino al bordo, e cuocere alla temperatura di 185° per 50 minuti circa.

Una volta cotto lasciar raffreddare, spolverare il bordo con dello zucchero a velo e riempire la superficie con gr 200 di Amarascata® Luxardo.



- 1 Pasta frolla alla nocciola
- 2 Amarascata® Luxardo
- 3 Farcitura al mascarpone e noci



Dolce Zanzibar Luxardo

Ricetta creata dal Maestro Pasticcere Danilo Freguja.

Pralina "Zanzibar"

350 g miele di lavanda; 500 ml copertura al latte; 150 ml Zanzibar 70° Luxardo; 3 g 5 spezie.

Scaldare a 45°C/50°C il miele di lavanda; versare nel cutter su copertura al latte. Unire delicatamente Zanzibar 70° Luxardo e 5 spezie o pisto napoletano (anice stallato, chiodi di garofano, pepe, cassia e finocchio). Colare la ganache nelle camice di copertura fonderente, far cristallizzare per 12 ore con umidità inferiore al 60%. Chiudere gli stampi con la stessa copertura delle camice.

Biscuit al marzapane

600 g marzapane; 450 g uova; 300 g albumi; 40 g zucchero; 200 g farina di mandorle; 100 g burro fuso.

Unire delicatamente il marzapane 50% e le uova. Montare il tutto per 7 minuti; montare a parte e unire gli albumi e lo zucchero. Unire infine la farina di mandorle ed il burro fuso. Stendere il composto su dei Silpat e cuocere in forno a 230°C per 10 minuti circa.

Mousse al cioccolato speziato

400 ml latte; 10 g colla di pesce; 4 g pepe di Sichouan; 600 g copertura fondente 70%; 100 ml Zanzibar 70° Luxardo; 800 g panna semimontata.

Bollire il latte con la colla di pesce ed il pepe di Sichouan. Versare nel cutter su una copertura fondente 70% lo Zanzibar 70° Luxardo. Far raffreddare a 35°/40°C e incorporare la panna semimontata.

Chablonnage

100 g copertura Mi-Amere; 100 g burro di cacao; 5 g colorante rosso liposolubile.

Sciogliere e unire assieme la copertura Mi-Amere, il burro di cacao ed il colorante rosso liposolubile.

Dischi croccanti alla nocciola

360 g pasta nocciola standard; 180 g copertura al latte; 70 g burro in pomata; 110 g paillete feuilletine.

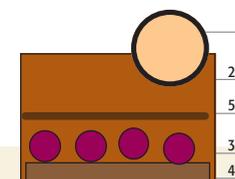
Unire la pasta nocciola standard, la copertura al latte, il burro in pomata e paillete feuilletine. Formare dei dischi di 4 mm di spessore.

Far indurire in abbattitore prima di inserire nel dolce.

Montaggio del dolce

Versare un po' di mousse al cioccolato negli appositi stampi. Mettere un disco croccante e inserire delle marasche Luxardo precedentemente messe in infusione nel maraschino.

Chiudere lo stampo con il biscuit al marzapane. Far indurire in abbattitore e chablonare con copertura fonderente. Inserire nell'incavo la pralina allo Zanzibar Luxardo. Impiattare con un Babà Luxardo al rhum con panna montata e un bicchierino di Sangue Morlacco.



- 1 Pralina allo Zanzibar
- 2 Mousse al cioccolato
- 3 Marasche
- 4 Biscuit
- 5 Disco croccante



Dolce Langhe alla Nocciola Luxardo

Ricetta creata dal Maestro Pasticcere Danilo Freguja.

Dacquoise di nocciole e zenzero

360 g albumi; 120 g zucchero; 320 g zucchero a velo; 300 g farina di nocciole; 80 g farina; 25 g zenzero candito; 50 g burro fuso; 30 ml Nocciola 70° Luxardo.

Montare assieme gli albumi e lo zucchero. Setacciare a parte e unire lo zucchero a velo, la farina di nocciole e la farina. Unire infine lo zenzero candito, il burro fuso e la bagna alla Nocciola 70° Luxardo. Dressare il composto negli appositi stampi in silicone e cuocere in forno a 200° per 20 minuti circa.

Biscuit mandorle nocciole

600 g marzapane 50%; 420 g uova; 60 g zucchero invertito; 150 g pasta di nocciole; 20 g Nocciola 70° Luxardo; 45 g farina; 45 g maizena; 135 g burro fuso.

Mixare assieme il marzapane 50%, le uova e lo zucchero invertito. Unire assieme la pasta di nocciole e la bagna alla Nocciola 70° Luxardo. Setacciare a parte e unire la farina e la maizena. Unire infine il burro fuso. Versare negli appositi stampi e cuocere in forno a 180°c.

Composto alle nocciole

400 g copertura gianduja; 120 g pralinè nocciola; 400 g panna 35%; 16 g colla di pesce; 30 ml Nocciola 70° Luxardo; 800 g panna semimontata.

La panna va unita alla copertura e al pralinè facendola riscaldare prima. Miscelare assieme la copertura gianduja, il pralinè nocciola e la panna 35%. Stemperare assieme e unire gelatina in fogli, la bagna alla Nocciola 70° Luxardo. Far raffreddare a 35°/40°c e incorporare la panna semimontata. Versare negli appositi stampi e far indurire in abbattitore.

Mousse al cioccolato bianco e nocciole

560 ml latte fresco 3,5%; 170 g tuorli; 120 g zucchero; 20 g colla di pesce; 50 ml Nocciola 70° Luxardo; 200 g pasta di nocciole; 750 g copertura bianca; 1200 g panna semimontata.

Fare una crema inglese con il latte fresco 3,5%, i tuorli e lo zucchero. Unire la gelatina in fogli, la bagna alla Nocciola 70° Luxardo, la pasta di nocciole e la copertura bianca. Far raffreddare a 35°/40°c e incorporare la panna semimontata.

Glassa al cioccolato

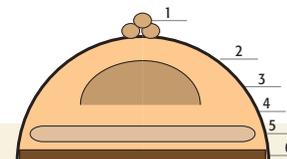
700 ml acqua; 900 g zucchero; 300 g latte in polvere magro; 400 g cacao extra brut; 600 g panna 35%; 40 g colla di pesce.

Bollire l'acqua, lo zucchero, il latte in polvere magro, il cacao extra brut e la panna 35%. Portare il tutto a 112°c o 34° Bè. Far raffreddare a 60°c e unire la colla di pesce. La glassa va utilizzata a 30°c; 32°c.

Procedura

Versare in uno stampo a mezza sfera un po' di mousse cioccolato bianco e nocciole, inserire la mezza sfera di composto alle nocciole un disco di biscuit mandorle e nocciole e finire di riempire la mezza sfera con la rimanente mousse. Chiudere lo stampo con un disco di dacquoise alle nocciole e zenzero.

Far indurire in abbattitore, smodellare e glassare. Decorare con nocciole caramellate.



- 1 Nocciole caramellate
- 2 Glassa al cioccolato
- 3 Composto di nocciola
- 4 Mousse cioccolato bianco e nocciola
- 5 Biscuit mandorle e nocciola
- 6 Dacquoise alle nocciole e zenzero



Strudel scomposto al Calypso Luxardo

Ricetta creata dal Maestro Pasticcere Danilo Freguja.

Mele saltate in padella

120 g burro; 1500 g mele renette; 150 g zucchero; 150 g marmellata di albicocche; 2 vaniglia in bacche; 50 ml Calypso 70° Luxardo.

Cuocere in padella il burro, le mele renette e lo zucchero. Unire poi marmellata di albicocche, le bacche di vaniglia e bagna al Calypso 70° Luxardo.

Sfoggia alla pailleté feuilletine

200 g paillete feuilletine; 100 g burro di cacao.

Mixare assieme la paillete feuilletine ed il burro di cacao. Stendere il composto allo spessore di 2 mm tra due silpat. Ricavare dei dischi con il coppa pasta. Lasciar indurire in frigorifero.

Cre moso alla cannella

500 g panna 35%; 20 g cannella; 150 g tuorli; 100 g zucchero; 5 g colla di pesce; 30 ml bagna Zanzibar 70° Luxardo.

Bollire la panna 35% e la cannella. Cuocere a 85°C con i tuorli lo zucchero. Unire la colla di pesce e la bagna Zanzibar 70° Luxardo.

Gelatina al Calypso Luxardo

60 ml acqua; 250 ml Calypso 70° Luxardo; 100 g zucchero; 12 g pectina; 30 ml succo di lime.

Unire a caldo acqua, Calypso 70° Luxardo, zucchero e la pectina NH. Cuocere a 90°C. Unire poi il succo di lime.

Minicake di anice stellato e cannella

250 g farina di mandorle; 250 g zucchero a velo; 250 g uova; 150 g burro fuso.

Temperare con la foglia in planetaria la farina di mandorle, lo zucchero a velo, le uova e il burro fuso. Setacciare a parte e unire la farina, l'anice stellato e la cannella. Versare il composto negli stampi per minicake in Flexipan. Cuocere in forno a 220°C per 6-7 minuti.

Composto di mele

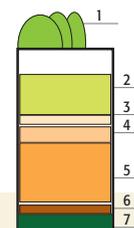
200 g mele verdi a cubetti; 50 ml succo di mela; 150 g polpa di mele verdi; 4 g colla di pesce; 30 ml Calypso 70° Luxardo; 1 bacca di vaniglia

Unire assieme le mele verdi, il succo di mele, la polpa di mele verdi e la gelatina in foglie, il Calypso 70° Luxardo e la vaniglia in bacche.

Procedura

Inserire le mele spadellate sul fondo del bicchiere. Ricoprire con briciole di sfoggia speciale. Inserire il cremoso alla cannella e far indurire in abbattitore. Bagnare il minicake con il rhum Calypso 70° e inserirlo sopra il cremoso fatto indurire in precedenza.

Coprire con la gelatina al Calypso. Chiudere il bicchiere con il composto di mele. Decorare con le mele disidratate.



- 1 Mele disidratate
- 2 Composto di mele
- 3 Gelatina Calypso
- 4 Minicake al Rhum
- 5 Cre moso alla cannella
- 6 Pasta sfoggia speciale
- 7 Mele spadellate



Maraschino Luxardo

Aroma per pasticceria 70°

Sangue Morlacco Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



Da 181 anni il **Maraschino Luxardo** è uno dei più preziosi ingredienti della pasticceria artigianale, uno dei distillati dal gusto più raffinato e dall'aroma più persistente 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 bavaresi, charlottes e parfais. 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.



Dopo il Maraschino, il **Sangue Morlacco** è la seconda specialità della Luxardo prodotta fin dal 1840 circa: si tratta di un liquore di marasche che costituisce una varietà del cherry brandy, ottenuto appunto dalle ciliegie marasche. Dalla lavorazione delle marasche si ottiene un succo che ha tenore alcolico, a seconda del grado brix del raccolto attorno agli 8/10°. Per il concentrato a 70° per pasticceria, la successiva infusione in alcool e i procedimenti di concentrazione portano la gradazione complessiva a 70°.

L'invecchiamento previsto dal capitolato di produzione è di 2 anni in tini di rovere, con accurati rimontaggi e rotazioni della cantina. Il cherry brandy Luxardo venne ri-battezzato con il curioso nome di "**Sangue Morlacco**" dal poeta Gabriele D'Annunzio nel 1919 in occasione dell'impresa di Fiume, a causa del suo colore rosso cupo (per inciso, il nome "Morlacco" deriva da quello di un'orgogliosa popolazione dell'entroterra dalmata).

Il sapore corposo e l'aroma inebriante lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento con il cioccolato. Ottimo per correggere i sapori alla vaniglia, per aromatizzare la zuppa inglese e per inzuppare i savoiardi delle torte charlottes.

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.

Curaçao Venezia Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



Da una piccola isola delle Antille Olandesi, quella di Curaçao, al largo delle coste del Venezuela, deriva il nome di questo aroma, impiegato tradizionalmente nelle più classiche realizzazioni di pasticceria del Centro; Nord. Esso viene ottenuto mediante distillazione da una base aromatica composta da infuso di scorze di arancio amaro di Curaçao, con percentuali di arancio dolce, mandarino e fiori di arancio essiccati (zagara), per conferire rotondità al bouquet dopo un invecchiamento in legno di rovere. L'arancio amaro dell'isola di Curaçao viene lavorato sempre dallo stesso fornitore della Luxardo da oltre 70 anni, mantenendo invariata la metodologia: le scorze del frutto vengono private dell'albedo, e cioè la parte bianca interna che contiene oli essenziali potenzialmente anomali, e poi essiccate. Nello stabilimento Luxardo la materia prima è quindi sottoposta a una lenta infusione a caldo che dura oltre 48 ore ininterrotte, mediante infusore rotante, e successivamente a distillazione discontinua e relativa rettifica. L'aroma **Curaçao Venezia 70°**, dal sapore leggermente amarotico e decisamente fruttato di agrumi, è una delle due versioni disponibili di questo gusto nell'assortimento Luxardo. È stato infatti concepito a suo tempo, come suggerisce la denominazione, quale variante più "dolce" e consona alla tradizione veneta, rispetto al Curaçao Torino 70°, contraddistinto invece da un timbro amarotico predominante, come richiesto dalla tradizione subalpina e francese.

Fior d'Arancio Luxardo

Aroma per pasticceria 70°

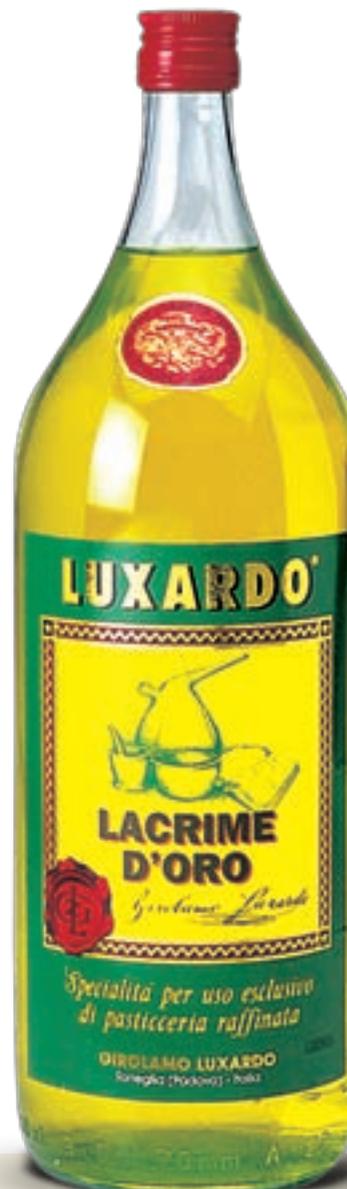


Aroma per pasticceria 70°
Fior d'Arancio è uno dei gusti più classici della gamma di aromi per pasticceria della ditta Luxardo, e viene prodotto sin dagli inizi del secolo scorso. Con un tocco di creatività si è ottenuta una sapiente mediazione tra il puro distillato di agrumi ed il Brandy invecchiato. La formulazione aromatica di questa referenza comprende una base di distillato di vari agrumi (arancio amaro di Curaçao, arancio dolce siciliano, mandarino e fiori essiccati di arancio), un puro distillato di vino con invecchiamento di almeno 12 anni, ed altri componenti per l'arrotondamento del gusto. L'aroma che ne risulta è contraddistinto da un colore ambrato ed assume i connotati organolettici di un Orange Brandy di alta qualità, con un bouquet intenso e coinvolgente, e una notevole persistenza aromatica.

Fior d'Arancio presenta un'equilibrata fragranza di agrumi che l'aggiunta del Brandy invecchiato rende particolarmente versatile in pasticceria e gastronomia. Il suo gusto bilanciato e moderno, in cui l'aggressività delle note agrumarie viene temperata da un'austerità classica che ricorda l'emotività di un cognac maturo, lo rende ideale per molte lavorazioni di pasticceria (dolci a base panna, frutta, mandorle) come alternativa al più secco distillato di soli agrumi.

Lacrime d'Oro Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



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 particolar modo alla pasticceria a base di mandorle.

Limoncello Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



Limoncello Luxardo® è un aroma per pasticceria unico per fragranza e resa aromatica. Ottenuto da una ricetta custodita dalla famiglia Luxardo da oltre un secolo (**Limoncello Luxardo®** compare già in una pubblicità Luxardo dell'anno 1906!), **Limoncello Luxardo®** era già in produzione negli stabilimenti di Zara alla fine dell'Ottocento. Riadattata ai gusti ed alle tendenze moderne, questa antica ricetta consente di esaltare in pasticceria l'aroma naturale e il gusto fresco dei limoni.

Il colore brillante ed il profumo fragrante di limoni appena raccolti sono le caratteristiche principali di Limoncello Luxardo, il cui utilizzo è possibile sia come inzuppatura per le basi di pan di Spagna in torte tradizionali (Mimosa, Roulé al limone, ecc.), sia come aromatizzante di creme e ganaches, sia infine come bagna per i moderni babà al limoncello.

Limoncello Luxardo® conferisce al palato una piacevole sensazione di freschezza aromatica, esaltando ed impreziosendo gli elaborati di pasticceria e i semifreddi.

Montigo Super Luxardo

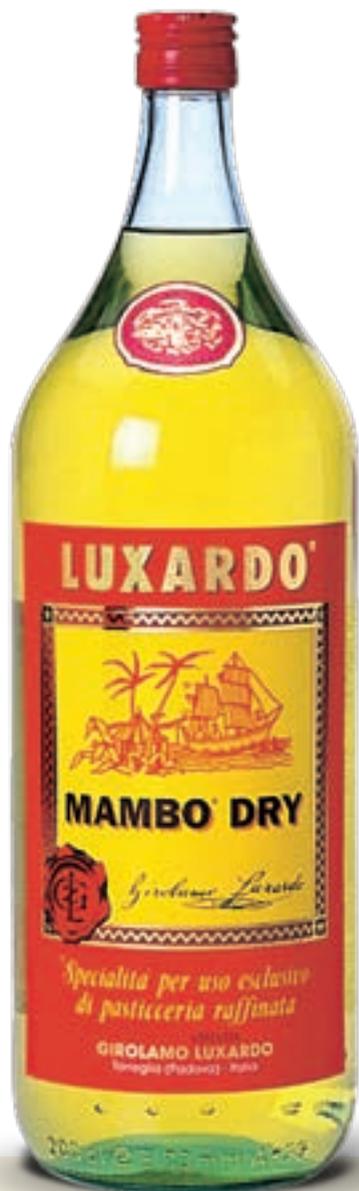
Aroma per pasticceria 70°



Ottenuto secondo i dettami di una tra le più esclusive ricette della Luxardo, **Montigo Super 70°** è un "blend" di rum 100% originali importati direttamente in fusti di legno dai paesi di origine, Jamaica e Martinica. Da oltre quarant'anni si tratta di un "classico" nella gamma Luxardo degli aromi al gusto rum. Il colore paglierino di **Montigo Super 70°** 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 70°**, 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.

Mambo Dry Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



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

Fra gli aromi al gusto "rum" utilizzati in pasticceria, **Mambo Dry Luxardo** è infatti fra i più noti e diffusi. La sua speciale formulazione consente all'artigiano pasticcere di ottenere prestazioni notevolissime sia in termini di rotondità del sapore e di resa, sia per quanto riguarda la persistenza aromatica.

Babà & Mambo Dry: la ricetta classica del babà al rum richiede che il dolce sprigioni una sua emozionante intensità aromatica, tale da coinvolgere il consumatore in una degustazione che sia olfattiva prima ancora di giungere al palato. **Mambo Dry Luxardo** è stato concepito per soddisfare questa esigenza, con un aroma equilibrato, intenso ma rotondo.

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 zucherata 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** 40°, 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 40° 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.

Triplum®

Aroma per pasticceria 70°



Distillato di arancio. È un classico "triple-sec", che Luxardo produce sempre con gli stessi procedimenti dalla metà dell'Ottocento.

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 arancio sopportando alte diluizioni.

Nocciola Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



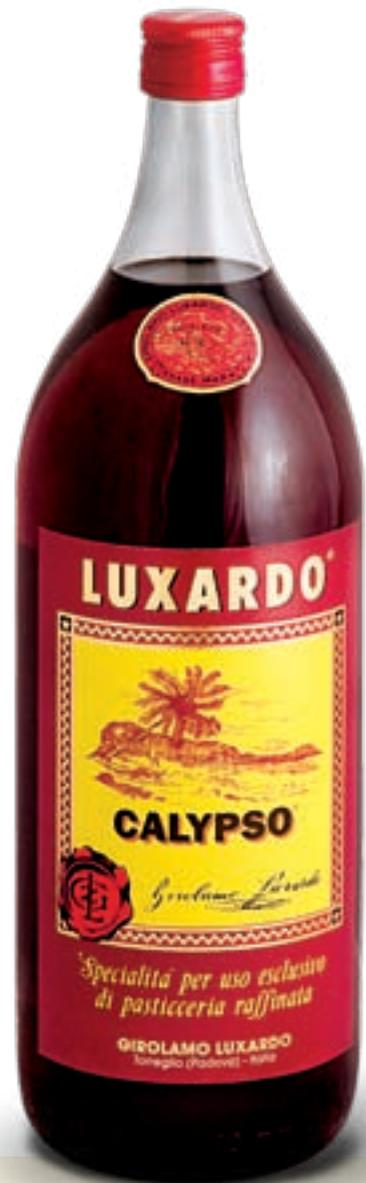
Nocciola è un nuovo prodotto della vasta gamma di aromi per pasticceria Luxardo. Si tratta di un aroma a 70° contraddistinto da uno spiccato gusto di nocciola, ed è dunque studiato appositamente per le torte ed i dessert al gusto di nocciola, come rafforzativo.

Il procedimento di estrazione degli aromi dalle nocciole è molto simile al processo che si effettua per il caffè. Si fa quindi un'accurata infusione a caldo delle nocciole tostate, così da estrarne tutti i principi aromatici, in un infusore rotante da 3.500 litri, dotato di scambiatori di calore, che viene tenuto in funzione per 48 ore: questo è infatti il lasso di tempo necessario per estrarre in maniera soddisfacente i principi aromatici dalla materia prima. Una volta ottenuto l'infuso, una parte di esso viene distillato, per eliminare le parti grevi ed il sapore sgradevole della tostatura. Miscelando successivamente le due parti, assieme ad altri complementi per l'arrotondamento del gusto, si ottiene un prodotto bilanciato sia nel sapore che nella gradazione.

Nocciola Luxardo 70° sprigiona l'autentico profumo delle nocciole tostate, e grazie alla sua alta concentrazione è in grado di sopportare diluizioni assai elevate. Ideale per l'inzuppatura delle basi di pan di spagna in torte tradizionali, **Nocciola Luxardo 70°** può essere impiegato come rafforzativo per le torte e le ganache al gusto di nocciola.

Calypso Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



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. Calypso 70° è particolarmente adatto per babà e savarin.

Zanzibar Luxardo

Aroma per pasticceria 70°



Aroma per pasticceria dal gusto speziato e leggermente piccante, a base di distillati e infusi provenienti da un cocktail di spezie (coriandolo, cumino, cannella, garofano, cardamomo, the verde e pepe nero). Serve per aromatizzare dolci secondo la moda del momento, che richiede sapori intriganti ed esotici ma anche stimolanti e innovativi.

Amarascata® Luxardo

Confettura extra di marasche



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, da non confondere con le amarene o le visciole) 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 venduta dalla linea pasticceria della Luxardo nel formato professionale, in latte da Kg.5,40, o nella confezione retail, in vasetti da 380 g.

Marasche al frutto

Cal. 18/20 allo sciroppo di marasche

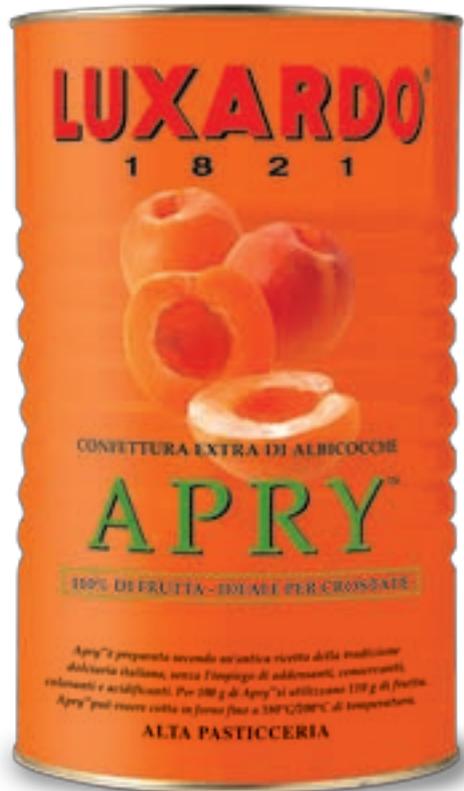


Si tratta di ciliegie candite calibro 18/20 in puro sciroppo denso di marasche Luxardo. Assoluta assenza di conservanti e coloranti artificiali. La percentuale di frutto è di circa il 60%, mentre lo sciroppo di governo è ottenuto esclusivamente da marasche.

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

Apry™ Luxardo

Confettura extra di albicocche al 110% di frutta



Apry™ è una confettura extra di albicocche ad altissima percentuale di frutta utilizzata: ben 110 grammi di albicocche per ogni 100 gr. 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° / 200° C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

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

Pruny™ Luxardo

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 gr 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° / 200° C senza bollire o imbrattare la teglia rilasciando liquidi.

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

LUXARDO®

1 8 2 1



GIROLAMO LUXARDO S.p.A.

Via Romana, 42 - 35038 Torreglia (Padova) Italy

Tel. 049 99.34.811 - Fax. 049 99.33.070

www.luxardo.it

venditeitalia@luxardo.it