



DAVIDE MALIZIA

Frutta e abbinamenti innovativi in pasticceria





Davide Malirsa
Campione del Mondo



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.



A PASSEGGIO

INGREDIENTI

Frolla al mandarino:

Farina frolla	500 g
Burro	250 g
Zucchero a velo	200 g
Zeste di mandarino	3 pz
Panna 35% M.G	65 g

Crema pasticceria al mandarino:

Succo di mandarino	500 g
Tuorli	180 g
Zucchero semolato	150 g
Amido mais	45 g
Zeste di Mandarino	2 pz
Burro	80 g
Baccello di vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Frolla al mandarino: Far sabbiare all'interno del cestello della planetaria farina, burro freddo a 8°C e le zeste di mandarino. Iniziare ad impastare a bassa velocità per non far fuoriuscire la farina dal cestello. Aggiungere lo zucchero a velo e la panna. Una volta pronta la frolla, freddare in abbattitore positivo ad altezza teglia almeno 1 ora. In frigo le tempistiche saranno più lunghe data la differente emissione del freddo. Una volta riposata sarà pronta per l'uso. Stendere l'impasto su due fogli di carta da forno nella sfogliatrice con spessore di 3 mm. In seguito con un coppa pasta creare le basi rettangolari e la griglia che andranno cotte tra due tappetini microforati in silicone a 165°C per 12 minuti circa. Una volta cotte sono pronte per la base della monoporzione.

Crema pasticceria al mandarino: Creare una crema pasticcera di base. Scaldare il succo di mandarino fino a bollore con una parte di zucchero e la vaniglia. Successivamente creare il pastello con tuorli, zucchero, amido ed inserire nel succo al mandarino. Quando la crema sarà pronta, versare in una teglia sterilizzata con alcool 90% per non avere rischi di contaminazione: Coprirla con apposita pellicola e farla raffreddare in abbattitore positivo. Una volta fredda inserirla in planetaria e aggiungere a freddo le zeste di mandarino.

Composizione:

Frolla al mandarino

Crema pasticcera al mandarino

Vivafil La Tradizione Fragola 70% e Miele



ETOILE E ROSE

INGREDIENTI

Frolla biscotto alla tonka:

Burro	375 g
Zucchero a velo	250 g
Tuorli	60 g
Uova intere	50 g
Sale	2 g
Fava di tonka	n° 1
Miele di castagno	50 g
Farina frolla	500 g

PROCEDIMENTO

Frolla biscotto alla tonka: Inserire nel cestello della planetaria il burro, lo zucchero a velo, il miele e la fava di tonka ed iniziare ad impastare con la foglia. Aggiungere le uova, i tuorli, la farina e il sale. Quando la frolla sarà pronta, farla riposare in frigo per 3 ore affinché avvenga la cosiddetta frollatura e far affiorare le sostanze organolettiche. Una volta raffreddata, stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno e nella sfogliatrice allo spessore di 5 mm. Una volta stesa utilizzare dei coppa pasta a forma di stella e cuocere in forno a 165°C per 12 minuti circa. Una volta cotti passare in abbattitore positivo e farcire con Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa.

Composizione:

Frolla biscotto alla fava tonka

Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa



GUERNICA

INGREDIENTI

Frolla al pompelmo:

Farina frolla	1000 g
Burro	700 g
Zucchero a velo	600 g
Uova intere	100 g
Zeste di pompelmo	4 pz

Composto pere e limone

Uova intere	200 g
Tuorli	40 g
Burro a dadini	100 g
Zucchero	300 g
Farina frolla (150-180w)	300 g
Pere a cubetti	500 g
Latte intero	100 g
Miele	30 g
Lievito chimico	3 g
Sale	2 g
Scorza grattugiata di limone	6 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Cremino al pralinato di nocciola:

Belcolade Blanc Selection	550 g
Belcolade Lait Selection	100 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	200 g

PROCEDIMENTO

Frolla al pompelmo: Inserire nel cestello della planetaria il burro, lo zucchero a velo, il miele e le zeste di pompelmo ed iniziare ad impastare con la foglia. Aggiungere le uova, i tuorli, la farina e il sale. Quando la frolla sarà pronta farla riposare in frigo per 3 ore affinché avvenga la cosiddetta frollatura e far affiorare le sostanze organolettiche. Una volta raffreddata, stendere tra due fogli di carta da forno e nella sfogliatrice allo spessore di 5 mm. Cuocere in forno a 165°C per 12 minuti circa.

Composto pere e limone: Montare in planetaria con la foglia il burro, tutti gli aromi e lo zucchero. Unire il miele, le uova a filo, i tuorli, il sale, la farina setacciata con il lievito, le pere a cubetti e infine il latte. Cuocere a 165°C per 30 minuti circa.

Cremino al pralinato di nocciola: Sciogliere insieme i due cioccolati a 45°C e unire il Praliné Noisette 50%. Mescolare bene il composto e stendere sulla superficie della torta, e mettere a bordo torta le nocciole pralinate.

Composizione:

Frolla al limone
Vivafil La tradizione Fragole 70% e Miele
Composto di pere e limone
Cremino al pralinato di nocciola



IRRESISTIBILE

INGREDIENTI

Frolla al cacao:

Farina frolla	420 g
Burro	250 g
Zucchero semolato	200 g
Belcolade Polvere Di Cacao Olandese	80 g
Polvere di nocciola	100 g
Uova intere	80 g

Crema leggera di marroni:

Latte intero	500 g
Tuorli	200 g
Zucchero semolato	150 g
Amido di mais	25 g
Amido di riso	20 g
Pasta di marroni	100 g
Gelatina oro	20 g
Acqua	100 g
Panna 35% M.G	600 g
Pasta di marroni	100 g

PROCEDIMENTO

Frolla al cacao: Far sabbiare all'interno della planetaria farina, polvere di nocciola, burro freddo 8°C e il cacao, iniziare a impastare a bassa velocità per non avere il rischio che la farina fuoriesca dal cestello, poi aggiungere lo zucchero a velo e le uova intere. Una volta pronta, far freddare in abbattitore positivo la frolla ad altezza teglia almeno 1 ora. In frigo le tempistiche saranno più lunghe data la differente emissione del freddo. Una volta riposata creare le tartellettes.

Crema leggera di marroni: Alla base creare una crema pasticcera, scaldare il latte fino a bollore con una parte di zucchero e la pasta marroni. Successivamente creare il pastello con i tuorli, lo zucchero, l'amido ed inserire nel latte quando raggiunge il bollore. Quando la crema sarà pronta, aggiungere la gelatina idratata ed emulsionare. Versarla su una teglia e coprirla di pellicola, passandola in abbattitore positivo. Una volta fredda, montare insieme la restante pasta di marroni con la panna fino alla fase di semi- montaggio. Una volta pronto unire la panna semi-montata e la crema fredda, montarle insieme, poi dressare la crema leggera con una bocchetta frisata sulla tartelletta, dove precedentemente è stata dressata la confettura Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa.

Composizione:

Frolla al cacao

Crema leggera di marroni

Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa



ROSS..ELLA

INGREDIENTI

Massa montata:

Acqua	300 g
Sale	12 g
Burro	900 g
Farina frolla	1200 g
Vivafil "La tradizione Fragola 70% e Miele"	900 g
Misto d'uovo	1200 g
Liquore alle fragole	120 g
Lievito chimico	50 g
Fragole candite	800 g
Pistacchi	170 g
Baccello di vaniglia	2 pz

PROCEDIMENTO

Massa montata: Portare a bollore l'acqua il sale e il burro. Unire la farina e procedere come un pastello da bigné. Raffreddare il composto. Versare il composto freddo in planetaria con la foglia e unire Vivafil La tradizione Fragola 70% e Miele, il liquore e le uova mescolando bene e in modo omogeneo. Unire il baking, la frutta candita, i pistacchi e amalgamare per bene. Porre l'impasto all'interno di una cassetta imburata e infarinata e far riposare 4 ore in frigorifero. Prima della cottura, porre al centro una linea di gelatina neutra e cuocere a 165°C per 35 minuti.

Composizione:

Massa montata

Glassa anidra rossa



ROUGE

INGREDIENTI

Mousse al lampone e zenzero:

Purea di lampone	350 g
Meringa all'italiana	400 g
Zenzero	4 g
Gelatina	18 g
Acqua fredda per idratare gelatina	90 g
Panna 35% M.G	580 g

Geleé alla fragola e limone:

Purea di fragole	500 g
Glucosio	25 g
Gelatina oro	10 g
Acqua per idratare la gelatina	50 g
Zeste di limone	2 pz

Mousse Vaniglia intensa e Belcolade Blanc Selection:

Latte fresco intero	500 g
Tuorli	180 g
Zucchero semolato	125 g
Amido di mais	25 g
Amido di riso	20 g
Bacelli di vaniglia	4 pz
Gelatina oro	18 g
Acqua per idratare la gelatina	90 g
Belcolade Blanc Selection	120 g
Panna 35%	600 g

Biscuit a doppia montata:

Tuorli	200 g
Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero	100 g
Farina frolla	200 g
Fecola	50 g
Albumi	300 g
Zucchero semolato	150 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Belcolade Blanc Selection	q.b.
Lamponi semicanditi	q.b.

Frolla alle mandorle:

Farina frolla	500 g
Burro	200 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	100 g
Zucchero a velo	200 g
Polvere di mandorle	100 g
Uova intere	85 g

PROCEDIMENTO

Mousse al lampone e zenzero: Scaldare bene la purea con lo zenzero in infusione fino alla temperatura di 40-45°C. Successivamente aggiungere le zeste di limone, idratare la gelatina ed inserirla nelle puree calde e far legare i due composti creando un'emulsione con il mini-pimer. Una volta pronto inserire la purea nella meringa ed unirli con l'uso di una marisa, per legare insieme i due composti. Nel frattempo iniziare a semi-montare la panna. Unire i due composti fino ad ottenere un mousse lucida ed omogenea. Dressare la mousse all'interno degli stampi.

Geleé alla fragola e limone: Scaldare bene la purea ed il glucosio fino alla temperatura di 40-45°C. Aggiungere le zeste di limone, poi idratare la gelatina, inserirla nella purea calda e far legare i due composti creando un'emulsione con il mini-pimer. Preparare gli stampi da inserto, colare all'interno la geleé ed abbattere in negativo. Una volta freddate e cristallizzate, inserire all'interno dello stampo contenente la mousse.

Mousse alla Vaniglia intensa e Belcolade Blanc Selection: Creare una crema pasticcera di base. Scaldare il latte fino a bollore usando solamente una parte dello zucchero. Successivamente creare il pastello con tuorli, zucchero, amidi ed inserire nel latte quando raggiunge il bollore. Quando la crema sarà pronta e ancora calda, aggiungere il cioccolato bianco e la gelatina ed emulsionare. Far raffreddare in abbattitore positivo coperto di pellicola. Una volta fredda, rigenerare la crema ed aggiungerla alla panna semi-montata e inserirla nello stampo.

Biscuit a doppia montata: Montare contemporaneamente i tuorli con Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero e gli albumi con il restante 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 800 g per teglia, cuocere in forno a 165°C per 12 minuti a valvola chiusa. Una volta freddato in positivo, abbattere in negativo. Una volta pronto versare sopra il cioccolato fuso e i lamponi semicanditi. Abbattere una seconda volta. Utilizzare un coppa pasta 5mm più piccolo del diametro dello stampo a monoporzionazione. Inserire infine il biscuit alla base dello stampo.

Frolla alle mandorle: Far sabbiare all'interno del cestello della planetaria la farina, la polvere di mandorla, il burro freddo a 8°C e il PatisFrance Praliné Amande 50%. Iniziare ad impastare a bassa velocità per non rischiare di far fuoriuscire la farina dal cestello. Aggiungere lo zucchero a velo e le uova intere. Una volta pronta la frolla, freddare in abbattitore positivo ad altezza teglia almeno 1 ora. In frigo le tempistiche saranno più lunghe, data la differente emissione del freddo. Una volta riposata, può essere pronta per l'uso. Stendere su due fogli di carta forno nella sfogliatrice allo spessore di 3 mm. In seguito, con un coppa pasta creare i dischi di frolla che andranno cotti tra due tappetini microforati in silicone a 165°C per 12 minuti circa. Una volta cotti spatolarli con Vivafil La Tradizione Arancia 70% e Zenzero per la base della monoporzionazione.

Composizione:

Mousse lampone e zenzero; Geleé fragole e limone; Mousse vaniglia e Blanc selection; Biscuit a doppia montata; Frolla alle mandorle; Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero



VIAGGI E CREDENZE

INGREDIENTI

Massa montata:

Uova intere	500 g
Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero	120 g
Zucchero a velo	240 g
Polvere di mandorle	400 g
Belcolade Blanc Selection	360 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Cannella	3 g
Arancia candita	100 g
Fecola di patate	100 g
Olio EVO	45 g
Baking	10 g
Zeste di arancia	1 pz

Bagna al Cointreau:

Acqua	500 g
Zucchero	200 g
Tremolina	150 g
Cointreau	140 g

PROCEDIMENTO

Massa montata: Montare in planetaria munita di frusta le uova a 40°C insieme a Vivafil La tradizione Arancia 70% e Zenzero, gli aromi e le spezie come per un pan di spagna. Unire lo zucchero a velo con la polvere di mandorle setacciati in precedenza. Mescolare bene. Successivamente aggiungere il cioccolato tritato, la fecola setacciata con il lievito e l'olio a filo. Porre l'impasto in cassetine imburrate e infarinate. Cuocere a 160°C per 35 minuti. All'uscita del forno inzuppare con bagna al cointreau.

Bagna al Cointreau: Portare a bollore acqua e zuccheri e successivamente unire il liquore. Usare la bagna calda direttamente sul cake appena uscito dal forno.

Composizione:

Massa montata

Bagna al cointreau



VIAGGIO IN BLACK

INGREDIENTI

Massa montata:

Farina frolla	800 g
Vivafil Arancia 35%	300 g
Belcolade Polvere Di Cacao Olandese	100 g
Destrosio	50 g
Tremolina (zucchero invertito in pasta)	50 g
Sale	5 g
Lievito chimico	35 g
Uova intere misto	300 g
Latte intero	500 g
Olio di girasole	250 g
Zeste di arancia	2 pz
Belcolade Grains Noir Selection	250g
Cubetti di arancia candita	150g

Bagna al liquore di arancia:

Acqua	500 g
Zucchero	200 g
Tremolina	150 g
Liquore di arancia	140 g

PROCEDIMENTO

Massa montata: Versare nel cutter tutte le polveri, l'olio, le uova, Vivafil Arancia 35%, il latte e le zeste di arancia. Amalgamare con la marisa assicurandosi di mescolare bene anche l'impasto che si accumula ai bordi della macchina. Rimuovere il composto dal cutter e unire punto le gocce di cioccolato e l'arancia candita. Versare il composto in cassette imburrate e infarinate. Far riposare 4 ore in frigorifero. Prima della cottura, porre al centro una linea di gelatina neutra e cuocere a 165°C per 35 minuti.

Bagna al liquore di arancia: Portare a bollore acqua e zuccheri e successivamente unire il liquore. Usare la bagna calda direttamente sul cake appena uscito dal forno.

Composizione:

Massa montata

Bagna al liquore di arancia

Glassa anidra fondente



VIETNAM 100%

INGREDIENTI

Marshmallow al Belcolade Origins Vietnam 73:

Gelatina da reidratare	17 g
Zucchero	225 g
Miele di castagno	70 g
Miele di eucalipto	100 g
Acqua	75 g
Belcolade Origins Vietnam 73	100 g

Frolla di semola di grano duro:

Semola rimacinata	1000 g
Burro	500 g
Zucchero semolato	400 g
Uova intere	160 g

PROCEDIMENTO

Marshmallow Belcolade Origins Vietnam 73: Portare a bollore acqua, zucchero e 70 g di miele fino a 110°C. Aggiungere poi il restante miele. Unire la gelatina fusa, porre tutto in planetaria e montare. Unire alla fine Belcolade Origins Vietnam 73 fuso a mano. Far cristallizzare coperto una notte intera.

Frolla di semola di grano duro: Impastare il burro e la farina. Unire lo zucchero e infine le uova. Congelare a fogli la frolla a uno spessore di 2mm.

Composizione:

Marshmallow al Belcolade Origins Vietnam 73

Frolla di semola di grano duro

Vivafil La tradizione Amarena 70% e Anice stellato



LINEA ROUGE

INGREDIENTI

Massa montata:

Misto d'uovo	170 g
Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa	600 g
Yogurt intero	250 g
Olio di semi	100 g
Farina 150-170w	180 g
Fecola di patate	60 g
Zeste di lime	1 pz
Sale fino	3 g
Lievito in polvere per dolci	16 g

Glassa anidra al grue:

Belcolade Origins Vietnam 73	1000 g
Belcolade Puro Burro Di Cacao	100 g
Olio di semi d'uva	130 g
Grue di cacao	200 g

PROCEDIMENTO

Massa montata: Versare nel cutter tutte le polveri, l'olio, le uova, Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa, il latte e le zeste di lime. Amalgamare con la marisa assicurandosi di mescolare bene anche l'impasto che si accumula ai bordi della macchina. Versare il composto in cassette imburrate e infarinate. Far riposare 4 ore in frigorifero. Prima della cottura, porre al centro una linea di gelatina neutra e cuocere a 165°C per 35 minuti.

Glassa anidra al grue: Mescolare la copertura con il burro di cacao fuso. Unire l'olio e temperare a 31°C. Unire il grue e usare per glassare il cake.

Composizione:

Massa montata
Glassa anidra al grue



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%

7 kg



FRUTTI DI BOSCO 35%

13 kg



SUSINA 35%

13 kg



CILIEGIA 35%

13 kg



AMARENA 35%

13 kg



FRAGOLA 35%

13 kg



ALBICOCCA 35%

13 kg



ARANCIA 15%

7 kg



LIMONE 15%

13 kg



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



ARANCIA
E ZENZERO



LAMPONE
E ROSA



Packaging: secchiello da 4 kg



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