

HO RE CA

NEW
ARRIVALS





TRUE TO THE ORIGINALS

La realtà può davvero essere sorprendente. Con gli stampi della linea FOO'D, sviluppati da Pavoni Italia insieme al talento di Davide Oldani e del suo team, puoi dare al palato il gusto dell'inaspettato e alla vista la sorpresa dell'impossibile. Forme dettagliate capaci di imitare alla perfezione gli originali, per aggiungere alle tue preparazioni un tocco indimenticabile.

Reality can truly be surprising. Pavoni Italia has developed new FOO'D moulds together with the talented chef Davide Oldani and his team. These moulds give you the chance to give the palate the taste of the unexpected and the surprise of the impossible to the eye. Detailed shapes capable of faithfully reproduce the originals, by giving an unforgettable touch to your preparations.



Scopri l'intera gamma - Discover the full range





FOÓD



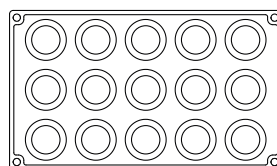
Alla linea FOO'D si aggiungono nuovi stampi ispirati alla tradizione. Le forme inconfondibili dei formaggi - Gruyere, Cheese e Ricotta - si accompagnano alla citazione di un classico della cucina milanese: Ossobuco. Stampi fatti per garantire sempre la massima resa e uno smodellaggio perfetto, che lasciano intatto il livello di dettaglio per rendere speciali le tue creazioni.

New moulds enrich the FOO'D line, inspired by the tradition. The unmistakable shapes of cheese – such as Gruyere, Cheese e Ricotta – go along with a tribute to the typical Milanese dish: the Ossobuco. Moulds made to guarantee the utmost performance and a flawless unmolding, to preserve the details level whole and make your creations outstanding.

Special thanks: Alessandro Procopio

Stampo in silicone 300x175 mm
Silicone mould 300x175 mm

NEW



GG040
Ricotta

by Davide Oldani

Ø mm 42,5x23 h
 ~ 25 ml

15 impronte - indents



“Ripieno” ricotta e acetosella
Ricotta and sorrel “filling” by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG040** p. 5

“Ripieno” ricotta e acetosella

Ripieno

Ingredienti per 4 persone

200 g ricotta vaccina
20 g formaggio grattugiato
2 albumi
1 g sale fino
150 g acetosella pulita

Procedimento

Frullare la ricotta con il formaggio grattugiato e gli albumi. Regolare di sale, dividere il composto negli stampi riempiendo con l'acetosella sbollentata. Cuocere in forno a vapore a 85°C per 18 minuti. Tenere in caldo.

Pasta

Ingredienti per 4 persone

250 g acqua
3 tuorli
40 g amido di mais
1 g sale
20 g zucchero

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, stendere l'impasto sottile su carta forno. Formare piccole strisce e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. Togliere dal forno e arrotolare formando dei nidi.

Finitura

Disporre i nidi al centro dei piatti, poi la ricotta ed infine l'olio extra vergine e il pepe nero macinato al momento.

Ricotta and sorrel “filling”

Filling

Ingredients for 4 people

200 g cow's ricotta cheese
20 g grated cheese
2 egg whites
1 g fine salt
150 g washed sorrel

Instructions

Blend the ricotta cheese with the cheese and the egg whites. Season with salt, then put the mixture into the moulds, filling them with blanched sorrel. Steam in the oven at 85°C for 18 minutes. Keep them warm.

Dough

Ingredients for 4 people

250 g water
3 egg yolks
40 g cornstarch
1 g salt
20 g sugar

Instructions

Mix all the ingredients together, roll out the dough on parchment paper until thin. Cut it into small strips and bake in the oven at 180°C for 10 minutes. Remove from the oven and shape into nests.

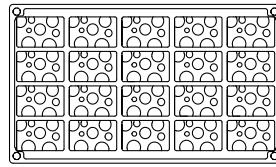
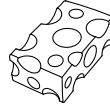
Finishing

Arrange the nests in the centre of the plates, then the ricotta filling and finally some extra virgin olive oil and freshly grated black pepper.



Stampo in silicone 300x175 mm
Silicone mould 300x175 mm

NEW



GG038

Gruyere

by Davide Oldani

mm 50x31x18 h

~ 22 ml

20 impronte - indents



Mango e caffè
Mango compote and arabica powder by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG038** p. 9

Mango e caffè

Mango

Ingredienti per 4 persone

250 g di purea di mango
20 g zucchero
5 g colla di pesca ammollata in acqua fredda
200 g panna montata

Procedimento

In un pentolino far sciogliere la colla di pesce con lo zucchero, unire alla purea di mango, successivamente unire la panna montata. Dividere il composto negli stampi. Far freddare.

Biscotto

Ingredienti per 4 persone

50 g farina di mandorle
100 g farina
130 g burro
100 g zucchero
1 g sale fino
20 g chicchi di caffè

Procedimento

Cuocere sottovuoto il burro con il caffè a 90°C per 3 ore. Filtrare e far freddare. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. Stendere e tagliare in rettangoli di 2 cm per 3 cm. Cuocere in forno a 150°C per 15 minuti.

Finitura

A piacere, disporre il biscotto alla base della mousse di mango e servire con 2 g di polvere di caffè macinata al momento.

Mango compote and arabica powder

Mango

Ingredients for 4 people

250 g mango purée
20 g sugar
5 g isinglass, soaked in cold water
200 g whipped cream

Instructions

Melt the isinglass with the sugar in a small saucepan, add the mango purée, then add the whipped cream. Pour the mixture in the moulds. Allow to cool.

Biscuit

Ingredients for 4 people

50 g almond flour
100 g flour
130 g butter
100 g sugar
1 g fine salt
20 g coffee beans

Instructions

Sous vide boil the butter with the coffee at 90°C for 3 hours. Strain and allow to cool. Knead all the ingredients together until it becomes a firm and compact dough. Roll the dough out, then cut into 2 cm by 3 cm rectangles. Bake in the oven at 150°C for 15 minutes.

Finishing

Arrange the biscuit at the base of the mango compote and serve with 2 g of freshly ground coffee powder sprinkled on top.

Polenta, fonduta e scorzone

Polenta

Ingredienti per 4 persone

100 g di farina di polenta
400 g acqua
2 g sale fino
1 g rosmarino fresco

Procedimento

Disporre l'acqua in un sacchetto sottovuoto con il rosmarino. Conservare in frigo per 24 ore. Filtrare. Stemperare la farina di polenta con l'acqua al rosmarino. Cuocere mescolando per circa 40 minuti. Regolare di sale. Dividere la polenta negli stampi e far freddare.

Fonduta

Ingredienti per 4 persone

200 g latte intero
80 g fontina tagliata in piccoli pezzi

Procedimento

In una casseruola far bollire il latte. Togliere dal fuoco ed unire la fontina. Filtrare e regolare di sale.

Finitura

Disporre la fonduta nei piatti, poi la polenta calda. Terminare con 2 g di tartufo bianco d'Alba.

Polenta, fondue and summer truffle

Polenta

Ingredients for 4 people

100 g polenta flour
400 g water
2 g fine salt
1 g fresh rosemary

Instructions

Pour the water into a vacuum bag with the rosemary. Store in a refrigerator for 24 hours. Strain. Mix the polenta flour with the rosemary water. Cook for about 40 minutes, regularly stirring. Add salt to taste. Pour the polenta in the moulds and allow to cool.

Fondue

Ingredients for 4 people

200 g whole milk
80 g fontina cheese, chopped into small pieces

Instructions

In a saucepan, bring the milk to boil. Remove from heat and add the fontina cheese. Strain and add salt to taste.

Finishing

Pour the fondue on the plates, then the hot polenta. Top with 2 g of Alba white truffle.



Polenta, fonduta e scorzone
Polenta, fondue and summer truffle by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG038** p. 9



Stampo in silicone 300x175 mm
Silicone mould 300x175 mm



NEW

GG039

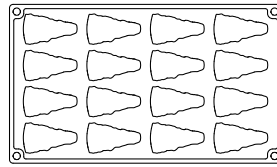
Cheese

by Davide Oldani

mm 57x30x27 h

~ 26 ml

16 impronte - indents





Riso e latte
Vanilla-infused rice and milk by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG039** p. 15

Riso e latte

Riso

Ingredienti per 4 persone

120 g riso Carnaroli stagionato
250 g latte
10 g zucchero
20 g formaggio

Procedimento

In una casseruola far bollire il latte, unire il riso e cuocere per circa 13 minuti. Far asciugare ed unire lo zucchero e il formaggio. Dividere il riso negli stampi e far freddare.

Salsa

Ingredienti per 4 persone

250 g latte
4 tuorli
40 g zucchero
1 bacca di vaniglia

Procedimento

In una bacinella sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte bollente e i semi della vaniglia. Disporre sul fuoco e cuocere a 82°C. Far raffreddare.

Finitura

Disporre la salsa al centro dei piatti, poi il riso ed infine un ricciolo di cioccolato e i fiori eduli.

Vanilla-infused rice and milk

Rice

Ingredients for 4 people

120 g aged Carnaroli rice
250 g milk
10 g sugar
20 g grated cheese

Instructions

Boil the milk in a saucepan, then add the rice and cook for about 13 minutes. the rice become tender, then add the sugar and the cheese. Pour the rice in the moulds and allow to cool.

Sauce

Ingredients for 4 people

250 g milk
4 egg yolks
40 g sugar
1 vanilla pod

Instructions

Beat the egg yolks with the sugar in a bowl, add the boiling milk and vanilla pod seeds. Place on the heat and cook at 82°C. Allow to cool.

Finishing

Pour the sauce in the centre of the plates, then the rice and decorate with a curl of chocolate and edible flowers.

Pane al vapore e formaggio *Steamed bread and cheese*

Pane

Ingredienti per 4 persone

280 g farina 0
5 g lievito
15 g zucchero
160 g latte
15 g olio di semi di girasole
30 g formaggio

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti assieme. Dividere l'impasto negli stampi e far lievitare per circa 2 ore. Cuocere in forno a vapore a 120°C per 20 minuti. Togliere dal forno e arrostire in padella.

Finitura

Ingredienti per 4 persone

80 g formaggio
30 g composta di mela cotogna piccante

Procedimento

Disporre il pane sui piatti, poi il formaggio ed infine la composta di mela.

Bread

Ingredients for 4 people

280 g type 0 flour
5 g yeast
15 g sugar
160 g milk
15 g sunflower oil
30 g cheese

Instructions

Knead all the ingredients together. Pour the dough into the moulds and allow leavening for about 2 hours. Steam in the oven at 120°C for 20 minutes. Remove from the oven and roast in a pan.

Finishing

Ingredients for 4 people

80 g cheese
30 g spicy quince compote

Instructions

Place the bread on the plates, then the cheese and the quince compote.



Pane al vapore e formaggio
Steamed bread and cheese by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG039** p. 15



Stampo in silicone 300x175 mm
Silicone mould 300x175 mm



NEW

GG041

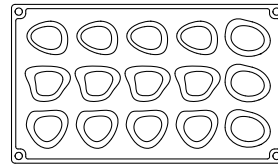
Ossobuco

by Davide Oldani

mm 48x40x23 h

~ 15 ml

15 impronte - indents





Riso e osso
Osso buco and rice alla milanese by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG041** p. 21

Riso e osso

Osso

Ingredienti per 4 persone

100 g carne di vitello cotta
20 g albume
1 g sale
50 g mollica di pane bianco

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti, setacciare, dividere il composto negli stampi e cuocere in forno a vapore a 85°C per 20 minuti. Far freddare.

Riso

Ingredienti per 4 persone

200 g riso allo zafferano cotto e frullato

Procedimento

Disporre il riso nel sifone e scaldare a 70°C.

Finitura

Disporre le ossa nei piatti, poi il riso sifonato ed infine 30 g riso soffiato allo zafferano.

Osso buco and rice alla milanese

Osso buco

Ingredients for 4 people

100 g veal meat, cooked
20 g egg whites
1 g salt
50 g soft bread, finely chopped

Instructions

Blend all the ingredients together, sieve the mixture into the moulds and steam in the oven at 85°C for 20 minutes. Allow to cool.

Rice

Ingredients for 4 people

200 g saffron risotto, cooked and blended

Instructions

Pour the rice in the siphon and heat to 70°C.

Finishing

Place the osso buco on the plates, then the siphoned rice and finally top with 30 g of saffron-flavoured puffed rice.

Ossa di morto

Ingredienti per 4 persone

150 g farina
150 g zucchero
35 g acqua
chiodi di garofano
cannella in stecche

Procedimento

In una casseruola portare a bollire i chiodi di garofano con la cannella, filtrare. Unire la farina ed impastare, poi aggiungere lo zucchero. Dividere il composto negli stampi. Far seccare per 48 ore. Cuocere in forno a 175°C per circa 15 minuti. Far freddare e servire.

Ossa di morto (Bones of the dead cookies)

Ingredients for 4 people

150 g flour
150 g sugar
35 g water
cloves
cinnamon sticks

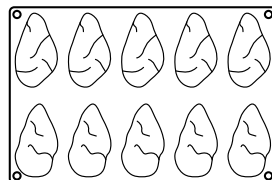
Instructions

Bring the cloves and cinnamon sticks to the boil in a saucepan and strain. Add the flour and mix, then add also the sugar. Pour the mixture in the moulds. Allow to dry for 48 hours. Bake in the oven at 175°C for 15 minutes ca. Allow to cool and serve.



Ossa di morto
Ossa di morto (Bones of the dead cookies) by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG041** p.21

Stampo in silicone 300x200 mm
Silicone mould 300x200 mm



GG033

Oyster

by Davide Oldani

max mm 80x46x21
~ 20 ml

10 impronte
indents



Ostrica scomposta
Disassembled oysters by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG033**

Ostrica scomposta

Ripieno

Ingredienti per 4 persone

200 g burro di cacao
20 g acqua di ostrica

Procedimento

Sciogliere il burro di cacao con l'acqua e foderare gli stampi.

Piselli

Ingredienti per 4 persone

200 g purea di piselli
200 g panna
10 g succo di zenzero
3 tuorli
sale

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti, dividere nelle ciotole, cuocere in forno a bagnomaria a 82°C per circa 30 minuti.

Finitura

Ingredienti per 4 persone

10 g piselli freschi sgranati
15 g piselli liofilizzati
5 g germogli di piselli
4 ostriche italiane Sandalia

Procedimento

Disporre i gusci di ostrica nei piatto con il nervetto dell'ostrica, poi nei piatti disporre le altre due parti, i piselli freschi, quelli liofilizzati ed infine i germogli.

Disassembled oysters

Oysters

Ingredients for 4 people

200 g cocoa butter
20 g oyster water

Instructions

Melt the cocoa butter with the oyster water and line the moulds.

Peas

Ingredients for 4 people

200 g pea purée
200 g cream
10 g ginger juice
3 egg yolks
salt

Instructions

Blend all the ingredients together, pour into moulds, bake in a bain-marie at 82°C for about 30 minutes.

Finishing

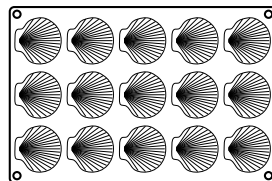
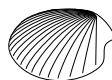
Ingredients for 4 people

10 g fresh shelled peas
5 g pea shoots
15 g freeze-dried peas
4 oysters

Instructions

Place the oyster shells on the plate with the oyster flesh. Finish the dish by arranging the fresh and freeze-dried peas and finally the shoots.

Stampo in silicone 300x200 mm
Silicone mould 300x200 mm



GG032

Scallop

by Davide Oldani

max mm 50x50x15
~ 14 ml

15 impronte
indents



“Gin e tonica” di mare
Seafood “Gin & tonic” by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **GG032**

“Gin e tonica” di mare

Gin tonic

Ingredienti per 4 persone

20 cl gin
16 cl acqua di mare
4 cl succo di lime
300 ml tonica

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in un bicchiere freddo e amalgamare il tutto.

Ghiaccio

Ingredienti per 4 persone

50 ml centrifugato giallo (finocchio, carota gialla, mela)
50 ml centrifugato verde (sedano, cetriolo, kiwi, zenzero)

Procedimento

Dividere i due centrifugati negli stampi e far congelare.

Finitura

Ingredienti per 4 persone

4 pasta ziti
2 g timo fresco

Procedimento

Disporre il centrifugati nei bicchieri, poi il timo ed infine le cannuce di pasta.

Seafood “Gin & tonic”

Gin & tonic

Ingredients for 4 people

20 cl gin
16 cl seawater
4 cl lime juice
300 ml tonic

Instructions

Put all the ingredients in a cold glass and mix well together.

Ice

Ingredients for 4 people

50 ml yellow juice (by juicing fennel, yellow carrot, and apple)
50 ml green juice (by juicing celery, cucumber, kiwi and ginger)

Instructions

Pour the two juices separately into the moulds and freeze.

Finishing

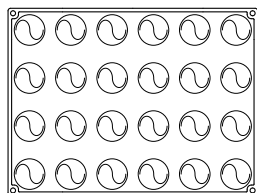
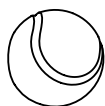
Ingredients for 4 people

4 “straws” of ziti pasta
2 g fresh thyme

Instructions

Arrange the frozen juices in the glasses, add the thyme and finally the pasta straws.

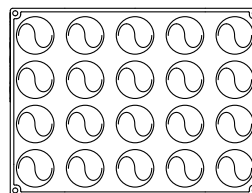
Stampo in silicone
400x300 mm
Silicone mould
400x300 mm



PX4338
Battuta d'inizio
by Davide Oldani

Ø mm 45
~ 48 ml

24 impronte
indents



PX4327
Battuta d'inizio
by Davide Oldani

Ø mm 55
~ 80 ml

20 impronte
indents



Battuta d'inizio
The first serve by Davide Oldani
Stampo - Mould cod. **PX4338, PX4327**

Battuta d'inizio

Mousse gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

70 g gorgonzola dolce
10 g mascarpone
40 g ricotta vaccina
5 g sale
4 g colla di pesce
75 g panna

Copertura pallina

Ingredienti per 4 persone

100 g burro di cacao
1 g zafferano polvere

Procedimento

Montare 50 g di panna nella planetaria. Nel frattempo scaldare la restante panna e sciogliervi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Unire al composto caldo il gorgonzola, il mascarpone e la ricotta vaccina; frullare tutto. Amalgamare delicatamente la purea ottenuta con la panna montata e versare negli stampi. Riporre in abbattitore per un paio d'ore. Sformare e aerogrefare con la copertura di burro di cacao e zafferano.

Finitura

Ingredienti per 4 persone

50 g teff germogliato
100 g chutney di mele e pere
10 g amaranto soffiato

Procedimento

Disporre la chutney in due punti al centro del piatto. Sopra la composta, posizionare da una parte l'amaranto soffiato con il teff germogliato; dall'altra, la pallina da tennis.

The first serve

Gorgonzola mousse

Ingredients for 4 people

70 g sweet gorgonzola
10 g mascarpone cheese
40 g ricotta cheese (cow ricotta)
5 g salt
4 g gelatine
75 g cream

Ball coverage

Ingredients for 4 people

100 g cocoa butter
1 g saffron powder

Instructions

Whip 50 g of cream in the mixing bowl. Dissolve the gelatine in cold water. Heat the remaining 25 g of cream and mix it with the gelatine. Mix the heated cream with gorgonzola, mascarpone and ricotta cheese. Mix carefully the purée with the whipped cream and put it into the moulds. Put the moulds in a blast chiller for two hours. Remove the ball from the moulds and stencil spray the ball with cocoa butter and saffron for the coverage.

Finishing

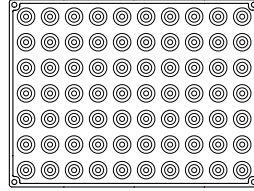
Ingredients for 4 people

50 g germinated teff (for the grass)
100 g apple and pear chutney
10 g puffed amaranth

Instructions

Arrange the chutney in two points in the center of the plate. On one side, place the puffed amaranth with the sprouted teff on top of the compote; on the other, the tennis ball.

Stampo in silicone 400x300 mm
Silicone mould 400x300 mm



PX4328

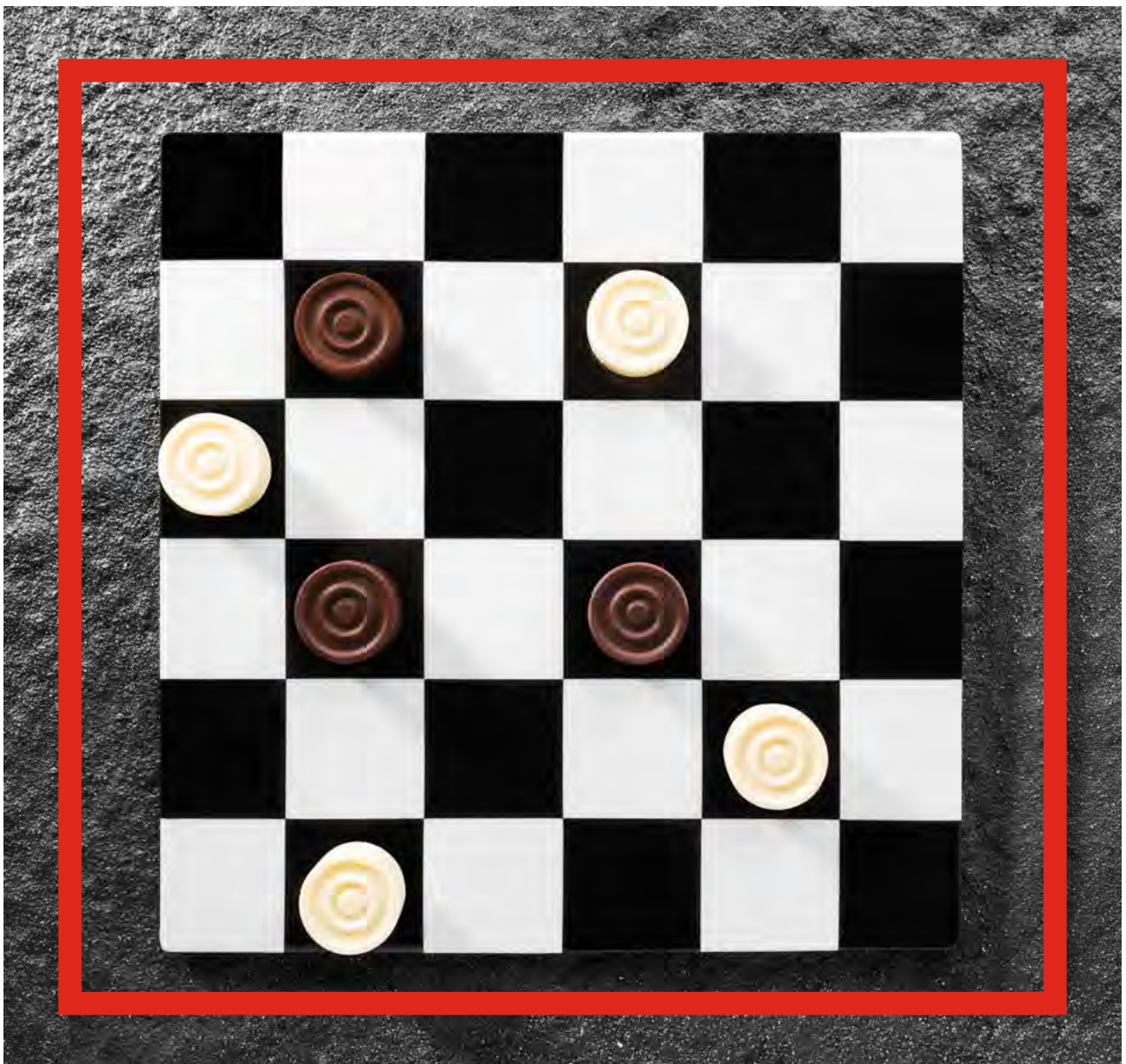
Dama

by Davide Oldani

Ø mm 25

~ 5,5 ml

70 impronte
indents



Dama

by Davide Oldani

Stampo - Mould cod. **PX4328**

Dama

Praline

Ingredienti per 4 persone

100 g cioccolato bianco
 100 g cioccolato fondente 70%
 60 g crema di pinoli tostati
 20 g pinoli cristallizzati
 60 g salsa di uvetta
 50 g mela caramellata tagliata in piccoli pezzi
 60 g frolla sbriciolata

Procedimento

Temperare il cioccolato bianco, riempire gli stampi e porli in frigo. Una volta induriti riempire fino a $\frac{3}{4}$ gli stampi per metà con crema di pinoli e pezzi di pinoli cristallizzati e metà con frolla sbriciolata. Riporre nuovamente in frigo per 1 ora. Nel frattempo temperare il cioccolato fondente. Farcire metà dei cioccolatini di cioccolato fondente con la mela caramellata e metà con la salsa di uvetta. Quando tutti i cioccolatini hanno riposato 1 ora in frigo, chiuderli con il restante cioccolato temperato.

Finitura

Disporre le pedine sulla scacchiera alternando i gusti.

Dama

Pralines

Ingredients for 4 people

100 g white chocolate
 100 g dark chocolate 70%
 60 g toasted pine nuts cream
 20 g crystallized pine nuts
 60 g raisin sauce
 50 g candy apple cut in small pieces
 60 g crumble

Instructions

Temper the chocolate, fill the moulds and leave to cool in the fridge. Once the chocolate is ready, fill $\frac{3}{4}$ of the moulds with half of toasted pine nuts cream, and pieces of crystallized pine nuts, and half of crumble. Leave to cool in the fridge for 1 hour. Temper the dark chocolate. Fill the dark chocolate pralines half with candy apple and half with the raisin sauce. Leave to cool in the fridge for 1 hour. Fill both of the dark and white chocolate pralines with the temper chocolate left.

Finishing

Place the pawns on the chessboard alternating the colours.



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

