



DAVIDE MALIZIA

Frutta e abbinamenti innovativi in pasticceria






Davide Malirsa
Campione del Mondo


ESSECI

DAVIDE MALIZIA

Davide Malizia nasce a Roma, ma è di origine siciliana. Ha frequentato la scuola alberghiera, dimostrando da subito una forte passione per l'arte dello zucchero artistico e della pasticceria; passione che decide di approfondire al massimo livello lavorando in prestigiosi alberghi della capitale.

Nel 2005 vince la medaglia d'oro agli internazionali di Massa Carrara nella categoria artistica.

Nel 2006 vince il campionato Mondiale di Lussemburgo EXPOGAST (4 medaglie d'oro).

Nel 2008 vince il campionato europeo di Stoccarda (International Cooking Competition INTERGASTRA) e il premio assoluto al Culinary Trophy.

Nel 2008 vince l'unica medaglia d'oro alle olimpiadi di Erfurt IKA (Germania) nella categoria pasticceria artistica per la nazione Italia.

Nel 2010 è membro del team Italy per la Coppa del Mondo in America (World Pastry Team Championship Phoenix 2010) dove si aggiudica la medaglia d'argento e il premio miglior torta al mondo.

Dal 2012 è maestro AMPI (è il titolo più prestigioso in Italia).

Nel 2013 a Rimini vince il Campionato mondiale di zucchero artistico come concorrente (il primo italiano nella storia) e nello stesso anno la Coppa del Mondo di pasticceria juniores in veste di allenatore del team Italia.

Nel gennaio 2016 è vincitore, ancora come allenatore del team Italia, del campionato mondiale di pasticceria femminile (The Pastry Queen – Rimini 2016) e ancora nel febbraio 2016 è campione del mondo di pasticceria come allenatore del team Italia alla Coppa del Mondo di pasticceria a squadre (Mondial Des Arts Sucrés – Parigi 2016).

È docente nelle più prestigiose scuole del mondo: Francia, Cina, Usa, Giappone, Messico, Brasile e Malesia.

La sua professionalità in pasticceria e il suo estro artistico e creativo lo rendono unico nel genere e rendono ogni sua creazione un perfetto mix di passione e tecnica.



CAPRI PERÙ

INGREDIENTI

Cake cioccolato, albicocca e tonka

Vivafil "La Tradizione" Albicocca 70% e Tonka 850 g

Miele d'acacia 100 g

Burro 1000 g

Tuorli 500 g

Belcolade Polvere di Cacao Olandese 100 g

Polvere di mandorle 1000 g

Farina 150-180w 250 g

Lievito in polvere 20 g

Belcolade Origins Peru 64 1200 g

Albumi 650 g

Zucchero 150 g

Arancio zeste n° 3

Glassa Anidra

Belcolade Noir Selection 55% 1000 g

Olio di semi 160 g

Nocciole tostate 160 g

PROCEDIMENTO

Cake cioccolato, albicocca e tonka: In planetaria con lo scudo montare il burro, il miele e la confettura extra, poi aggiungere poco alla volta i tuorli, alternandoli con la metà delle polveri setacciate. Quando la massa sarà ben montata, aggiungere il cioccolato tritato. A parte, montare a neve gli albumi con lo zucchero semolato e incorporare le restanti polveri. Unire delicatamente le due masse. Porre l'impasto in tortiera a ciambella precedentemente imburata e cuocere in forno a 160°C per circa 30min.

Glassa Anidra: Sciogliere il cioccolato a 45°C, unire l'olio e mescolare bene. Unire la granella e temperare il composto a 26°C.

Composizione:

Frolla

Cake cioccolato, albicocca e tonka

Glassa Anidra



VIAGGIO TONKA

INGREDIENTI

Cake albicocca e tonka:

Burro	300 g
Vivafil "La Tradizione" Albicocca 70% e Tonka	400 g
Farina frolla	700 g
Fecola di patate	100 g
Latte intero	200 g
Lievito chimico	35 g
Uova misto pasta gialla	400 g
Sale	4 g
Albicocche candite	350 g
Zeste di limone	1 pz
Baccello di vaniglia	1 pz
Fava tonka	3 g

PROCEDIMENTO

Cake albicocca e tonka: Montare in planetaria con la frusta burro, la polpa di vaniglia e gli aromi. Unire la confettura extra, cambiare il braccio della planetaria da frusta a foglia, e di seguito aggiungere le uova e a seguire le polveri setacciate. Aggiungere il latte, mescolare fino a completo assorbimento, infine unire i canditi cubettati e la fava tonka. Versare l'impasto in cassetine imburrate e infarinate, far riposare 4 ore in frigorifero. Prima di infornare porre al centro una riga di gelatina neutra. Cottura 165C° per 35 min.

Composizione:

Cake albicocca e tonka



NEL SUD

INGREDIENTI

Frolla al pompelmo:

Farina frolla	500 g
Burro	250 g
Zucchero a velo	200 g
Zeste di pompelmo	2 pz
Albume	41 g

Frangipane al Praliné Pistache 52%

Burro	500 g
Zucchero a velo	350 g
Praliné Pistache 52%	150 g
Granella di pistacchio	200 g
Uova	350 g
Tuorli	150 g
Farina	400 g

Bavarese all'arancia:

Succo d'arancia	400 g
Zucchero	120 g
Amido mais	20 g
Tuorli	200 g
Scorze d'arancia	5 g
Gelatina	20 g
Burro	50 g
Panna 35% M.G.	900 g

PROCEDIMENTO

Frolla al pompelmo: Far sabbiare all'interno del cestello della planetaria farina, burro freddo a 8°C e le zeste di pompelmo. Iniziare ad impastare a bassa velocità per evitare che la farina fuoriesca dal cestello. Aggiungere lo zucchero a velo e infine l'albume. Una volta pronta, far freddare in abbattitore positivo la frolla ad altezza teglia almeno 1 ora. Data la differente emissione del freddo, in frigo le tempistiche saranno più lunghe. Una volta riposata può essere pronta per creare le tartellettes. Dopo la cottura inserire la confettura extra arancia e zenzero.

Frangipane al Praliné Pistache 52%: Inserire all'interno del cestello il burro a pomata, lo zucchero a velo e il Praliné Pistache. Far montare il tutto con la frusta. Quando il burro avrà raggiunto il doppio del suo volume, aggiungere le uova e i tuorli a filo in tre volte. Una volta che il composto avrà assorbito tutte le uova, inserire all'interno del cestello la farina e la granella di pistacchio. Portato al termine il composto, dressare il frangipane all'interno delle tartellette in cui precedentemente è stata posizionata la confettura extra arancia e zenzero. Cuocere in forno per circa 15 min. a 165°C. Uscite dal forno, vengono abbattute in positivo.

Bavarese all'arancia: Scaldare il succo d'arancia in un tegame fino 60°C. Inserire il pastello di zucchero, i tuorli, l'amido, le scorze d'arancia e portare fino alla temperatura di 80°C. Quando la crema inglese è ancora calda aggiungere la gelatina reidratata per poi freddarla in abbattitore positivo. Quando la crema inglese raggiunge la temperatura di 35°C, unire il burro a dadini e con l'aiuto di un mini-pimer emulsionare il tutto. Una volta pronta la crema, versarla nella panna semi montata. Colarla negli appositi stampi ed abbattere in negativo.

Composizione:

Frolla al pompelmo

Vivafil "La Tradizione" Arancia 70% e Zenzero

Frangipane Praliné Pistache 52%

Bavarese all'arancia



CHEESE LIME

INGREDIENTI

Frolla al lime:

Burro	400 g
Farina	500 g
Tuorli	60 g
Uova intere	50 g
Zucchero a velo	250 g
Miele	50 g
Scorze di lime	3 pz
Baccello di vaniglia	1 pz

Crema cheesecake:

Philadelphia	400 g
Panna	900 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Belcolade Blanc Selection	250 g
Base semifreddo	250 g
Gelatina oro	20 g
Acqua per idratare	100

Glassa rossa:

Glassa neutra	1000 g
Colore rosso idro	8 g
Colore perlato in polvere	3 g

PROCEDIMENTO

Frolla al lime: Inserire nel cestello della planetaria il burro, lo zucchero a velo, il miele, le scorze di lime e il baccello di vaniglia ed iniziare ad impastare con la foglia. Aggiungere poi le uova e i tuorli e successivamente aggiungere la farina. Una volta pronta la frolla, farla riposare in frigo per 3 ore affinché avvenga la cosiddetta frollatura per far sì che affiorino le sostanze organolettiche. Quando sarà fredda e riposata, stenderla tra due fogli di carta da forno nella sfogliatrice a 5 mm di spessore. Una volta stesa, ritagliare l'intera sagoma con il quadro stesso. Cuocere in forno a 165°C per 12 min. circa.

Crema cheesecake: Prendere una bacinella contenente la base semifreddo e aggiungere il Philadelphia e i bacelli di vaniglia; unire bene i due composti affinché la crema risulti liscia e lucida. Fondere il cioccolato bianco a 40-45°C e, all'interno, inserire la gelatina idratata ed emulsionare. Una volta pronto versare il cioccolato nella bacinella contenente la base semifreddo e il Philadelphia. In seguito all'unione dei composti, versare dentro il cestello della panna semi-montata. Versare la mousse all'interno del quadro da montaggio e abbattere in negativo. Appena il quadro è sufficientemente freddo e cristallizzato, tagliare i quadri da mignon.

Glassa rossa: Scaldare la gelatina a 40°C. Unire i colori e passare il tutto al mixer a immersione.

Composizione:

Frolla al lime

Crema cheesecake e cioccolato bianco

Glassa rossa

Vivafil "La Tradizione" Lampone 70% e Rosa



COME UNA VOLTA

INGREDIENTI

Streusel (Per 2):

Zucchero a velo	120 g
Pasta di mandorle	120 g
Burro	240 g
Farina 150-180w	320 g
Lievito per dolci	5 g

Composto di mele:

Mele a cubetti cotte	1000 g
Uva sultanina ammorbidente nel passito	150 g
Latte intero	80 g
Cointreau	70 g
Burro pomata	200 g
Pan di spagna sbriciolato	400 g
Zeste di limone	10 g
Cannella in polvere	5 g

Mele cotte:

Mele a cubetti	500 g
Burro	100 g
Zucchero	80 g
Bacelli di vaniglia	2 pz

PROCEDIMENTO

Streusel: Impastare in planetaria con la foglia il burro freddo con lo zucchero, unire la pasta di mandorle, e la farina setacciata con il lievito. Abbattere a forma di panetto. Utilizzare solo quando sarà ben congelato con una grattugia.

Composto di mele: Mescolare in planetaria con la foglia il burro morbido, le zeste di limone e cannella, unire il pan di spagna sbriciolato, il latte, la frutta e infine il rum. Rivestire degli anelli da crostata con pasta frolla alla vaniglia, pennellare con un velo di farcitura all'albicocca 35%, mettere il ripieno di mele coprire con lo streusel abbondante, grattato con la grattugia. Cuocere in forno 170°C per 35 min.

Mele cotte: In un tegame antiaderente far scaldare bene il fondo, unire le mele con la vaniglia, cuocere per 2-3 minuti e unire il burro, aggiungere lo zucchero e portare a cottura desiderata, controllando la croccantezza delle mele.

Composizione:

Streusel alla mandorla

Composto di mele

Mele Cotte

Vivafil Albicocca 35%



VIOLET

INGREDIENTI

Mousse al cioccolato Bianco e Carcadè:

Belcolade Blanc Selection	300 g
Base semifreddo	300 g
Carcadè	15 g
Gelatina oro	15 g
Acqua fredda per gelatina	75 g
Panna 35% semi-montata	600 g

Gelatina alle more e fragole:

Purea di more	250 gr
Purea di fragole	250 gr
Glucosio	25 gr
Gelatina oro	10 gr
Acqua fredda per gelatina	50 gr
Zeste di limone	1 pz

Biscuit Montata doppia con confettura:

Tuorli	200 g
Vivafil "La Tradizione" Fragole 70% e miele	100 g
Farina frolla	200 g
Fecola	50 g
Albumi	300 g
Zucchero semolato	150 g
Bacelli di vaniglia	1 pz
Belcolade Blanc Selection	q.b.
More semicandite	q.b.

Frolla alla vaniglia intensa:

Farina frolla	500 g
Burro	250 g
Zucchero a velo	200 gr
Uova intere	48 g
Bacelli di vaniglia	3 pz

Composizione:

Mousse al cioccolato bianco e carcadé - Gelatina alle more e fragole - Biscuit a doppia montata - Frolla alla vaniglia intensa - Vivafil "La tradizione" Fragole 70% e Miele

PROCEDIMENTO

Mousse al cioccolato Bianco e Carcadè: In una bacinella dal fondo semitondo inserire la panna e il carcadè e lasciare in infusione per 12 ore circa. Portare il cioccolato bianco nella fase di fusione a 40-45°C, una volta sciolta con una spatolina, inserire la gelatina reidratata e fonderla nel cioccolato fuso. Una volta uniti i due composti, aggiungere in tre volte il cioccolato bianco nella base semifreddo affinché diventi lucida e dalla texture cremosa. Dopo 12 ore, filtrare bene la panna per eliminare i residui di carcadè e ripesarla, poichè sarà stata assorbita dall'infuso. Montare la panna e il carcadè fino al semi-montaggio. Successivamente inserire all'interno della panna con una marisa il composto preparato precedentemente e far legare il tutto, per ottenere una mousse lucida ed omogenea. Infine dressarla all'interno degli stampi.

Gelatina alle more e fragole: Scaldare bene le puree ed il glucosio fino alla temperatura di 50°C. Aggiungere le zeste del limone, idratare la gelatina ed inserirla nelle puree calde. Far legare i due composti creando un emulsione con il mini-pimer. Una volta pronto, colare negli stampi da inserto e abbattere in negativo. Infine inserire l'inserto all'interno della stampo contenente la mousse.

Biscuit montata doppia con confettura: Montare i tuorli con la confettura extra alle fragole e miele, montando nel frattempo anche gli albumi con la seconda parte di zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata dei tuorli, con una piccola parte di montata di albumi, alleggerire il tutto con gli albumi restanti. Stendere su carta da forno 700 g per teglia. Cuocere in forno a 165°C per 12 min. a valvola chiusa. Freddare in positivo e abbattere poi in negativo. Una volta pronto versargli sopra il cioccolato fuso temperato e le more semicandite. Abbattere una seconda volta e utilizzare un coppapasta 5mm più piccolo del diametro dello stampo della monoporzione. Infine inserire il biscuit spatolato di confettura di fragole e miele sulla base dello stampo.

Frolla alla vaniglia intensa: Inserire all'interno del cestello col fondo semitondo e la foglia la farina, il burro alla temperatura di 8 gradi e gli aromi. E' molto importante fissare prima bene gli aromi nel burro. Procedere con il metodo sabbato, inserire lo zucchero a velo e infine le uova. Una volta pronto stendere la frolla ad altezza teglia e far raffreddare in frigorifero, coperta di pellicola. Dopo il riposo, stendere la frolla tra due fogli di carta da forno sotto la sfogliatrice allo spessore di 3 mm. Con un coppapasta si creano i fondi delle monoporzioni che verranno cotti su una teglia microforata e due tappetini in silicone microforato a 165°C per 12 min. circa.



STELLA ROSSA

INGREDIENTI

Frolla Linz:

Zucchero a velo	600 g
Burro	550 g
Sale	5 g
Cannella	5 g
Scorza di limone	5 g
Lievito in polvere	10 g
Uova	220 g
Farina 150-180w	1000 g
Polvere di nocciole	400 g
Colore rosso idro	q.b.

Crema di ricotta e ciliegie:

Vivafil "La Tradizione" Amarena 70% e Anice stellato 200 g

Ricotta di pecora	400 g
Zucchero	140 g
Uova intere	100 g
Zeste di arancia	7 g

PROCEDIMENTO

Frolla Linz: Lavorare con la foglia lo zucchero, il burro, il sale, la cannella e la scorza di limone grattugiata. Quando la massa sarà omogenea aggiungere le uova, la farina setacciata con il lievito e le nocciole in polvere. Far amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare riposare l'impasto in abbattitore.

Crema di ricotta e ciliegie: Mescolare in planetaria con la frusta la ricotta con le zeste di arancio e le uova. Unire la confettura extra amarena e anice stellato e infine lo zucchero.

Montaggio: Foderare una tortiera con la frolla Linz. Unire uno strato di confettura extra amarena e anice stellato. Unire la crema di ricotta e disporre sopra una griglia di frolla aiutandosi con l'apposito forma griglie. Cottura 170°C per 20min.

Composizione:

Frolla Linz

Crema di ricotta e ciliegie

Vivafil "La Tradizione" Amarena 70% e Anice stellato



PARADISIACA

INGREDIENTI

Cake all'arancia:

Burro fresco	500 g
Vivafil Arancia 35%	500 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Zeste di arancia	5 g
Uova intere	500 g
Farina 150-180w	250 g
Fecola di patate	250 g
Lievito per dolci	1 g

Frolla all'arancia:

Farina frolla	1000 g
Zucchero semolato	400 g
Uova intere	200 g
Burro	600 g
Zeste di arancia	4 pz
Bacelli di vaniglia	2 pz

PROCEDIMENTO

Cake all'arancia: In planetaria con la foglia, montare il burro con la farcitura all'arancia, le zeste di arancia e vaniglia; poco alla volta incorporare le uova e le polveri setacciate: farina, lievito e fecola. Versare l'impasto in tortiere imburrate e spolverate con zucchero semolato. Cuocere in forno a 170°C per circa 30 min. Si raccomanda di togliere il dolce dallo stampo prima che si raffreddi completamente, rigirandolo sottosopra. Quando sarà freddo, spolverare con abbondante zucchero a velo.

Frolla all'arancia: In planetaria con la foglia, sabbare il burro con gli aromi e la farina, unire lo zucchero, e infine le uova in 2 volte. Far riposare in abbattitore 15 minuti. Stendere a 2 mm e ricavare degli anelli. Cuocere su tappetini microforati a 165°C per circa 18 min.

Composizione:

Cake all'arancia

Frolla all'arancia



NUVOLA

INGREDIENTI

Meringa francese:

Albume	250 g
Zucchero semolato	500 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	q.b.

Padellata di ananas:

Ananas a cubetti	500 g
Zucchero semolato	25 g
Burro	25 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Rhum	15 g
Gelatina oro	5 g
Acqua fredda per gelatina	25 g

Chantilly al cocco:

Panna 35% M.G.	250 g
Mascarpone	200 g
Zucchero semolato	50 g
Cocco rapè	80 g
Bacello di vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Meringa francese: Inserire l'albume con 1/3 dello zucchero ed iniziare a montare, in terza velocità. Quando l'albume avrà raggiunto il doppio del suo volume aggiungere una parte di zucchero, per un montaggio più consistente. Quando il montaggio è al termine, aggiungere l'ultima parte dello zucchero. A fine montaggio inserire la meringa all'interno del sac-à-poche con una bocchetta tonda liscia n°8 e dressare su delle mezze sfere di silicone. Cuocere le cupole di meringa a 90°C per 2 ore. Una volta freddate, impermeabilizzare con burro di cacao temperato.

Padellata di ananas: Scaldare in un tegame a doppio fondo antiaderente il burro, lo zucchero e gli aromi, poi inserire all'interno del tegame l'ananas a cubetti. Scaldare bene ed amalgamare il composto per circa 4-5 minuti affinché gli aromi si fissino sul frutto. Infine, aggiungere il rhum. Una volta pronto, inserire la gelatina reidratata. Infine far raffreddare in una bacinella con la pellicola a contatto. Una volta pronto, inserire la padellata d'ananas all'interno della cupola di meringa riempiendola fino a lasciare un centimetro con una spatolina. Finire la cupola con la confettura extra all'albicocca e tonka. Dopodiché inserire la cupola nell'abbattitore a negativo

Chantilly al cocco: Inserire i due primi composti in una planetaria, aggiungere panna, mascarpone e la polpa di vaniglia. Iniziare a montare a bassa velocità per evitare la separazione dei grassi. Monterà rapidamente vista l'alta percentuale di grassi. Durante la fase di montaggio inserire lo zucchero e il cocco rapè. La crema risulterà liscia e lucida. Per l'utilizzo del cremoso occorre un sac-à-poche con una bocchetta 10mm frisata. Dressare sulla cupola di meringa.

Composizione:

Meringa francese

Padellata d'ananas

Vivafil "La tradizione" Albicocca 70% e Tonka%

Chantilly al cocco



ASIA ITALIA

INGREDIENTI

Cake arancia, zenzero e fichi:

Olio di riso	300 g
Vivafil "La Tradizione" Arancia 70% e Zenzero	500 g
Baccelli di vaniglia	2 pz
Zucchero invertito	50 g
Tuorli	150 g
Sale	5 g
Uova intere	300 g
Farina	300 g
Fecola di patate	100 g
Lievito	12 g
Conintreau	30 g
Cubetti di fichi canditi	250 g

PROCEDIMENTO

Cake arancia, zenzero e fichi: Montare in planetaria munita di frusta l'olio con la confettura extra arancia e zenzero e la vaniglia. Cambiare la frusta con la foglia e unire le polveri setacciate, le uova a filo, i canditi cubettati e il cointreau. Porre in cassetine imburrate e infarinate, cuocere a 160°C per 30 min. circa.

Composizione:

Cake arancia, zenzero e fichi
Granella



Vivafil ■ ■ ■

PRODOTTO IN ITALIA

Vivafil è la linea professionale di farciture frutta multiuso prodotta in Italia, con percentuale di frutta garantita.

Passate pronte all'uso che si caratterizzano per una struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideali quindi per l'utilizzo con sac à poche.

Multiuso: sono indicate per tutte le applicazioni di pasticceria e prodotti da forno, sia per utilizzo ante forno sia per farcitura post cottura.



Informazioni tecniche:

- **Confezione:** Secchiello da 13 e 7 kg
- **Dosaggio:** Pronto all'uso
- **Conservazione:** 18 mesi (nel suo imballo originale)
- Senza anidride solforosa

Con percentuale di frutta garantita

Puratos a tutela della qualità dei suoi prodotti ha ottenuto dall'ente certificatore DNV GL la garanzia della percentuale minima di frutta presente nella linea Vivafil.



MORA 35%



FRUTTI DI BOSCO 35%



SUSINA 35%



CILIEGIA 35%



AMARENA 35%



FRAGOLA 35%



ALBICOCCA 35%



ARANCIA 15%



LIMONE 15%



Puratos

VIVAFIL

La tradizione

Preziosi abbinamenti per un'armonia di sapori esclusivi.

La nuova linea Puratos di confetture extra, Vivafil La tradizione, nasce da un'attenta selezione degli ingredienti e una continua ricerca sugli abbinamenti, pensata per i professionisti più esperti che desiderano dare alle loro creazioni un tocco davvero unico.

Confetture extra con zucchero di canna, dal sapore autentico e naturale della frutta, ricchissime di morbidi pezzi di frutta.

Confettura Extra:

- Senza conservanti
- Senza aromi
- Senza coloranti

Altissima
percentuale di frutta

70%

Come da tradizione:

- Con zucchero di canna
- Con succo di limone
- Le pectine sono ottenute solo da mele e agrumi

ALBICOCCA E FAVE DI TONKA



FRAGOLA E MIELE ITALIANO



AMARENA E ANICE STELLATO



Packaging: secchiello da 4 kg

 **PRODOTTO IN ITALIA**



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su    

Puratos 
Reliable partners in innovation