

Süvy



ASSAGGIA IL DOPO-ZUCCHERO

Ricettario di creazioni dolci, senza zucchero.

Süvy

Il gusto dello zucchero
senza lo zucchero

- 03 **Editoriale**
- 05 **Madeleines**
- 06 **Waffle**
- 09 **Financier alla nocciola**
- 10 **Crêpes**
- 13 **Brookie**
- 14 **Marmellata fatta in casa**
- 17 **Canelés di Bordeaux**
- 18 **Mousse al cioccolato fondente**
- 21 **Riso al latte e vaniglia**
- 22 **Fondente al cioccolato fondente e peperoncino dolce**
- 25 **Tiramisù al pistacchio e panna montata**
- 26 **Tartufi al cioccolato**
- 29 **Lecca-lecca al cioccolato**
- 30 **Meringhe**
- 33 **Panna cotta Earl Grey e coulis di pera**

IL DOPO-ZUCCHERO È INIZIATO.

Ci sono ingredienti che arricchiscono una ricetta. E poi ci sono quelli che cambiano le regole del gioco.

Süvy non imita lo zucchero. Lo supera. Offre il gusto, la consistenza, la capacità di caramellare, dorare, esaltare... ma senza debito metabolico, senza compromessi, senza sensi di colpa.

Questo ricettario è un invito. A scoprire una nuova grammatica della pasticceria, dove la golosità non si paga più a caro prezzo. Dove gli chef possono liberare la propria creatività. Dove i marchi possono conciliare performance gustativa ed esigenza nutrizionale.

Süvy è il Dopo-Zucchero. Ed è delizioso.

S





MADELEINES

Una rivisitazione sottile della madeleine tradizionale, dove la dolcezza del Süvy sostituisce lo zucchero classico e valorizza gli aromi di limone e vaniglia. Ideali per una merenda raffinata o una colazione piena di dolcezza.

INGREDIENTI

Per 1 kg di impasto, circa 40 madeleines

- 250 g di farina di grano tenero
- 8 g di lievito chimico per dolci
- 5 g di scorza di limone
- 0,5 g di bacca di vaniglia
- 250 g di uova (circa 5 uova medie)
- 275 g di Süvy
- 250 g di burro
- 5 g di rum



PREPARAZIONE

- 1** Sciogliere delicatamente il burro con la bacca di vaniglia incisa e raschiata. Mettere da parte.
- 2** In una ciotola, mescolare le uova, il Süvy e la scorza di limone fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3** Aggiungere la farina setacciata e il lievito, incorporando poco alla volta.
- 4** Terminare aggiungendo il rum e il burro fuso in più riprese, mescolando delicatamente.
- 5** Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora, per una bella formazione della "gobba".
- 6** Cuocere in stampi per madeleines imburattati a 210°C (forno preriscaldato) per 4 minuti, poi a 180°C per 6 minuti, finché le madeleines non saranno dorate e leggermente gonfie.

WAFFLE

Croccanti all'esterno, morbidi al cuore, questi waffle rivisitano un classico con il Süvy, per un tocco dolce più leggero ma altrettanto goloso. Da gustare al naturale, oppure con un velo di zucchero a velo, una marmellata fatta in casa o un filo di cioccolato fuso.

INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 65 g di albumi
- 16 g di Süvy
- 200 g di latte
- 160 g di burro fuso
- 1 cucchiaino di rum
- 1 bacca di vaniglia



PREPARAZIONE

- 1 Far infondere la vaniglia nel latte.
- 2 Sciogliere il burro nel latte caldo.
- 3 In una ciotola, mettere il Süvy e la farina.
- 4 Aggiungere poco alla volta il composto di latte, vaniglia, burro e rum.
- 5 Montare gli albumi a neve.
- 6 Incorporare delicatamente gli albumi con una spatola.
- 7 Cuocere nella piastra per waffle.





FINANCIER ALLA NOCCIOLA

Questi piccoli dolci dal gusto intenso di nocciola e dalla consistenza morbidissima sono esaltati dal Süvy, che sostituisce lo zucchero per una golosità più leggera. Perfetti per accompagnare un caffè o per una pausa dolce senza eccessi.

INGREDIENTI

- 161 g di Süvy
- 152 g di farina di nocciole
- 152 g di burro
- 238 g di albumi (circa 8 albumi)
- 75 g di farina di grano tenero
- 1/4 di bacca di vaniglia (raschiata)



PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro nocciola delicatamente con la bacca di vaniglia raschiata. Lasciare intiepidire.
- 2 In una ciotola capiente, mescolare gli albumi, la farina di nocciole, la farina e il Süvy.
- 3 Incorporare al composto il burro fuso raffreddato. Mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Versare in stampini individuali (mini, medio o grande formato, a piacere).

COTTURA

- Mini (10 g): 12 min a 170°C
- Standard (20 g): 15 min a 170°C
- Grande (50 g): 12 min a 160°C, poi 8 min a 180°C

CRÊPES

Una pastella sottile e morbida, delicatamente profumata all'acqua di fiori d'arancio. Una ricetta che ricorda le tavolate generose, le merende dell'infanzia o le colazioni preparate con cura.

INGREDIENTI

Per 15-18 crêpes

- 150 g di farina di grano tenero
- 90 g di uova
- 30 g di Süvy
- 300 cl di latte parzialmente scremato
- 1 pizzico di sale
- 8 cl di rum
- 1/2 scorza di limone



PREPARAZIONE

- 1** Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale e il Süvy.
- 2** Formare una fontana al centro, aggiungere le uova e iniziare a mescolare.
- 3** Versare gradualmente il latte, le uova e il rum, sbattendo per evitare la formazione di grumi.
- 4** Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 1 ora.
- 5** Scaldare una padella per crêpes leggermente unta. Versare un mestolo di pastella, stenderla e cuocere 1-2 minuti per lato fino a doratura.





BROOKIE

Tra il fondente e il croccante, il brookie unisce il meglio del brownie e del cookie. Süvy esalta qui sia la densità del brownie sia la croccantezza della superficie biscottata.

INGREDIENTI

IMPASTO BROWNIE

- 70 g di cioccolato fondente 70%
- 106 g di burro salato
- 80 g di Süvy
- 90 g di uova
- 75 g di farina tipo 0 (T55)
- 80 g di nocciole tostate

IMPASTO COOKIE

- 100 g di burro dolce a pomata
- 120 g di Süvy
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 50 g di nocciole tostate
- 180 g di farina tipo 0 (T55)
- ½ bustina di lievito chimico per dolci
- 100 g di gocce di cioccolato fondente



PREPARAZIONE

IMPASTO BROWNIE

- 1 Sciogliere il cioccolato con il burro. Fuori dal fuoco, incorporare il Süvy, poi le uova una alla volta.
- 2 Aggiungere la farina e il sale. Mescolare fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.
- 3 Aggiungere la frutta secca tostata.
- 4 Distribuire il composto in stampini individuali foderati, riempiendoli a metà.

IMPASTO COOKIE

- 1 Lavorare il burro a pomata con il Süvy fino a ottenere una consistenza cremosa.
- 2 Aggiungere l'uovo, poi incorporare la farina, il lievito, le gocce di cioccolato e le nocciole.
- 3 Depositare una o due cucchiainate di impasto per cookie su ogni base di brownie, senza livellare, per mantenere rilievo in cottura.

COTTURA

- Cuocere a 170°C in modalità ventilata per 18-20 minuti, a seconda della dimensione degli stampini.
- La superficie deve risultare leggermente dorata, il cuore ancora fondente.
- Lasciare intiepidire prima di sfornare: le consistenze si stabilizzano durante il raffreddamento.

MARMELLATA FATTA IN CASA

Una cottura lenta e una macerazione a freddo per preservare l'intensità del frutto, una dolcezza perfettamente controllata grazie al Süvy, e un tocco di vaniglia per arrotondare gli aromi.

INGREDIENTI

- 500 g di frutta fresca
- 85 g di Süvy
- 1 bacca di vaniglia incisa e raschiata (in alternativa, 1 cucchiaino di estratto naturale)
- Succo di limone



PREPARAZIONE

- 1** Il giorno prima, in una ciotola, mescolare la frutta tagliata, il Süvy, il succo di limone e la bacca di vaniglia.
- 2** Coprire e lasciar macerare una notte in frigorifero (12 ore). Questa fase concentra i sapori e avvia una leggera osmosi zucchero-frutta.
- 3** Il giorno successivo, versare il tutto in una pentola larga dal fondo spesso.
- 4** Cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti, mescolando regolarmente.
- 5** Quando la consistenza è morbida, lucida e leggermente vellutata, togliere dal fuoco.
- 6** Versare in vasetti sterilizzati, chiudere e capovolgere i vasetti per qualche minuto per garantirne la conservazione.
- 7** Sterilizzare per 60 minuti.





CANELÉS DI BORDEAUX

Una crosta profondamente caramellata, quasi laccata, che cede sotto i denti per rivelare un cuore morbido e profumato. Questa versione al Süvy rispetta i codici del canelé tradizionale, con una dolcezza controllata e un aroma deciso di vaniglia e rum.

INGREDIENTI

- 500 ml di latte intero
- 3 tuorli d'uovo
- 250 g di Süvy
- 125 g di farina tipo 0 (T55)
- 30 g di burro dolce
- 100 ml di rum ambrato
- 1 bacca di vaniglia incisa e raschiata
- 1 pizzico di sale fino
- Cera d'api per foderare gli stampi in rame



PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte con la bacca di vaniglia raschiata e il burro. Togliere dal fuoco al primo bollore. Lasciare in infusione per 10 minuti con il coperchio.
- 2 In una ciotola, mescolare i tuorli e il Süvy senza sbattere troppo. Aggiungere la farina e il sale, poi incorporare gradualmente il latte tiepido.
- 3 Aggiungere infine il rum. L'impasto deve risultare fluido e liscio.
- 4 Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigorifero per 24-36 ore, per uno sviluppo ottimale degli aromi e della consistenza.

COTTURA

- Preriscaldare il forno a 250°C (statico).
- Applicare la cera negli stampi in rame, poi riempirli per $\frac{3}{4}$.
- Cuocere 10 minuti a 250°C, poi 50-60 minuti a 180°C, fino a ottenere una crosta bruna e lucida.
- Sfornare a caldo e lasciare raffreddare su una gratella.
- Consiglio: attendere 1 ora prima di gustarli, per permettere alle consistenze di stabilizzarsi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Una mousse intensa, costruita intorno agli aromi del cacao. Süvy garantisce l'equilibrio dolce, senza mai appesantire il palato.

INGREDIENTI

- 190 g di cioccolato fondente 70%
- 1 uovo intero
- 75 g di tuorli d'uovo
- 85 g di Süvy
- 315 g di panna al 35% di grassi
- 40 ml di acqua



PREPARAZIONE

- 1 Montare la panna e conservarla in frigorifero.
- 2 Mescolare lo zucchero e l'acqua in un pentolino e scaldare a 121°C.
- 3 Mettere l'uovo e i tuorli nella planetaria e iniziare a montare.
- 4 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
- 5 Versare lo sciroppo sulle uova quando raggiunge i 121°C.
- 6 Lasciare che il composto raddoppi di volume.
- 7 Versare il cioccolato sulle uova in più riprese. Mescolare con una spatola.





RISO AL LATTE E VANIGLIA

Un riso al latte cremoso, delicatamente infuso alla vaniglia. Una versione golosa e profumata di un grande classico.

INGREDIENTI

- 450 ml di latte intero
- 100 ml di panna
- 55 g di riso originario (a chicco tondo)
- 40 g di Süvy
- 1 bacca di vaniglia incisa e raschiata



PREPARAZIONE

- 1 Sciappare il riso in acqua fredda finché l'acqua non risulta limpida.
- 2 In una pentola, portare a leggero bollore il latte, la panna e la vaniglia. Lasciare in infusione per 10 minuti fuori dal fuoco.
- 3 Rimettere sul fuoco basso, aggiungere il riso. Cuocere a fuoco molto basso per 45 minuti, mescolando spesso, finché il liquido non si sarà ridotto e legato in modo cremoso.
- 4 Aggiungere il Süvy, mescolare bene, poi proseguire la cottura per altri 5 minuti, fino a ottenere una consistenza densa, morbida e leggermente collosa.
- 5 Togliere la bacca di vaniglia. Servire in bicchierini o in un piatto da condividere. Da gustare tiepido o freddo, a seconda della consistenza desiderata.

FONDATE AL CIOCCOLATO FONDATE & PEPERONCINO DOLCE

Un fondente intenso al cioccolato fondente, impreziosito da un pizzico di peperoncino dolce affumicato. Un calore sottile che risveglia il palato e prolunga il piacere. Da condividere a cucchiataie, ancora tiepido.

INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato fondente 70%
- 180 g di burro dolce
- 200 g di Süvy
- 6 uova intere
- 80 g di farina
- ¼ cucchiaino di peperoncino dolce affumicato (tipo Espelette o paprika dolce affumicata)



PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria o al microonde, poi lasciare intiepidire.
- 2 In una ciotola, sbattere le uova con il Süvy, senza montarle a spuma.
- 3 Incorporare il composto di cioccolato e burro, poi la farina setacciata, e infine il peperoncino affumicato. L'impasto deve risultare liscio e morbido.
- 4 Versare in stampini individuali da 90 g.
- 5 Cuocere a 180°C per 8 minuti.
- 6 Servire tiepido, direttamente dallo stampo, a cucchiataie o in porzioni irregolari.





TIRAMISÙ AL PISTACCHIO E PANNA MONTATA

Un tiramisù rivisitato: panna montata al mascarpone con Süvy, un tocco sottile di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente per bilanciare la dolcezza.

INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 30 cl di panna fresca liquida ben fredda
- 80 g di Süvy — 60 g per la crema al pistacchio, 20 g per i biscotti
- 2 cucchiaini di pasta di pistacchio pura
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 18-20 savoiardi
- 10 cl di latte + 1 cucchiaino di Süvy (per l'inzuppo)
- 50 g di scaglie di cioccolato fondente
- Granella di pistacchio (facoltativa)



PREPARAZIONE

- 1 Montare la panna fino a ottenere una consistenza morbida. Aggiungere il mascarpone, il Süvy, la pasta di pistacchio e la vaniglia. Sbattere di nuovo fino a ottenere una crema densa e omogenea.
- 2 In una ciotola, mescolare il latte con un po' di Süvy. Inzuppare velocemente i savoiardi.
- 3 Disporre uno strato di savoiardi inzuppati sul fondo di ogni bicchierino. Aggiungere uno strato di crema al pistacchio. Ripetere l'operazione per ottenere due strati ben distinti.
- 4 Livellare la superficie dei bicchierini. Conservare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente una notte). Appena prima di servire, spolverare con scaglie di cioccolato fondente e, a piacere, con qualche granella di pistacchio.

TARTUFI AL CIOCCOLATO

Una ganache morbida, lavorata a freddo, arrotolata a mano e poi ricoperta di cacao o di ingredienti grezzi per creare un contrasto di consistenza. Un boccone intenso, semplice ed elegante, ideale per accompagnare un caffè o concludere un dessert al piatto.

INGREDIENTI

- 105 g di cioccolato fondente 70%
- 120 ml di panna liquida al 35% di grassi
- 20 g di Süvy
- 30 g di burro dolce
- 100 g di cioccolato fondente 70%
- 50 g di cacao amaro in polvere



PREPARAZIONE

- 1 Portare a bollore la panna e il Süvy.
- 2 Versare sul cioccolato.
- 3 Frullare per 2 minuti. Conservare in frigorifero per 24 ore.
- 4 Formare delle palline.
- 5 Sciogliere il cioccolato a 30°C e immergere i tartufi nel cioccolato fuso.
- 6 Rotolare nel cacao in polvere.





LECCA-LECCA AL CIOCCOLATO

Due mini financier alla nocciola farciti di ganache, ricoperti da una glassa al cioccolato fondente croccante con granella di nocciola. Un boccone goloso e ricco di consistenza.

INGREDIENTI

- Mini financier alla nocciola (vedi pagina 9)
- Bastoncini di legno

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 100 g di cioccolato fondente 70%
- 120 ml di panna fresca liquida
- 20 g di Süvy

GLASSA PER GELATO

- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 20 g di olio di semi di vinaccioli
- 20 g di nocciole tostate tritate



PREPARAZIONE

1 GANACHE

Scaldare la panna con il Süvy. Fuori dal fuoco, incorporare il cioccolato. Frullare per 2 minuti e conservare in frigorifero per 12 ore.

2 MINI FINANCIER

Realizzare delle semisfere in uno stampo in silicone tipo mini-cupola. Cuocere 12 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare. Per l'impasto, fare riferimento a pagina 9.

3 ASSEMBLAGGIO

Deporre una noce di ganache su una semisfera. Inserire un bastoncino. Richiudere con un'altra semisfera. Congelare per 30 minuti per facilitare la glassatura.

4 GLASSA

Mescolare il cioccolato fuso, l'olio e le nocciole. Immergere ogni lecca-lecca ben freddo nella glassa. Lasciare indurire a temperatura ambiente.

MERINGHE

Delle meringhe croccanti all'esterno e leggere al cuore, montate senza zucchero raffinato. Il Süvy si scioglie perfettamente nel composto per un risultato liscio, lucido e stabile. Perfette per il caffè gourmet, la pavlova o come elemento decorativo.

INGREDIENTI

- 4 albumi (a temperatura ambiente)
- 200 g di Süvy
- 1 pizzico di sale
- (Facoltativo) qualche goccia di succo di limone o aceto bianco



PREPARAZIONE

- 1** Preriscaldare il forno a 55°C, ventilato se possibile. Montare gli albumi con il sale. Quando iniziano a diventare spumosi, incorporare gradualmente il Süvy a pioggia, continuando a montare.
- 2** Continuare a montare fino a ottenere una consistenza ferma, liscia e lucida. Il Süvy deve essere completamente sciolto (nessun granello al tatto).
- 3** Formare con la sac à poche o con un cucchiaino su una teglia rivestita di carta forno.
- 4** Cuocere per 2 ore e 30 minuti a 60°C. Conservare in un contenitore ermetico per proteggerle dall'umidità.

CONSIGLI

- Uova a temperatura ambiente = albumi più stabili.
- Ciotola e fruste perfettamente sgrassate.
- Variante: profumate con vaniglia o una nota floreale (rosa, fiori d'arancio...).





PANNA COTTA EARL GREY E COULIS DI PERA

Panna cotta infusa al tè Earl Grey, setosa e delicata, impreziosita da un coulis di pera fruttato. Il tutto, delicatamente dolcificato con Süvy.

INGREDIENTI

PANNA COTTA

- 30 cl di panna fresca liquida
- 20 cl di latte intero
- 40 g di Süvy
- 2 fogli di colla di pesce (oppure 4 g di gelatina in polvere)
- 2 bustine di tè Earl Grey (oppure 2 cucchiaini di tè sfuso)

COULIS DI PERA

- 2 pere ben mature
- 20 g di Süvy
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 goccia di vaniglia (facoltativo)



PREPARAZIONE

- 1 Portare la panna e il latte a leggero bollore. Togliere dal fuoco, aggiungere le bustine di tè, coprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare.
- 2 Rimettere sul fuoco basso, aggiungere il Süvy. Scaldare senza portare a bollore.
- 3 Fuori dal fuoco, incorporare la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata.
- 4 Versare nei bicchierini. Lasciare intiepidire, poi refrigerare per almeno 4 ore.
- 5 Frullare le pere sbucciate con il Süvy, il limone e la vaniglia. Passare al setaccio per un coulis liscio. Consiglio: sbollentare molto brevemente le pere in uno sciroppo leggero al tè.
- 6 Nappare con il coulis appena prima di servire. Decorare con una fettina di pera scottata o una scorzetta di limone.

Il gusto dello zucchero.
Lo spirito libero.



Süvy

Le goût du sucre
sans le sucre



0
SUCRE

IG faible :
36 fois
plus faible que
le sucre

Riche
en fibres

8
fois moins
calorique que
le sucre

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Süvy

Il gusto dello zucchero
senza lo zucchero



Laboratoires INNOVI
531 Route d'Astaffort
47390 LAYRAC
Tel : +33 5 53 98 50 30
www.suvy.fr