



**A COLAZIONE CON I PRODOTTI  
EUROVO SERVICE**

— a cura di Elisabetta Cugini  
in collaborazione con Eurovo  
foto di Piermichele Borraccia

# BRIK *con* TAPPO? Naturalmente **EUROVO!**



**DA TANTI ANNI GLI OVOPRODOTTI EUROVO SERVICE SONO AL FIANCO DEI PROFESSIONISTI PASTICCHIERI E GELATIERI CHE VOGLIONO GARANZIE DI QUALITÀ, COSTANZA E SICUREZZA. DA OGGI SI AGGIUNGE UN NUOVO LIVELLO DI PRATICITÀ E CONVENIENZA GRAZIE AL NUOVO PACK CON TAPPO**



Riccardo Depetris, pasticciere  
e consulente di Eurovo

Tuorlo d'uovo, Albume d'uovo, Misto Pastaricca, Tuorlo Pastaricca, Misto biologico (anche nel formato da 500 g), Misto e Tuorlo Plus (shelf life 100 giorni). Il marchio Le Naturelle, esclusivamente da allevamento a terra, include Misto d'uovo, Tuorlo d'uovo e Albume d'uovo (tutti e 3 anche nel formato da 500 g), Misto Speciale e Tuorlo Speciale.

Grazie al tappo, il brik può essere chiuso correttamente anche dopo la prima apertura, conservando integro il prodotto. Il contenitore scelto da Eurovo, infatti, protegge il prodotto dalla luce e dall'ossidazione e ne preserva la freschezza senza sprechi.

Tradizione, italianità, genuinità sono i valori insiti nel lavoro di Eurovo e sono

espressi con evidenza nei nuovi pack con tappo, uniti a un'immagine semplice e minimal, dove l'uovo con la sua naturalità diventa testimonial dell'eccellenza di tutti gli ovoprodotti Eurovo Service.

### **Ovoprodotti indispensabili per il professionista**

Eurovo offre una linea completa di ovoprodotti in brik per i professionisti di pasticceria e gelateria. L'azienda promuove, inoltre, l'uso del prodotto pastorizzato al posto delle uova in guscio nei laboratori artigiani: l'ovoprodotto, infatti, consente un notevole risparmio di tempo perché evita la sgusciatura manuale di ingenti quantità di uova garantendo, grazie alla pastorizzazione, maggiore igiene e sicurezza.

**T**radizionalmente studiati da Eurovo con l'obiettivo di offrire soluzioni specifiche ed efficaci, gli ovoprodotti Eurovo Service garantiscono oggi un nuovo livello di praticità grazie al nuovo brik con tappo: un imballo più semplice da aprire e maneggiare, grazie al quale sarà possibile dosare il prodotto in modo più preciso ed evitare qualsiasi spreco, rendendo più semplice il lavoro dell'artigiano.

Eurovo è la prima azienda sul mercato italiano a proporre una gamma di ovoprodotti professionali confezionati in brik con tappo. La gamma Eurovo Service, dedicata ai professionisti di pasticceria e gelateria, comprende Misto d'uovo (anche nel formato da 500 g),



Il dolce, come si evince dal nome, "Dolce Risveglio" - ci spiega Riccardo - riprende i concetti della prima colazione sia dal punto di vista del gusto - con l'abbinamento dei latticini al caffè, cereali, cioccolato e frutta secca - sia dal punto di vista della forma, la ciambella della prima colazione, o l'immagine dell'uovo che si rompe.

A differenza delle classiche paste lievitate, però, propongo un dolce da colazione moderno, da consumare al cucchiaino, servito a fette o in monoporzioni. Un dolce equilibrato anche dal punto di vista nutrizionale, in cui le uova hanno un ruolo fondamentale. Ho utilizzato Facilissimo, per le proprietà energetiche dell'albume e Tuorlo Pastaricca che conferisce un bel colore giallo. Preferisco utilizzare gli ovoprodotti nelle mie ricette per avere standard qualitativi replicabili e garanzie di sicurezza.



A COLAZIONE CON I PRODOTTI EUROVO SERVICE

## DOLCE RISVEGLIO

### Pasta sablé alla nocciola

- 150 g › Burro
- 50 g › Zucchero a velo
- 200 g › Tuorlo Zuccherato Eurovo Service
- 100 g › Farina
- 130 g › Farina di nocciole
- 10 g › Lievito
- 2 g › Fior di sale
- 4 g › Aroma arancia Lolli

### Biscotto savoiaro al caffè

- 270 g › Albume Facilissimo Eurovo Service
- 150 g › Zucchero
- 180 g › Tuorlo Pastaricca Eurovo Service
- 100 g › Zucchero
- 220 g › Farina
- 30 g › Fecola
- 5 g › Caffè liofilizzato
- 20 g › Bagna alcolica 70° al caffè Lolli

### Mousse al caffè e cardamomo

- 130 g › Acqua
- 370 g › Zucchero di canna
- 230 g › Tuorlo Plus Eurovo Service
- 800 g › Mascarpone
- 210 g › Soluzione gelatinosa
- 1000 g › Panna 35% Eurovo Service
- 100 g › Caffè espresso
- 5 g › Cardamomo
- 20 g › Bagna alcolica 70° amaretto Lolli

### Crema mascarpone e vaniglia

- 500 g › Latte
- 500 g › Panna 38% Eurovo Service
- 250 g › Tuorlo Pastaricca Eurovo Service
- 250 g › Mascarpone
- 175 g › Zucchero
- 3 n › Bacche di vaniglia
- 120 g › Soluzione gelatinosa

### Glassa a specchio cioccolato bianco e zafferano

- 150 g › Zucchero
- 75 g › Acqua

- 150 g › Glucosio
- 100 g › Latte concentrato zuccherato
- 70 g › Soluzione gelatinosa
- 150 g › Cioccolato bianco
- q.b. › Zafferano in polvere

### Meringhette decoro

- 100 g › Albume Facilissimo Eurovo Service
- 20 g › Zucchero semolato
- 200 g › Zucchero a velo

### PASTA SABLÉ ALLA NOCCIOLA

Impastate il burro freddo con tutte le polveri e l'aroma. Poco a poco unite il Tuorlo Zuccherato Eurovo Service. Lasciate riposare e stendete a 5 mm. Cuocete a 160°C.

### BISCOTTO SAVOJARO AL CAFFÈ

Montate gli albumi con lo zucchero e nel frattempo sbianchite i tuorli con lo zucchero. Unite le due masse e aggiungete le polveri setacciate. Stendete e cuocete a 180°C.

### MOUSSE AL CAFFÈ E CARDAMOMO

Mettete in infusione il cardamomo nel caffè espresso per almeno 15 minuti. Realizzate una pâte à bombe facendo cuocere lo zucchero di canna con l'acqua a 118°C. Versate a filo sul tuorlo e montate fino a completo raffreddamento. Sciogliete la soluzione gelatinosa (30 g gelatina e 180 g acqua) nell'infusione di caffè e cardamomo. Unitevi il mascarpone, la panna semimontata e la bagna all'amaretto Lolli. Unite i due composti ottenuti e versate in stampi appropriati.

### CREMA MASCARPONE E VANIGLIA

Cuocete come crema inglese il latte, i tuorli e lo zucchero. Raffreddate, unite la soluzione gelatinosa (20 g gelatina e 100 g acqua) e il mascarpone, unito alla panna semimontata.

### GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO BIANCO E ZAFFERANO

Cuocete lo zucchero, il glucosio e l'acqua a 102°C. Unite il latte concentrato zuccherato, la soluzione gelatinosa e lo zafferano in polvere. Versate sulla copertura sminuzzata, mixate e utilizzate a 35°C.

### MERINGHETTE DECORO

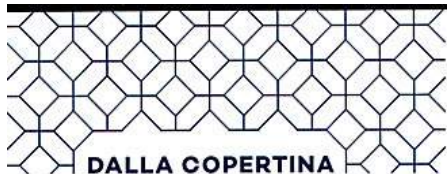
Montate gli albumi con lo zucchero. Unite a mano lo zucchero a velo setacciato. Dressate e cuocete a 90°C per 3 ore.

### MONTAGGIO

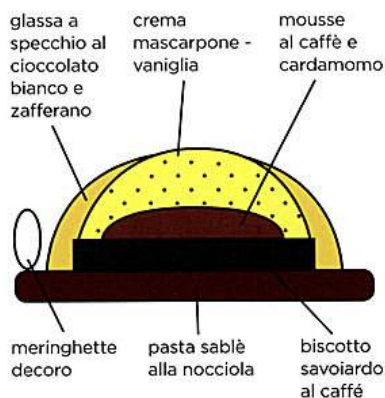
Realizzate la base con uno strato di pasta sablé alla nocciola. In uno stampo semisferico versate la crema di mascarpone e vaniglia, disponete l'inserito di mousse al caffè e cardamomo e chiudete con il biscotto savoiaro al caffè. Togliete dallo stampo, ricoprite con glassa a specchio al cioccolato bianco e zafferano e disponete sulla base di pasta sablé. Decorate a piacere con le meringhette.



FEBBRAIO 2015



## DALLA COPERTINA



### MISTO D'UOVO FRESCO DA ALLEVAMENTO A TERRA

Uova intere, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla sguscatura di uova di gallina da allevamento a terra.  
**Ideale per:** pan di Spagna, savoiardi, montate in genere, bignè, castagnole, biscotti, paste lievitate, dolci da ricorrenza, creme, pasta fresca, preparazioni di pasticceria e gelateria.  
**Contenuto:** 1 Kg corrispondente a circa 20 uova intere sgusciate.  
**Conservazione:** da 0°C a max +4°C.  
**Shelf Life:** 37 giorni.



### FACILISSIMO

100% Albume d'uovo liottizzato. Prodotto ottenuto dalla sguscatura di uova di gallina.  
**Ideale per:** preparazioni di pasticceria, gelateria e gastronomia e nelle lavorazioni dove sono necessarie migliore montabilità, stabilità e consistenza.  
**Contenuto:** 1 kg corrispondente a circa 32 albumi d'uovo.  
**Conservazione:** tra 0°C e max +25°C.  
**Shelf Life:** 6 mesi fuori frigo. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.

## UN GRUPPO LEADER, CHE GUARDA AL FUTURO

Eurovo è leader europeo nella produzione di uova e ovoprodotti e lavora da oltre cinquant'anni mantenendo i più alti standard qualitativi, grazie al **controllo diretto di tutta la filiera**: dal pulcino alla distribuzione. Il professionista di pasticceria e gelateria esige prodotti della massima qualità, innovativi, che garantiscono il risultato: Eurovo continua a **investire in ricerca e sviluppo** per rispondere in maniera completa alle esigenze dei professionisti del settore.



### TUORLO D'UOVO FRESCO DA ALLEVAMENTO A TERRA

Tuorlo d'uovo omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla sguscatura di uova di gallina da allevamento a terra.  
**Ideale per:** croissant, dolci al cucchiaino, preparazioni dolci, paste lievitate, dolci da ricorrenza, creme, pasta fresca, maionese, preparazioni di pasticceria e gelateria.  
**Contenuto:** 1 Kg corrispondente a circa 55 tuorli d'uovo.  
**Conservazione:** da 0°C a max +4°C.  
**Shelf Life:** 37 giorni.



### TUORLO D'UOVO FRESCO PASTARICCA

(con tuorlo più intenso)  
 Tuorlo d'uovo omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato. Prodotto ottenuto esclusivamente dalla sguscatura di uova di gallina.  
**Ideale per:** croissant, dolci al cucchiaino, preparazioni dolci, paste lievitate, dolci da ricorrenza, creme, pasta fresca, maionese, preparazioni di pasticceria e gelateria.  
**Contenuto:** 1 Kg corrispondente a circa 55 tuorli d'uovo.  
**Conservazione:** da 0°C a max +4°C.  
**Shelf Life:** 37 giorni.