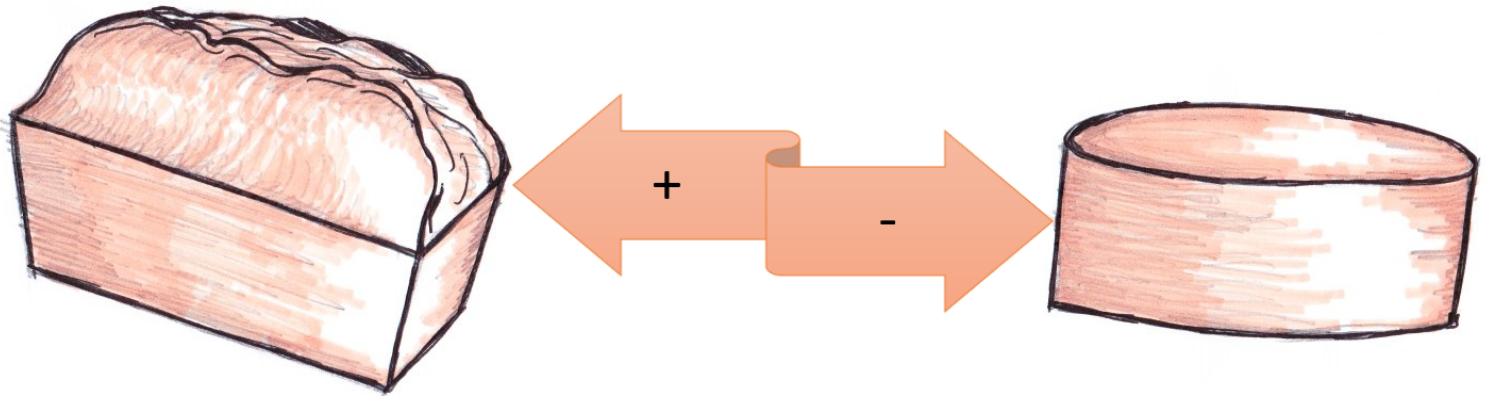




Les monographies

Cakes

Les recettes



Anna Busi

Alesio Busi

Textes : Omar Busi et Alessio Busi

Copyright © 2022

OMAR snc

Via Fan, 3 – 38033 Cavalese (TN)

Tel. 3336729656

E-mail : info@omarbusi.com

<https://www.omarbusi.com/>



ISBN 978-88-32011-33-3

Tous droits réservés, en Italie et à l'étranger, pour tous pays. Aucune partie de cette publication ne doit pas être reproduite, stockée, ou transmise par aucun moyen ou sous aucune forme (photomécanique, photocopie, électronique, chimique, sur disque ou autre, y compris cinéma, radio, télévision) sans le consentement préalable écrit de l'éditeur. Tous les cas de reproduction abusive seront poursuivis aux termes de la loi.

LES AUTEURS

Omar Busi

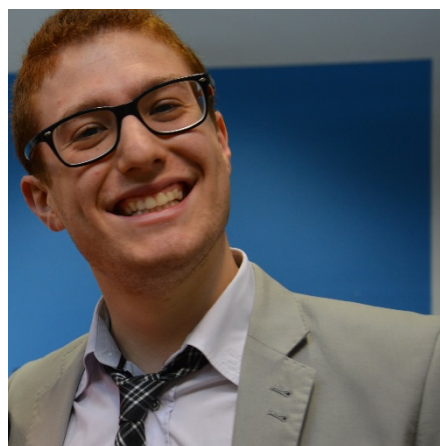
Né le 14 Mars 1970 à Pieve di Cento, en Italie. Le secteur de l'alimentation a toujours fait partie de sa vie, étant donné que l'activité de famille de boulangerie et pâtisserie a été créée en 1811. Depuis son enfance il a respiré l'irrésistible odeur du pain et des gâteaux : une mémoire olfactive qui s'est transformée en choix de vie et d'entreprise, appuyé et partagé d'abord par sa femme Cristina et puis par son fils Alessio. Depuis 1992 il s'est consacré aussi à l'expérimentation, la recherche, l'approfondissement grâce au travail de professeur/conseiller, en s'occupant de pâtisserie à 360°. Dans chaque projet qu'il aborde son habitude est celle de travailler dur en expérimentant et en vérifiant avec le plus grand soin tous les sujets qu'il propose. Toutes ses propositions didactiques, de type fonctionnel ou démonstratif sont accompagnées d'un grand livre de recettes originale, en constante évolution, qui prend en considération les aspects économiques aussi bien de la production que de la commercialisation, afin que le produit fini tire le meilleur parti et se présente comme gagnant dans la pâtisserie où il est proposé. La passion pour son travail lui a fait prendre conscience de la nécessité de transmettre ses connaissances aussi par écrit, pour le développement de la catégorie. Depuis 2017 il a créé une société de consultation avec la précieuse collaboration de son fils Alessio, technologue alimentaire, qui a obtenu une maîtrise en sciences et technologies alimentaires à Milan. Actuellement ils s'occupent uniquement d'activités de consultation et de formation en entreprises et écoles de formation, leader dans leur domaine. Leur but est surtout celui de travailler dans un esprit constructif et créatif, en coopération avec techniciens et technologues alimentaires, pour mener des recherches et des études sur les produits semi-finis et les matières premières; pour innover et optimiser les lignes de production; pour proposer des nouveaux projets, en étudiant et personnalisant les produits à mettre sur le marché; pour former et superviser les contenus des communications du réseau de vente et des campagnes publicitaires. Sa présence donne une contribution nécessaire et indispensable pour poursuivre les objectifs de qualité et exhaustivité qu'ils se sont fixé d'atteindre, en collaborant avec les entreprises.



Alessio Busi

Né en 1992, depuis son enfance il a respiré les odeurs de la boulangerie de famille ; le secteur de l'alimentation fait partie, sans aucun doute de ses gènes.

En tant que technologue alimentaire il ne tolère pas et il ne soutient pas les débats tendancieux et les excès idéologiques, mais il suit et il respecte son éthique et déontologie professionnelle, en s'opposant à toute manifestation d'illégalité et d'escroquerie. Il aime approfondir ses compétences



techniques, législatives et administratives qui concernent le secteur de l'alimentation, avec un penchant particulier à transmettre ses expertises, à tous ceux qui ont besoin ou envie, afin d'améliorer et faire développer le domaine: faire ressortir ce qui arrive aux pâtes pendant la préparation, expliquer scientifiquement la raison de certaines procédures, doses et températures ; donner à tous les moyens pour modifier les préparations en toute connaissance de cause, apprendre à exploiter les processus physiques et chimiques qui se produisent entre les éléments et beaucoup d'autres choses .

Donc ses études ont lui fait prendre conscience de l'importance d'innover le secteur et termes de temps et des méthodes appliquées, mais toujours en respectant la tradition et s'assurant que les produits alimentaires examinés répondent, en premier lieu, aux besoins qui concernent la santé et l'alimentation, mais sans négliger le goût et la durabilité, quant au respect de l'environnement et l'estimation des coûts. C'est la perspective du développement durable qui a caractérisé sa thèse de fin d'études universitaires, axée sur le développement de nouvelles technologies d'emballage compostable.

Depuis toujours il collabore avec Omar Busi pour la production du matériel didactique de support à ses cours et des textes des livres publiés.

Il travaille avec les revues spécialisées, les plus importantes dans le domaine, en écrivant articles de fond.

Il coopère avec les entreprises, leader dans le secteur du chocolat et de l'art de la meunerie, afin d'étudier et développer des produits spécifiques, mais aussi en tant que représentant, lors de foires ou manifestations. Depuis Septembre 2017 il collabore régulièrement avec les écoles, les plus importantes du secteur dans lesquelles il est chargé de la formation des élèves à tous les niveaux (débutants, amateurs, stagiaires, professionnels).

TABLE DES MATIÈRES

<u>Partie1: les recettes de base</u>	7
<u>CAKE MASSE LEGÈRE</u>	8
<u>CAKE MASSE MOYENNE</u>	10
<u>CAKE MASSE LOURDE</u>	11
<u>Partie 2: les recettes</u>	12
<u>CAKE ARANCIA E CAROTE (CAKE ORANGE ET CAROTTES)</u>	13
<u>CAKE FRUTTA E CACAO (CAKE FRUITS ET CACAO)</u>	15
<u>CAKE LAMPONI E CIOCCOLATO AL LATTE (CAKE FRAMBOISES ET CHOCOLAT AU LAIT)</u>	17
<u>CAKE MANGO E BANANA (CAKE MANGUE ET BANANE)</u>	20
<u>CAKE MONTASÙ (CAKE FRAMBOISES, CHOCOLAT BLANC&MASCARPONE)</u>	23
<u>CAKE PARADISO & FRUTTA (CAKE AUX POMMES ET AUX ABRICOTS AVEC DES PÉPITES DE CRUMBLE)</u> ...	26
<u>CAKE PIEDMONT (CAKE FAIT DE POLENTA,RECOUVERT DE GLAÇAGE ROCHER)</u>	28
<u>CAKE RICOTTA & LIMONE (CAKE RICOTTA & CITRON)</u>	30
<u>CAKE ROCHER (ANNEAUX DE PÂTE SABLÉE FARCIS À LA CRÈME AU CITRON ET À LA CRÈME CHANTILLY)</u>	33
<u>TEMPS DE LANGHE (PÂTE À BROWNIE FARCIE D'UNE NAMELAKA AU FROMAGE STRACCHINO,CAFÉ ET CHOCOLAT AU LAIT)</u>	35
<u>CHOCOLATE CAKE (CAKE FAIT DE POLENTA ET RECOUVERT DE GLAÇAGE CREMINO)</u>	39
<u>CROSTATA PRELUDIO (TARTE DE PÂTE SABLÉE REMPLIE DE CONFITURE D'ABRICOTS)</u>	41
<u>PROFUMI D'ESTATE (CAKE YAOURT,CHOCOLAT BLANC ET AGRUMES)</u>	43
<u>SACHER & GIANDUIA (SACHER REMPLIE DE CONFITURE MANGUE,PASSION ET CITRON VERT)</u>	45
<u>TORTA AI PINOLI (GATEAU AUX NOIX DE PIN)</u>	48
<u>TORTA ALLE PERE (GATEAU AUX POIRES)</u>	51
<u>TORTA BELLA ELENA (PÂTE SABLÉE AU CACAO, REMPLIE DE CONFITURE AUX POIRES)</u>	52
<u>TORTA CAPRESE (PÂTE SABLÉE À BASE DE FARINE D'AMANDES ET CACAO)</u>	55
<u>TORTA DELLE TAGLIATELLE (GÂTEAU À LA FRANGIPANE REMPLI AVEC UNE GARNITURE D'AMANDES ET AGRUMES)</u>	57
<u>TORTA INTEGRALE E NOCI (GÂTEAU DE FARINE COMPLÈTE ET NOIX)</u>	62
<u>TORTA LADINA (GÂTEAU DE FARINE DE SARRASIN ET DE FARINE DE NOISETTES, AVEC DE LA CONFITURE DE FRAMBOISES)</u>	64
<u>TORTA PISTACCHIO E ALBICOCHE (GÂTEAU À LA PISTACHE & AUX ABRICOTS)</u>	65
<u>TORTA RUSSA (GÂTEAU DE PÂTE FEUILLETÉE REMPLI DE CRÈME PÂTISSÈRE ET RAISINS)</u>	68