

PROFESSIONAL  
**HulaLai**

**PRISTINE™**



**RECIPES**

*by Tommaso Foglia*



**IFFCO ITALIA**

AN **IFFCO** GROUP COMPANY



ITA



INTERACTIVE



ENG



## *Tommaso Foglia*

PASTRY CHEF

Nato nel 1990 a **Nola** da genitori panettieri, Tommaso Foglia cresce in un ambiente in cui predomina l'amore e la passione per la cucina. Inizia il suo percorso formativo nel mondo dell'**alta pasticceria** nel 2007, quando gli viene data un'opportunità presso la cucina stellata del Don Alfonso 1890.

Successivamente continua ad avere esperienze in tutto il mondo: Roma, Positano, Marrakesh, Dubai e Irlanda.

**Pastry Chef**, attualmente è docente e formatore e crede nel valore dei giovani e della squadra con cui lavora.

Nel 2022 viene nominato **Pastry Chef dell'anno** secondo la **Guida Gambero Rosso**. Nello stesso anno inizia il ruolo di giudice del programma televisivo **Bake Off Italia**.



Born in 1990 in **Nola** to baker parents, Tommaso Foglia grew up in an environment filled with love and passion for cooking. He began his training in the **world of haute pastry** in 2007 when he was given an opportunity at the Michelin-starred kitchen of Don Alfonso 1890. He then continued to gain experience around the world, working in Rome, Positano, Marrakesh, Dubai, and Ireland.

As a **pastry chef**, he is currently a teacher and trainer who believes in the value of young people and the team he works with. In 2022, he was named **Pastry Chef of the Year** by the **Gambero Rosso Guide**.

In the same year, he began his role as a judge on the television program **Bake Off Italia**.

→ 35% WHIPPING ←



- 01 **Religieuse** mascarpone e nocciola
- 02 **Mont Blanc**
- 03 **Maritozzo**, crema allo zabaione e panna
- 04 **Torta cioccolato** e mandarino
- 05 **Gelato al fior di latte** e salsa mou
- 06 **Flan** al pistacchio

→ 20% COOKING ←



- 07 **Tortellini** con crema di parmigiano e noce moscata
- 08 **Spiedo di sardoncini** alla romagnola con salsa allo yogurt
- 09 **Tartare di fassona**, salsa al gorgonzola e funghi porcini

→ 33% WHIPPED ←



- 10 **Brioche col tupper** e gelato al pistacchio
- 11 **Cioccolata calda**
- 12 **Pancake** ai frutti di bosco e sciroppo d'acero

→ 35% LACTOSE FREE ←



- 13 **Tartufini** senza lattosio al cioccolato fondente e sale di Cervia
- 14 **Monoporzione babà** senza lattosio
- 15 **Biancomangiare** senza lattosio alle mandorle con salsa al caffè

→ 100% VEGAN WHIPPING ←



- 16 **Focaccia**, con cremoso di ricotta, mandorle e amarene
- 17 **Ganache flessibile** vegana al lampone, pistacchio e sale di Cervia
- 18 **Pannacotta vegana** al caramello esotico

→ 100% VEGAN COOKING ←



- 19 **Risotto vegano** alla barbabietola, crema di piselli e gelatina di panna
- 20 **Vellutata vegana** di funghi, pesto e vermut
- 21 **Lollipop vegani** di broccoli

→ GOLDEN GLAZE ←



- 22 **Pain au chocolat**
- 23 **Panini al latte**
- 24 **Torta di rose**

· CLASSIC WHIPPING ·



- 01 **Crostata** moderna con limone e frutta fresca
- 02 **Cheesecake** con ganache al caffè
- 03 **Torta Black**

· GOLD WHIPPING ·



- 04 **Cream Tarte**
- 05 **Millefoglie** al piatto
- 06 **Gelato** al cocco

· ART WHIPPING ·



- 07 **Dripping cake**
- 08 **Torta nuziale**
- 09 **Cupcake**

· DUETTO ALLROUND ·



- 10 **Pan brioche**, panna e arancia
- 11 **Pollo al curry** e verdure con riso pilaf
- 12 **Tartelle di frutta**

· MILKY PLUS ALLROUND ·



- 13 **Sogliola** alla panna e limone
- 14 **Tiramisù** al bicchiere
- 15 **Rotolo** agli agrumi

· GRAN CUCINA COOKING ·



- 16 **Cavolfiore piastrato**, salsa mornay e crumble salato
- 17 **Uovo 63°C**, salsa al pecorino e asparagi
- 18 **Tagliatella al tartufo**

· PIZZA COOKING ·



- 19 **Gnocco fritto** con crudo e pomodorini confit
- 20 **Panzerotti** ai formaggi e basilico
- 21 **Pizza alla pala** con mousse di mortadella, burrata e pistacchi

· MILKY TOUCH WHIPPED ·



- 22 **Irish coffee**
- 23 **Panciock**
- 24 **Strudel**

· GRAN DESSERT WHIPPED ·



- 25 **Gelato** con panna
- 26 **Macedonia gourmet**
- 27 **Frappè** al caffè

## GAMMA DAIRY



### LA PURA PANNA ITALIANA

Una gamma completa di deliziose panne fatte con solo latte italiano, che vuole ispirare la tua creatività in ricette sia dolci che salate.

Le performance costanti e la possibilità di scegliere tra diverse formulazioni, ti garantiranno sempre la soluzione perfetta per ogni tua esigenza o ricetta.

## LACTOSE FREE



### LA PANNA ITALIANA SENZA LATTOSIO

La deliziosa soluzione alternativa che non sa di alternativa. Realizzata con semplicità e molto amore.

La nostra panna senza lattosio ha un gusto delicato e la consistenza cremosa della panna.

Un momento di piacere, facile da digerire, ideale per chi è (e non è!) intollerante al lattosio.

100% PLANT-BASED



## LA SCELTA VEGANA

Dall'utilizzo di ingredienti di prima qualità con provenienza etica nasce la nostra gamma di creme vegane, perfetta per coloro che scelgono un approccio green ma non vogliono perdere il gusto delle cose buone.

La texture incredibilmente cremosa e il sapore avvolgente messi al servizio della tua maestria, ti permetteranno di creare ogni volta deliziose ricette sia dolci che salate.

GOLDEN GLAZE



## DORATORE PROFESSIONALE

Un solo semplice gesto, per dare un tocco brillante ai tuoi prodotti da forno.

Golden glaze permette dorature perfette, senza rischio di contaminazioni, perché la sua formula non contiene uova.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## RELIGIEUSE mascarpone e nocciola

30 pezzi

### Per la pasta choux:

170 g burro  
270 g acqua  
50 g latte intero  
160 g farina 00  
400 g uova  
3 g sale  
3 g zucchero semolato

### Per la pasta craquelin:

100 g burro  
125 g zucchero di canna  
125 g farina 00

### Per la crema tiramisù alle nocciole:

300 g mascarpone  
240 g zucchero a velo  
500g Pristine  
Whipping 35%  
120 g tuorli pastorizzati  
100 g pasta di nocciole  
6 g gelatina

Mettere in una pentola l'acqua, il sale, il latte e il burro a pezzetti. Portare il tutto a bollore quindi versare la farina mescolando con una frusta e cuocendo fino a formare un composto che si stacchi dalle pareti. Trasferire il tutto nella planetaria con la frusta e incorporare poco alla volta, a pastello ancora caldo, le uova. Dressare l'impasto utilizzando una sac a poche con bocchetta liscia n. 13 su teglia o leggermente unta o con carta da forno o con l'apposito tappetino microforato. Adagiarvi sopra un dischetto di pasta craquelin e cuocere in forno statico a 220°C per circa 15 minuti, poi abbassare a 180°C per altri 15-20 minuti. Lasciar raffreddare.

Impastare il burro morbido con lo zucchero e la farina utilizzando la foglia in planetaria. Stendere l'impasto così ottenuto fino allo spessore di 1 mm circa. Coppare della grandezza dei bignè dressati in teglia e congelare prima di utilizzare.

Montare in planetaria i tuorli pastorizzati insieme allo zucchero. Unire a mano la pasta di nocciola, il mascarpone, la panna Pristine Whipping 35 % montata e la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Lasciar raffreddare e stabilizzare in frigo per almeno 2 ore.

Trasferire la crema in una sac a poche con bocchetta a stella e farcire i bignè. Creare la religieuse composta da 2 bignè sovrapposti, intervallati da un disco di cioccolato fine temperato e un ciuffo di panna montata Pristine Whipping 35%.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## MONT BLANC

2 torte di diametro 16 cm

### Per il castagnaccio:

300 g farina di castagne  
380 g acqua  
50 g zucchero semolato  
20 g olio evo  
40 g pinoli  
2 g sale

### Per la meringa:

125 g albume  
163 g zucchero semolato  
75 g zucchero a velo

### Per la panna stabilizzata:

500g Pristine Whipping 35%  
75 g zucchero a velo  
7,5 g gelatina in fogli  
½ bacca di vaniglia  
Pasta di marron glacé  
Marron glacé  
Zucchero a velo

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in una ciotola con l'aiuto di una frusta fino a rendere il composto liscio e senza grumi. Trasferire in una teglia tonda di 26 cm di diametro. Cospargere la superficie con i pinoli e un filo di olio evo e cuocere a 180°C per 35 minuti. Raffreddare e coppare 2 dischi da 14 cm di diametro.

Mescolare l'albume con gli zuccheri e portare il tutto a 60°C in microonde.

Montare in planetaria con la frusta a velocità media fino ad ottenere una struttura solida.

Versare il composto in una sac a poche con bocchetta liscia e dressare in una teglia con carta da forno creando 2 dischi di 14 cm di diametro. Con il restante impasto formare dei bastoncini lunghi circa 5 cm. Cuocere in forno statico a 130°C per circa 3 ore o fino a quando la meringa non risulti secca. Unire i dischi di meringa e quelli di castagnaccio con del burro fuso e congelare in abbattitore o freezer.

Scaldare la panna Pristine Whipping 35% a 60°C in un pentolino, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia e mescolare bene con una frusta. Mettere in frigorifero a stabilizzare per 12 ore coperta con pellicola.

Passate le 12 ore montare la panna in planetaria con la frusta e versare nello stampo tondo in silicone da 16 cm di diametro fino a 2/3 e distribuendo la panna stabilizzata anche in tutti i bordi. Inserire il disco di castagnaccio e di meringa. Riempire gli spazi con altra panna stabilizzata e livellare con una spatola. Abbatte a -18°C fino a congelamento.

Togliere la torta dallo stampo, inserire la pasta di marron glacé in una sac a poche con la bocchetta bucherellata apposita e ricoprire formando degli "spaghetti" su tutta la superficie della torta. Decorare i lati con i bastoncini di meringa, dei ciuffi di panna montata Pristine Whipping 35%, marron glacé interi e una spolverata di zucchero a velo.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## MARITOZZO crema allo zabaione

12 pezzi

### Per la crema allo zabaione:

400 g vin santo o marsala  
100 g acqua  
180 g zucchero semolato  
110 g tuorli  
45 g amido di mais  
2 g sale

### Per il maritozzo:

500 g Pristine Whipping 35%  
500 g farina manitoba  
11 g lievito di birra  
220 g latte intero  
12 g sale  
65 g zucchero semolato  
82 g olio di semi di girasole  
12 g miele  
160 g uova  
½ bacca di vaniglia  
1 scorza d'arancia

Montare con la frusta i tuorli con lo zucchero, il sale e l'amido di mais in planetaria. Aggiungere il liquore e cuocere fino ad addensare il composto. Raffreddare.

Preparare l'impasto mettendo nella ciotola della planetaria con il gancio la farina, il lievito sciolto nel latte riscaldato, lo zucchero, il miele, le uova e gli aromi. Iniziare ad impastare e versare a filo l'olio di semi, unire il sale e impastare per almeno 15 minuti. Lavorarlo con le mani e formare una pallina. Chiudere la ciotola con pellicola e lasciare lievitare per 2 ore a 28°C o fino a che non sia raddoppiato il suo volume.

A questo punto formare un filone e dividere l'impasto in palline da circa 90 g l'una. Dare la classica forma ovale a maritozzo con le mani e riporre in teglia con carta da forno. Lasciare lievitare un'altra ora circa, spennellare con tuorlo e panna Pristine Whipping 35% miscelati e infornare a 180°C per 25 minuti fino a doratura.

Una volta sfornati e lasciati raffreddare, tagliarli a metà per il lungo aprendoli a libro. Mettere uno spuntone di crema allo zabaione e coprire con panna Pristine Whipping 35% livellando la superficie con una spatolina.





**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## TORTA CIOCCOLATO e mandarino

2 torte diametro 16 cm

### Per il croccantino al riso soffiato:

150 g cioccolato al latte  
30 g burro  
40 g olio di semi  
90 g riso soffiato

### Per il bisquit al cacao:

180 g albumi  
180 g zucchero  
120 g tuorli  
30 g cacao  
20 g fecola di patate  
1 g sale

### Per il gelée al mandarino:

300 g succo di mandarino  
50 g zucchero semolato  
4 g agar agar

### Per la glassa rocher:

300 g cioccolato fondente  
200 g burro di cacao  
80 g nocciole in granella

### Per la mousse al cioccolato:

265 g cioccolato  
fondente al 60%  
5 g gelatina  
190 g latte  
375 g Pristine  
Whipping 35%  
1 g sale  
1 bomboletta  
cioccolato spray

Fondere il cioccolato al latte con il burro e l'olio di semi a circa 40°C. Aggiungere il riso soffiato e mescolare delicatamente con l'aiuto di una marisa. Stendere il croccantino in un anello da 14 cm, foderato con acetato, fino ad ottenere uno spessore di 1 cm. Conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

Montare gli albumi in planetaria con la frusta aggiungendo lo zucchero in tre volte. Montare fino ad ottenere un composto liscio e spumoso. Nel frattempo frustare i tuorli a mano e unirli agli albumi. Infine, unire al composto a mano, con delicatezza, la fecola, il cacao setacciato ed il sale. Versare il composto in 2 anelli in acciaio da 14 cm e cuocere a 180°C per 10 minuti. Raffreddare.

Portare a bollire tutti gli ingredienti insieme per 1 minuto attivando così l'agar agar. Lasciar solidificare in frigorifero e poi frullare fino ad ottenere un gelée liscio e stabile. Trasferire in sac a poche.

Fondere il burro di cacao in microonde o in un pentolino. Successivamente aggiungere il cioccolato e completare la fusione. Miscelare la granella e conservare al caldo. Utilizzare a circa 40°C.

Riscaldare il latte e aggiungere la gelatina reidratata. Versare gradualmente il latte caldo sopra il cioccolato parzialmente fuso, facendo attenzione ad emulsionare la miscela con l'aiuto di una marisa. Mixare appena possibile con un minipimer per 30 secondi. Quando la temperatura sarà scesa a 31/34°C versare sulla panna montata Pristine Whipping 35%, mescolare e colare nello stampo in silicone da 16 cm di diametro fino a 2/3. Battere lo stampo sul tavolo facendo attenzione ad eliminare le bolle d'aria e inserire il bisquit al cacao e la base croccante rivolta verso l'alto. Porre la torta in abbattitore fino a congelamento. Sformare la torta e spruzzarla con la bomboletta di cioccolato spray. Infine immergere la torta ancora congelata nella glassa rocher per metà e completare con il gelée al mandarino e foglie d'oro.





**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## GELATO al fior di latte e salsa mou

500g di gelato

### Per il caramello mou:

200 g zucchero semolato  
200 g Pristine Whipping 35%  
20 g burro

Mettere lo zucchero in un pentolino, meglio se antiaderente, e lasciare sciogliere fino a farlo diventare color bruno caramello. Nel frattempo, in microonde o in un altro pentolino scaldare la panna Pristine Whipping 35% fino a 90°C. Fuori dal fuoco, versare la panna Pristine Whipping 35% nel caramello facendo molta attenzione ad eventuali schizzi e mescolare velocemente con una frusta per uniformare il composto e non formare i grumi. Aggiungere infine il burro fino a rendere la salsa mou più lucida. Raffreddare in frigorifero.

### Per il gelato al fior di latte:

233 g latte intero  
150 g Pristine Whipping 35%  
63 g zucchero semolato  
24 g sciroppo di glucosio in  
  polvere 30 DE  
15 g destrosio  
18 g latte magro in polvere 0%  
1,5 g neutro gelato  
1 bacca di vaniglia

In un mixer termico o in un pentolino portare la panna Pristine Whipping 35%, il latte e i semi della bacca di vaniglia a 40°C. Aggiungere le polveri miscelate e pastorizzare fino ad arrivare a 84°C. Frullare fino a rendere il composto omogeneo. Raffreddare e lasciare stabilizzare a +4°C per 8 ore minimo. Servire in una coppa da gelato con il caramello mou sopra e dei biscotti sbriciolati a piacimento.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## FLAN al pistacchio

2 Flan

### Per la pasta brisée:

180 g burro  
4 g sale  
5 g zucchero  
20 g tuorlo  
50 g latte  
300 g farina

### Per la crema:

500 g latte  
1 bacca di vaniglia  
110 g zucchero  
115 g tuorli  
43 g amido di mais  
140 g Pristine Whipping 35%  
70 g burro  
50 g pasta di pistacchio  
Pralinato al pistacchio

Impastare in planetaria la farina con burro, zucchero e sale. Poi unire il latte e tuorlo.

Far riposare in frigorifero ben coperta con pellicola per almeno 4 ore. Stendere la brisée e formare dei dischi del diametro dell'anello scelto per la cottura. Bucare la pasta e precuocere in bianco a 180°C per circa 10-15 minuti con sopra riso, fagioli o ceci secchi, ricordandosi di mettere la carta da forno tra i 2 strati.

Riscaldare i liquidi e la vaniglia in un pentolino fino a bollire. Miscelare i tuorli, lo zucchero, l'amido e la pasta di pistacchio. Unire il composto ai liquidi, togliere dal fuoco e mescolare energicamente con una frusta. Stemperare la crema con il burro fino a farla diventare lucida.

Versare la crema così ottenuta nei dischi di pasta brisée precotti e infornare per 45 min a 180°C. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Tagliare il flan in fette e decorare con pralinato al pistacchio.





**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## **TORTELLINI** con crema di parmigiano e noce moscata

*2 porzioni*

250 g tortellini  
200 g Pristine Cooking 20%  
150 g Parmigiano reggiano grattugiato  
q.b. noce moscata in polvere  
q.b. brodo di manzo

Per la crema di Parmigiano portare a bollore la panna Pristine Cooking 20% in un pentolino. Aggiungere 100 g di parmigiano e la noce moscata.

Emulsionare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riporre il restante Parmigiano all'interno di un coppapasta in un piatto piano, appiattare con l'aiuto di un cucchiaio e cuocere in forno a microonde per 1 minuto alla massima potenza fino ad ottenere una cialda croccante.

Cuocere i tortellini nel brodo di manzo o acqua salata, scolarli e mantecarli in padella insieme alla crema di Parmigiano.

Impiattare mettendo al centro del piatto la cialda di Parmigiano ed intorno i tortellini. Aggiungere un velo di salsa sopra i tortellini e sporcare con la noce moscata.





**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## **SPIEDO DI SARDONCINI** alla romagnola con salsa allo yogurt

*2 porzioni*

**Per lo spiedo:**

300 g sardoncini  
200 g pane grattugiato  
q.b. prezzemolo  
½ spicchio d'aglio  
Olio  
Sale

**Per la salsa:**

50 g Pristine Cooking 20%  
50 g yogurt magro bianco  
q.b. aceto di mele  
Finocchietto  
Sale  
Pepe

Pulire i sardoncini rimuovendo la testa, la lisca ed eviscerandoli, avendo l'accortezza di sciacquarli con acqua corrente.

In un frullatore mettere il pane grattugiato, le foglie di prezzemolo, ½ spicchio d'aglio, l'olio evo e il sale. Frullare ottenendo un pane profumato e di colore verde.

Cospargere di olio evo i sardoncini e impanarli. Formare gli spiedi e cuocere in griglia, o in padella o in forno per circa 6 minuti fino a formare la tipica crosticina da griglia.

Per la salsa unire in una ciotola lo yogurt, la panna Pristine Cooking 20%, del finocchietto e mescolare con una frusta. Aggiustare di sapore con l'aceto di mele, del sale e del pepe.



**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## TARTARE DI FASSONA salsa al gorgonzola e funghi porcini

2 porzioni

**Per la crema di Gorgonzola:**  
100 g Pristine Cooking 20%  
100 g gorgonzola dolce

Portare a bollore la panna Pristine Cooking 20% in un pentolino. Aggiungere il gorgonzola ed emulsionare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

**Per la salsa fredda alla panna:**  
100 g Pristine Cooking 20%  
Olio evo  
Timo

Mescolare la panna Pristine Cooking 20%, l'olio evo e il timo sfogliato. Aggiustare di sale.

**Per la tartare:**  
250 g controfiletto di Fassaona piemontese  
100 g funghi porcini  
Olio evo  
Sale  
Pepe

Preparare la tartare tagliando la carne prima in striscioline, poi in quadretti piccoli e sminuzzare al coltello fino ad ottenere la grandezza desiderata. Condire con olio, sale e pepe. Pulire i funghi rimuovendo la terra, lavarli e tagliarli in fette sottili e cuocerli in padella piastrandoli con olio e sale. Inserire la carne nello stampo, decorare a piacimento con i funghi e le 2 salse alla panna.



**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## **BRIOCHE** col tuppero e gelato al pistacchio

*10 brioche*

**Per la brioche col tuppero:**

- 500 g farina manitoba
- 90 g zucchero semolato
- 125 g burro
- 10 g sale
- 200 g uova
- 18 g latte in polvere
- 100 g latte intero
- 30 g lievito di birra
- ½ bacca di vaniglia

In planetaria con il gancio amalgamare tutti gli ingredienti insieme mettendo per ultimo il burro in 3 volte. Lasciar impastare per almeno 15 minuti. Lasciar lievitare in una bacinella coperta da pellicola per 90 minuti a 28°C. Formare 10 pagnotte da circa 80 g e 10 da circa 15g. mettere in teglia con carta da forno o tappeto microforato in silicone avendo l'accortezza di mettere le pagnotte piccole sopra quelle grandi. Far lievitare ancora a 28°C per circa 60 minuti, spennellare con uovo sbattuto e infornare a 180°C per circa 20-25 minuti. Servire ancora calde con gelato al pistacchio e panna Pristine Whipped 33%.



**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## CIOCCOLATA CALDA

2 porzioni

Pristine Whipped 33%  
250 g latte  
250 g Pristine Whipping 35%  
50 g zucchero semolato  
50 g cacao in polvere amaro  
50 g amido di mais  
Gusci semisfere di cioccolato

In un pentolino scaldare il latte e la panna Pristine Whipping 35%.

Riempire i gusci di cioccolato con le polveri miscelate (zucchero, cacao, amido) e richiuderli. In un bicchiere, versare prima il latte e la panna bollenti, poi inserire le sfere di cioccolato e mescolare fino al loro scioglimento.

Una volta addensatosi guarnire il composto con la panna Pristine Whipped 33% e una spolverata di cacao con foglie d'argento.





**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## PANCAKE ai frutti di bosco e sciroppo d'acero

*15 pezzi circa*

Pristine Whipped 33%  
250 g latte  
2 uova  
30 g burro  
190 g farina 00  
40 g zucchero semolato  
8 g di lievito in polvere per  
dolci  
pizzico di sale  
q.b. frutti di bosco  
q.b. sciroppo d'acero

In una caraffa unire il latte, le uova, il burro fuso, lo zucchero, il sale, la farina e il lievito setacciati.

Mixare tutti gli ingredienti con un minipimer fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.

Cuocere i pancake su una padella antiaderente leggermente unta, a fuoco medio-basso per qualche minuto su entrambi i lati.

Impiattare e decorare con frutti di bosco misti, sciroppo d'acero e panna Pristine Spray 33%.





**PRISTINE™**  
LACTOSE FREE 35%

## TARTUFINI senza lattosio al cioccolato fondente e sale di Cervia

8 persone

### Per la ganache al cioccolato fondente:

225 g cioccolato fondente 25%  
200 g Pristine  
Whipping 35% senza lattosio  
40 g miele d'acacia  
50 g burro senza lattosio  
10 g sale integrale di Cervia  
q.b. cacao amaro in polvere

In un pentolino versare il miele, la panna Pristine Whipping 35% senza lattosio e lo zucchero e scaldare tutto a 60°C. A questo punto versare sul cioccolato e aggiungere il sale e il burro ed emulsionare con un minipimer, versare in una teglia e raffreddare 30 minuti in abbattitore.

Formare i tartufini con le mani, lasciare stabilizzare in frigorifero e passare nel cacao amaro in polvere. Servire su di un piatto con sale grosso sotto per decorazione.





**PRISTINE™**  
LACTOSE FREE 35%

## MONOPORZIONE BABÀ senza lattosio

20 pezzi

### Per i babà:

200 g manitoba  
75 g acqua  
25 g zucchero  
3 g malto  
5 g lievito di birra

500 g farina manitoba  
65 g zucchero semolato  
10 g lievito di birra  
750 g uova  
12 g sale  
350 g burro senza lattosio  
7 g rhum scuro  
5 g strega  
1 zeste di limone

### Per la glassa rocher bianca:

300 g cioccolato  
bianco senza lattosio  
200 g burro di cacao  
80 g pistacchio  
in granella

Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con il gancio per circa 10 minuti. Formare il panetto e far lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume, poi aggiungere gli altri ingredienti.

Lavorare il panetto, sempre in planetaria, con la farina e il lievito, aggiungere le uova poco per volta, il sale ed infine il burro ammorbidito con il rhum e la strega. Impastare a velocità sostenuta per circa 10 minuti. Lasciare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume. Procedere a fare le forme negli stampini ben imburrati.

Quando saranno lievitati fino all'orlo cuocere a 190°C gradi per 13/15 minuti. Successivamente raffreddare, rimuovere dagli stampi e congelare in abbattitore o freezer. Passare nella glassa rocher bianca, ancora congelati, con l'aiuto di un coltellino e decorare con la namelaka\* al pistacchio, pistacchi interi e ribes rossi.

Fondere il burro di cacao in microonde o in un pentolino. Successivamente aggiungere il cioccolato e completare la fusione. Miscelare la granella e conservare al caldo. Utilizzare a circa 40 °C.

\* Vedi ricetta Ganache Flessibile Pristine Whipping 100% vegan



**PRISTINE™**  
LACTOSE FREE 35%

## **BIANCOMANGIARE** senza lattosio alle mandorle con salsa al caffè

*15 pezzi circa*

**Per il biancomangiare:**

- 250 g Pristine Whipping 35%  
senza lattosio
- 250 g latte di mandorle
- 50 g zucchero semolato
- 50 g amido di mais
- ½ bacca di vaniglia
- q.b. lamelle di mandorle
- q.b. cake al cioccolato

**Per la salsa al caffè:**

- 150 g Pristine Whipping 35%  
senza lattosio
- 100 g cioccolato  
fondente 50%
- 70 g caffè della moka

Sul fuoco, mettere un pentolino con lo zucchero, il latte, i semi della bacca di vaniglia e la panna Pristine Whipping 35% Lactose Free, tenendone da parte 100 g. Versare quest'ultima nell'amido di mais per stemperarlo e mescolare con una frusta per rimuovere tutti i grumi. A questo punto aggiungere questo composto nel pentolino e mescolare con la frusta fino a rendere il composto simile alla consistenza della besciamella. Togliere dal fuoco e versare negli stampi scelti. Raffreddare, sformare e servire nel piatto con la salsa al caffè ancora calda, delle lamelle di mandorle e del cake al cioccolato sbriciolato.

Scaldare la panna Pristine Whipping 35% senza lattosio in microonde o in un pentolino fino a bollore. Versarla sul cioccolato insieme al caffè caldo ed emulsionare con un minipimer.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## FOCACCIA con cremoso di ricotta, mandorle, amarene e timo

4 porzioni

1 focaccia  
300 g Pristine Whipping  
100% Plant Based  
200 g ricotta di mandorle  
100 g amarene sciroppate  
Mandorle in lamelle  
Timo

Montare la panna Pristine Whipping 100% Plant Based in una planetaria con la frusta. Amalgamarla insieme alla ricotta e trasferirla in una sac a poche con il beccuccio rigato. Scolare le amarene e tenere lo sciroppo da parte. Tagliare la focaccia in rettangoli lunghi circa 10 cm e spennarli con l'aiuto di un pennello o di un cucchiaio con lo sciroppo di amarene. Capovolgere i nostri rettangoli di focaccia su di un lato e decorare con la sac a poche con il cremoso di ricotta di mandorle. Ultimare con le amarene sciroppate, le lamelle di mandorle e ciuffetti di timo.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## GANACHE FLESSIBILE al lampone vegana, pistacchio e sale di Cervia

4 porzioni

### Per la Ganache flessibile:

130 g cioccolato fondente 60 %  
180 g Pristine Whipping  
100% Plant Based  
20 g acqua  
50 g glucosio  
120 g purea di lamponi  
1 g gelatina in fogli  
1.3 g agar agar

### Per la Namelaka al pistacchio:

300 g Pristine Whipping  
100% Plant Based  
50 g zucchero semolato  
65 g cioccolato bianco  
2 g gelatina in fogli  
10 g acqua  
40 g pasta di pistacchio

Scaldare in una casseruola la panna Pristine Whipping 100% Plant Based, il glucosio, l'acqua e l'agar fino al bollore e cuocere per 1 minuto. Aggiungere la gelatina reidratata in acqua fredda e versare tutto sul cioccolato dentro una caraffa.

Emulsionare con il minipimer e colare in una placca. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Tagliare dando la forma di un triangolo isoscele o della forma desiderata.

Riscaldare la panna Pristine Whipping 100% Plant Based e lo zucchero a 40 gradi, unire la gelatina reidratata e il cioccolato fuso.

Emulsionare con un minipimer e aggiungere la pasta di pistacchio.

Raffreddare e lasciare riposare in frigo per 8 ore. Montare con una frusta fino ad ottenere una struttura areata e mettere in sac a poche.

Impiattare e decorare con lamponi freschi, pistacchi sabbati e crumble al sale di Cervia.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## PANNACOTTA vegana al caramello esotico

4 porzioni

### Per la pannacotta:

500 g Pristine Whipping  
100% Plant Based  
60 g zucchero semolato  
8 g gelatina in fogli  
1/2 bacca di vaniglia

Scaldare in un pentolino la panna Pristine Whipping 100% Plant Based con lo zucchero. Unire la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda ed emulsionare il tutto con una frusta.

Tenere da parte metà composto e aggiungere i semi della bacca di vaniglia.

Versare la prima metà nei bicchieri inclinati di 45° e far solidificare in frigorifero.

Successivamente versare l'altra metà con la vaniglia nei bicchieri dritti e far nuovamente solidificare.

### Per il caramello esotico:

250 g zucchero  
75 g Pristine Whipping  
100% Plant Based  
3 g sale  
50 g burro  
50 g purea di mango  
50 g purea  
di passion fruit

In un pentolino far sciogliere lo zucchero rendendolo caramello.

Incorporare la panna Pristine Whipping 100% Plant Based bollente ed emulsionare con un minipimer il burro.

Aggiungere le puree di frutta e continuare a frullare.

Far raffreddare in frigorifero.

Mettere in caramello in una sac a poche e creare delle onde sulla panna cotta nel bicchiere. Decorare con perle croccanti di cioccolato fondente.



**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

## RISOTTO vegano alla barbabietola, crema di piselli e gelatina di panna

2 porzioni

### Per la gelatina:

200 g Pristine Cooking  
100% Plant Based  
2 g agar agar

### Per la crema di piselli:

200 g piselli  
50 g Pristine Cooking  
100% Plant Based

### Per il risotto:

1 l brodo vegetale  
200 g riso carnaroli  
50 g cipolla  
100 g barbabietola cotta  
Olio evo  
Sale

In un pentolino portare a bollire la panna Pristine Cooking 100% Plant Based e l'agar agar precedentemente miscelati e far bollire per 1 minuto. Trasferire in una teglia e lasciar solidificare in frigorifero. Coppare con un coppapasta.

Cuocere i piselli in acqua bollente salata, scolarli e frullarli insieme a 50 g di panna Pristine Cooking Dairy Free ed un pizzico di sale.

Tritare la cipolla, farla appassire in una pentola con dell'olio evo e aggiungere il riso. Far tostare e portare a cottura aggiungendo brodo, mestolo per mestolo, durante la cottura. A cottura ultimata mantecare con la barbabietola frullata, sale e olio. Comporre il risotto aiutandosi con un coppapasta, lasciando uno spazio vuoto nel centro del piatto. Riporre al suo interno la crema di piselli e coprire con un disco di gelatina di panna.





**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

## VELLUTATA vegana di funghi, pesto e vermut

4 porzioni

200 g Pristine Cooking  
100% Plant Based  
400 g funghi misti  
100 g patate  
500 ml brodo vegetale  
50 g porro  
Olio evo  
Sale  
Pepe  
100 g pesto di basilico  
q.b. vermut bianco

Pulire i funghi, il porro, sbucciare le patate e tagliare tutto in cubi piccoli. Più saranno piccoli, più cuoceranno in fretta.

In una pentola far soffriggere per qualche minuto il porro e la patata con dell'olio evo.

Unire i funghi e bagnare con il brodo vegetale bollente e cuocere per circa 20 minuti.

Una volta che tutto sarà diventato cotto e morbido frullare con un minipimer ad immersione.

Aggiungere la panna Pristine Cooking 100% Plant Based a filo e aggiustare di sale e pepe.

Servire in un piatto fondo ultimando con gocce di pesto di basilico e qualche goccia di vermut bianco.



**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

## LOLLIPOP vegani di broccoli

4 porzioni

300 g Pristine Cooking  
100% Plant Based  
400 g broccoli verdi  
1 lime  
q.b. pasta di wasabi  
q.b. menta  
200 g quinoa soffiata  
Sale

Dividere i broccoli in cime più piccole e sbollentarle in acqua bollente e salata per 3 minuti.

Scolarli e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. Asciugarli con della carta assorbente.

Nel frattempo in una bowl mescolare con una frusta la panna Pristine Cooking 100% Plant Based, il wasabi, il succo e la scorza del lime, le foglie di menta tritate finemente e il sale.

Immergere le cime di broccoli nella panna aromatizzata e poi nella quinoa soffiata creando così i lollipop vegetali.



**PRISTINE™**  
GOLDEN GLAZE

## PAIN AU CHOCOLAT

30 pezzi

Pristine Golden Glaze  
500 g farina manitoba  
250 g acqua  
60 g zucchero semolato  
50 g Pristine Whipping 35%  
20 g lievito di birra  
12,5 g sale  
300 g burro per sfogliare  
q.b. barrette di cioccolato  
per pain au chocolat

Iniziare lavorando l'impasto in planetaria con il gancio la farina, l'acqua, la panna Pristine Whipping 35% e il lievito. A metà impasto aggiungere il sale e successivamente lo zucchero.

Mettere l'impasto a lievitare per 60 minuti a 26°C coperto e successivamente, dopo averlo steso, metterlo a 5°C in frigorifero per altri 60 minuti. Trascorso questo tempo sfogliare mettendo al centro dell'impasto il burro steso in lastra dando 2 giri di pieghe semplici. Metterlo in frigorifero per altri 30 minuti. Dare il terzo giro di piega e mettere di nuovo in frigorifero per 60 minuti. Stendere la pasta a uno spessore di 3mm e tagliare dei rettangoli lunghi 15 cm e larghi un cm in più della barretta di cioccolato. Disporre le 2 barrette di cioccolato a breve distanza l'una dall'altra, ripiegare la pasta prima su una barretta poi sulla seconda.

Arrotolare e premere bene per sigillare senza schiacciare il pain au chocolat. Dorare con il doratore Pristine Golden Glaze. Lasciar lievitare a 25°C per circa 2 ore, dorare nuovamente e cuocere in forno a 210°C per 15 minuti circa. Servire ancora caldi.



**PRISTINE™**  
GOLDEN GLAZE

## PANINI AL LATTE

12 panini

Pristine Golden Glaze  
550 g farina manitoba  
200 g latte intero  
50 g Pristine Whipping 35%  
50 g zucchero semolato  
7 g sale  
50 g burro  
10 g lievito di birra

In planetaria con il gancio lavorare il lievito sbriciolato, la farina, il latte e la panna Pristine Whipping 35%. Man mano che l'impasto si incorda aggiungere gradualmente il sale e il burro ammorbidito. Lavorare fino ad ottenere un impasto incordato. Togliere dalla planetaria e lavorare con le mani eseguendo una pirlatura per renderlo liscio. Lasciar lievitare coperto fino al raddoppio del suo volume. Riprendere l'impasto e fare delle palline da circa 70 g l'una e pirlarle di nuovo rendendole tonde e lisce. Mettere su teglia unta o con carta da forno e lasciar lievitare di nuovo fino al raddoppio al caldo a circa 26/28°C. Dorare con il doratore Pristine Golden Glaze e infornare a 170°C per circa 15/20 minuti.



**PRISTINE™**  
GOLDEN GLAZE

## TORTA DI ROSE

1 torta

**Per il primo impasto:**

4 g lievito di birra  
50 g farina manitoba  
25 g latte tiepido 32°C

**Per il secondo impasto:**

15 g uova intere  
25 g farina manitoba

**Per il terzo impasto:**

10 g uova intere  
8 g tuorlo  
8 g zucchero  
8 g burro  
25 g farina manitoba

**Per il quarto impasto:**

400 g farina manitoba  
125 g uova intere  
74 g tuorli  
50 g acqua  
80 g zucchero  
100 g burro  
20 g miele  
6 g sale  
½ bacca vaniglia

**Per la fase finale:**

180 g burro  
120 g zucchero

**Per la fase finale:**

Pristine Golden Glaze

Impastare gli ingredienti insieme in planetaria e lasciare lievitare per due ore.

Al primo impasto aggiungere le uova e la farina, in due volte, e far raddoppiare per altre due ore.

Riprendere l'impasto, aggiungere tutti gli ingredienti, impastare bene e fare lievitare per altre 3 ore.

In planetaria aggiungere i restanti ingredienti, tenendo da parte il burro, al terzo impasto e iniziare a impastare. Dopo circa 5 minuti, incorporare il burro morbido e far incordare l'impasto per almeno 10 minuti. Riporre a lievitare per 4 ore a circa 26°C e riporlo in frigorifero per 8 ore.

Stendere l'impasto a 0,5 cm e lavorarlo con 50g di burro appiattito facendo una piega a 3, quindi una nuova piega a 3, poi metterlo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Questa operazione va ripetuta per 3 volte. A parte montare in planetaria 130g di burro con lo zucchero.

Quindi stendere di nuovo la pasta a 5 mm e spalmare con il composto, arrotolare sul lato lungo, formando delle rose da 6 cm e inserire ben distanziate nello stampo. Lasciarle lievitare ancora 5-6 ore.

Ricoprire tutta la superficie della torta con il doratore Pristine Golden Glaze e cuocere in forno a 165°C per 55 minuti.

# Hulalà Whipping



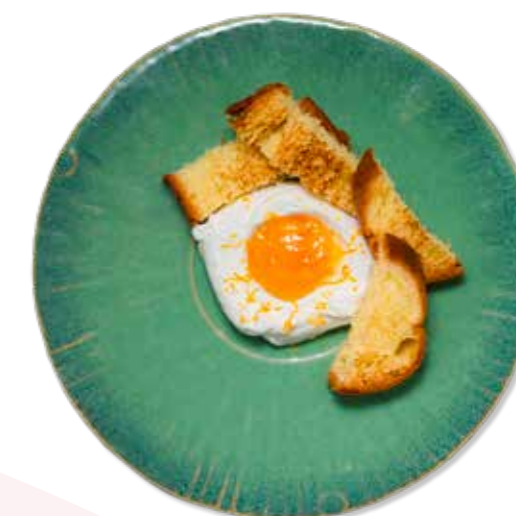
La gamma da montare che garantisce una resa ed una stabilità eccezionale. Trova la soluzione perfetta per le tue creazioni scoprendo l'ampia offerta di Hulalà Professional.

Diverse formulazioni ognuna pensata e studiata per un utilizzo specifico.

Due prodotti, due utilizzi: entrambi creati sia per ricette dolci che salate. La versatilità è un must per la range di AllRound Hulalà Professional. La formula neutra, non zuccherata, permette personalizzazioni creative, dosando adeguatamente sale o zucchero.

Sentiti libero di dare sfogo alla tua creatività e di cambiare idea senza cambiare prodotto!

# Hulalà Allround



Scopri la linea di prodotti spray pronti ad impreziosire ed ingolosire le tue ricette.

Che tu stia preparando una torta, un gelato o un dolce al cucchiaio, la linea Whipped di Hulalà Professional è il compagno perfetto per creare momenti di dolcezza indimenticabili.

# Hulalà Whipped



# Hulalà Cooking



Scopri l'arte culinaria con Hulalà Gran Cucina, il tocco cremoso che esalta il sapore delle tue creazioni salate.

Con un gusto rotondo e una consistenza super cremosa offre prestazioni eccellenti anche ad alte temperature.

Disponibile anche in versione Pizza, per farcire e guarnire i tuoi impasti.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING CLASSIC

# CROSTATA MODERNA con limone e frutta fresca

1 crostata

## Per la pasta frolla alle mandorle:

- 715 g farina 00
- 350 g burro
- 270 g zucchero a velo
- 150 g uova
- 100 g farina di mandorle
- Scorza di limone
- 6 g sale

## Per la namelaka al cioccolato bianco e vaniglia:

- 220 g cioccolato bianco
- 220 g HulaLà Professional Classic
- 100 g latte intero fresco
- 5 g gelatina in fogli
- 1 bacca di vaniglia

## Per il lemon curd:

- 200 g zucchero
- 120 g uova
- 110 g burro
- 70 g succo di limone
- 50 g tuorli
- 15 g scorza di limone
- 10 g amido di mais
- 5 g gelatina in fogli

## Per la gelatina trasparente:

- 225 g zucchero
- 150 g sciroppo di glucosio
- 85 g acqua
- 10 g gelatina in fogli

## Assemblaggio:

- 150 g frutta di stagione

Nella planetaria lavorare con la foglia il burro morbido con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e il sale a velocità media per circa 5 minuti. Il composto risulterà sabbioso. Quindi aggiungere le uova un poco per volta e infine la farina 00 e la farina di mandorle.

Quando le farine saranno completamente assorbite terminare la lavorazione a mano, fino a ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato.

Formare un panetto rettangolare, avvolgere nella pellicola per alimenti e metterlo a riposare in frigo per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo, stendere l'impasto allo spessore di circa 3 mm utilizzando il matterello e usarlo per foderare un anello di acciaio microforato del diametro di 20 cm e alto 2.

Forare il fondo con i rebbi di una forchetta ed eliminare l'eccesso di frolla dai bordi con l'aiuto di un coltellino liscio oppure di una spatola.

Con l'aiuto della sac à poche, creare all'interno uno strato alto circa 1 cm di crema frangipane e porla in congelatore per 15 minuti, in modo che la pasta frolla si stabilizzi.

Cuocere in forno ventilato a 175 °C per 20 minuti circa.

Scaldare il latte in un pentolino, quindi aggiungere i semi della vaniglia e la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e mescolare fino a scioglierla del tutto.

Mettere il cioccolato a pezzetti in un contenitore stretto e alto, versarci sopra il composto di latte e frullare con un frullatore a immersione. Quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungere la panna HulaLà Professional Classic fredda a filo continuando a mixare.

Coprire con pellicola per alimenti a contatto e lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

Montare il composto nella planetaria con la foglia o con la frusta elettrica. Quando la namelaka sarà ben montata e la base della crostata sarà fredda, con l'aiuto di una spatola distribuire la namelaka all'interno del guscio di frolla, sopra al frangipane, fino a raggiungere l'orlo e facendo attenzione a livellarla per bene.

Tenere la crostata in congelatore per almeno 2 ore.

Frullare la scorza di limone con lo zucchero. Unire alle uova e ai tuorli e mischiate bene fino al completo scioglimento dello zucchero.

Mescolare l'amido di mais con il succo di limone e tenere da parte.

In un pentolino sciogliere il burro a fuoco lento. Quando sarà completamente fuso, aggiungere le uova sbattute con lo zucchero e il succo di limone con l'amido. Cuocere a fuoco medio mescolando con frusta fino a raggiungere un leggero bollire, quindi togliere dal fuoco e fare sciogliere all'interno la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda.

Versate il lemon curd in uno stampo in silicone tondo del diametro di 16 cm e alto 2 cm e tenete in congelatore per almeno 4 ore. Sformate quando sarà completamente congelato.

In una pentola portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e mescolate fino a scioglierla del tutto.

Versare in un contenitore, coprire con un foglio di pellicola per alimenti a contatto e lasciare stabilizzare in frigorifero per una notte.

Scaldare a 30 °C al momento dell'utilizzo.

Quando il lemon curd sarà completamente congelato, appoggiarlo su una griglia, portare a 30 °C la glassa trasparente e glassarlo versando sopra la gelatina. Eliminare la glassa in eccesso e appoggiare il lemon curd al centro della crostata. Distribuire sulla cornice della crostata la frutta fresca a pezzi.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING CLASSIC

## CHEESECAKE con ganache al caffè

1 torta da diametro 20 cm

**Per la Base:**  
250 g biscotti  
125 g burro

**Per la  
ganache al caffè:**  
250 g HulaLà  
Professional Classic  
15 g caffè solubile  
150 g cioccolata  
fondente  
250 g cioccolata  
al latte  
15 g miele

**Per la  
Crema al Formaggio:**  
250 g mascarpone  
250 g formaggio  
spalmabile  
250 g yogurt bianco  
200 g HulaLà  
Professional Classic  
100 g zucchero a velo  
10 g gelatina in fogli  
½ bacca di vaniglia

Fondere il burro e mescolarlo insieme ai biscotti, precedentemente tritati fini in un mixer.

Riporli in una tortiera rivestita sul fondo da carta forno, rassodare in frigorifero per 30 minuti.

In una pentola riscaldare la panna HulaLà Professional Classic, il miele e il caffè solubile fino a bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere i due cioccolati tritati finemente.

Mescolare con una frusta per ottenere una ganache lucida e omogenea.

Riporre a raffreddare in frigorifero per 1 ora.

Reidratare i fogli di gelatina in acqua fredda, poi aggiungerli a un cucchiaio di panna HulaLà Professional Classic calda e sciogliere i fogli.

In planetaria unire con la frusta il mascarpone, il formaggio spalmabile e lo yogurt bianco con lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia, fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

A parte, semi montare la panna HulaLà Professional Classic e unirla al composto precedente.

Per ultimo unire la gelatina sciolta e versare la crema ottenuta nella tortiera.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Sformare la torta e decorare con la ganache al caffè.





PROFESSIONAL  
**HuLaLà**

WHIPPING **CLASSIC**

## TORTA BLACK

1 torta di diametro 16 cm

### Per la gelatina di lamponi:

250 g pura di lamponi  
100 g zucchero semolato  
5 g gelatina in fogli

### Per la glassa a specchio:

150 g sciroppo  
di glucosio  
75 g acqua  
100 g latte condensato  
10 g gelatina  
50 g acqua per gelatina  
150 g cioccolato  
fondente al 56%

### Per la mousse al cioccolato:

265 g cioccolato  
fondente al 60%  
5 g gelatina  
190 g latte  
375 g HuLaLà  
Professional Classic  
1 g sale

Unire in una pentola la purea e far sciogliere lo zucchero. Unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e uniformare il composto con una frusta amalgamando bene tutti gli ingredienti. Versare in un anello da pasticceria da 14 cm di diametro e riporre in frigorifero a solidificare.

Portare a ebollizione l'acqua con lo sciroppo di glucosio. Aggiungere il latte condensato, la gelatina, sciogliere per bene e versare sul cioccolato realizzando una corretta emulsione. Lasciare riposare in frigorifero una notte. Al momento dell'utilizzo utilizzare ad una temperatura di 33°C circa.

Riscaldare il latte e aggiungere la gelatina reidratata. Versare gradualmente il latte caldo sopra il cioccolato parzialmente fuso e il sale, facendo attenzione ad emulsionare la miscela con l'aiuto di una marisa. Mixare appena possibile con un minipimer per 30 secondi. Quando la temperatura sarà scesa a 31/34°C versare sulla panna montata HuLaLà Professional Classic, mescolare e colare nello stampo in silicone da 16 cm di diametro fino a 2/3. Battere lo stampo sul tavolo facendo attenzione ad eliminare le bolle d'aria e inserire l'insero di gelatina al lampone. Ricoprire con la mousse restante fino ad arrivare al bordo dello stampo, pareggiare con una spatola e riporre in abbattitore o freezer fino a completo congelamento. In seguito, sformare dallo stampo e glassare con la glassa a specchio nera. Infine, decorare con lamponi freschi e ciuffi di panna montata HuLaLà Professional Classic.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING GOLD

**Per la pasta frolla  
alle mandorle**

715 g farina 00  
350 g burro  
270 g zucchero a velo  
150 g uova  
100 g farina di mandorle  
Scorza di limone  
6 g sale

**Per la crema:**

300 g HulaLà Professional Gold  
300 g mascarpone  
50 g zucchero a velo  
½ bacca di vaniglia

## CREAM TARTE

*1 cream tarte*

Nella planetaria lavorare con la foglia il burro morbido con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e il sale a velocità media per circa 5 minuti.

Quindi aggiungere le uova un poco per volta e infine la farina 00 e la farina di mandorle.

Quando le farine saranno completamente assorbite terminare la lavorazione a mano, fino a ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato.

Formare un panetto rettangolare, avvolgere nella pellicola per alimenti e metterlo a riposare in frigo per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo, stendere l'impasto allo spessore di circa 3 mm, forare con una forchetta e dare la forma desiderata.

Cuocere in forno ventilato a 175 °C per 20 minuti circa, poi raffreddare.

In planetaria montare la panna HulaLà Professional Gold, il mascarpone, lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia con la frusta fino ad ottenere una crema solida e montata.

Lasciare in frigorifero per 30 minuti e metterla in una sac a poche.

Formare la cream tarte alternando due strati di pasta frolla con due strati di crema.

Decorare a piacimento, ad esempio con frutti di bosco freschi, menta e macaron colorati.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING GOLD

## MILLEFOGLIE al piatto

4 persone

300 g HulaLà  
Professional Gold  
500 g latte intero  
80 g zucchero semolato  
40 g amido di mais  
100 g tuorli  
½ bacca di vaniglia  
Zucchero a velo  
1 panetto rettangolare  
di pasta sfoglia

Portare a bollore il latte con i semi della bacca di vaniglia, a parte in una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare i tuorli con lo zucchero e aggiungere l'amido di mais.

Versare il composto nel latte fuori dal fuoco e mescolare bene.

Riportare sul fuoco e cuocere fino ad addensamento.

Una volta che la crema si è raffreddata bene, unire HulaLà Professional Gold montata e inserirla in una sac a poche.

Tagliare il panetto di pasta sfoglia per il lato corto in strisce larghe 1 cm. Posizionarle su di una teglia con carta forno e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 200°C per circa 8-10 minuti.

Una volta raffreddata, creare la millefoglie alternando 3 strati di pasta sfoglia a due di crema.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING **GOLD**

## GELATO al cocco

800 g di gelato

478 g purea di cocco  
100 g HulaLà  
Professional Gold  
144 g latte di cocco  
35 g zucchero semolato  
85 g destrosio  
2,5 g neutro per gelati

Scaldare a 45°C la panna HulaLà Professional Gold, il latte di cocco e metà della purea; unire le polveri precedentemente miscelate. Portare a 85°C e successivamente raffreddare fino a circa 4°C; unire la restante purea di cocco.

Lasciare maturare in frigorifero per almeno 8 ore.

Mantecare in gelatiera e servire in una coppetta.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

WHIPPING ART

## DRIPPING CAKE

*1 torta*

**Per la ganache al cioccolato:**

25 g acqua  
15 g Hulalà Professional Gold  
15 g zucchero semolato  
65 g cioccolato fondente

**Per la crema diplomatica:**

500 g Hulalà Professional Art  
300 g Hulalà Professional Gold  
500 g latte intero  
80 g zucchero semolato  
40 g amido di mais  
100 g tuorli  
½ bacca di vaniglia  
1 disco di pan di spagna  
Lamponi freschi

Portare a bollire l'acqua, la panna Hulalà Professional Gold e lo zucchero. Una volta che il composto bolle versare sul cioccolato fondente tritato e frullare con un minipimer ad immersione.

Portare a bollire il latte con i semi della bacca di vaniglia. A parte in una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare i tuorli con lo zucchero e aggiungere l'amido di mais.

Versare il composto nel latte fuori dal fuoco e mescolare bene.

Riportare sul fuoco e cuocere fino ad addensamento.

Una volta che la crema si è raffreddata bene, unire Hulalà Professional Gold montata e inserirla in una sac a poche. Tagliare il pan di spagna in dischi uguali e farcire con crema diplomatica e lamponi freschi. Riporre in frigorifero 30 minuti. Montare Hulalà Professional Art e stuccare tutti i lati della torta lasciando uno spessore di circa 0,5 cm di panna. Colare dall'alto la ganache al cioccolato facendo cadere delle gocce nei lati della torta. Decorare con frutti di bosco misti e macarons.





PROFESSIONAL  
**Hulalà**

WHIPPING ART

## TORTA NUZIALE

*1 torta*

1 l Hulalà Professional Art

1 disco di pan di spagna  
altezza e diametro 15 cm

1 disco di pan di spagna  
altezza 15 cm  
e diametro 20 cm

1 disco di pan di spagna  
altezza 15 cm  
e diametro 25 cm  
crema per farcire  
a piacimento  
fiori per decoro

Tagliare i pan di spagna in dischi uguali. Bagnare bene tutti i dischi con una bagna di acqua e zucchero aromatizzata o alcolica e farcire con una crema a piacimento.

Montare da fredda la panna Hulalà Professional Art e iniziare a stuccare con una spatola ripiano per ripiano partendo da quello più grande che farà da base. Per dare un effetto visivo diverso utilizzare un tarocco dentato.

Una volta stuccati con la panna Hulalà Art tutti e 3 i pan di spagna sovrapporli partendo dal più grande. Infine decorare con fiori.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING ART

## CUPCAKE

12 muffin

300 g HulaLà Professional Art  
120 g farina 00  
120 g zucchero semolato  
120 g burro  
3 uova  
2 g lievito  
½ bacca di vaniglia  
2 g di sale fino

Per prima cosa montare in planetaria con la frusta lo zucchero, il sale, i semi della bacca di vaniglia e il burro a temperatura ambiente. Dopo qualche minuto incorporare le uova e lavorare per altri 2 minuti. Setacciare la farina e il lievito e inserire al composto e lavorare per un altro minuto per togliere gli eventuali grumi. Versare la massa nei pirottini da cupcake e cuocere in forno a 180°C per circa 25 minuti. Lasciarli raffreddare e decorare con la sac a poche con panna montata HulaLà Professional Art colorata con colorante alimentare.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **DUETTO**

## PAN BRIOCHE panna e arancia

*1 pan brioche*

**Per il pan brioche:**

- 300 g farina 00
- 120 g uova
- 130 g burro morbido
- 50 g HulaLà Professional Duetto
- 25 g zucchero semolato
- 8 g lievito di birra
- 2 g sale fino

**Per la guarnizione:**

- 400 g HulaLà Professional Duetto
- 200 g marmellata di arance

In planetaria impastare con il gancio la farina, il lievito sciolto nella HulaLà Professional Duetto tiepida, lo zucchero e le uova. Lasciare incordare per 3 minuti. Aggiungere il sale e poi il burro in 3 step fino a che non venga assorbito tutto. Lavorare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed abbastanza tenace. Coprire l'impasto e lasciare raddoppiare il suo volume al caldo per circa 2 ore a 28°C.

Lavorare l'impasto con le mani pirlandolo e facendolo diventare liscio, dandogli una forma allungata tipo salame e metterlo in uno stampo da plumcake 26 x 11 cm imburrato.

Spennellare la superficie con un cucchiaino di HulaLà Professional Duetto e coprirlo con pellicola. Lasciar lievitare per altre 2 ore circa o fino a che l'impasto non raggiunga il bordo dello stampo. Cuocere a 170°C per circa 35 minuti. Sformarlo e lasciarlo raffreddare.

Tagliarlo in fette da 8 x 3 cm circa e piastrarlo su una piastra calda per 1 minuto a lato.

Montare la HulaLà Professional Duetto precedentemente riposta in frigorifero. Disporre una cucchiainata di panna al centro del piatto, inserire un cucchiaino di marmellata di arance nel centro e disporre attorno le fette di pan brioche piastrato





PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **DUETTO**

## **POLLO AL CURRY** con riso pilaf

*2 persone*

200 g HulaLà  
Professional Duetto  
300 g petto di pollo  
1 zucchina  
1 carota  
50 g funghi misti  
q.b. curry in polvere  
50 g salsa soia  
Sale  
Pepe nero  
Olio evo  
300 g riso pilaf cotto

Iniziare pulendo le verdure e tagliandole in cubetti.

In una padella cuocere le verdure con olio evo, poi aggiungere il pollo tagliato a fette di circa 3/4 cm. Sfumare con la salsa di soia e aggiungere il curry, lasciare cuocere per 2 minuti.

Aggiungere la HulaLà Professional Duetto, mescolare bene e finire la cottura per altri 10 minuti.

Aggiustare di sale e servire con riso pilaf spolverato con pepe nero macinato.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

ALLROUND **DUETTO**

**Per la frolla sablé:**

120 g burro  
65 g zucchero semolato  
47 g uova  
265 g farina 00

**Per la crema diplomatica:**

300 g Hulalà  
Professional Duetto  
500 g latte intero  
100 g zucchero semolato  
40 g amido di mais  
100 g tuorli  
½ bacca di vaniglia  
Frutta fresca di stagione  
Zucchero a velo

## TARTELLETTE di frutta

8 tartellette

In planetaria sabbiare burro, zucchero, farina e sale, aggiungere le uova e lasciare riposare per un'ora in frigorifero.

Stendere la frolla, inserirla nello stampo a tartelletta, forarla con una forchetta e cuocerla in forno statico a 170° per circa 15 minuti.

Portare a bollore il latte con i semi della bacca di vaniglia, a parte, in una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare i tuorli con lo zucchero e aggiungere l'amido di mais.

Versare il composto nel latte fuori dal fuoco e mescolare bene.

Riportare sul fuoco e cuocere fino ad addensamento.

Una volta che la crema si è raffreddata bene, unire la Hulalà Professional Duetto montata e inserirla in una sac a poche. Farcire le tartellette facendo degli spuntoni verso l'alto.

Decorare con frutta fresca di stagione a piacimento e spolverare con zucchero a velo.





PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND MILKY PLUS

## SOGLIOLA alla panna e limone

4 persone

250 g HulaLà  
Professional Milky Plus  
4 sogliole  
100 g burro  
1 limone  
q.b. prezzemolo  
Sale  
Pepe  
Olio evo

Pulire le sogliole, sfilettarle e creare degli involtini arrotolando i filetti su loro stessi. Sciogliere il burro in padella e far rosolare delicatamente gli involtini per un minuto a lato. Spremere il limone e sfumare gli involtini. Aggiungere la HulaLà Professional Milky Plus, aggiustare di sale e pepe e cuocere per 5 minuti. Decorare con zest di limone e prezzemolo tritato.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

ALLROUND MILKY PLUS

## TIRAMISÙ al bicchiere

4 bicchieri

150 g Hulalà  
Professional Milky Plus  
250 g mascarpone  
100 g tuorli pastorizzati  
90 g zucchero  
350 g savoiardi  
200 g caffè della moka  
10 g cacao amaro  
in polvere

Nella planetaria montare tuorli e zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire il mascarpone e montare a velocità ridotta, fino ad ottenere una crema senza grumi. Montare la Hulalà Professional Milky Plus e unirla al mascarpone. Inzuppare i savoiardi nel caffè e inserirli nel bicchiere alternandoli a strati di crema. Lasciare stabilizzare i bicchieri in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirli. Infine decorare con cacao in polvere prima di servirlo.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND MILKY PLUS

## ROTOLO agli agrumi

1 rotolo

### Per il rotolo:

- 225 g uova
- 90 g tuorli
- 125 g zucchero semolato
- 1 g sale
- 15 g miele d'acacia
- 135 g albume
- 125 g zucchero semolato
- 112 g farina 00
- ½ bacca di vaniglia

Mettere in planetaria con la frusta uova, tuorli, zucchero semolato, miele, semi della bacca di vaniglia e sale. montare fino a consistenza spumosa.

Successivamente montare in planetaria con la frusta gli albumi, quando iniziano a schiumare aggiungere a pioggia i 125 g di zucchero semolato, montare fino a consistenza cremosa. Unire delicatamente le due masse alternate con la farina setacciata, mescolare il tutto delicatamente con l'aiuto di una marisa. Stendere su una teglia con spatola su carta da forno o silpat e cuocere in forno a 200°C per circa 10 minuti. Raffreddare e bagnare con uno sciroppo aromatico.

### Per la farcitura:

- 300 g HulaLà Professional Milky Plus
- 1 limone
- 100 g cioccolato bianco
- Menta
- Scorze di limone candite

Montare la panna HulaLà Professional Milky Plus, stenderla con l'aiuto di una spatola sul rotolo lasciando un bordo di 1 cm a lato. Grattarci sopra la scorza di 1 limone e il cioccolato bianco grattugiato. Chiudere il rotolo e raffreddare 30 minuti in abbattitore o 3 ore in frigorifero. Tagliare a fette di circa 3 cm e decorare con panna montata HulaLà Professional Milky Plus, foglie di menta e scorze di limone candito.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

COOKING **GRAN CUCINA**

## CAVOLFIORE PIASTRATO salsa Mornay e crumble salato

4 persone

### Per la salsa Mornay:

500 g Hulalà  
Professional Gran Cucina  
2 tuorli  
50 g groviera

In un pentolino portare a bollore la Hulalà Professional Gran Cucina. Togliere dal fuoco e unire con l'aiuto di una frusta il groviera grattugiato e i tuorli fino ad ottenere una salsa liscia e lucida.

### Per il crumble salato agli agrumi:

100 g farina 00  
40 g Parmigiano  
grattugiato  
50 g burro  
2 g sale  
Scorza di arancia  
grattugiata

Nella ciotola della planetaria unire tutti gli ingredienti insieme e lavorare con la foglia per qualche minuto fino ad avere una consistenza sbriciolata. Distribuire in tutta la teglia sopra la carta da forno e cuocere per circa 30 minuti a 180°C.

### Per il cavolfiore:

1 cavolfiore  
Olio evo  
Sale

Pulire il cavolfiore rimuovendo le foglie esterne. Dividerlo nelle varie cime e cuocerlo in pentola a vapore per circa 6/7 minuti. Tagliarlo per il lungo e ottenendo così delle fette da piastrare. Condire con olio e sale e piastrare su una piastra calda per 1 minuto a lato creando una crosticina.

Impiattare mettendo alla base la salsa Mornay, il cavolfiore piastrato, il crumble salato e guarnire con un filo di olio e scorza di arancia.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

COOKING **GRAN CUCINA**

## **UOVO 63°C** salsa al pecorino e asparagi

4 persone

**Per la salsa al pecorino:**  
400 g HulaLà Professional Gran Cucina  
200 g pecorino grattugiato  
Pepe

**Per gli asparagi:**  
4 asparagi  
Olio evo  
Sale  
Pepe  
Aceto di mele

**Per l'uovo 63°C:**  
4 uova

In un pentolino portare a bollore HulaLà Professional Gran Cucina. Unire il pecorino ed il pepe, mixare con un minipimer ad immersione per uniformare la salsa.

Per prima cosa lavare e pulire gli asparagi rimuovendo la parte finale bianca. Con l'aiuto di un pelapatate o di una mandolina ottenere delle strisce sottili dagli asparagi per la nostra insalata. In una ciotola condire i nostri asparagi con olio, sale, pepe e aceto di mele.

Riempire una vasca o una pentola con acqua e impostare il roner a 63°C. Quando arriva a temperatura immergere le uova e lasciare cuocere a bassa temperatura per 1 ora. Impiattare mettendo alla base la crema di pecorino, rompere l'uovo e adagiarlo su di essa e infine l'insalata di asparagi fresca.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

COOKING **GRAN CUCINA**

## TAGLIATELLA al tartufo

2 persone

200 g HulaLà  
Professional Gran Cucina  
100 g parmigiano reggiano  
200 g farina 00  
2 uova  
Tartufo nero  
Olio evo

Impastare a mano o in planetaria con il gancio la farina insieme alle uova. Creare un panetto e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello, ripiegare la sfoglia in 4 e tagliare le tagliatelle da 1 cm di spessore circa.

In una padella scaldare la HulaLà Professional Gran Cucina, aggiungere il parmigiano e il tartufo e creare la salsa. Cuocere le tagliatelle al dente in acqua salata e mantecarle in padella nella salsa aggiungendo dell'olio evo. Impiattare aiutandosi con una pinza e spolverare con tartufo nero.





PROFESSIONAL  
**HulaLà**  
COOKING PIZZA

## GNOCCHO FRITTO con crudo e pomodorini confit

50 pezzi

### Per lo gnocco:

500 g farina 0  
100g latte  
100 g acqua  
50 g HulaLà  
Professional Pizza  
30 g strutto  
Sale  
8 g lievito di birra  
Olio di semi di arachide  
Prosciutto crudo

### Per i pomodorini confit:

300 g pomodorini ciliegini  
3 spicchi d'aglio  
10 g zucchero a velo  
Timo  
Olio evo  
Sale

### Per la salsa pizza:

500 g HulaLà Professional Pizza  
Origano  
Rosmarino  
Sale  
Pepe

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Impastare nella planetaria con il gancio la farina, il latte, l'acqua e la HulaLà Professional Pizza. Alla fine aggiungere il sale e lo strutto e lasciare impastare fino a formare una sfera liscia e senza grumi. Mettere in un luogo caldo e lasciare lievitare per circa 2 ore.

Stendere l'impasto a circa 3 mm e formare dei rettangoli. Portare l'olio di semi a 180°C e friggere gli gnocchi fino a doratura su entrambi i lati. Accompagnare con prosciutto crudo a fette.

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Stenderli in una teglia su carta da forno, aggiungere gli spicchi d'aglio in camicia, il timo, l'olio, il sale e cospargere con zucchero a velo. Cuocere a 140°C per circa 2 ore.

In una ciotola unire tutti gli ingredienti e mescolare con l'aiuto di un cucchiaio. Aggiustare il sapore con il sale e il pepe.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

COOKING PIZZA

## PANZEROTTI ai formaggi e basilico

10 pezzi

### Per i panzerotti:

250 g farina 00  
250 g farina manitoba  
250 g acqua  
50 g latte  
50 g olio evo  
10 g sale  
12 g lievito di birra fresco  
Olio di semi di arachide

### Per il ripieno ai formaggi:

10 g gorgonzola  
200 g ricotta vaccina  
100 g Parmigiano grattugiato  
100 g Hulalà Professional Pizza  
Basilico  
Pepe

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, e mescolarlo insieme all'acqua e alle farine in planetaria con il gancio. Aggiungere per ultimi l'olio e il sale e finire di impastare ottenendo una palla liscia. Coprire con pellicola la ciotola della planetaria e lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore o fino a che non raddoppi il suo volume. Dividere l'impasto in palline da circa 80 g l'uno e farle lievitare coperte con un canovaccio per altri 30 minuti. Stendere l'impasto con un mattarello, coppare i panzerotti con un coppapasta e mettere al centro del disco di pasta la crema di formaggio. Chiudere i panzerotti a mezzaluna sigillando il bordo con la punta di una forchetta e friggere in olio di semi a 180°C fino a doratura in entrambi i lati.

Frullare tutti i formaggi in un frullatore fino a ottenere un impasto liscio. Spezzare con le mani le foglie di basilico e aggiungere alla crema di formaggi insieme al pepe.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**  
COOKING PIZZA

## PIZZA ALLA PALA con mousse di mortadella burrata e pistacchi

1 pizza

200 g HulaLà  
Professional Pizza  
300 g mortadella  
100 g ricotta  
200 g burrata  
50 g granella di pistacchi  
Basilico  
1 base pizza alla pala cotta

In un frullatore frullare la mortadella, la ricotta e 50 g di HulaLà Professional Pizza fino ad ottenere una mousse morbida e leggera. Con la restante HulaLà Professional Pizza versarla sulla base pizza alla pala e metterla in forno ventilato per 3 minuti a 200°C. Lasciare stiepidire e condire la pizza con la mousse di mortadella, la burrata, i pistacchi e il basilico.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED **MILKY TOUCH**

## IRISH COFFEE

4 tazze

Hulalà Professional  
Milky Touch  
360 g caffè della moka  
100 g whisky  
4 cucchiaini  
di zucchero di canna

In una tazza mettere un cucchiaino di zucchero di canna, 25 g di whisky e versare dentro 90 g di caffè caldo della moka e mescolare tutto fino a completo scioglimento dello zucchero. A questo punto decorare con la panna HulaLà Professional Milky Touch e spolverare con cacao amaro o cannella in polvere.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

## PANCIOCK

WHIPPED MILKY TOUCH

20 pezzi

Pristine Golden Glaze  
HulaLà Professional  
Milky Touch  
260 g farina manitoba  
260 g farina 00  
100 g zucchero semolato  
100 g latte  
150 g acqua  
50 g burro  
1 uovo  
10 g lievito di birra  
15 g miele  
100 g gocce di cioccolato  
2 g sale

In planetaria, impastare con il gancio le farine, l'uovo, l'acqua, lo zucchero, il miele e il lievito di birra sciolto nel latte tiepido. Impastare per circa 5 minuti e poi aggiungere il sale e il burro, lasciare incordare per altri 10 minuti. Aggiungere le gocce di cioccolato e farle incorporare all'impasto in modo omogeneo.

Togliere l'impasto dalla planetaria e lavorarlo per 1 minuto con le mani fino a farlo diventare liscio e tenace. Riporlo in un contenitore e coprire con pellicola, lasciare lievitare a 28°C per circa 2/3 ore o fino al raddoppio del suo volume.

Una volta lievitato ottenere delle palline da circa 50 g l'una, pirlarle fino a farle diventare lisce. Metterle sulla teglia con carta da forno. Riporle ancora a lievitare per circa un'altra ora a 28°C. Nebulizzare il doratore Pristine Golden Glaze sulla superficie e infornare a 180°C per circa 15-18 minuti. Accompagnare con la panna montata spray HulaLà Professional Milky Touch.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED MILKY TOUCH

## STRUDEL

*1 strudel*

HulaLà  
Professional Milky Touch  
1 rotolo di pasta sfoglia  
o pasta matta  
50 g avanzi di pasta sfoglia  
o pan di spagna  
750 g mele  
20 g succo di limone  
50 g uvetta  
25 g pinoli

In una padella spadellare le mele a tocchetti rimuovendogli la buccia e i semi. Unire gli avanzi di pasta sfoglia, l'uvetta e i pinoli e finire la cottura con il succo di limone. Raffreddare il composto e farcire lo strudel posizionando il ripieno al centro del rettangolo di pasta. Chiudere la pasta creando la tipica forma dello strudel e rimuovere quella in eccesso. Sigillare i bordi, spennellare con uova e cuocere in forno a 200°C per 20 minuti. Tagliare in fette da circa 3 cm l'una e servire con un ciuffo di HulaLà Professional Milky Touch.



WHIPPED GRAN DESSERT

## GELATO con panna

4 persone

- Hulalà Professional Gran Dessert
- 4 palline di gelato al cioccolato
- 4 palle di gelato al pistacchio
- 4 palle di gelato alla nocciola
- 4 palle di gelato alla crema
- Granella di pistacchi
- Palline cioccolato crispy

Distribuire una pallina a gusto in una coppa fredda da gelato. Guarnire con un bel ciuffo di HulaLà Professional Gran Dessert sopra e decorare con granella di pistacchio e palline crispy. Se si vuole, aggiungere anche un topping al cioccolato o una salsa calda ai frutti di bosco.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED GRAN DESSERT

## MACEDONIA gourmet

4 persone

### Per la crema inglese:

100 g Pristine Whipping 35%  
150 g latte  
70 g tuorli  
50 g zucchero semolato  
Vaniglia

### Per la meringa:

125 g albume  
163 g zucchero semolato  
75 g zucchero a velo

### Per la macedonia:

HulaLà Grand Dessert  
1 arancia  
1 mela verde  
Fragole  
Lamponi  
Mirtilli  
Ribes  
Menta

Scaldare sul fuoco un pentolino con il latte, Pristine Whipping 35%, e i semi della bacca di vaniglia. A parte mescolare tuorli e zucchero. Versare il composto nel pentolino e portare a cottura a 82°C mescolando continuamente con una frusta.

Mescolare l'albume con gli zuccheri e portare il tutto a 60°C in microonde. Montare in planetaria con la frusta a velocità media fino ad ottenere una struttura solida.

Pulire tutta la frutta sotto acqua corrente. Rimuovere la buccia all'arancia ed effettuare il taglio a vivo. Invece per la mela tagliare delle fette lunghe e sottili tenendo la buccia. Tagliare le fragole in fettine e distribuire tutta la frutta nel piatto. A parte in una ciotola unire la crema inglese con lo stesso peso di meringa. Versare sopra la frutta in una parte del piatto e fiammeggiare con un cannello. Servire con della menta fresca e dei ciuffi di HulaLà Professional Gran Dessert.





PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED **GRAN DESSERT**

## FRAPPÈ al caffè

2 tazze

HulaLà Professional  
Gran Dessert  
200 g HulaLà  
Professional Duetto  
300 g gelato alla vaniglia  
50 g caffè espresso  
50 g cubetti di ghiaccio

In un frullatore frullare il gelato alla vaniglia con il caffè e la panna HulaLà Professional Duetto. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e continuare a frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare in un bicchiere e ultimare con un ciuffo di panna montata HulaLà Professional Gran Dessert. Decorare con chicchi di caffè e foglie d'oro edibili.

→ 35% WHIPPING ←



- 01 **Mascarpone and hazelnut religieuse**
- 02 **Mont Blanc**
- 03 **Maritozzo** with zabaglione and whipped cream
- 04 **Chocolate and mandarin cake**
- 05 **Fior di latte ice-cream and toffee sauce**
- 06 **Pistachio flan**

→ 20% COOKING ←



- 07 **Tortellini** with parmesan cream and nutmeg
- 08 **Romagnola sardine skewers** with yogurt sauce
- 09 **Fassona tartare**, gorgonzola sauce and porcini mushrooms

→ 33% WHIPPED ←



- 10 **Brioche col tupper** with pistachio ice-cream
- 11 **Hot Chocolate**
- 12 **Pancakes** with berries and maple syrup

→ 35% LACTOSE FREE ←



- 13 **Lactose-free truffles** with dark chocolate and Cervia salt
- 14 **Single-portion, lactose-free baba**
- 15 **Lactose-free blancmange** with almonds and coffee sauce

→ 100% VEGAN WHIPPING ←



- 16 **Focaccia**, creamy almond ricotta, cherries and thyme
- 17 **Pliable vegan ganache** with raspberry, pistachio and Cervia salt
- 18 **Exotic caramel vegan pannacotta**

→ 100% VEGAN COOKING ←



- 19 **Vegan risotto** with beetroot, pea purée and cream jelly
- 20 **Vegan mushroom**, pesto and vermouth soup
- 21 **Vegan broccoli lollipops**

→ GOLDEN GLAZE ←



- 22 **Pain au chocolat**
- 23 **Panini al latte** (Milk Buns)
- 24 **Torta di rose** (Italian Rose Cake)

· CLASSIC WHIPPING ·



- 01 **Modern tart** with lemon and fresh fruit
- 02 **Cheesecake** with coffee ganache
- 03 **Black cake**

· GOLD WHIPPING ·



- 04 **Cream Tarte**
- 05 **Plated millefoglie**
- 06 **Coconut Ice Cream**

· ART WHIPPING ·



- 07 **Dripping cake**
- 08 **Wedding cake**
- 09 **Cupcakes**

· DUETTO ALLROUND ·



- 10 **Brioche bread**, cream and orange
- 11 **Curry chicken** and vegetables with rice pilaf
- 12 **Fruit Tartlets**

· MILKY PLUS ALLROUND ·



- 13 **Sole** with cream and lemon
- 14 **Tiramisù** in a glass
- 15 **Citrus Roll**

· GRAN CUCINA COOKING ·



- 16 **Griddled cauliflower**, mornay sauce and savoury crumble
- 17 **Egg 63°C**, pecorino and asparagus sauce
- 18 **Truffle tagliatelle**

· PIZZA COOKING ·



- 19 **Gnocco fritto** (Bread Fritters) with prosciutto crudo and confit tomatoes
- 20 **Panzerotti** with cheese and basil
- 21 **Peel Pizza** with mortadella mousse, burrata, and pistachios

· MILKY TOUCH WHIPPED ·



- 22 **Irish coffee**
- 23 **Panciock**
- 24 **Strudel**

· GRAN DESSERT WHIPPED ·



- 25 **Ice-cream** with whipped cream
- 26 **Gourmet Macedonia**
- 27 **Coffee Shake**

## DAIRY



### THE PURE ITALIAN CREAM

An indulgent and authentic dairy range of creams, which we hope will inspire creativity in all your sweet and savoury recipes.

You can rely on them to be your favourite solution, thanks to their consistent and excellent performance and different choice of fat percentages.

## LACTOSE FREE



### ITALIAN CREAM LACTOSE-FREE

Simply and lovingly crafted, with the smooth texture and rich taste of dairy creams, our lactose-free products are delicious alternatives that don't taste like alternatives.

Soft and delicate, it is ideal for decorating and garnishing your cakes, and also for flavouring your creams.

100% PLANT-BASED



## THE VEGAN CHOICE

We only use premium, ethically sourced plant-based ingredients for our vegan range of cream – perfect for those looking to make healthy changes without feeling like they're missing out on the good things.

With their incredible silky texture and mind-blowing flavour, and with your expertise, you can obtain delicious sweet and savoury results.

GOLDEN GLAZE



## GOLDEN GLAZE

A simple spray, to give a shiny egg free touch to your bakery preparations.

Golden glaze allows perfect gilding without the risk of contamination, because its formula does not contain eggs.



**PRISTINE™**

WHIPPING 35%

**For the choux pastry:**

170 g butter  
270 g water  
50 g whole milk  
160 g 00 flour  
400 g eggs  
3 g salt  
3 g caster sugar

**For the craquelin dough:**

100 g butter  
125 g brown sugar  
125 g 00 flour

**For the hazelnut  
tiramisu creme:**

300 g mascarpone  
240 g icing sugar  
500 g Pristine  
Whipping 35% Cream  
120 g pasteurized  
egg yolks  
100 g hazelnut paste  
6 g gelatin

## Mascarpone and hazelnut RELIGIEUSE

30 pieces

Place the water, salt, milk and butter pieces in a pan. Bring everything to the boil then sprinkle in the flour, stirring with a whisk and cooking until a mixture forms that comes away from the sides. Transfer everything into a stand food mixer and using the whisk, gradually incorporate the eggs, while the mix is still hot. Using a piping bag with a smooth nozzle no. 13, dress the dough onto a baking tray that is either lightly greased, or covered with baking paper or a special micro-perforated mat. Place a disk of craquelin dough on top and bake in a conventional oven at 220°C for about 15 minutes, then lower to 180°C for another 15-20 minutes. Leave to cool.

Mix the soft butter with the sugar and flour using the paddle attachment in a planetary food mixer. Roll out the dough obtained to a thickness of approximately 1 mm. Form to the size of the cupped puffs in the tin and freeze before using.

Whip the pasteurized egg yolks together with the sugar in a planetary food mixer. Combine by hand the hazelnut paste, the mascarpone, the whipped Pristine Whipping 35% Cream and the dissolved gelatine previously soaked in cold water. Leave to cool and stabilize in the fridge for at least 2 hours.

Transfer the creme into a piping bag with a star nozzle and fill the cream puffs. Create the religieuse consisting of 2 overlapping cream puffs, interspersed with a disk of fine tempered chocolate and a dollop of Pristine 35% Whipping Cream.



## PRISTINE™ WHIPPING 35%

## MONT BLANC

2 x 16 cm diameter cakes

### For the chestnut mix:

300 g chestnut flour  
380 g water  
50 g caster sugar  
20 g extra virgin olive oil  
40 g pine nuts  
2 g salt

### For the meringue:

125 g egg white  
163 g caster sugar  
75 g icing sugar

### For the whipped cream:

500 g Pristine Whipping 35% Cream  
75 g icing sugar  
7.5 g gelatine sheets  
½ vanilla pod  
Marron glacé paste  
Marron glacé  
Icing sugar

Mix all the ingredients together in a bowl using a whisk until the mixture is smooth, with no lumps. Transfer to a 26 cm diameter round baking tin. Sprinkle the surface with pine nuts and a drizzle of extra virgin olive oil and cook at 180°C for 35 minutes. Cool and make 2 x 14cm diameter discs.

Mix the egg white with the sugar and bring everything to 60°C in the microwave. Whisk in a stand food mixer at medium speed until it becomes firm.

Pour the mixture into a piping bag with a smooth nozzle and line a baking tray with baking paper, creating 2 x14 cm diameter discs. Shape the remaining dough into sticks about 5 cm long. Cook in a conventional oven at 130°C for about 3 hours or until the meringue is dry. Combine the meringue and chestnut discs with melted butter and freeze in a blast chiller or freezer.

Heat the Pristine Whipping 35% Cream to 60°C in a saucepan, add the previously rehydrated gelatine, icing sugar and vanilla pod seeds and mix well with a whisk. Cover with cling film and place in the refrigerator to stabilize for 12 hours. After 12 hours, whisk the cream in a stand food mixer and pour up to 2/3 into the round, 16 cm-diameter silicone mould, also spreading the whipped cream to all the edges. Insert the chestnut and meringue disc. Fill the spaces with more whipped cream and level with a spatula. Chill at -18°C until frozen.

Remove the cake from the mould, insert the marron glacé paste into a piping bag with the appropriate pierced nozzle and cover, forming "spaghetti" effect over the entire surface of the cake. Decorate the sides with meringue sticks, tufts of Pristine 35% Whipping Cream, whole marron glacé and a sprinkling of icing sugar.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## MARITOZZO with zabaglione and whipped cream

12 pieces

### For the zabaglione creme:

400 g sweet wine or marsala  
100 g water  
180 g caster sugar  
110 g egg yolks  
45 g corn starch  
2 g salt

### For the maritozzo:

500 g Pristine Whipping 35% Cream  
500 g manitoba flour  
11 g brewer's yeast  
220 g whole milk  
12 g salt  
65 g caster sugar  
82 g vegetable oil  
12 g honey  
160 g eggs  
½ vanilla pod  
1 orange peel

Whip the egg yolks with the sugar, salt and corn starch in a planetary food mixer. Add the liqueur and cook until the mixture thickens. Cool down.

Prepare the dough by placing the flour, yeast dissolved in the heated milk, sugar, honey, eggs and flavourings into the mixer bowl with the hook attachment. Start kneading and slowly pour in the vegetable oil, add the salt and knead for at least 15 minutes. Work it with your hands to form a ball. Cover the bowl with cling film and leave to rise for 2 hours at 28°C or until it has doubled in volume. At this point, form a loaf and divide the dough into balls of approximately 90 g each. Create the classic oval Maritozzo shape with your hands and place on a baking tray with baking paper. Leave to rise for another hour or so, brush with mixed egg yolk and Pristine Whipping 35% Cream and bake at 180°C for 25 minutes until golden. Once baked and left to cool, cut them in half lengthwise, opening them like a book. Dab with zabaglione crème and cover with Pristine 35% Whipping Cream, levelling the surface with a spatula



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## CHOCOLATE AND MANDARIN CAKE

2 x 16 cm diameter cakes

### For the puffed rice crunch:

150 g milk chocolate  
30 g butter  
40 g vegetable oil  
90 g puffed rice

### For the cocoa bisquit:

180 g egg whites  
180 g sugar  
120 g egg yolks  
30 g cocoa  
20 g potato starch  
1 g salt

### For the mandarin jelly:

300 g mandarin juice  
50 g caster sugar  
4 g agar agar

### For the Rocher glaze:

300 g dark chocolate  
200 g cocoa butter  
80 g chopped hazelnuts

### For the chocolate mousse:

265 g dark chocolate 60%  
5 g gelatin  
190 g milk  
375g Pristine Whipping 35% Cream  
1 g salt  
1 chocolate spray can

Melt the milk chocolate with the butter and oil at around 40°C. Add the puffed rice and mix delicately with the help of a silicone spatula. Roll out the crunch mix into a 14cm ring, lined with an acetate baking sheet, until it is 1cm thick. Store in the freezer until ready to use.

Whisk the egg whites in a planetary food mixer, adding the sugar in three stages. Whip until the mixture is smooth and frothy. In the meantime, whisk the egg yolks by hand and add them to the egg whites. Finally, by hand, gently add the starch, sifted cocoa and salt to the mixture. Pour the mixture into 2 x 14cm steel rings and cook at 180°C for 10 minutes. Cool down.

Bring all the ingredients to the boil for 1 minute, thus activating the agar agar. Leave to solidify in the refrigerator and then blend until you obtain a smooth and stable jelly. Transfer to a piping bag.

Melt the cocoa butter in the microwave or in a saucepan. Then add the chocolate and complete the melting fusion. Mix the granules and keep warm. Use at approximately 40° C.

Heat the milk and add the rehydrated gelatine. Gradually pour the hot milk over the partially melted chocolate, being careful to emulsify the mixture with the help of a silicone spatula. Mix as soon as possible with a blender for 30 seconds. When the temperature has dropped to 31/34°C, pour onto the Pristine Whipping 35% Cream, mix and pour into the 16 cm diameter silicone mould up to 2/3 full. Tap the mould onto the table, taking care to eliminate air bubbles and insert the cocoa bisquit with the crunchy base facing upwards. Place the cake in the blast chiller until frozen. Turn the cake out and spray it with the chocolate spray can. Finally, dip the still frozen cake halfway into the Rocher glaze and complete with the mandarin jelly and gold leaf.







**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## FIOR DI LATTE ICE-CREAM and toffee sauce

*500 g ice-cream*

**For the toffee:**

200 g caster sugar  
200g Pristine  
Whipping 35% Cream  
20 g butter

Place the sugar in a saucepan, preferably non-stick, and let it melt until it turns caramel brown. In the meantime, heat the Pristine 35% Whipping Cream to 90°C in the microwave or in another saucepan. Off the heat, pour the Pristine Whipping 35% Cream into the caramel, taking care to avoid any splashes and mix quickly with a whisk to even out the mixture and avoid forming lumps. Finally add the butter until the toffee sauce is glossier. Cool in the refrigerator.

**For the fior di latte ice-cream:**

233 g whole milk  
150g Pristine Whipping 35% Cream  
63 g caster sugar  
24 g glucose syrup powder 30 DE  
15 g dextrose  
18 g skimmed milk powder 0%  
1.5 g neutral ice-cream  
1 vanilla pod

Bring the Pristine Whipping 35% Cream, milk and vanilla pod seeds to 40°C in a thermal mixer or small saucepan. Add the mixed powders and pasteurize until reaching 84°C, then blend until the mixture is smooth. Cool and leave to stabilize at +4°C for at least 8 hours. Serve in an ice-cream cup with toffee on top and crumbled biscuits as desired.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 35%

## PISTACHIO FLAN

2 flans

### For the shortcrust pastry:

180 g butter  
4 g salt  
5 g sugar  
20 g egg yolk  
50 g milk  
300 g flour

### For the creme:

500 g milk  
1 vanilla pod  
110 g sugar  
115 g egg yolks  
43 g corn starch  
140g Pristine  
Whipping 35% Cream  
70 g butter  
50 g pistachio paste  
Pistachio praline

Mix the flour, butter, sugar and salt in a planetary food mixer. Then add the milk and egg yolk. Leave to rest in the refrigerator well covered with cling film for at least 4 hours. Roll out the pastry and make discs with the diameter of the ring selected for baking. Prick the dough and pre-cook blind at 180°C for about 10-15 minutes with rice, beans or dried chickpeas on top, remembering to place baking paper between the 2 layers.

Heat the liquids and vanilla in a saucepan until boiling. Mix the egg yolks, sugar, starch and pistachio paste. Add the mixture to the liquids, remove from the heat and mix vigorously with a whisk. Mix the creme with the butter until it becomes shiny.

Pour the creme thus obtained into the pre-cooked discs of shortcrust pastry and bake for 45 minutes at 180°C. Remove from the oven and leave to cool. Cut the flan into slices and decorate with pistachio praline.





**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## **TORTELLINI** with parmesan cream and nutmeg

*2 servings*

250 g tortellini  
200g Pristine Cooking 20% Cream  
150 g grated Parmigiano Reggiano  
Powdered nutmeg to taste  
Beef broth to taste

For the Parmesan creme, bring the Pristine Cooking 20% Cream to the boil in a saucepan. Add 100 g of parmesan and nutmeg. Emulsify with a whisk until smooth.

Place the remaining Parmesan inside a plastic pastry cutter on a flat plate, flatten with a spoon and cook in the microwave for 1 minute at maximum power until it becomes a crispy wafer.

Cook the tortellini in beef broth or salted water, drain and stir them in a pan together with the Parmesan creme.

Serve by placing the Parmesan wafer in the centre of the plate with the tortellini arranged around it. Add a thin layer of sauce over the tortellini and sprinkle with nutmeg.



**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## ROMAGNOLA SARDINE SKEWERS with yogurt sauce

2 servings

**For the skewers:**

300 g sardines  
200 g breadcrumbs  
Parsley to taste  
½ clove of garlic  
Oil  
Salt

Clean the sardines by removing the head, bones and gutting them, carefully rinsing them under running water.

Place the breadcrumbs, parsley leaves, ½ clove of garlic, extra virgin olive oil and salt in a blender. Blend to obtain a fragrant, green coloured crumb.

Sprinkle the sardines with extra virgin olive oil and bread them with the crumb.

Make up the skewers and cook on the grill, in a frying pan or in the oven for about 6 minutes until the typical grill crust forms.

**For the sauce:**

50g Pristine Cooking 20% Cream  
50 g low-fat plain yogurt  
Apple cider vinegar to taste  
Fennel  
Salt  
Pepper

For the sauce, combine the yogurt, Pristine Cooking 20% Cream and fennel in a bowl and mix with a whisk. Adjust flavour with apple cider vinegar, salt and pepper.



**PRISTINE™**  
COOKING 20%

## **FASSONA TARTARE,** gorgonzola sauce and porcini mushrooms

*2 servings*

**For the Gorgonzola creme:**  
100g Pristine Cooking 20% Cream  
100 g sweet gorgonzola

Bring the Pristine Cooking 20% Cream to simmer in a saucepan.  
Add the gorgonzola and whisk until smooth.

**For the cold cream sauce:**  
100g Pristine Cooking 20% Cream  
Extra virgin olive oil  
Thyme

Mix the Pristine Cooking 20% Cream, extra virgin olive oil and thyme leaves. Season with salt.

**For the tartare:**  
250 g Piedmontese Fasso sirloin  
100 g porcini mushrooms  
Extra virgin olive oil  
Salt  
Pepper

Prepare the tartare by first cutting the meat into strips, then into small squares and finally chop finely until you obtain the desired size. Season with oil, salt and pepper.  
Clean the mushrooms by removing the earth, wash them and cut them into thin slices and griddle them in a pan with oil and salt.  
Place the meat in the mould, decorate as desired with the mushrooms and the two cream sauces.



**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## **BRIOCHE COL TUPPO** with pistachio ice-cream

*10 brioches*

**For the brioche col tuppo:**

- Pristine Whipped 33%
- 500 g manitoba flour
- 90 g caster sugar
- 125 g butter
- 10 g salt
- 200 g eggs
- 18 g powdered milk
- 100 g whole milk
- 30 g brewer's yeast
- ½ vanilla pod

Using the dough hook in a planetary food mixer, mix all the ingredients together, finally adding the butter in 3 stages. Leave to knead for at least 15 minutes. Leave to rise in a bowl covered with cling film for 90 minutes at 28°C. Form 10 buns of approximately 80g and 10 of approximately 15g. Place on a baking tray with baking paper or micro-perforated silicone mat, taking care to place the small buns on top of the large ones. Leave to rise again at 28°C for about 60 minutes, brush with beaten egg and bake at 180°C for about 20-25 minutes. Serve while still hot with pistachio ice-cream and Pristine Whipped 33% Spray Cream.



**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## HOT CHOCOLATE

2 servings

Pristine Whipped 33%  
250 g milk  
250g Pristine  
35% Whipping Cream  
50 g caster sugar  
50 g bitter cocoa powder  
50 g corn starch  
Chocolate semi-sphere shells

Heat the milk and Pristine Whipping 35% Cream in a saucepan.  
Fill the chocolate shells with the mixed powders (sugar, cocoa, starch) and close them. First, pour the boiling milk and cream into a glass, then insert the chocolate spheres and stir until they melt.  
Once thickened, garnish the mixture with Pristine Whipped 33% and a sprinkling of cocoa with silver leaves.



**PRISTINE™**  
WHIPPED 33%

## PANCAKES with berries and maple syrup

*Approximately 15 pieces*

Pristine Whipped 33%  
250 g Milk  
2 Eggs  
30 g Butter  
190 g of 00 Flour  
40 g granulated Sugar  
8 g of baking powder for desserts  
Pinch of salt  
Berries to taste  
Maple syrup to taste

Combine the milk, eggs, melted butter, sugar, salt, sifted flour and yeast in a jug. Mix all the ingredients with a blender until you obtain a smooth batter with no lumps. Cook the pancakes on a lightly greased non-stick pan over medium-low heat for a few minutes on both sides. Serve and decorate with mixed berries, maple syrup and Pristine Whipped 33% Spray Cream.







**PRISTINE™**  
WHIPPING  
LACTOSE FREE 35%

## LACTOSE-FREE TRUFFLES with dark chocolate and Cervia salt

*8 servings*

**For the dark chocolate ganache:**

- 225 g dark chocolate 25%
- 200 g Pristine Whipping lactose-free 35% Cream
- 40 g acacia honey
- 50 g lactose-free butter
- 10 g Cervia whole salt
- Bitter cocoa powder to taste

Pour the honey, the Pristine Whipping lactose-free 35% Cream and the sugar into a saucepan and heat everything to 60°C. At this point pour on the chocolate and add the salt and butter and emulsify with a blender, pour into a baking tray and cool for 30 minutes in a blast chiller. Shape the truffles with your hands, leave to set in the refrigerator and dip in bitter cocoa powder. Serve on a plate with coarse salt underneath for decoration.





## PRISTINE™ WHIPPING LACTOSE FREE 35%

## SINGLE-PORTION, LACTOSE-FREE BABÀ

20 pieces

### For the babas:

200 g manitoba flour  
75 g water  
25 g sugar  
3 g malt  
5 g brewer's yeast

500 g manitoba flour  
65 g caster sugar  
10 g brewer's yeast  
750 g eggs  
12 g salt

350 g lactose-free butter  
7 g dark rum  
5 g Strega liqueur  
1 lemon zest

Mix all the ingredients together using the dough hook in a planetary food mixer for about 10 minutes. Shape the cake and leave to rise at room temperature until it doubles in volume, then add the other ingredients.

Work the dough in a stand food mixer, with the flour and the yeast, add the eggs little by little, the salt and finally the butter softened with the rum and the Strega. Knead at high speed for about 10 minutes. Leave to rise at room temperature until doubled in volume. Proceed to form the shapes in well-buttered moulds. When they have risen to the brim, cook at 190°C for 13/15 minutes. Then cool, remove from the moulds and freeze in a blast chiller or freezer. Dip in the white Rocher glaze, still frozen, with the help of a small knife and decorate with the pistachio Namelaka cream\*, whole pistachios and redcurrants.

### For the white Rocher glaze:

300 g lactose-free  
white chocolate  
200 g cocoa butter  
80 g chopped pistachios

Melt the cocoa butter in the microwave or in a saucepan. Then add the chocolate and complete the melting fusion. Mix the granules and keep warm. Use at approximately 40° C.

### For the pistachio Namelaka:

300 g Pristine Whipping  
lactose- free 35%  
50 g caster sugar  
65 g lactose-free  
white chocolate  
2 g gelatine sheets  
10 g water  
40 g pistachio paste

Heat the Pristine Whipping lactose-free 35% Cream and the sugar to 40 degrees, add the rehydrated gelatine and the melted chocolate. Emulsify with a blender and add the pistachio paste.

Cool and leave to rest in the fridge for 8 hours. Whisk until you obtain an airy structure and place in a piping bag.

\* see Pliable Ganache recipe Pristine Whipping 100% vegan



**PRISTINE™**  
WHIPPING  
LACTOSE FREE 35%

**LACTOSE-FREE  
BLANCMANGE** with  
almonds and coffee sauce

*15 pieces*

**For the blancmange:**  
250 g Pristine Whipping  
lactose-free 35% Cream  
250 g almond milk  
50 g caster sugar  
50 g corn starch  
½ vanilla pod  
Almond flakes to taste  
Chocolate cake to taste

Place a saucepan on to the hob with the sugar, milk, vanilla bean seeds and Pristine Whipping lactose-free 35% Cream, keeping 100 g aside. Pour the latter into the corn starch to dissolve it and mix with a whisk to remove all the lumps. At this point, add this mixture to the saucepan and mix with the whisk until the mixture resembles the consistency of béchamel. Remove from the heat and pour into the chosen moulds. Cool, remove from the mould and serve on a plate with the still hot coffee sauce, some almond slices and crumbled chocolate cake.

**For the coffee sauce:**  
150 g Pristine Whipping  
lactose-free 35% Cream  
100 g dark chocolate 50%  
70 g mocha coffee

Heat the Pristine Whipping lactose-free 35% Cream in the microwave or in a saucepan until boiling. Pour it over the chocolate together with the hot coffee and emulsify with a blender.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## **FOCACCIA**, creamy almond ricotta, cherries and thyme

*4 servings*

1 focaccia  
300g Pristine Whipping  
100% Plant-Based  
200 g almond ricotta  
100 g black cherries in syrup  
Sliced almonds  
Thyme

Whisk the Pristine Whipping 100% Plant-Based in a stand mixer. Mix it together with the ricotta and transfer it into a piping bag with a ribbed nozzle.

Drain the cherries and keep the syrup aside. Cut the focaccia into rectangles approximately 10 cm long and coat them with the black cherry syrup using a brush or spoon.

Turn the focaccia rectangles onto one side and decorate with the almond ricotta cream using a piping bag.

Finish with the cherries in syrup, almond flakes and sprigs of thyme.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## **PLIABLE VEGAN GANACHE** with raspberry, pistachio and Cervia salt

*4 servings*

**For the pliable Ganache:**  
130 g dark chocolate 60%  
180 g Pristine Whipping  
100% Plant-Based  
20 g water  
50 g glucose  
120 g raspberry puree  
1 g gelatine sheets  
1.3 g agar agar

**For the pistachio Namelaka:**  
300 g Pristine Whipping  
100% Plant-Based  
50 g caster sugar  
65 g white chocolate  
2 g gelatine sheets  
10 g water  
40 g pistachio paste

Heat the Pristine Whipping 100% Plant-Based, glucose, water and agar in a saucepan until simmering and cook for 1 minute. Add the rehydrated gelatine in cold water and pour everything over the chocolate into a jug. Emulsify with the blender and pour into a plate. Leave to rest in the refrigerator for at least 3 hours. Cut into the shape of an isosceles triangle or any desired shape.

Heat the Pristine Whipping 100% Plant-Based and sugar to 40 degrees, add the rehydrated gelatine and melted chocolate. Emulsify with a blender and add the pistachio paste. Cool and leave to rest in the fridge for 8 hours. Whisk until you obtain an airy structure and place in a piping bag. Plate and decorate with fresh raspberries, sanded pistachios and Cervia salt crumble.



**PRISTINE™**  
WHIPPING 100% VEGAN

## EXOTIC CARAMEL VEGAN PANNACOTTA

4 servings

### For the pannacotta:

500 g Pristine Whipping  
100% Plant-Based  
60 g caster sugar  
8 g gelatine sheets  
1/2 vanilla pod

Heat the Pristine Whipping 100% Plant-Based and the sugar in a saucepan. Combine the gelatin previously hydrated in cold water and emulsify everything with a whisk.

Set half the mixture aside and add the vanilla pod seeds.

Pour the first half into glasses tilted at 45° and allow to set in the refrigerator.

Then pour the other half with the vanilla into straight glasses and allow to set again.

### For the exotic caramel:

250 g sugar  
75 g Pristine Whipping  
100% Plant-Based  
3 g salt  
50 g butter  
50 g mango puree  
50 g passion fruit puree

In a saucepan, melt the sugar, caramelising it. Add the heated Pristine Whipping 100% Plant-Based and emulsify the butter with a hand blender.

Add the fruit puree and continue blending.

Leave to cool in the refrigerator.

Place the caramel in a piping bag and create waves on the panna cotta in the glass. Decorate with crunchy, dark chocolate pearls.



**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

## VEGAN RISOTTO with beetroot, pea purée and cream jelly

2 servings

### For the jelly:

200g Pristine Cooking  
100% Plant-Based  
2 g agar agar

In a saucepan, bring the previously mixed Pristine Cooking 100% Plant-Based and agar agar to the boil for 1 minute. Transfer to a baking tray and leave to solidify in the fridge. Cut with a pastry cutter.

### For the pea purée:

200 g peas  
50g Pristine Cooking  
100% Plant-Based

Cook the peas in boiling salted water, drain and blend them with 50 g Pristine Cooking 100% Plant-Based and a pinch of salt.

### For the risotto:

1 litre vegetable broth  
200 g Carnaroli rice  
50 g onion  
100 g cooked beetroot  
Extra virgin olive oil  
Salt

Chop the onion, sauté it in a pan with extra virgin olive oil and add the rice. Toast and cook, adding broth, ladle by ladle, during cooking. Once cooked, stir in the blended beetroot, salt and oil.

Assemble the risotto using a pastry cutter, leaving an empty space in the centre of the plate. Place the pea purée inside and cover with a disc of cream jelly.



**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

## VEGAN MUSHROOM, PESTO AND VERMOUTH SOUP

*4 servings*

200g Pristine Cooking  
100% Plant-Based  
400 g mixed mushrooms  
100 g potatoes  
500 ml vegetable broth  
50 g leeks  
Extra virgin olive oil  
Salt  
Pepper  
100 g basil pesto  
White vermouth to taste

Clean the mushrooms and leeks, peel the potatoes and cut everything into small cubes. The smaller they are, the faster they will cook. In a pan, fry the leek and potato for a few minutes with extra virgin olive oil. Add the mushrooms and pour in the boiling vegetable broth and cook for about 20 minutes. Once everything has become cooked and soft, blend with an immersion blender. Slowly add the Pristine Cooking 100% Plant-Based and season with salt and pepper. Serve in a deep dish, finishing with drops of basil pesto and a few drops of white vermouth.





**PRISTINE™**  
COOKING 100% VEGAN

- 300g Pristine Cooking 100% Plant-Based
- 400 g broccoli
- 1 lime
- Wasabi paste to taste
- Mint to taste
- 200 g puffed quinoa
- Salt

## VEGAN BROCCOLI LOLLIPOPS

*4 servings*

Divide the broccoli into small florets and blanch them in boiling, salted water for 3 minutes. Drain them and cool immediately in water and ice. Dry them with absorbent paper. In the meantime, in a bowl, whisk together the Pristine Cooking 100% Plant-Based, wasabi, lime juice and zest, finely chopped mint leaves and salt. Dip the broccoli tops in the flavoured cream and then in the puffed quinoa, thus creating the vegetable lollipops.



## PRISTINE™ GOLDEN GLAZE

Pristine Golden Glaze  
500 g manitoba flour  
250 g water  
60 g caster sugar  
50g Pristine 35% Whipping Cream  
20 g brewer's yeast  
12.5 g salt  
300 g butter for puffing  
Chocolate bars to taste for pain  
au chocolat

## PAIN AU CHOCOLAT

30 pain au chocolat

Using the dough hook in a planetary food mixer, start working the dough with the flour, water, Pristine 35% Whipping Cream and the yeast. Halfway through the process, add the salt and then the sugar.

Cover the dough and leave to rise for 60 minutes at 26°C, then, after rolling it out, place it in the refrigerator at 5°C for another 60 minutes. When this time has elapsed, start to flake by spreading the butter out in the centre of the dough, making 2 sets of simple folds.

Place it in the refrigerator for another 30 minutes. Give it a third fold and put it back in the fridge for another 60 minutes. Roll out the dough to a thickness of 3mm and cut rectangles 15cm long and 1 cm wider than the chocolate bar. Arrange the 2 chocolate bars a short distance from each other, fold the dough first onto one bar and then onto the second. Roll up and press well to seal without crushing the pain au chocolat.

Gild with Pristine Golden Glaze. Leave to rise at 25°C for approximately 2 hours, brown again and bake in the oven at 210°C for approximately 15 minutes. Serve while still hot.



## PRISTINE™ GOLDEN GLAZE

## PANINI AL LATTE (Milk Buns)

*12 panini*

Pristine Golden Glaze  
550 g manitoba flour  
200 g whole milk  
50g Pristine 35% Whipping Cream  
50 g caster sugar  
7 g salt  
50 g butter  
10 g brewer's yeast

In a planetary food mixer, combine the crumbled yeast, flour, milk and Pristine 35% Whipping Cream. As the dough comes together, gradually add the salt and softened butter. Work until you obtain a smooth dough. Remove from the mixer and knead with your hands to make it smooth. Leave to rise covered until it doubles in volume. Then, form small balls of about 70 g each from the dough and roll them again, making them round and smooth. Place on a baking tray, either greased or with baking paper and leave to rise again until doubled in a warm place at around 26/28°C. Gild with the Pristine Golden Glaze gilder and bake at 170°C for approximately 15/20 minutes.



## PRISTINE™ GOLDEN GLAZE

## TORTA DI ROSE (Italian Rose Cake)

### *1 cake*

#### **For the first dough:**

4 g brewer's yeast  
50 g manitoba flour  
25 g warm milk 32°

#### **For the second dough:**

15 g whole eggs  
25 g manitoba flour

#### **For the third dough:**

10 g whole eggs  
8 g egg yolk  
8 g sugar  
8 g butter  
25 g manitoba flour

#### **For the fourth dough:**

400 g manitoba flour  
125 g whole eggs  
74 g egg yolks  
50 g water  
80 g sugar  
100 g butter  
20 g honey  
6 g salt  
½ vanilla pod

#### **For the final stage:**

180 g butter  
120 g sugar

**For the final stage:**  
Pristine Golden Glaze

Mix the ingredients together in a planetary food mixer and leave to rise for two hours.

In 2 stages, add the eggs and flour to the first dough, and leave to double for another two hours.

Take the dough again, add all the ingredients, knead well and leave to rise for another 3 hours.

In a planetary food mixer, add the remaining ingredients to the third dough, keeping the butter aside, and start kneading. After about 5 minutes, incorporate the soft butter and let the dough knead for at least 10 minutes. Leave to rise for 4 hours at approximately 26°C and place it in the refrigerator for 8 hours.

Roll out the dough to 0.5 cm and work it with 50g of flattened butter, making a 3 fold, then another 3 fold, then put it to rest in the fridge for 30 minutes.

Repeat this operation 3 times.

Separately, whip 130 g of butter with the sugar in a planetary food mixer.

Then roll out the dough again to 5 mm and spread with the mixture, roll up on the long side, forming 6 cm roses and insert well-spaced into the mould. Let them rise for another 5-6 hours.

Cover the entire surface of the cake with Pristine Golden Glaze and bake in the oven at 165°C for 55 minutes.

# Hulalà Whipping



Hulalà whipping art  
A complete range vegetable whipping creams with exceptional yield and stability. Find the perfect solution for your creations by exploring the wide range of Hulalà Professional offerings.

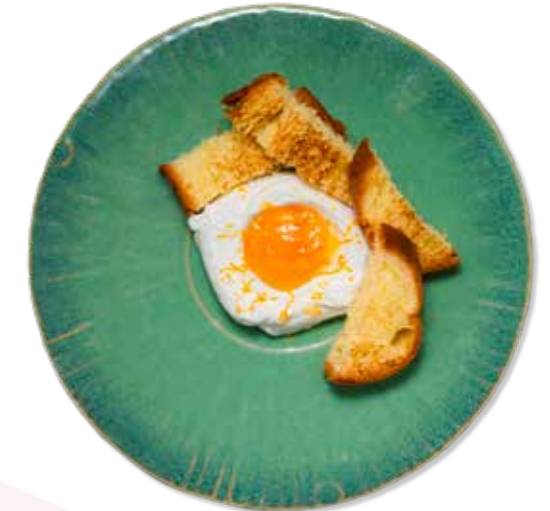
Various formulations, each designed and tailored for specific uses.

Two products, two uses: created for both sweet and savoury recipes. Versatility is a must for Hulalà Professional AllRound.

The neutral, sugar-free formula allows for creative customizations, adjusting salt or sugar as needed.

Feel free to unleash your creativity and change your mind without changing the product.

# Hulalà Allround



Discover the line of ready-to-use spray products and start to enhance and pleasing your recipes.

Whether you're preparing a cake, ice cream, or a dessert, the Hulalà Professional Whipped is the perfect ally for creating unforgettable sweet moments.

# Hulalà Whipped



# Hulalà Cooking



Experience culinary art with Hulalà Gran Cucina, the creamy touch that enhances the flavour of your savoury creations.

With a rounded taste and creamy texture, it delivers excellent performance even at high temperatures.

Also available in Pizza version, for filling and topping your savoury bakery creations.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

**WHIPPING CLASSIC**

**For the almond shortcrust pastry:**

- 715 g of 00 flour
- 350 g butter
- 270 g icing sugar
- 150 g eggs
- 100 g almond flour
- Lemon peel
- 6 g salt

**For the white chocolate and vanilla Namelaka:**

- 220 g white chocolate
- 220 g HulaLà Professional Classic
- 100 g fresh whole milk
- 5 g gelatine sheets
- 1 vanilla pod

**For the lemon curd:**

- 200 g sugar
- 120 g eggs
- 110 g butter
- 70 g lemon juice
- 50 g egg yolks
- 15 g lemon zest
- 10 g corn starch
- 5 g gelatine sheets

**For the transparent gelatine:**

- 225 g sugar
- 150 g glucose syrup
- 85 g water
- 10 g gelatine sheets

**Assembly:**

- 150 g seasonal fruit

**MODERN TART**  
with lemon and fresh fruit

1 tart

Mix the soft butter with the sugar, grated lemon zest and salt. In a stand food mixer at medium speed for about 5 minutes. The mixture will be gritty. Then add the eggs a little at a time and finally the 00 flour and the almond flour. When the flours are completely absorbed, finish working by hand, until you obtain a homogeneous and well-blended dough. Form a rectangle, wrap in cling film and place it to rest in the fridge for at least 4 hours. Then, roll out the dough to approximately 3 mm thick using a rolling pin and use the dough to line a 20 cm diameter, 2 cm high, micro-perforated steel ring. Pierce the bottom with a fork and remove the excess pastry from the edges using a smooth knife or spatula. Using the piping bag, create an internal layer of frangipane creme about 1 cm high and place it in the freezer for 15 minutes, so that the shortcrust pastry stabilizes. Cook in a fan oven at 175°C for approximately 20 minutes.

Heat the milk in a saucepan, then add the vanilla seeds and the gelatine, previously soaked in cold water, and mix until it is completely dissolved. Place the chopped chocolate in a tall, narrow container, pour the milk mixture over it and blend with an immersion blender. When the mixture is well blended, slowly add the cold HulaLà Professional Classic, continuing to mix. Cover with cling film and leave to rest in the refrigerator for at least 4 hours. Whip the mixture in a stand food mixer, using the paddle attachment or electric whisk. When the Namelaka is well whipped and the base of the tart is cold, use a spatula to distribute the Namelaka inside the shortcrust pastry shell, over the frangipane, up to the edges, being careful to level it well. Keep the tart in the freezer for at least 2 hours.

Blend the lemon zest with the sugar. Add the eggs and egg yolks, mixing well until the sugar has completely dissolved. Mix the cornstarch with the lemon juice and set aside. In a saucepan, melt the butter over a low heat. When it is completely melted, add the eggs beaten with the sugar and the lemon juice mixed with the cornstarch. Cook over medium heat, stirring with a whisk until it starts to simmer, then remove from the heat and allow the gelatine, previously soaked in cold water, to dissolve in it. Pour the lemon curd into a round silicone mould with a diameter of 16 cm and a height of 2 cm and keep in the freezer for at least 4 hours. Unmould when completely frozen.

In a saucepan, bring the water, sugar and glucose syrup to the boil. Remove from the heat, add the gelatine, previously soaked in cold water, and stir until it is completely dissolved. Pour into a container, cover with a sheet of cling film and leave to set in the refrigerator overnight. Heat to 30°C when you are ready to use.

When the lemon curd is completely frozen, place it on a rack, bring the transparent glaze to 30°C and frost it by pouring the jelly over it. Remove the excess glaze and place the lemon curd in the centre of the tart. Distribute the fresh fruit pieces around the edges of the tart.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING CLASSIC

## CHEESECAKE with coffee ganache

1 x 20 cm diameter cake tin

### For the Base:

250 g biscuits  
125 g butter

### For the coffee ganache:

250 g HulaLà  
Professional Classic  
15 g instant coffee  
150 g dark chocolate  
250 g milk chocolate  
15 g honey

### For the Cream Cheese:

250 g mascarpone  
250 g spreadable cheese  
250 g plain yogurt  
200 g HulaLà  
Professional Classic  
100 g icing sugar  
10 g gelatine sheets  
½ vanilla pod

Melt the butter, finely chop the biscuits, then mix them together.

Place them in the cake tin lined with baking paper and allow to set in the fridge for 30 minutes.

In a pan, heat the HulaLà Professional Classic, honey and instant coffee until boiling. Remove from the heat and add the two finely chopped chocolates.

Mix with a whisk to obtain a shiny and homogeneous ganache.

Leave to cool in the refrigerator for 1 hour.

Rehydrate the gelatine sheets in cold water, then add them to a spoonful of hot HulaLà Professional Classic and dissolve the sheets.

In a planetary food mixer, whisk together the mascarpone, spreadable cheese and plain yogurt with the icing sugar and vanilla pod seeds until you obtain a smooth mixture with no lumps.

Separately, semi-whip the HulaLà Professional Classic and add it to the previous mixture.

Finally, add the dissolved gelatine and pour the creme that forms into the cake tin.

Leave to rest in the refrigerator for at least 3 hours.

Turn out the cake and decorate with the coffee ganache.



PROFESSIONAL  
**Hulalà**

## WHIPPING CLASSIC

### For the raspberry jelly:

250 g raspberry puree  
100 g caster sugar  
5 g gelatine sheets

### For the mirror frosting:

150 g glucose syrup  
75 g water  
100 g condensed milk  
10 g gelatine  
50 g water for the gelatine  
150 g dark chocolate 56%

### For the chocolate mousse:

265 g dark chocolate 60%  
5 g gelatine  
190 g milk  
375 g Hulalà Professional Classic  
1 g salt

# BLACK CAKE

1 cake, diameter 16 cm

Place the puree in a saucepan and melt in the sugar. Add the gelatine previously soaked in cold water and mix well with a whisk. Pour into a 14 cm diameter pastry ring and place in the refrigerator to solidify.

Bring the water and glucose syrup to a boil. Add the condensed milk and the gelatine, allow them to dissolve completely and pour over the chocolate, mixing well. Leave to rest in the refrigerator overnight. At the time of use, ensure the temperature is about 33°C.

Heat the milk and add the rehydrated gelatine. Gradually pour the hot milk over the partially melted chocolate and the salt, mixing well with the help of a silicone spatula. Blend as soon as possible with a hand blender for 30 seconds. When the temperature has dropped to 31/34°C, pour onto the Hulalà Professional Classic whipped cream, mix and pour into the 16 cm diameter silicone mould up to 2/3 full. Hit the mould on the table to eliminate air bubbles and add the raspberry jelly. Fill the mould with the remaining mousse, level with a spatula and store in a blast chiller or freezer until completely frozen. Then, remove from the mould and glaze with the black mirror frosting. Finally, garnish with fresh raspberries and dollops of Hulalà Professional Classic whipped cream.







PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING GOLD

## CREAM TARTE

*1 cream tarte*

**For the almond shortcrust pastry**

715 g of 00 flour  
350 g butter  
270 g icing sugar  
150 g eggs  
100 g almond flour  
Lemon peel  
6 g salt

**For the creme:**

300 g HulaLà Professional Gold  
300 g mascarpone  
50 g icing sugar  
½ vanilla pod

Mix the soft butter with the sugar, grated lemon zest and salt in a stand food mixer at medium speed for about 5 minutes.

Then add the eggs a little at a time and finally the 00 flour and the almond flour.

When the flours are completely absorbed, finish working by hand, until you obtain a homogeneous and well-blended dough.

Form a rectangle, wrap in cling film and place it to rest in the fridge for at least 4 hours.

After this time, roll out the dough to a thickness of about 3 mm, pierce with a fork and form the desired shape.

Cook in a fan oven at 175°C for approximately 20 minutes, then cool.

In a stand food mixer, whisk the HulaLà Professional Gold, the mascarpone, icing sugar and vanilla pod seeds until you obtain a solid, whipped cream.

Leave in the refrigerator for 30 minutes and place in a piping bag.

Form the cream tart by alternating two layers of shortcrust pastry with two layers of cream. Decorate as desired, for example with fresh berries, mint and colorful macarons.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING GOLD

- 300 g HulaLà Professional Gold
- 500 g whole milk
- 80 g granulated sugar
- 40 g corn starch
- 100 g egg yolks
- ½ vanilla pod
- Icing sugar
- 1 rectangular parcel of puff pastry

## PLATED MILLEFOGLIE

4 servings

Bring the milk and vanilla pod seeds to the boil, then in a separate bowl, use a whisk to dissolve the egg yolks with the sugar and add the corn starch.

Take the milk off the heat and pour the mixture into it, mixing well.

Bring back to the heat and cook until thickened. Once the creme is well cooled, add the whipped HulaLà Professional Gold and place it in a piping bag.

Cut the puff pastry block along the short side into 1cm-wide strips. Place them on a baking tray lined with baking paper and dust with icing sugar. Cook at 200°C for approximately 8-10 minutes.

Once cooled, create the millefoglie by alternating 3 layers of puff pastry with two of creme.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING **GOLD**

478 g coconut puree  
100 g HulaLà Professional Whipping Gold  
144 g coconut milk  
35 g caster sugar  
85 g dextrose  
2.5 g neutro for ice-cream

## COCONUT ICE-CREAM

*800 g of ice-cream*

Heat the HulaLà Professional Whipping Gold, coconut milk and half the puree to 45°C; add the previously mixed powders.

Bring to 85°C and then cool to approximately 4°C; add the remaining coconut puree.

Leave to mature in the refrigerator for at least 8 hours.

Whip in an ice-cream maker and serve in a cup.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING ART

## DRIPPING CAKE

1 cake

**For the chocolate ganache:**  
25 g water  
15 g HulaLà Professional Gold  
15 g caster sugar  
65 g dark chocolate

**For the Italian Chantilly cream:**  
500 g HulaLà Professional Art  
300 g HulaLà Professional Gold  
500 g full fat milk  
80 g granulated sugar  
40 g corn starch  
100 g egg yolks  
½ vanilla pod  
1 disc of sponge cake  
Fresh raspberries

Bring the water, HulaLà Professional Gold cream and sugar to a boil, then pour over the chopped dark chocolate and blend using a hand blender.

Bring the milk with the vanilla seeds to a boil, then in a separate bowl, use a whisk to mix the egg yolks and sugar and add the corn starch. Take the milk off the heat and pour the mixture into it, mixing well. Bring back to the heat and cook until thickened. Leave the cream to cool down fully, then add the HulaLà Professional Gold whipped cream and place it in a piping bag. Cut the sponge cake into equal disks and spread with the Chantilly cream and fresh raspberries. Store in the refrigerator for 30 minutes. Whip the HulaLà Professional Art and cover all sides of the cake thickly (around 0.5 cm). Strain the chocolate ganache from above, dropping it onto the sides of the cake. Garnish with mixed berries and macarons.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING ART

## WEDDING CAKE

1 cake

- 1 l HulaLà Professional Art
- 1 disc sponge cake (height 15 cm, diameter 15 cm)
- 1 disc sponge cake (height 15 cm, diameter 20 cm)
- 1 disc sponge cake (height 15 cm, diameter 25 cm)
- Filling cream to taste
- flowers to garnish

Cut the sponge cakes into 3 disks of equal height. For each cake, wet all the discs well with a syrup made up of water, sugar and either flavouring or alcohol, and then fill with any cream to taste.

Whip the HulaLà Professional Art cream while cold and, using a spatula, cover each layer, starting from the larger one that will serve as the base. For a different visual effect, use a serrated scraper.

Once all 3 sponge cake layers have been covered with the HulaLà Art cream, overlap them starting from the largest. Finally, garnish with flowers.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPING ART

## CUPCAKE

12 cupcakes

- 300 g HulaLà Professional Art
- 120 g pastry flour
- 120 g caster sugar
- 120 g butter
- 3 eggs
- 2 g baking powder
- ½ vanilla pod
- 2 g finely ground salt

First, using a food mixer, whisk the sugar, salt, vanilla seeds and butter at room temperature. After a few minutes, add the eggs and whisk for another 2 minutes. Sift the flour and baking powder and add to the mixture, whisking for another minute to remove any lumps. Pour the mixture into the cupcake cases and bake in the oven at 180°C for about 25 minutes. Leave to cool and, using a piping bag, garnish with some HulaLà Professional Art whipped cream previously coloured with food colouring.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **DUETTO**

**For the brioche bread:**

- 300 g of 00 flour
- 120 g eggs
- 130 g soft butter
- 50 g HulaLà Professional Duetto
- 25 g caster sugar
- 8 g brewer's yeast
- 2 g fine salt

**For the topping:**

- 400 g HulaLà Professional Duetto
- 200 g orange marmalade

## **BRIOCHE BREAD** with cream and orange

*1 brioche bread*

Using the dough hook in a stand food mixer, combine the flour, the yeast dissolved in the warm HulaLà Professional Duetto, sugar and eggs. Leave to set for 3 minutes. Add the salt and then the butter in 3 stages until everything is absorbed. Process for about 10 minutes until you obtain a smooth and fairly tough dough. Cover the dough and leave to double its volume in a warm place for about 2 hours at 28°C.

Knead the dough with your hands and make it smooth, giving it an elongated salami-like shape and place it in a buttered 26 x 11 cm plum-cake mould. Brush the surface with a spoonful of HulaLà Professional Duetto and cover it with cling film. Leave to rise for another 2 hours or until the dough reaches the edge of the mould. Cook at 170°C for approximately 35 minutes. Turn it out and allow to cool.

Cut it into slices of approximately 8 x 3 cm and put it on a hot griddle for 1 minute on each side.

Whip the previously refrigerated HulaLà Professional Duetto. Place a spoonful of cream in the centre of the plate, insert a spoonful of orange marmalade in the centre and arrange the slices of griddled brioche bread around it.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **DUETTO**

## **CURRY CHICKEN** and vegetables with rice pilaf

*2 servings*

200 g HulaLà  
Professional Duetto  
300 g chicken breast  
1 courgette  
1 carrot  
50 g mixed mushrooms  
Curry powder to taste  
50 g soy sauce  
Salt  
Black pepper  
Extra virgin olive oil  
300 g cooked rice pilaf

Start by cleaning the vegetables and cutting them into cubes.

In a pan, cook the vegetables with extra virgin olive oil, then add the chicken cut into slices of about 3/4 cm. Drizzle with soy sauce and add the curry powder, leave to cook for 2 minutes. Add the HulaLà Professional Duetto, mix well and finish cooking for another 10 minutes. Season with salt and serve with pilaf rice sprinkled with ground black pepper.





PROFESSIONAL  
**Hulalà**

ALLROUND **DUETTO**

## FRUIT TARTLETS

2 servings

### For the sablé shortcrust pastry:

120 g butter  
65 g caster sugar  
47 g eggs  
265 g of 00 flour

### For the diplomat creme:

300 g Hulalà  
Professional Duetto  
500 g whole milk  
100 g caster sugar  
40 g corn starch  
100 g egg yolks  
½ vanilla pod  
Fresh seasonal fruit  
Icing sugar

Cream the butter, sugar, flour and salt in a planetary food mixer, add the eggs and leave to rest for an hour in the fridge.

Roll out the pastry, insert it into the tartlet mould, pierce it with a fork and cook it in a conventional oven at 170° for about 15 minutes.

Bring the milk with the vanilla pod seeds to the boil, then in a separate bowl, use a whisk to dissolve the egg yolks with the sugar and add the corn starch.

Take the milk off the heat and pour the mixture into it, mixing well.

Bring back to the heat and cook until thickened.

Once the creme has cooled well, add the whipped Hulalà Professional Duetto and place it in a piping bag. Fill the tartlets, making upward spikes.

Decorate with fresh seasonal fruit as desired and dust with icing sugar.





PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **MILKY PLUS**

## **SOLE** with cream and lemon

*4 servings*

250 g HulaLà  
Professional Milky Plus  
4 sole  
100 g butter  
1 lemon  
Parsley to taste  
Salt  
Pepper  
Extra virgin olive oil

Clean the sole, fillet them and create rolls by rolling up the fillets.  
Melt the butter in the pan and gently brown the rolls for a minute on each side.  
Squeeze the lemon over to deglaze the rolls with the juice.  
Add the HulaLà Professional Milky Plus, season with salt and pepper and cook for 5 minutes.  
Decorate with lemon zest and chopped parsley.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **MILKY PLUS**

## TIRAMISÙ in a glass

4 glasses

150 g HulaLà  
Professional Milky Plus  
250 g mascarpone  
100 g pasteurized egg yolks  
90 g sugar  
350 g ladyfingers  
200 g mocha coffee  
10 g bitter cocoa powder

Whip the egg yolks and sugar together in a stand food mixer until light and fluffy. Add the mascarpone and whip at low speed until you obtain a lump-free creme. Whip up the HulaLà Professional Milky Plus and add it to the mascarpone. Soak the ladyfingers in the coffee and place them in the glass, alternating them with layers of creme. Leave the glasses to set in the refrigerator for at least 2 hours before serving. Finally decorate with cocoa powder before serving.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

ALLROUND **MILKY PLUS**

## CITRUS ROLL

1 roll

### For the roll:

- 225 g eggs
- 90 g egg yolks
- 125 g caster sugar
- 1 g salt
- 15 g acacia honey
- 135 g egg white
- 125 granulated sugar
- 112 g pastry flour
- ½ vanilla pod

### For the filling:

- 300 g HulaLà Professional Milky Plus
- 1 lemon
- 100 g white chocolate
- Mint
- Candied lemon zest

In a food mixer, whisk the whole eggs, yolks, 125 g of granulated sugar, honey, vanilla seeds and salt until frothy.

Then, whisk the egg whites until creamy, sprinkling in 125 g of granulated sugar when they start to turn frothy. Fold the two mixtures together along with the sifted flour, mixing gently with the help of a silicone spatula. Using a spatula, pour onto a baking tray covered with parchment paper or a silpat baking mat and bake in the oven at 200°C for about 10 minutes. Cool and soak with some aromatic syrup.

Whip the HulaLà Professional Milky Plus cream and spread it onto the roll with the help of a spatula, leaving a 1 cm edge around the sides. Grate the zest of 1 lemon and the white chocolate on top. Close the roll and cool for 30 minutes in the blast chiller or 3 hours in the refrigerator. Cut into roughly 3 cm slices and garnish with HulaLà Professional Milky Plus whipped cream, mint leaves and some candied lemon zest.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

COOKING **GRAN CUCINA**

# GRIDDLED CAULIFLOWER

## mornay sauce and savoury crumble

4 servings

### For the Mornay sauce:

500 g HulaLà Professional Gran Cucina  
2 egg yolks  
50 g gruyere

### For the savoury citrus crumble:

100 g of 00 flour  
40 g grated Parmesan  
50 g butter  
2 g salt  
Grated orange zest

### For the cauliflower:

1 cauliflower  
Extra virgin olive oil  
Salt

Bring the HulaLà Professional Gran Cucina to simmer in a saucepan. Remove from the heat and use a whisk to combine the grated Gruyere and the egg yolks until you obtain a smooth, glossy sauce.

In a stand food mixer bowl, combine all the ingredients and process for a few minutes until you have a crumbly consistency. Distribute all over the baking paper lining the tin and bake for about 30 minutes at 180°C.

Clean the cauliflower, removing the outer leaves. Divide into sprigs and steam for about 6/7 minutes. Cut it lengthwise and thus obtain slices to plate. Season with oil and salt and grill on a hot griddle for 1 minute on each side, creating a crust.

Serve by placing the Mornay sauce, grilled cauliflower, topped with the savoury crumble and garnish with a drizzle of oil and orange zest.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

COOKING **GRAN CUCINA**

## EGG 63°C pecorino and asparagus sauce

4 servings

### For the pecorino sauce:

400 g HulaLà  
Professional Gran Cucina  
200 g grated  
pecorino cheese  
Pepper

### For the asparagus:

4 asparagus  
Extra virgin olive oil  
Salt  
Pepper  
Apple cider vinegar

### For the egg 63°C:

4 eggs

In a saucepan, bring the HulaLà Professional Gran Cucina to simmer. Add the pecorino and pepper, mix with an immersion blender to unify the sauce.

First wash and clean the asparagus, removing the white end part. Using a potato peeler or a mandolin, make thin strips from the asparagus for our salad. In a bowl, season our asparagus with oil, salt, pepper and apple cider vinegar.

Fill a tub or pot with water and set the buzzer to 63°C. When it reaches temperature, immerse the eggs and leave to cook at low temperature for 1 hour.

Serve by placing the pecorino creme at the base, break the egg and arrange it on top, finishing off with the fresh asparagus salad.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

COOKING **GRAN CUCINA**

## TRUFFLE TAGLIATELLE

2 servings

- 200 g HulaLà Professional Gran Cucina
- 100 g parmesan cheese
- 200 g pastry flour
- 2 eggs
- Black truffle
- Extra virgin olive oil

Knead the flour and eggs by hand or in a food mixer. Form a loaf and let it rest for at least 30 minutes. Roll out the dough with the rolling pin, fold into 4 and cut to form tagliatelle measuring about 1 cm in width.

In a pan, heat the HulaLà Professional Gran Cucina, then add the parmesan and truffle to make the sauce. Cook the tagliatelle until 'al dente' in salted boiling water and toss them in the sauce with a drizzle of extra virgin olive oil. Dish up using tweezers and dust with black truffle.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**  
COOKING PIZZA

## **GNOCCO FRITTO** (Bread Fritters) with prosciutto crudo and confit tomatoes

*50 pieces*

**For the gnocchi:**

500 g of 0 flour  
100g milk  
100 g water  
50 g HulaLà  
Professional Pizza  
30 g lard  
Salt  
8 g brewer's yeast  
Peanut oil  
Prosciutto crudo

**For the confit tomatoes:**

300 g cherry tomatoes  
3 cloves of garlic  
10 g icing sugar  
Thyme  
Extra virgin olive oil  
Salt

**For the pizza sauce:**

500 g HulaLà  
Professional Pizza  
Oregano  
Rosemary  
Salt  
Pepper

Dissolve the yeast in the warm milk. Mix the flour, milk, water and HulaLà Professional Pizza using the hook in a stand food mixer. Finally add the salt and lard and leave to knead until it forms a smooth sphere with no lumps. Place in a warm place and let rise for about 2 hours. Roll out the dough to about 3 mm and form rectangles. Bring the oil to 180°C and fry the gnocchi until golden on both sides. Accompany with sliced prosciutto crudo.

Wash the cherry tomatoes and cut them in half. Spread them on a baking tray lined with baking paper, add the unpeeled garlic cloves, thyme, oil, salt and sprinkle with icing sugar. Cook at 140°C for approximately 2 hours.

In a bowl combine all the ingredients and mix with a spoon. Adjust the flavour with salt and pepper.





PROFESSIONAL  
**Hulalà**

COOKING PIZZA

## PANZEROTTI with cheese and basil

10 pieces

### For the panzerotti:

250 g of 00 flour  
250 g manitoba flour  
250 g water  
50 g milk  
50 g extra virgin olive oil  
10 g salt  
12 g fresh brewer's yeast  
Peanut oil

### For the cheese filling:

10 g gorgonzola  
200 g cow's milk ricotta  
100 g grated Parmesan  
100 g Hulalà Professional Pizza  
Basil  
Pepper

Dissolve the yeast in the warm milk, and mix it together with the water and flour, using the dough hook in a stand food mixer. Lastly, add the oil and salt and finish kneading to obtain a smooth ball.

Cover the mixer bowl with cling film and leave the dough to rise in a warm place for about 2 hours or until it doubles in volume. Divide the dough into balls of about 80 g each and let them rise covered with a cloth for another 30 minutes. Roll out the dough with a rolling pin, cut the panzerotti into discs with a pastry cutter and place the creme cheese in the centre of each disc. Close the panzerotti into a crescent shape, sealing the edge with the tip of a fork and fry in the oil at 180°C until golden on both sides.

Blend all the cheeses in a blender until smooth. Break up the basil leaves by hand and add to the creme cheese together with the pepper.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**  
COOKING PIZZA

## PEEL PIZZA

with mortadella mousse,  
burrata and pistachios

1 pizza

- 200 g HulaLà Professional Pizza
- 300 g mortadella
- 100 g ricotta cheese
- 200 g burrata cheese
- 50 g chopped pistachios
- Basil
- 1 cooked peel pizza base

In a blender, blend the mortadella, ricotta cheese and 50 g of HulaLà Professional Pizza into a soft, light mousse. Pour the remaining HulaLà Professional Pizza over the peel pizza base and cook in a fan oven for 3 minutes at 200°C. Leave to cool and season the pizza with the mortadella mousse, burrata, chopped pistachios and basil.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

### WHIPPED MILKY TOUCH

Hulalà Professional  
Milky Touch  
360 g mocha coffee  
100g whiskey  
4 teaspoons of brown sugar

## IRISH COFFEE

*4 servings*

Place a teaspoon of brown sugar and 25 g of whiskey in a cup and pour in 90 g of hot coffee from the mocha and mix everything until the sugar has completely dissolved. At this point decorate with HulaLà Professional Milky Touch and dust with bitter cocoa or cinnamon powder.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

## WHIPPED MILKY TOUCH

# PANCIOCK

4 servings

Pristine Golden Glaze  
HulaLà Professional  
Milky Touch  
260 g manitoba flour  
260 g of 00 flour  
100 g caster sugar  
100 g milk  
150 g water  
50 g butter  
1 egg  
10 g brewer's yeast  
15 g honey  
100 g chocolate chips  
2 g salt

Mix the flour, egg, water, sugar, honey, and brewer's yeast dissolved in warm milk, using the dough hook in a stand mixer. Knead for about 5 minutes and then add the salt and butter, leave to knead for another 10 minutes. Add the chocolate chips and mix them into the mixture evenly.

Remove the dough from the mixer and knead it for 1 minute by hand until it becomes smooth and tough. Place it in a container and cover with cling film, leave to rise at 28°C for approximately 2/3 hours or until it doubles in volume.

Once leavened, form small balls of about 50 g each, rolling them until they become smooth. Place them on the baking tray lined with baking paper. Leave them to rise again for about another hour at 28°C. Spray the Pristine Golden Glaze on the surface and bake at 180°C for approximately 15-18 minutes. Accompany with HulaLà Professional Milky Touch whipped cream spray.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED **MILKY TOUCH**

## STRUDEL

*1 strudel*

HulaLà Professional  
Milky Touch  
1 roll of puff  
pastry or oil pastry  
50 g leftovers of  
puff pastry or sponge cake  
750 g apples  
20 g lemon juice  
50 g raisins  
25 g pine nuts

Chop the apples, removing the peel and seeds, and sauté them in a pan. Add the leftover puff pastry, raisins and pine nuts and finish cooking in the lemon juice. Cool the mixture and fill the strudel, placing the filling in the centre of a rectangular sheet of pastry. Close into the typical strudel shape and cut off any excess pastry. Seal the edges, brush with egg and bake in the oven at 200°C for 20 minutes. Cut into roughly 3 cm slices and serve with a dollop of HulaLà Professional Milky Touch.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED **GRAN DESSERT**

## ICE-CREAM with whipped cream

4 servings

HulaLà Professional  
Gran Dessert  
4 scoops of  
chocolate ice-cream  
4 balls of  
pistachio ice-cream  
4 balls of  
hazelnut ice-cream  
4 balls of  
creme ice-cream  
Pistachio grains  
Crispy chocolate balls

Place a scoop of your choice into a cold ice-cream cup. Garnish with a nice clump of HulaLà Professional Gran Dessert on top and decorate with chopped pistachios and crispy balls. You could also add a chocolate topping or a hot berry sauce.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

## WHIPPED GRAN DESSERT

# GOURMET MACEDONIA

4 servings

**For the custard:**  
100g Pristine 35% Whipping Cream  
150 g milk  
70 g egg yolks  
50 g caster sugar  
Vanilla

Heat the milk in a saucepan with the Pristine 35% Whipping Cream and the vanilla pod seeds. Separately, mix egg yolks and sugar. Pour the mixture into the saucepan and bring to 82°C, stirring continuously with a whisk.

**For the meringue:**  
125 g egg white  
163 g caster sugar  
75 g icing sugar

Mix the egg white with the sugar and bring everything to 60°C in the microwave. Whisk in a stand food mixer at medium speed until it becomes firm.

**For the fruit salad:**  
HulaLà gran dessert  
1 orange  
1 green apple  
Strawberries  
Raspberries  
Blueberries  
Currants  
Mint

Clean all the fruit under running water. Peel the orange and cut it open. Cut the apple into long, thin slices, keeping the peel. Cut the strawberries into slices and distribute all the fruit on the plate. Separately, in a bowl, combine the custard with the same weight of meringue. Pour over the fruit on one side of the plate and flame with a blowtorch. Serve with fresh mint and sprigs of HulaLà Professional Gran Dessert.



PROFESSIONAL  
**HulaLà**

WHIPPED **GRAN DESSERT**

## COFFEE SHAKE

2 servings

- HulaLà Professional Gran Dessert
- 200 g HulaLà Professional Duetto
- 300 g vanilla ice cream
- 50 g espresso coffee
- 50 g ice cubes

In a blender, blend the vanilla ice cream with the coffee and the HulaLà Professional Duetto cream. Add the ice cubes and continue blending until smooth. Pour into a glass and top with a dollop of HulaLà Professional Gran Dessert whipped cream. Garnish with coffee beans and edible gold leaves.



thanks to

**silikomart**  
PROFESSIONAL

PRISTINE™

[www.pristineprofessional.it](http://www.pristineprofessional.it)

---

PROFESSIONAL  
**HuLaLa**

[www.hulaprofessional.it](http://www.hulaprofessional.it)