



---

# AMORDIVERDURE

UN SECOLO DI INNOVAZIONE PER  
REINTERPRETARE LA PASTICCERIA SALATA  
CON VERDURE GOURMET

---



# L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA SAPIDITÀ E DOLCEZZA

Eccellenza e innovazione per Giuso vanno sempre di pari passo, con l'obiettivo di creare **prodotti pionieristici**, capaci di **anticipare le tendenze del mercato, al completo servizio dell'estro e delle esigenze dei pasticceri.**

Da questo spirito nasce l'idea di reinterpretare la pasticceria salata in chiave moderna, applicando l'esperienza centenaria di Giuso a una nuova categoria di prodotti, le verdure.

**Amordiverdure è la prima linea gastronomica di Giuso**, dedicata alle verdure semicandite per grandi lievitati e pasticceria salata. Un arcobaleno di sapori, colori e consistenze che ammalia la vista e il palato con un gusto originale, sapido, con una fresca e delicata nota acidula. Una linea dalla **versatilità straordinaria**, ideale per molteplici occasioni di consumo.



AMORdiVERDURE



## CARATTERISTICHE

- Il delicato processo di **canditura a freddo** consente di preservare le **componenti aromatiche**, la **consistenza**, la **brillantezza** e il **colore originale delle verdure**, che raggiungono un grado zuccherino mai superiore a 68/70° Brix, **esaltandone il gusto con un tocco di dolcezza.**

- La premurosa **selezione delle materie prime** assicura un prodotto dal **sapore intenso** e dalla **perfetta resa estetica**, eccellente sia tal quale che in applicazione. Da mangiare anche con gli occhi.

- **Senza aggiunta di conservanti, coloranti e presenza di soli aromi di origine naturale**, per preservare il sapore autentico delle verdure.

- **La conservazione in sciroppo** preserva il **giusto grado di umidità** e la **piacevole croccantezza** della verdura mentre la **pastorizzazione delle latte** in cui avviene il confezionamento garantisce una **shelf-life fino a 3 anni di durata.**

## UTILIZZI

Le referenze della Linea Amordiverdure sono ideali per molteplici applicazioni di pasticceria dolce e salata:

**LIEVITATI DA COLAZIONE  
LIEVITATI DA RICORRENZA  
CAKE E MUFFIN  
FROLLE E SFOGLIE  
FOCACCE (DOLCI E SALATE)  
MIGNON SALATI  
MACARON SALATI**



## UN'IDEA SFIZIOSA E CREATIVA, IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA.

La versatilità delle referenze Amordiverdure sa stupire quanto il loro gusto!

Le verdure semicandite sono l'ingrediente perfetto per **ricette accattivanti e creative**, per **rivisitare specialità dolci** trasformandole in originali creazioni di pasticceria salata ma soprattutto per **dar libero sfogo alla fantasia**.

Perfette sia in cottura che tal quali, le verdure semicandite Amordiverdure danno più sapore a ogni momento, in modo semplice e innovativo:

- ideali a **COLAZIONE**, come decorazione in uscita per deliziose focacce;
- perfette per la farcitura di torte salate per il **PRANZO**;
  - ottime per **MERENDE** sfiziose;
- deliziose tali e quali per l'**APERITIVO**, in abbinamento a salumi e formaggi;
- indispensabili per dare un tocco inaspettato ai **BRUNCH** o alle più tradizionali specialità per le **RICORRENZE**.

## L'ASSORTIMENTO

### - NOVITÀ - POMODORINI

Pomodorini a metà di origine Italia.  
Colore rosso brillante, sapore dolce  
e aromatico tipico del pomodoro fresco  
e consistenza piacevolmente croccante.

### CARCIOFI

Carciofi a quarti, dal colore verde tenue tendente  
al giallo e dal sapore dolce con note amarognole  
tipiche del vegetale.

### CIPOLLE BORETTANE

Cipolle intere di piccolo calibro, dal colore giallo  
tenue, sapore delicato e profumo aromatico  
caratteristici del vegetale.

### MIX PEPERONI

Peperoni gialli e rossi a cubetti dai colori accesi,  
brillanti, dal sapore deciso e profumo intenso.

### OLIVE A RONDELLE

Olive a rondelle dal colore bruno e dal sapore  
delicato e rotondo, piacevolmente croccanti al palato.





# COLAZIONE

FOCACCIA SALATA

FOCACCIA DOLCE

## FOCACCIA SALATA

### IMPASTO

Farina W330-360 1000 g • Acqua a 28°C 750 g • Sale 25 g • Lievito compresso 3 g

### PROCEDIMENTO

Impastare per 8 minuti circa la farina con 600 g di acqua e il lievito disciolto. Aggiungere un po' alla volta l'acqua rimasta, con il sale sciolto all'interno, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare in massa per almeno 20 minuti poi mettere a riposare in frigo per 12 ore circa in un contenitore di plastica precedentemente unto. Prendere il contenitore e metterlo in stufa a 22°C e far raddoppiare l'impasto, dopodiché rovesciare l'impasto sul piano di lavoro infarinato con semola, spezzare forme da 500/600 g circa e stenderlo delicatamente con le mani, adagiarlo all'interno di tortiere (diametro 26 cm) precedentemente unte, disporre bene l'impasto e aggiungere un po' di emulsione di olio/acqua/sale (120 g + 80 g + 4 g) sulla superficie. Lasciare lievitare per un'altra ora circa a 26-28°C. Schiacciare delicatamente con le dita prima di infornare a 220/230°C e cuocere per 15 minuti circa.

### MOUSSE SALATA AL PROSCIUTTO COTTO

Panna 35% m.g. 160 g • Philadelphia 160 g • Pepe 4 g • Maionese 75 g • Prosciutto cotto 250 g

### PROCEDIMENTO

Mixare il prosciutto cubettato finemente poi aggiungere gradualmente panna, Philadelphia, pepe e, in ultimo, la maionese. Conservare in frigo.

### FINITURA

All'uscita dal forno lasciare raffreddare leggermente, tagliare a spicchi e decorare con ciuffetti di mousse al prosciutto, **POMODORINI SEMICANDITI, CARCIOFI SEMICANDITI e OLIVE A RONDELLE SEMICANDITE**. Rifinire con alcune foglioline di basilico.



## FOCACCIA DOLCE

### BIGA

Farina W330-360 260 g • Acqua 130 g • Lievito di birra 6 g

### PROCEDIMENTO

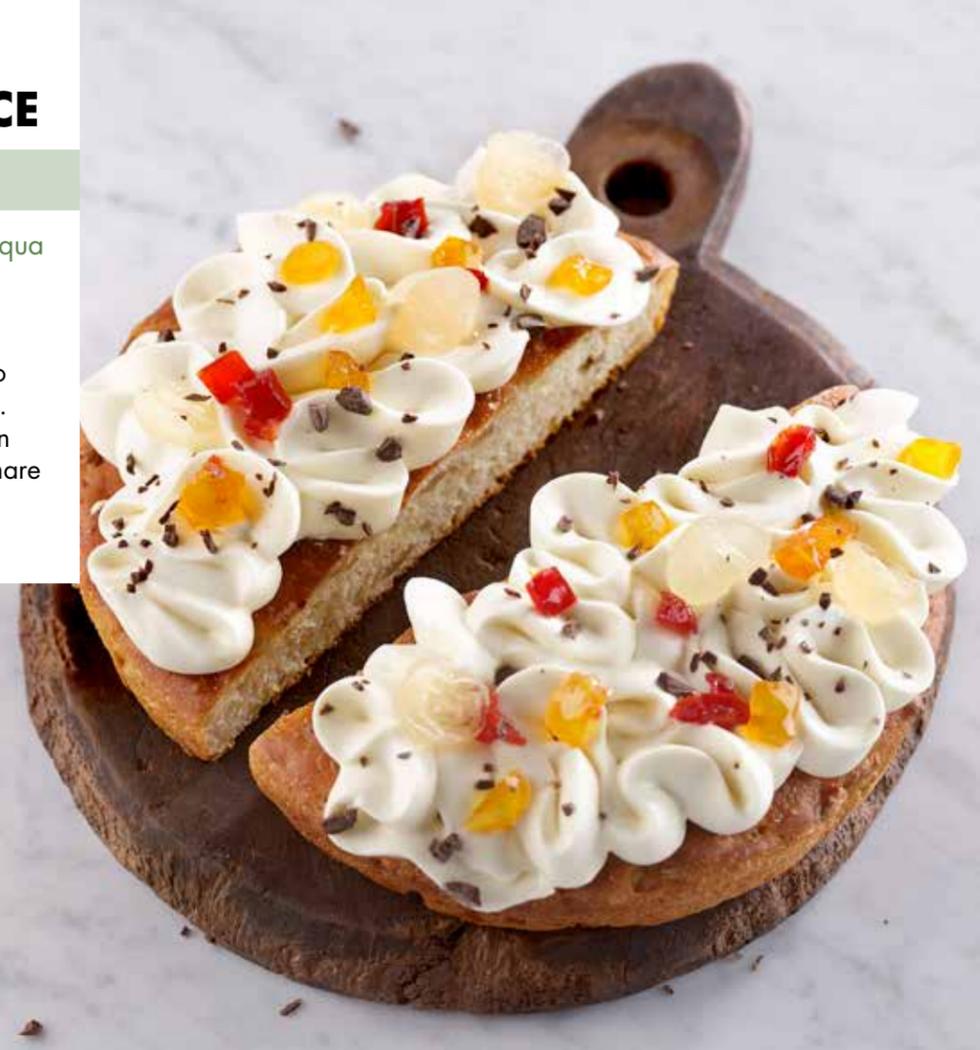
Lavorare in planetaria col gancio tutti gli ingredienti per 5-8 minuti. Mettere l'impasto all'interno di un contenitore unto, coprire e sistemare in frigo per 24 h.

### IMPASTO

Biga 390 g • Farina W330-360 390 g • Latte fresco intero 350 g • Latte intero in polvere 50 g • Burro fresco 90 g • Zucchero 95 g • Sale 12 g • Scorze di limone e arancia 10 g • Baccello di vaniglia nr 1 • Lievito compresso 10 g • Noci tritate grossolanamente 230 g

### PROCEDIMENTO

Mettere in impastatrice farina, 250 g di latte (in cui è stato sciolto il latte in polvere), biga e impastare sino a formare una buona maglia glutinica, quindi inserire lo zucchero miscelato col sale e la vaniglia/scorze di agrumi. Poi il burro morbido e, a piccoli step, i 100 g di latte freddo in cui è stato sciolto il lievito di birra. In ultimo aggiungere le noci. Dare alcune pieghe a vuoto sul tavolo e fare puntare in massa per 60 minuti; spezzare l'impasto in forme da 600 g e ripetere le pieghe per rinforzare la maglia glutinica. Lasciare puntare per altri 30 minuti. Stendere all'interno di tortiere, precedentemente unte, in modo regolare usando le mani imburrate e mettere a lievitare in cella a 30°C sino a raddoppiare il volume; sgonfiare leggermente con le dita inumidite in acqua, inserire fiocchetti di burro, spolverare la superficie con zucchero semolato e cuocere a 200°C con leggero vapore iniziale per 15 minuti circa. Sforare, togliere dalla teglia e appoggiare su griglia.



### NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

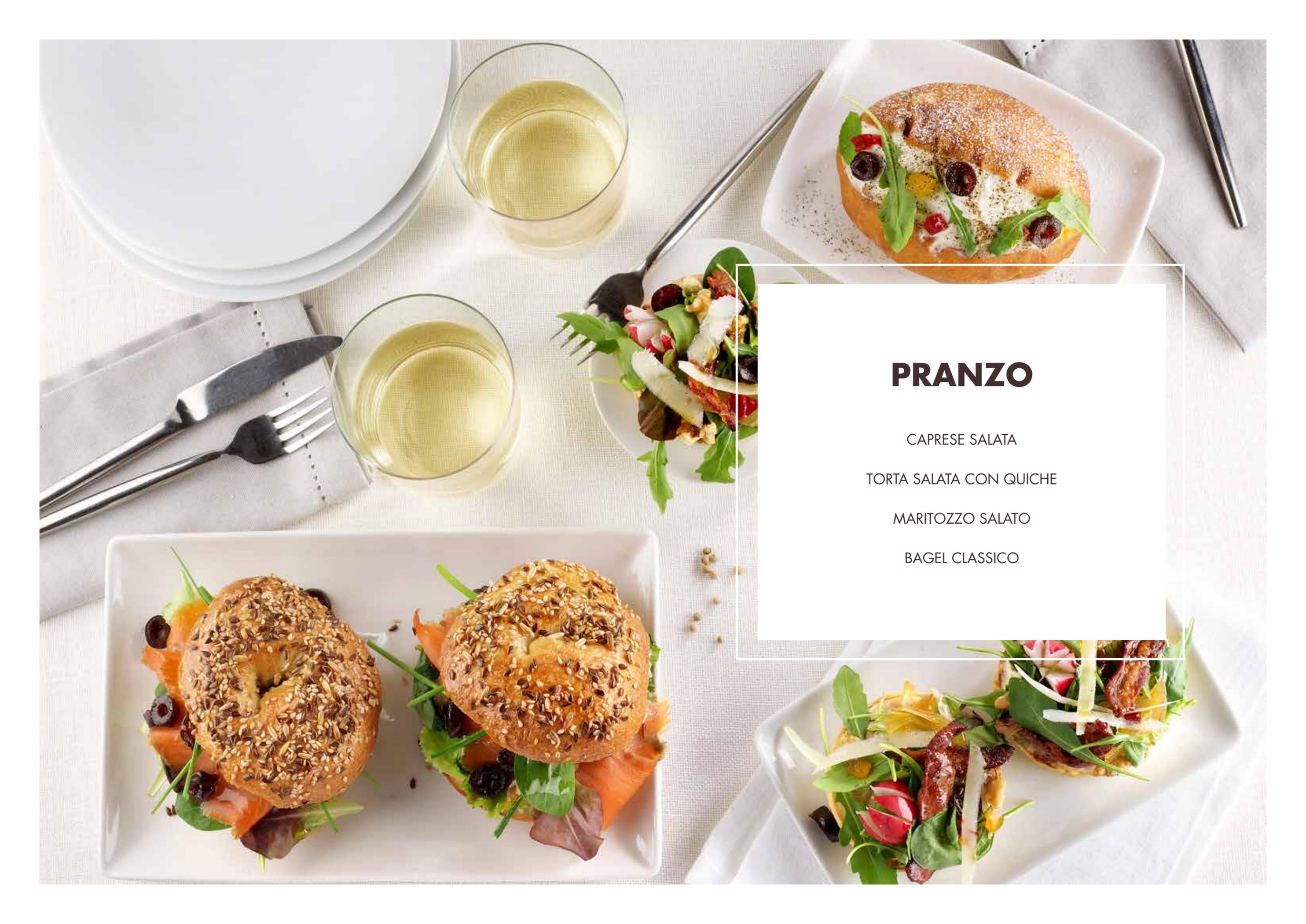
Latte fresco intero 150 g • Cioccolato bianco 175 g • Gelatina in polvere 8 g • Acqua per gelatina 40 g • Mascarpone 125 g • Baccello di vaniglia nr 1 • Latte condensato 125 g • Panna fresca 35% m.g. 400 g

### PROCEDIMENTO

Fare una ganache con il latte tiepido e il cioccolato bianco fuso, idratare la gelatina con 5 parti d'acqua quindi aggiungere alla ganache. Unire il mascarpone miscelato con il latte condensato e la vaniglia; in ultimo inserire la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare una notte in frigo. Montare il giorno seguente in planetaria con frusta.

### FINITURA

Decorare le focacce con onde di namelaka al cioccolato bianco e mascarpone, quindi appoggiare le strisce di **PEPERONI SEMICANDITI A CUBETTI GIALLI E ROSSI**, le **CIPOLLE SEMICANDITE** e ultimare con scaglie di cioccolato fondente.



## PRANZO

CAPRESE SALATA

TORTA SALATA CON QUICHE

MARITONNO SALATO

BAGEL CLASSICO

## CAPRESE SALATA

### PASTA FROLLA SALATA

Farina debole 500 g • Burro fresco 250 g • Olio EVO 25 g • Zucchero a velo 50 g • Fior di sale 7 g • Pepe nero 4 g • Parmigiano Reggiano grattugiato 150 g • Uova intere 50/60 g

### PROCEDIMENTO

Unire i vari ingredienti seguendo la procedura di una normale frolla (burro, olio e zucchero poi unire le uova, il sale, il Parmigiano, il pepe ed infine la farina). Conservare la frolla in frigorifero ricoperta con pellicola trasparente e utilizzarla dopo almeno un paio d'ore. Laminare la pasta a 2 mm e realizzare delle tartellette all'interno di anelli microforati.



### CREMA DI LATTE

Formaggio Philadelphia 340 g • Ricotta 225 g • Mascarpone 225 g • Panna liquida 35% m.g. 125 g • Fogli di gelatina 12 g • Sale 5 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter). Reidratare e sciogliere la gelatina quindi unire alla panna e sale. Versare in planetaria e mescolare in modo da ottenere una crema omogenea.

### CREMA FRANGIPANE MANDORLE E BASILICO

Burro fresco 175 g • Olio EVO 50 g • Basilico in foglie 10 g • Sale fino 5 g • Zucchero semolato 50 g • Parmigiano Reggiano grattugiato 200 g • Farina di mandorle 250 g • Uova intere 250 g • Farina debole per frolla 100 g • Fecola 40 g • Baking 3 g • Mozzarella a cubetti 100 g

### PROCEDIMENTO

In planetaria con foglia sbattere bene il burro morbido con l'olio, il basilico tritato, il sale, il Parmigiano e lo zucchero. Aggiungere gradatamente le uova a

temperatura ambiente quindi la farina di mandorle e la farina debole setacciata con la fecola e il baking. Unire, manualmente, la mozzarella cubettata.

### GELATINA SALATA

Acqua 425 g • **GIUSOGEL PRONTA ALL'USO** 250 g • Sale 11 g • Gelatina in polvere 17 g • Acqua per gelatina in polvere 85 g

### PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda quindi scioglierla in microonde e aggiungerla all'acqua salata. Unire **Giusogel Pronta all'uso** e miscelare bene con un mixer a immersione. Portare a 20°C e spruzzare con il compressore. Per la conservazione mantenere in frigorifero.

### MONTAGGIO E FINITURA

Foderare la base delle tartellette con i **POMODORINI SEMICANDITI** quindi riempire con la crema frangipane mandorle e basilico. Cuocere in forno a 185°C per 20 minuti circa. Con la crema di latte realizzare dei ciuffi sulla torta coprendola completamente (usare la bocchetta St. Honoré). Ricoprire con la gelatina salata quindi appoggiare centralmente tre **POMODORINI SEMICANDITI**. Decorare con qualche foglia di basilico.

## TORTA SALATA CON QUICHE

### PASTA BRISÈ FRIABILE

Acqua 150 g • Sale 10 g • Zucchero 15 g • Farina W220 500 g • Burro 300 g

### PROCEDIMENTO

Sciogliere il sale e lo zucchero nell'acqua, in planetaria con foglia impastare la farina con il burro freddo tagliato a cubettini sino ad ottenere un composto omogeneo ma sgranato (sabbatura). A questo punto unire l'acqua e continuare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo evitando di lavorarlo troppo. Coprire l'impasto con un foglio di nylon e lasciare stabilizzare in frigorifero per 4/5 ore circa. Laminare a 2 mm e foderare le tortiere.

### QUICHE CON FORMAGGIO

Panna 35% m.g. 500 g • Latte fresco intero 500 g • Parmigiano grattugiato 200 g • Uova fresche 250 g • Sale e pepe 10 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare il Parmigiano, la panna, il latte e le uova e mixare molto bene. Aggiungere sale e pepe e versare all'interno delle tortiere foderate con pasta brisè. Cuocere in forno a 180°C per 20/30 minuti circa in tortiera con diametro 10 cm, per 60 minuti circa in tortiera con diametro 20 cm. Una volta fredde, smodellare.

### CREMA DI RICOTTA

Ricotta vaccina 200 g • Philadelphia 400 g • Latte fresco intero 50/100 g • Sale 6 g • Pepe 3 g

### PROCEDIMENTO

Mixare la ricotta con il Philadelphia, trovare la densità desiderata con l'aggiunta di latte, salare e pepare a piacere. Conservare in frigo.

### FINITURA

Farcire le torte di quiche con la crema di ricotta (arrivare a filo del bordo). Decorare la superficie con fettine abbrustolite di bacon, scaglie di Grana (con il pelapatate), riccioli di sedano (affettare con pelapatate e mettere immediatamente in acqua e ghiaccio), ravanelli (tagliati e messi a fiorire in acqua ghiacciata il giorno prima), gherigli di noci, misticanza e rucola, **PEPERONI GIALLI E ROSSI A CUBETTI, OLIVE A RONDELLE** e **CARCIOFI SEMICANDITI**.



## MARITOZZO SALATO

### BIGA

Farina W330-360 200 g • Acqua 100 g  
• Lievito di birra 5 g

### PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria col gancio tutti gli ingredienti per 5-8 minuti. Mettere l'impasto all'interno di un contenitore unto, coprire e sistemare in frigo per 24 h.

### IMPASTO

Biga 300 g • Farina W330-360 300 g  
• Latte fresco intero 200 g • Latte intero in polvere 40 g • Lievito di birra 5 g • Zucchero semolato 40 g • Sale 10 g • Burro fresco 50 g  
• **AMORIVERDURE OLIVE A RONDELLE E CIPOLLE BORETTANE IN SCIROPPO** 175 g

### PROCEDIMENTO

All'interno di una caraffa, miscelare il latte in polvere con il latte fresco. Mettere in impastatrice e lavorare con il resto degli ingredienti per 10 minuti circa. Appoggiare l'impasto sul tavolo a lievitare in massa per 45 minuti circa (coprire con un telo di nylon). Spezzare forme da 80 g e pirlare. Lasciare riposare per 30 minuti quindi stringere nuovamente le palline dando la classica forma ovale del maritozzo e sistemare su teglie foderate con carta da forno o imburrate. Mettere a lievitare a 26°C con il 75% di umidità (il pane deve raddoppiare il proprio volume). Spennellare la superficie con panna e tuorlo 50/50 e cuocere a 200°C con vapore per 15 minuti circa.

### CREMA DI FORMAGGIO CAPRINO CON ERBA CIPOLLINA

Formaggio caprino 150 g • Ricotta 100 g  
• Mascarpone 100 g • Panna 35% m.g. 50 g  
• Gelatina in polvere 5 g • Erba cipollina 3/5 g  
• Sale 2 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la gelatina idratata e sciolta nella panna, quindi l'erba cipollina ed il sale.

### FINITURA

Una volta freddi, incidere col coltello i maritozzi e farcire con la crema di formaggio caprino. Lasciare per togliere l'eccesso e decorare con **PEPERONI SEMICANDITI A CUBETTI, OLIVE SEMICANDITE A RONDELLE** e foglie di rucola.



## BAGEL CLASSICO

### BIGA

Farina W330-360 200 g • Acqua 100 g  
• Lievito di birra 5 g

### PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria col gancio tutti gli ingredienti per 5-8 minuti. Mettere l'impasto all'interno di un contenitore unto, coprire e sistemare in frigo per 24 h.

### IMPASTO

Biga 300 g • Farina W330-360 300 g  
• Acqua 200 g • Lievito di birra 2 g • Zucchero di canna 14 g • Sale 11 g • Latte in polvere 15 g  
• Olio EVO 40 g • Burro 40 g

### PROCEDIMENTO

Inserire la biga nell'impastatrice insieme alla farina W330-360, il lievito di birra, l'acqua e impastare sino ad ottenere una bella maglia glutinica. Aggiungere lo zucchero di canna miscelato con il latte in polvere e il sale. In ultimo, in più fasi, inserire i grassi (olio e burro morbido). Una volta assorbiti i grassi togliere l'impasto dall'impastatrice e mettere sul tavolo a puntare per 30 minuti. Sgonfiare l'impasto e lasciare puntare per altri 30 minuti. Spezzare forme da 100 g, arrotolare e, dopo 10 minuti, formare il classico buco centrale aiutandosi con le dita e appoggiare su teglia foderata con carta da forno. Mettere a lievitare per 30 minuti a

24°C 75% U.R. quindi mettere in frigo per 12 h a +3°C. Preparare una pentola con acqua bollente e immergere i bagel cuocendoli per 30 secondi circa su ambo i lati. Sgocciolare e appoggiare sempre sulla stessa teglia con carta da forno, spennellare con la miscela di uovo e latte (50/50), decorare con mix di semi e cuocere a 230°C per 15-20 minuti circa.

### FINITURA

Tagliare a metà il bagel e spalmarlo con formaggio spalmabile, mettere alcune foglie di lattuga, disporre alcune fettine di salmone affumicato, un po' di **OLIVE SEMICANDITE A RONDELLE**, dei filetti d'erba cipollina ed una spruzzatina di succo di lime.

## I CONSIGLI DI

*AmorVerde*

Prova le referenze AmorVerde nelle intriganti proposte di abbinamento di colori e sapori del Maestro Omar Busi:

- Tagliare a metà il bagel e disporre delle foglie di lattuga, salsa di ricotta (ricotta e yogurt intero 50/50), **PEPERONI SEMICANDITI A CUBETTI** e carpaccio di manzo. Ultimare con una spruzzatina di succo di lime.
- Tagliare a metà il bagel e spalmarlo con formaggio spalmabile, disporre un po' di rucola, quindi fettine di bresaola, scaglie di Grana e **CIPOLLE SEMICANDITE**.



# MERENDA

MUFFIN SALATI CON VERDURE

CANNOLI SICILIANI

## MUFFIN SALATI CON VERDURE

### IMPASTO

Uova intere 270 g • Olio di semi vari 80 g  
• Yogurt bianco intero 125 g • Formaggio Grana Padano grattugiato 50 g • Fecola 30 g  
• Farina W220 250 g • Sale 8 g • Pepe 3 g  
• Baking 6 g • **AMORDIVERDURE CIPOLLE BORETTANE IN SCIROPPO** 100 g

### PROCEDIMENTO

Miscelare bene le uova intere con l'olio e lo yogurt. Aggiungere il formaggio grattugiato, il sale e il pepe e continuare a mescolare. In ultimo inserire le polveri setacciate (farina, fecola e baking) e le **CIPOLLE SEMICANDITE**. Il composto deve risultare cremoso. Versare all'interno di pirottini per muffin sino a 2/3 di altezza e mettere in frigo a stabilizzare per un'oretta circa. Cuocere in forno a 180-190°C per 20 minuti circa.

### CREMA DI FORMAGGIO CAPRINO CON ERBA CIPOLLINA

Formaggio caprino 150 g • Ricotta 100 g • Mascarpone 100 g • Panna liquida 35% m.g. 50 g • Gelatina in polvere 5 g • Erba cipollina 3/5 g • Sale 2 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la gelatina sciolta nella panna, l'erba cipollina ed il sale.

### FINITURA

Una volta freddi, farcire i muffin realizzando un ciuffo con bocchetta stellata (usare la crema di formaggio). Decorare il ciuffo con **VERDURE SEMICANDITE** a piacere.



## CANNOLI SICILIANI

### CANNOLI

Farina W230 500 g • Strutto 60 g • Zucchero semolato 60 g • Marsala 140 g • Uova intere 25 g  
• Sale 3 g • Baccello di vaniglia nr 1/2  
• Scorze grattugiate di limone 5 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare nel marsala le uova, lo zucchero, le parti aromatiche e il sale. Mettere in planetaria con foglia e impastare con farina e strutto. Si deve ottenere un impasto duro e ben liscio. Laminare alla sfogliatrice diverse volte poi mettere in frigo a riposare per 1 ora. Tirare sottile (0,5 mm), forare col bucapasta e tagliare dei quadrati, inumidire i bordi e formare su cannuccia. Lasciare riposare per un'ora in frigo coperti con nylon. Friggere in olio a 200°C sino a colorazione dorata (immersi totalmente per un minuto e mezzo/due minuti).

### CREMA DI RICOTTA

Ricotta di pecora (lasciata scolare una notte) 500 g  
• Ricotta vaccina (lasciata scolare una notte) 250 g  
• Zucchero semolato 185 g • **AMORDIVERDURE MIX PEPERONI IN SCIROPPO** 40 g • Gocce di cioccolato fondente 40 g

### PROCEDIMENTO

Passare al setaccio la ricotta, unire lo zucchero e far stabilizzare in frigo per qualche ora. Caratterizzare con

**PEPERONI SEMICANDITI** e cioccolato (il cioccolato andrà tritato e setacciato per togliere la parte polverosa che potrebbe macchiare la ricotta).

### FINITURA

Farcire con la crema di ricotta e decorare le punte del cannolo con due **CUBETTI DI PEPERONI SEMICANDITI**: uno rosso e l'altro giallo.

## I CONSIGLI DI *AmorBra'*

Per mantenere la croccantezza della buccia, immergere i cannoli freddi nella glassa rocher (ricetta a seguire) e riporli in frigorifero per accelerare la cristallizzazione. Farcire con crema di ricotta, quindi decorare.

### GLASSA ROCHER

#### INGREDIENTI

• **Pasta nocciola Piemonte IGP Gold** 150 g  
• Cioccolato fondente 300 g  
• Burro di cacao 50 g  
• **Granella di nocciola** 100 g

#### PROCEDIMENTO

Sciogliere la copertura ed il burro di cacao, unire la **pasta nocciola**, l'olio e mixare molto bene. Inserire la **granella di nocciola**. Utilizzare alla temperatura di 30/35°C.



# APERITIVO

GIRANDOLA SALATA AL POMODORO

BISCOTTI SALATI

BIGNÈ SALATI

# GIRANDOLA SALATA AL POMODORO

## BIGA

Farina W330-360 280 g • Acqua 140 g  
• Lievito compresso 7 g

## PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria col gancio tutti gli ingredienti per 5-8 minuti. Mettere l'impasto all'interno di un contenitore unto, coprire e sistemare in frigo per 24 h.

## IMPASTO

Biga 427 g • Farina W330-360 770 g  
• Acqua 375 g • Lievito compresso 30 g  
• Strutto 65 g • Olio EVO 60 g • Pecorino romano grattugiato 80 g • Sale 15 g • Pepe macinato 6 g • Triplo concentrato di pomodoro 120 g • Burro piatto 500 g

## PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, il lievito sciolto nell'acqua, la biga e impastare sino a far incordare. Aggiungere l'emulsione di grassi, pecorino, sale, pepe e triplo concentrato di pomodoro. Il tempo di impasto dovrebbe essere 25 minuti circa e comunque sino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Far puntare sul tavolo per 15 minuti poi abbattere in positivo l'impasto per avere una migliore sfogliatura. Laminare il pastone con una placca di burro da 500 g: fare un incasso semplice e tre pieghe a tre (facendo i vari riposi tra una piega e l'altra). Tirare a 1 cm, larghezza 30 cm, stendere sul tavolo e tagliare delle strisce 2,5x60 cm seguendo il lato più lungo della pasta, allungare leggermente, attorcigliare (con movimento opposto delle mani sui due estremi) e arrotolare in modo da realizzare una spirale. Posizionare su teglia, lucidare con uovo/panna. Mettere a lievitare a 28/30°C con umidità per tre ore circa. Lucidare nuovamente con uovo/panna, salare quindi cuocere a 210°C per 22/25 minuti con vapore iniziale.

## FINITURA

All'uscita dal forno, decorare la spirale con **POMODORINI SEMICANDITI, CIPOLLE SEMICANDITE, OLIVE A RONDELLE SEMICANDITE** e qualche fogliolina di basilico od origano.



# BISCOTTI SALATI

## IMPASTO FROLLA SALATA

Farina W220 500 g • Baking 4 g • Ammoniaca (bicarbonato d'ammonio) 4 g • Burro fresco 300 g  
• Parmigiano Reggiano grattugiato 110 g • Rosmarino fresco tritato finemente 5 g • Sale 8 g • Zucchero a velo 50 g • Uova intere 75 g

## PROCEDIMENTO

Unire i vari ingredienti seguendo la procedura di una frolla sabbata (burro freddo a cubetti da girare in planetaria con il Parmigiano, il rosmarino e la farina integrale, una volta ottenuto un impasto sabbioso aggiungere lo zucchero miscelato con il baking e l'ammoniaca, il sale poi le uova). Conservare la frolla in frigorifero, ricoperta con pellicola trasparente, per almeno tre ore.

## CREMA DI FORMAGGIO CAPRINO CON ERBA CIPOLLINA

Formaggio caprino 150 g • Ricotta 100 g  
• Mascarpone 100 g • Panna liquida 35% m.g. 50 g  
• Gelatina in polvere 5 g • Erba cipollina 3/5 g  
• Sale 2 g

## PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la gelatina sciolta nella panna, l'erba cipollina ed il sale.

## FINITURA

Laminare la frolla salata allo spessore di 5 mm, stampare dei dischetti diametro 5 cm, appoggiare su teglia con tappetino microforato e cuocere a 170°C per 15 minuti circa. Una volta freddi, decorare realizzando un ciuffetto di crema di formaggio utilizzando una bocchetta stellata. Rfinire con **VERDURE SEMICANDITE** a piacere.

# BIGNÈ SALATI

## PASTA BIGNÈ

Acqua 200 g • Latte fresco intero 200 g  
• Sale 4 g • Zucchero 8 g • Burro 180 g  
• Farina W300 220 g • Uova intere 360 g

### PROCEDIMENTO

Portare a bollire i primi cinque ingredienti, aggiungere la farina e cuocere sino ad ottenere una polenta (deve staccarsi dai bordi della pentola). Mettere in planetaria a girare con la foglia in modo da abbassare la temperatura quindi inserire gradualmente le uova. Far raffreddare l'impasto in frigo, mixare quindi con l'utilizzo di un sac à poche dressare su teglia precedentemente unta, applicare il dischetto di paté a craquelin e cuocere a 190°C con valvola inizialmente chiusa e con un po' di vapore.

## CRAQUELIN

Farina W220 130 g • Farina di mandorle 40 g • Zucchero semolato 130 g • Sale 5 g  
• Burro 150 g

### PROCEDIMENTO

Ammorbidire il burro poi inserire farine, sale e zucchero miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 2 mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè e, prima della cottura, spruzzare del burro spray.

## CREMA DI GORGONZOLA DOLCE

Formaggio Gorgonzola dolce 300 g  
• Ricotta 300 g • Pecorino grattugiato 30 g  
• Erba cipollina 5 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire l'erba cipollina (eventualmente aggiustare di sale).

## FINITURA

Tagliare a metà i bignè cotti. Mettere sulla base un po' di **CIPOLLE SEMICANDITE**, decorare realizzando un ciuffetto di crema di Gorgonzola utilizzando una bocchetta stellata e rifinire con **PEPERONI SEMICANDITI A CUBETTI**. Appoggiare la parte superiore del bignè in cima e servire.





# **RICORRENZE**

PANETTONE SALATO CONDITO

CROSTATA SALATA MODERNA

## PANETTONE SALATO CONDITO

### IMPASTO SERALE

Farina panettone 750 g • Lievito madre maturo 225 g • Acqua 375 g • Tuorli 170 g • Zucchero invertito in pasta 200 g • Burro 250 g

### PROCEDIMENTO

Fare 3 rinfreschi al lievito madre. Mettere in impastatrice la farina con l'acqua e impastare sino ad ottenere una maglia glutinica forte ed elastica. Inserire il lievito madre spezzato quindi l'emulsione di burro - zucchero - tuorli mixata all'interno di un cutter. Tempo di impasto 30 minuti circa, temperatura 24-26°C. Mettere all'interno di un contenitore di plastica precedentemente unto e coprire con un telo di nylon. Mettere a lievitare per 12 h circa a 25°C (deve triplicare il suo volume).

### IMPASTO FINALE

Farina panettone 205 g • Impasto serale 1970 g • Tuorli 335 g • Miele 25 g • Grana Padano grattugiato 250 g • Sale 25 g • Burro 300 g • Olio EVO 140 g • Origano tritato finemente 30/40 g • **AMORDIVERDURE OLIVE A RONDELLE IN SCIROPPO** (scolate bene) 700 g • Quartirolo a cubetti 1x1 cm 300 g

### PROCEDIMENTO

Impastare la farina panettone con l'impasto serale sino ad ottenere una buona maglia glutinica. Aggiungere i tuorli quindi il Grana grattugiato, il miele e il sale. Introdurre l'emulsione di burro morbido, olio EVO ed origano tritato finemente. In ultimo inserire a pioggia le **OLIVE A RONDELLE SEMICANDITE** e i cubetti di Quartirolo. Tempo di impasto 50 minuti circa, temperatura 26°C. Lasciare puntare in massa sul tavolo per 60 minuti circa poi spezzare le forme del peso desiderato e pirlare. Mettere a puntare per 60 minuti a 28°C quindi pirlare nuovamente e adagiare negli stampi. Lasciare lievitare per 3-4 ore circa a 30°C circa con umidità 80% (deve arrivare a 2 cm dal bordo del pirottino). Realizzare la classica scarpatura e infornare, le forme da 1 kg, a 140°C per 20 minuti poi a 150°C per altri 20 minuti ed infine a 155°C per 5-10 minuti circa. La temperatura al cuore dovrebbe raggiungere i 90-92°C. Pinzare e girare immediatamente a testa in giù.

PESO FINALE IMPASTO = 4290 g



### I CONSIGLI DI *AmorEva*

Eleva il gusto all'ennesima potenza sperimentando ulteriori sfiziosi abbinamenti! Sostituisci le **olive a rondelle**, l'**origano** e il **formaggio Quartirolo** con:

1. **AMORDIVERDURE CIPOLLE BORETTANE IN SCIROPPO, ROSMARINO, CASTELMAGNO**
2. **AMORDIVERDURE MIX PEPPERONI IN SCIROPPO, BASILICO, FONTINA**
3. **AMORDIVERDURE CARCIOFI IN SCIROPPO, TIMO, TOMA**

## CROSTATA SALATA MODERNA

### PASTA BRISÈ FRIABILE

Acqua 150 g • Sale 10 g • Zucchero 15 g • Farina W220 500 g • Burro 300 g

### PROCEDIMENTO

Sciogliere il sale e lo zucchero nell'acqua, in planetaria con foglia impastare la farina con il burro freddo tagliato a cubettini sino ad ottenere un composto omogeneo ma sgranato (sabbatura). A questo punto unire l'acqua e continuare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo evitando di lavorarlo troppo. Coprire l'impasto con un foglio di nylon e lasciare stabilizzare in frigorifero per 4/5 ore circa. Laminare a 2 mm e foderare le tortiere h. 3 cm.



### IMPASTO

Uova intere 270 g • Olio di semi vari 80 g • Yogurt bianco intero 125 g • Formaggio Grana Padano grattugiato 40 g • Fecola 30 g • Farina W220 250 g • Sale e pepe 5 g • Baking 6 g • **AMORDIVERDURE CIPOLLE BORETTANE IN SCIROPPO** 100 g

### PROCEDIMENTO

Miscelare bene le uova intere con l'olio e lo yogurt. Aggiungere il formaggio grattugiato, il sale e il pepe e continuare a mescolare. In ultimo inserire le polveri setacciate (farina, fecola e baking) e le **CIPOLLE SEMICANDITE**. Il composto deve risultare cremoso. Versare all'interno delle tortiere foderate con pasta brisè sino a 2/3 di altezza e mettere in frigo a stabilizzare per un'oretta circa. Cuocere in forno a 190°C per 20 minuti circa.

### CREMA DI FORMAGGIO CAPRINO CON ERBA CIPOLLINA

Formaggio caprino 150 g • Ricotta 100 g • Mascarpone 100 g • Panna liquida 35% m.g. 50 g • Gelatina in polvere 5 g • Erba cipollina 3/5 g • Sale 2 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la gelatina sciolta nella panna, l'erba cipollina ed il sale.

### CREMA DI GORGONZOLA DOLCE

Formaggio Gorgonzola dolce 200 g • Ricotta 200 g • Pecorino grattugiato 20 g • Erba cipollina 3 g

### PROCEDIMENTO

Mescolare molto bene i primi tre ingredienti in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire l'erba cipollina (eventualmente aggiustare di sale).

### FINITURA

Una volta fredde, farcire le crostate alternando ciuffi di crema di Gorgonzola (bocchetta liscia) a ciuffi di crema di formaggio caprino (bocchetta stellata fine). Decorare la superficie con delle uova sode tagliate a spicchi, delle foglie di rucola, un mix di **VERDURE SEMICANDITE** e dei gherigli di noci (è possibile anche rigare la superficie con del miele di acacia prima di decorare con le verdure/uova).

## L'ABBINAMENTO CHE NON TI ASPETTI.

Amorverdure è una **linea trasversale** proprio come l'infinità di ricette che vi si possono realizzare. Giocare sul taglio, sui porzionamenti, sugli abbinamenti, sulla presentazione e sul nome delle creazioni di pasticceria salata aiuta a **cambiare radicalmente la percezione del cliente riguardo alle occasioni di consumo.**

## ECCO ALCUNI TIPS.



## GIOCA CON IL PORZIONAMENTO.

UNA SEMPLICE FOCACCIA, SE TAGLIATA IN MODO ALLUNGATO, TOSTATA E ABBINATA AD UNA CREMA DI FORMAGGIO DI CAPRA, **OLIVE A RONDELLE SEMICANDITE** E ACCIUGHE PUÒ RIVELARSI UN APERITIVO SFIZIOSO E CREATIVO!

## PAUSA PRANZO O APERITIVO GOURMET?

UNA TORTA SALATA DI PASTA SFOGLIA CON UN GOLOSO RIPIENO A BASE DI **CARCIOFI SEMICANDITI**, FORMAGGIO E TARTUFO È PERFETTA PER UN PRANZO GOURMET. GIOCA SULLE DIMENSIONI, PROVALA IN VERSIONE MONOPORZIONE: È IL TOCCO DI CLASSE PER ARRICCHIRE I TUOI APERITIVI.



## NON LA SOLITA COLAZIONE!

LA COLAZIONE SALATA È UNA VALIDA ALTERNATIVA PER VARIARE IL TUO MENÙ E DARE LIBERO SFOGO ALLA CREATIVITÀ. SORPRENDI I PALATI PIÙ CURIOSI CON UN GRANDE CLASSICO AMERICANO IN VERSIONE INEDITA: I MUFFIN SALATI! IDEALI ANCHE PER UNO SNACK POMERIDIANO.



## NON IL SOLITO BRUNCH!

REINVENTA IN CHIAVE SOFISTICATA IL BRUNCH DEL WEEKEND, SERVENDO DELLE UOVA A OCCHIO DI BUE ACCOMPAGNATE CON BACON CROCCANTE E **MIX DI PEPERONI SEMICANDITI**. VELOCE DA REALIZZARE ED ESTREMAMENTE GRATIFICANTE ALLA VISTA E AL PALATO.



## GUSTO ALLO STATO PURO.

LE REFERENZE DELLA LINEA AMOR DIVERDURE POSSONO RIVOLUZIONARE UNA RICETTA O ESSERE PROTAGONISTE ASSOLUTE, COME I NUOVI **POMODORINI SEMICANDITI**. PROPONILI PER L'APERITIVO IN VERSIONE TAL QUALE: UN'IDEA SEMPLICE MA SFIZIOSA, DA ASSAPORARE IN UN SOL BOCCONE.

## SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
020BC275A	Amordiverdure Carciofi in sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓
020BG275A	Amordiverdure Cipolle Borettane in sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓
020BH275A	Amordiverdure Mix Peperoni in sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓
020BF275A	Amordiverdure Olive a rondelle in sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓
020BI275A	Amordiverdure Pomodorino Italia in sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓

IL RICETTARIO PROPOSTO È TRATTO DALLE NUMEROSE  
PUBBLICAZIONI EDITE DA OMAR SNC.

*Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero.*

*Nessuna parte di questo materiale può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa  
con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma senza autorizzazione scritta da parte dell'editore.*



**Giuso Guido Spa con unico socio**

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Cone Investment UK Ltd  
Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it