RECIPES

COOKMATIC

SPECIAL SELECTION

pavoni® ITALIA

Index

04 Choux

06 Choux magro
Light Choux

08 Choux con cacao
Choux with cocoa

10 Choux gluten free
Gluten-free Choux

12 Frolla cacao 3%
3% cocoa sweet shortcrust pastry

14 Frolla nocciola
Hazelnut sweet shortcrust pastry

16 Frolla vegana
Vegan sweet shortcrust pastry

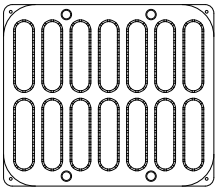
18 Frolla senza glutine
Gluten-free sweet shortcrust pastry

20 Pasta brisè
Shortcrust pastry

Cookmatic recipes

Tante ispirazioni per un impiego creativo ed entusiasmante delle macchine Cookmatic. Un ricettario realizzato con Yuri Cestari e dedicato ai professionisti, ricco di spunti e di consigli: tempi di cottura, suggerimenti e piccoli accorgimenti per utilizzare al meglio le macchine.

Lots of inspiration for more creative and exciting uses of Cookmatic machines. A cookbook made in conjunction with Yuri Cestari and dedicated to professionals, full of ideas and advice such as cooking times, suggestions and small tricks to help you get the most out of your machines.



cod.
PIASTRACHOUX04

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

190°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 indent

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	660 g	22,0%
sale - *salt*	5 g	0,2%
burro fresco - *fresh butter*	730 g	24,3%
farina 320 W - *flour 320 W*	470 g	15,7%
uova intere - *whole eggs*	1135 g	37,8%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly grainy and separate mixture is obtained (reference temperature 90-95°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

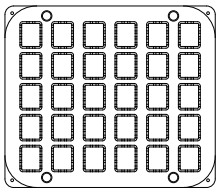
Inserire il polentino all'interno del cutter, azionarlo e versare a filo le uova.

Insert the rough mass inside the cutter, turn it on and pour the eggs.

Step 06

Dopo aver verificato che la massa risulti lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

After verifying that the mass is shiny and fluid, proceed with the direct dressage in plate with a disposable piping bag.



cod.
PIASTRACHOUX02

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 indent

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux magro - *Light Choux*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	1000 g	33,3%
sale - *salt*	3 g	0,1%
burro - *butter*	500 g	16,7%
farina debole - *weak flour*	500 g	16,7%
uova intere - *whole eggs*	1000 g	33,2%
totale - *total*	**3003 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente elastico ed asciutto (temperatura di riferimento 80-85°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly elastic and dry compound (reference temperature 80-85°C).

Step 04

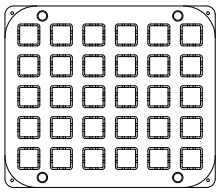
Togliere dalla fonte di calore e travasare in planetaria con la foglia, svaporando fino alla temperatura di 60°C. Aggiungere circa un terzo delle uova in un'unica volta e le restanti successivamente in 2-3 volte, al fine di incorporarle completamente.

Remove from the heat source and decant in planetary with the leaf, flaring up to the temperature of 60°C. Add about one-third of the eggs at a time and the rest in 2-3 times, in order to incorporate them completely.

Step 05

Verificando che la massa risulti lucente e non troppo fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and not too fluid, proceed with the direct dressing plate with a disposable piping bag.



cod.
PIASTRACHOUX01

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

190°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 indent

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux con cacao - *Choux with cocoa*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	555 g	18,5%
sale - *salt*	2 g	0,1%
burro fresco - *fresh butter*	720 g	24,0%
farina 320 W - *flour 320 W*	335 g	11,2%
cacao 22-24 - *cocoa 22-24*	68 g	2,2%
uova - *whole eggs*	1320 g	44,0%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly grained and separate mixture is obtained (reference temperature 90-95°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

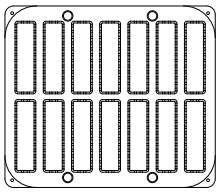
Inserire il polentino all'interno del cutter, aggiungere il cacao in polvere, azionando il macchinario e versando a filo le uova. E' consigliabile valutare l'idratazione della pasta in funzione della tipologia di cacao scelta.

Insert the rough mass inside the cutter, add the cocoa powder, operating the machinery and pouring flush the eggs. It is advisable to evaluate the hydration of the dough according to the type of cocoa chosen.

Step 06

Verificando che la massa sia lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and fluid, proceed with direct dressing with a disposable piping bag.



cod.
PIASTRACHOUX03

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 indent

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux gluten free - *Gluten-free Choux*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	850 g	28,3%
sale - *salt*	3 g	0,1%
burro anidro - *anhydrous butter*	85 g	2,8%
mix senza glutine debole - *weak gluten-free mix*	340 g	11,3%
farina di riso glutinoso - *glutinous rice flour*	50 g	1,7%
farina di soia degrassata - *defatted soy flour*	50 g	1,7%
agar - *agar-agar*	2 g	0,1%
burro anidro - *anhydrous butter*	440 g	14,7%
uova intere - *whole eggs*	1180 g	39,3%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore togliere dalla fonte di calore ed aggiungere il mix debole, la farina di riso, la farina di soia degrassata.

Once boiled remove from the heat source and add the weak mix, rice flour, flour degrassed soy.

Step 03

Rimettere sulla fonte di calore e cuocere per pochi minuti per reidratare al meglio gli idrocolloidi.

Put back on the heat source and cook for a few minutes to rehydrate hydrocolloids.

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

Inserire il polentino all'interno del cutter. Aggiungere la seconda parte di burro anidro ed una parte di uova. Azionare il macchinario e lavorare fino ad ottenere un'emulsione corretta. Aggiungere a filo le restanti uova.

Insert the rough mass inside the cutter. Add the second part of anhydrous butter and a part of eggs. Operate the machine and work until a correct emulsion is obtained. Add the remaining eggs in a flush.

Step 06

Verificare che la massa risulti lucente e fluida e procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and fluid and proceed with direct dressing with a disposable piping bag.

cod.
PIASTRA X

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

330 sec

Tempo di cottura
Cooking time

30 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla cacao 3%
3% cocoa sweet shortcrust pastry

Ingredienti - *Ingredients*

farina debole - *soft flour*	375 g	35,9%
fecola di patate - *potato starch*	50 g	4,8%
cacao 22-24 - *cocoa 22-24*	15 g	1,4%
burro fresco - *fresh butter*	300 g	28,7%
zucchero semolato - *caster sugar*	200 g	19,1%
polvere di mandorle - *almond flour*	50 g	4,8%
uova intere - *whole eggs*	55 g	5,3%
sale - *salt*	1 g	0,1%
totale - *total*	**1.046 g**	**100%**

Step 01

Portare il burro a 15°C circa, mettere in planetaria con la farina, la fecola ed il cacao setacciati. Lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the butter to around 15°C. Pour the butter into a stand mixer and add the flour, potato starch and sieved chocolate. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 02

Aggiungere lo zucchero e la polvere di mandorle e continuare ad impastare.

Add the sugar and almond flour and continue working.

Step 03

Aggiungere infine le uova con sciolto il sale all'interno ed impastare il tempo necessario per amalgamare il composto.

Add the salt to the eggs until dissolved, then add to the stand mixer and work until combined.

Step 04

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

Let the dough rest in the fridge so the fat can crystallise.

Step 05

Plastificare in planetaria col gancio, formare della misura necessaria per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Beat in the stand mixer with the hook. Once finished, portion into appropriately-sized pieces for the plate.

cod.
PIASTRA O

170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

270 sec

Tempo di cottura
Cooking time

8 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla nocciola
Hazelnut sweet shortcrust pastry

Ingredienti - *Ingredients*

farina debole - *soft flour*	350 g	28,4%
amido di mais - *cornstarch*	75 g	6,1%
pasta nocciola - *hazelnut paste*	35 g	2,8%
burro fresco - *fresh butter*	265 g	21,5%
zucchero a velo - *icing sugar*	200 g	16,2%
polvere di nocciole - *hazelnut flour*	225 g	18,3%
tuorlo - *egg yolk*	80 g	6,5%
sale - *salt*	1 g	0,1%
totale - *total*	**1.231 g**	**100%**

Step 01

Portare il burro a 15°C circa ed aggiungere la pasta nocciola. Mettere in planetaria con la farina e l'amido e lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the butter to around 15°C and add the hazelnut paste. Add the butter mixture to the stand mixer and combine with the flour and cornstarch. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 02

Aggiungere lo zucchero a velo e la polvere di nocciola e continuare ad impastare.

Add the icing sugar and hazelnut flour and continue working.

Step 03

Aggiungere infine i tuorli con sciolto il sale all'interno ed impastare il tempo necessario per amalgamare il tutto.

Dissolve the salt in the egg yolks and add them to the mixture. Work until everything is combined.

Step 04

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

Let the dough rest in the fridge so the fat can crystallise.

Step 05

Plastificare in planetaria col gancio, formare della misura necessaria per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Beat in the stand mixer with the hook. Once finished, portion into appropriately-sized pieces for the plate.

cod.
PIASTRA 3

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

300 sec

Tempo di cottura
Cooking time

12 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla vegana
Vegan sweet shortcrust pastry

Ingredienti - *Ingredients*

farina debole - *soft flour*	400 g	37,7%
fecola di patate - *potato starch*	50 g	4,7%
polvere di mandorle - *almond flour*	50 g	4,7%
grasso vegetale non idrogenato - *non-hydrogenated vegetable oil*	300 g	28,3%
zucchero semolato - *caster sugar*	200 g	18,8%
acqua - *water*	60 g	5,7%
sale - *salt*	1 g	0,1%
curcuma - *turmeric*	0,3 g	0%
totale - *total*	**1.061,3 g**	**100%**

Step 01

Portare il grasso vegetale a 15°C circa, mettere in planetaria con la farina e la fecola. Lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the vegetable oil to around 15°C. Add the oil to the stand mixer, then combine with the flour and potato starch. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 02

Aggiungere lo zucchero e la polvere di mandorle, continuare ad impastare.

Add the sugar and the almond flour and continue working.

Step 03

Inserire l'acqua con sciolto all'interno il sale e la curcuma ed impastare fino ad ottenere il composto.

Dissolve the salt and turmeric in the water and add to the mixer. Continue working until combined.

Step 04

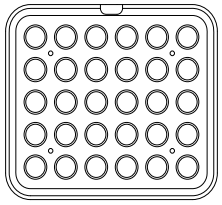
Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

Let the dough rest in the fridge so the fat can crystallise.

Step 05

Plastificare in planetaria col gancio, formare della misura necessaria per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Beat in the stand mixer with the hook. Once finished, portion into appropriately-sized pieces for the plate.



cod.
PIASTRA 52

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

270 sec

Tempo di cottura
Cooking time

10 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla senza glutine
Gluten-free sweet shortcrust pastry

Ingredienti - *Ingredients*

farina di riso termotrattata - *heat-treated rice flour*	275 g	24,8%
fecola di patate - *potato starch*	100 g	9,0%
amido di mais - *cornstarch*	100 g	9,0%
xantano - *xanthan gum*	4 g	0,4%
farina di guar - *guar seed flour*	2 g	0,2%
polvere di mandorle - *almond flour*	75 g	6,8%
burro fresco - *fresh butter*	300 g	27,0%
zucchero vagliato medio - *caster sugar*	200 g	18,0%
uova intere - *whole eggs*	55 g	5,0%
totale - *total*	**1.111 g**	**100%**

Step 01

Portare il burro a 15°C circa.

Bring the butter to around 15°C.

Step 02

Inserire nelle uova il mix di guar e xanato, miscelare col mixer ad immersione per disperderli.

Add the guar and the xanthan together and add to the eggs. Combine mixture with an immersion blender.

Step 03

Inserire in planetaria con foglio la farina di riso, l'amido di mais, la fecola di patate ed il burro. Lavorare con la foglia fino ad ottenere un composto sabbioso.

Put the rice flour, cornstarch, potato starch and butter in a stand mixer with flat beater. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 04

Aggiungere lo zucchero unito alla farina di mandorle e continuare ad impastare.

Combine the sugar and almond flour and work it into the mixture.

Step 05

Aggiungere infine il mix di uova e idrocolloidi ed impastare brevemente.

Add the mixture of eggs and hydrocolloids and work for a short time.

Step 06

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

Let the dough rest in the fridge so the fat can crystallise.

Step 07

Plastificare in planetaria col gancio, formare della misura necessaria per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Beat in the stand mixer with the hook. Once finished, portion into appropriately-sized pieces for the plate.

cod.
PIASTRA 45

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

360 sec

Tempo di cottura
Cooking time

38 g

Impasto crudo
Raw dough

Pasta brisè
Shortcrust pastry

Ingredienti - *Ingredients*

farina debole - *soft flour*	500 g	54,6%
burro fresco - *fresh butter*	300 g	32,8%
acqua - *water*	70 g	7,7%
sale - *salt*	10 g	1,1%
zucchero semolato - *caster sugar*	15 g	1,6%
tuorlo - *egg yolk*	20 g	2,2%
totale - *total*	**915 g**	**100%**

Step 01

Sciogliere il sale all'interno dell'acqua, aggiungervi i tuorli e mescolare.

Dissolve the salt in the water, add the yolk and mix.

Step 02

Lavorare in planetaria la farina con il burro fino ad ottenere un composto sgranato.

In the bowl of a stand mixer, combine the flour and butter until you have a grainy texture.

Step 03

Aggiungere il mix di liquidi ed impastare brevemente per non sollecitare la maglia glutinica.

Add the liquid ingredients and mix briefly so as not to stress the gluten mesh.

Step 04

Lasciare riposare il prodotto in frigorifero.

Let the dough rest in the fridge.

Step 05

Formare della misura desiderata per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Shape to the required size and cook.

Pavoni Italia S.p.a.

Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia
T. +39 035 4934111 - **F.** +39 035 4948200
info@pavonitalia.com - **www.pavonitalia.com**

TÜVRheinland CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9105056998