



LA PASTA SENZA UGUALI

# SAPORE a prima vista



NUOVI

Bauletti® con funghi porcini  
e “Taleggio DOP”

# Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”

COD. K142



## Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

## Ingredienti del ripieno 62%:

funghi porcini 41%, ricotta, Taleggio DOP 24%, pane, gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.

### UN PEZZO

PESO 18g / 23g

LARGHEZZA 48mm / 52mm

LUNGHEZZA 65mm / 75mm

### PERCENTUALI

RIPIENO 62%

RESA DOPO LA COTTURA +20%

### PREPARAZIONE

CUOCE IN 5 min

PEZZI PER PORZIONE 5 (circa 110g)

## DETTAGLI DI RIPIENO

Un ripieno profumato di sottobosco, in cui le fragranze tipiche degli ingredienti si fondono in un connubio che parla di atmosfere autunnali.

La raffinata tecnica di brasatura esalta al massimo l'aroma intenso del porcino, avvolto dalla delicata piccantezza del taleggio DOP.



Bauletti® ai funghi porcini  
e “Taleggio DOP” CREMA DI VERZA,  
BAGNA CAUDA E CROCCANTE ALLE NOCCIOLE



# PER 4 PERSONE

## ingredienti

---

CREMA DI VERZA

- 1 verza media
- 20 g di cipolla tritata
- 1 cucchiaio da tavola di olio evo
- Sale, pepe bianco q.b.
- Fibra alimentare q.b.

BAGNA CAUDA

- 1 testa di aglio (circa 10 spicchi)
- 100 g di acciughe
- 35 g di burro di malga
- 1 bicchiere olio evo
- 1 cucchiaio da tavola di panna fresca da cucina

CROCCANTE  
ALLE NOCCIOLE

- 100 g di zucchero semolato
- 25 g acqua
- 30 g nocciole
- Sale Maldon q.b.

IMPIATTAMENTO

- 20 Bauletti® ai funghi porcini  
e “Taleggio DOP” Divine Creazioni®
- 20 g di burro di malga

## procedimento

---

### PER LA CREMA DI VERZA

Pulire e lavare le foglie di verza, immergerle in acqua bollente salata per pochi secondi quindi scolare e raffreddarele in acqua e ghiaccio.

Nel frattempo unire la cipolla tritata all'olio evo in una padella e fare imbiondire leggermente.

Frullare le foglie di verza con la cipolla, sale, pepe e poca fibra alimentare per addensare la crema.

### PER LA BAGNA CAUDA

Arrostire leggermente gli spicchi di aglio in forno senza far prendere colore.

In una casseruola scaldare leggermente l'olio evo, le acciughe, incorporare la panna e frullare con l'aglio.

### PER IL CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

In una casseruola unire l'acqua allo zucchero e porre sul fuoco.

Quando lo sciroppo assume un colore biondo unire le nocciole, mescolare e stendere su silpat, salare leggermente e fare raffreddare.

### LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Cuocere in abbondante acqua bollente salata i Bauletti®  
Scolare e mantecare in padella con burro di malga e poca acqua di cottura

Versare nei piatti di portata ben caldi la crema di verza, adagiare i Bauletti®, ultimare con la bagna cauda e il croccante di nocciole.

Bauletti® ai funghi porcini  
e “Taleggio DOP” CON CREMOSO  
DI RAPA ROSSA, ZUCCA CANDITA, VELA DI SPECK



# PER 4 PERSONE

## ingredienti

---

CREMOSO DI  
RAPA ROSSA

2 rape rosse  
Sale fino q.b.  
Fibra alimentare q.b.

ZUCCA CANDITA

100 g di polpa di zucca  
Zucchero semolato abbondante  
Zucchero a velo q.b.

VELE DI SPECK

4 fette di speck di qualità

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® ai funghi porcini  
e “Taleggio DOP” Divine Creazioni®  
20 g di burro di malga  
Timo fresco

## procedimento

---

### PER IL CREMOSO DI RAPA ROSSA

Cuocere le rape in acqua bollente, pelarle, frullare con sale e filtrare con colino.

Addensare eventualmente con la fibra alimentare.

### PER LA ZUCCA CANDITA

Immergere la polpa di zucca tagliata a cubetti piccoli in acqua bollente con abbondante zucchero.

Cuocere leggermente lasciando ben al dente.

Scolare, asciugare leggermente spolverare di zucchero a velo.

Essiccare in forno.

### PER LE VELE DI SPECK

Stendere le fette di speck e porre in forno per renderle croccanti.

### LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

A cottura avvenuta scolare i Bauletti® e mantecare con burro.

Servire i Bauletti® sul cremoso di rapa rossa, cospargere di zucca candita, ultimare con lo speck croccante e cime di timo.

# Bauletti® ai funghi porcini e “Taleggio DOP”

PIASTRATI, SOFFICE  
AL MIRTILLO, LAMELLE DI TARTUFO E FIORI DI SAMBUCO



RICETTA PER AMUSE  
BOUCHE O ENTRÉE

# PER 4 PERSONE

## ingredienti

---

SOFFICE  
AL MIRTILLO

150 g panna fresca

70 g Grana Padano DOP grattugiato

100 g di mirtilli freschi

Sale fino q.b.

IMPIATTAMENTO

4 Bauletti® ai funghi porcini

e “Taleggio DOP” Divine Creazioni®

Olio evo q.b.

Tartufo nero a lamelle

Fiori di sambuco

## procedimento

---

### PER IL SOFFICE AL MIRTILLO

In una casseruola scaldare la panna fresca.

Lasciare intiepidire quindi aggiungere il Grana Padano DOP e i mirtilli.

Frullare aggiungere un pizzico di sale, filtrare e versare la crema ottenuta in un sifone con le sue cariche previste.

### LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Cuocere i Bauletti® in acqua bollente salata con le tempistiche indicate.

Scolare, lasciare raffreddare.

Al momento dell'utilizzo, scaldare una padella antiaderente, ungerla leggermente con olio quindi piastrare da ambedue i lati i Bauletti®.

Suddividere la spuma di mirtillo nei singoli piatti di portata, adagiare i Bauletti, ultimare con le lamelle di tartufo e i fiori eduli.

### SUGGERIMENTI

È possibile come in questa ricetta servire i Bauletti® in modalità diversa come ad esempio entrée, amouse bouche o antipasto non solo nella ristorazione ma anche nella banchettistica.

La selezione del piatto di servizio è soggettiva: particolarmente indicate sono anche contenitori in cristallo o coppa Martini.

# Bauletti® ai funghi porcini e “Taleggio DOP”

CON POLENTA  
TARAGNA, GEL DI CICORIA E BATTUTO DI ANITRA



RICETTA TERRITORIALE

# PER 4 PERSONE

## ingredienti

---

BATTUTO DI ANITRA

20 g di cipolla tritata  
200 di polpa di anitra  
1 foglia di salvia e alloro  
1 cucchiaino da cucina Marsala  
Vino bianco, brodo di carne q.b.  
Sale, pepe olio evo q.b.

GEL DI CICORIA

Qualche foglia di cicoria  
Gelatina alimentare q.b.

POLENTA TARAGNA

50 g di farina per polenta taragna  
300 g acqua  
20 burro  
Sale q.b.

IMPIATTAMENTO

20 Bauletti® ai funghi porcini  
e “Taleggio DOP” Divine Creazioni®  
Olio evo q.b.  
Fiori eduli o germogli

## procedimento

---

### PER IL BATTUTO DI ANITRA

In una casseruola rosolare la polpa di anitra a cubetti con l'olio evo, aggiungere la cipolla, le erbe aromatiche, sale e pepe.

Bagnare con vino bianco, lasciare evaporare quindi aggiungere il Marsala.

Continuare la cottura con brodo di carne.

### PER IL GEL DI CICORIA

Immergere per pochi secondi le foglie di cicoria in acqua bollente salata, scolare e raffreddare con acqua e ghiaccio.

Filtrare al colino fine, frullare con poca gelatina alimentare e versare il tutto in un biberon.

### PER LA POLENTA TARAGNA

Portare a bollore l'acqua con il sale, versare a fontana la farina per polenta mescolando.

A fine cottura aggiungere il burro e mantenere in caldo.

### LA GUARNIZIONE E L'IMPIATTAMENTO

Cuocere i Bauletti®, scolare e versare in padella aggiungendo poco olio evo.

Suddividere in piatti caldi la polenta, adagiare i Bauletti®, completare con il gel di cicoria e il battuto di anitra.

Decorare eventualmente con fiori eduli o germogli a piacere.

### SUGGERIMENTI

Questa ricetta riproduce la tradizione del territorio: polenta taragna, tipica della zona di produzione del Taleggio DOP, abbinata all'anitra e ai funghi porcini rendono questa interpretazione una valida proposta anche come piatto unico e completo gourmet.



DIVINE CREAZIONI® È UN MARCHIO

