



Edizione 2020/21

Corso di Pasticceria

Tecniche di Base Per Futuri Pasticceri a cura del

Prof. Paolo Ghinassi

Classe 4 APD

A.S. 2020/21

0 Indice

Capitolo 1	Crostata alla frutta	5
	Procedimento Crostata alla frutta.....	6
	Monoporzione di frolla alle Fragole.....	7
Capitolo 2	Biscotti alla Pasta di Mandorle.....	8
Capitolo 3	Frolla Ovis Mollis.....	10
Capitolo 4	Torta Mimosa.....	12
	Procedimento Ingredienti Torta Mimosa.....	13
	Torte con pasta frolla oppure con Genoise.....	14
Capitolo 5	Torta Fedora.....	15
	Procedimento torta Fedora.....	16
	Zuppa Inglese.....	17
Capitolo 6	Diplomatico.....	18
	Procedimento diplomatico Pasta sfoglia.....	20
Capitolo 7	Torta Saint Honorè.....	21
	Procedimento torta S. Honorè	22
Capitolo 8	Torta Foresta Nera.....	23
	Procedimento Torta Foresta Nera.....	24
Capitolo 9	Torta Sacher.....	25
Capitolo 10	Bignè Eclaires.....	26
	Pasta Choux.....	27
Capitolo 11	Bomboloni e Ciambelle.....	30
	Procedimento bomboloni e ciambelle	31
Capitolo 12.	Pan di Ramerino	33
Capitolo 13	Brioche e Babà	34
	Procedimento Brioche parigine e Babà.....	35

Capitolo 14	Lievitati sfogliati Croissant.....	36
Capitolo 15	Pasta Sfoglia alle Mele.....	37
Capitolo 16	Strudel di Mele.....	40
Capitolo 17	Cannoli Siciliani.....	42
	Procedimento Cannoli Siciliani.....	43
Capitolo 18	Salatini di Sfoglia con ricotta e spinaci.....	45
	Procedimento Salatini.....	46
Capitolo 19	Quiche Prosciutto e Formaggio.....	50
Capitolo 20	Panificazione	51
	Procedimento Panificazione.....	49
Capitolo 21	Cioccolatini Ripieni e assortiti	54
Capitolo 22	Tronco di Natale	57
	Procedimento tronco di Natale	58
Capitolo 23	Pan Pepato	60
	Procedimento Pan pepato	61
Capitolo 24	Decorazioni Natalizie.....	63
Capitolo 25	Lebkuchen.....	64
	Procedimento lebkuchen.....	65
Capitolo 26	Uova di Pasqua Decorate.....	66

**LA SCUOLA NON SI È MAI FERMATA
ALL'ISIS GIORGIO VASARI
GRAZIE ALLA TENACIA DEGLI INSEGNANTI
E ALLA VOGLIA
DI APPRENDERE DEGLI STUDENTI**

**LEZIONI E RICETTE REALIZZATE DAL PROF. PAOLO GHINASSI
INSIEME AGLI STUDENTI DELLA IV A PRODOTTI DOLCIARI**

FOTO E TRASCRIZIONE RICETTE A CURA DELLA PROF.SSA ELENA GRILLO

01

CROSTATINE ALLA FRUTTA : PASTA FROLLA PER FONDI PER VARI TIPI DI RICETTE

CROSTATATA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 1000 g

BURRO 500 g

TUORLI 315 g

ZUCCHERO semolato 315 g

ZUCCHERO a velo 90 g

SALE 4 g

AROMI (BACCA DI VANIGLIA) Q.B

LIEVITO Q.B

FRUTTA MISTA DI STAGIONE A FANTASIA Q.B

CREMA PASTICCERA Q.B



- 1) LAVORARE IL BURRO CON LA RASCHIA DI METALLO FINO A FARLO DIVENTARE MORBIDO COME UNA POMATA.
- 2) AGGIUNGERE LO ZUCCHERO FINO AL COMPLETO ASSORBIMENTO.
- 3) INCORPORARE I TUORLI E LAVORARE L'IMPASTO CON LA RASCHIA DI METALLO.
- 4) AGGIUNGERE LA FARINA, IL LIEVITO IL SALE E GLI AROMI, CONTINUARE A LAVORARE L'IMPASTO CON IL PALMO DELLE MANI FINO A QUANDO IL COMPOSTO NON DIVENTA UN PANETTO OMOGENEO.
- 5) AVVOLGERE IL PANETTO IN UNA PELLICOLA E PORLO IN FRIGO PER CIRCA 30 MINUTI.
- 6) PASSATI I 30 MINUTI STENDERE LA PASTA CON UN MATTERELLO DI LEGNO, TIRARE LA PASTA DAL CENTRO VERSO L'ESTERNO FINO AD ARRIVARE AD UNA ALTEZZA DI CIRCA 3MM PER LE TARTALLETTE (O CROSTATINE) E 5MM PER LA CROSTATA.
- 7) SUCCESSIVAMENTE CON UNO STAMPO DI METALLO DARE UNA FORMA GRANDE SE SI VUOLE FARE UNA CROSTATA, OPPURE DARE UNA FORMA PICCOLA SE SI VOGLIONO CREARE DELLE TARTALLETTE (O CROSTATINE).
- 8) LASCIARE CUOCERE NEL FORNO LA TARTALLETTA (O CROSTATA) A 180° PER CIRCA 10/20 MINUTI.
- 9) SPALMARE SUL FONDO DELL'E CROSTATINE LA CREMA PASTICCERA E INFINE DECORARE CON FRUTTA A PIACERE

VARIANTE

SE SI VUOLE CREARE UNA CROSTATA SPALMARE IL FONDO CON MARMELLATA , FARE LE FALANGHE , E INFINE FAR CUOCERE LA CROSTATA PER 20 MINUTI A 180°C

CREMA PASTICCERIA

LATTE 1 L

TUORLI 250 G

FRANA 00 100 G (OPPURE 80 GR DI AMIDO DI MAIS)

BACELLO DI VANIGLIA O SCORZA DI LIMONE,

PROCEDIMENTO

- 1) IN UNA BASTARDELLA MISCELARE I TUORLI CON LO ZUCCHERO, SENZA FAR SCHIUMARE IL TUTTO.
- 2) NEL FRATTEMPO INCIDERE I BACELLO DI VANIGLIA , PRELEVARE LA POLPA E UNIRLA AI TUORLI, METTERE LA BUCCIA ESTERNA DEL BACELLO NELLA CASSERUOLA INSIEME AL LATTE E PORTARE IL TUTTO AD EBOLLIZIONE.
- 3) AGGIUNGERE AI TUORLI CON LO ZUCCHERO L'AMIDO O LA FARINA.
- 4) METTERE UN PIZZICO DI SALE.
- 5) QUANDO IL LATTE BOLLE, VERSARE GRADUALMENTE LA METÀ SUL COMPOSTO E MESCOLARE CON UNA FRUSTA E SUCCESSIVAMENTE VERSARE L'ALTRA METÀ.
- 6) TRAVASARE LA CREMA IN UNA CASSERUOLA E PORLA SUL FUOCO (A FIAMMA MODERATA) FACENDO SOBBOLLIRE IL TUTTO PER CIRCA 2/3 MINUTI.
- 7) VERSARE LA CREMA IN UN CONTENITORE, COPRIRE CON UNA PELLICOLA, E ABBATTERE A +3°C.



PASTA FROLLA STESA AD UNA
ALTEZZA 2 OPPURE 3 MM



SPALMARE SUL FONDO DELLA
CROSTATINA LA CREMA PASTICCERA E
DECORARE CON FRUTTA



DECORARE LE MONODOSE A PIACERE

02

BISCOTTI ALLA PASTA DI MANDORLE

INGREDIENTI

ZUCCHERO 1Kg

FARINA DI MANDORLE 1Kg

ESSENZA DI MANDORLE AMARA Q.B

BUCCIA DI ARANCIA Q.B

ALBUMI Q.B

PROCEDIMENTO

- 1) METTERE NELLA PLANETARIA LO ZUCCHERO, LA FARINA DI MANDORLE , LA SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA, MESCOLARE CON IL GANCIO A FOGLIA, VERSARE POI A FILO GLI ALBUMI FINO A QUANDO IL COMPOSTO NON AVRA' OTTENUTO UNA CONSISTENZA OMOGENEA.
- 2) FATTO L'IMPASTO ADAGIARLO SUL BANCO DI LAVORO.
- 3) FORMARE DEI CORDONI DI 1,5 CM CIRCA, TAGLIARLI AD UNA LUNGHEZZA DI 7-8cm, AVVOLGERLI NELLA GRANELLA DI NOCCIOLA E ADAGIARLI SU UNA PLACCA DA FORNO.
- 4) INFORNARE A 160°C E LASCIAR CUOCERE FINO A QUANDO I BISCOTTI NON AVRANNO RAGGIUNTO LA GIUSTA DORATURA.

N.B. PER AVERE UN BUON SUCCESSO; L'IMPASTO DEVE ESSERE PREPARATO UN GIORNO PRIMA.





LAVORARE L'IMASTO E TAGLIARE A PEZZETTI



FORMARE BASTONCELLI DI 1,5 cm LUNGHI 7 cm E PROCEDERE AL TAGLIO DESIDERATO, AVVOLGERLI NELLA GRANELLA DI NOCCIOLA.



CUOCERLI A 160°C

INGREDIENTI

FARINA 1 Kg

BURRO 630 g

TUORLI SODI 280 g

SALE 4 g

VANIGLIA, E SCORZA DI ARANCIA E LIMONE Q.B

ZUCCHERO A VELO 380 g

PROCEDIMENTO

- 1) METTERE IN UNA PLANETARIA IL BURRO A 13-15°C TAGLIATO A CUBETTI CON GLI AROMI, UNIRE LO ZUCCHERO E LAVORARE CON IL GANCIO A FOGLIA CON UNA VELOCITÀ' MODERATA FINO A QUANDO NON SI OTTERRÀ' UN COMPOSTO OMOGENEO.
- 2) UNIRE I TUORLI SODI SETACCIATI E POI AGGIUNGERE, LA FARINA. IMPASTARE VELOCEMENTE FINO A QUANDO NON SI E' AMALGAMATO IL TUTTO. FAR RIPOSARE L'IMPASTO PER TRE ORE IN FRIGORIFERO.
- 3) STENDERE LA FROLLA DELLO SPESSORE 2/3mm. I MOVIMENTI DEVONO ESSERE SEMPRE DAL CENTRO VERSO L'ESTERNO (INFARINARE QUANTO MENO POSSIBILE L'IMPASTO).
- 4) DARE LA FORMA A PIACERE , USARE STAMPI A CUORE O A STELLA ECC.
- 5) ADAGARE I BISCOTTI SU UNA TEGLIA, E INFORNARE A 180°C PER 10/15 MINUTI E POI GUARNIRE E DECORARE A PIACERE .





TORTINE DELLA NONNA



BISCOTTI

TARTALLETTE ALLA FRUTTA E AL
CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 1) GENOISE A BASE BIANCA
- 2) BAGNA PER DOLCI
- 3) CREMA PASTICCERA
- 4) CREMA ALLO ZABAGLIONE

INGREDIENTI GENOISE BIANCA

UOVA INTERE N°15
ZUCCHERO SEMOLATO 400 g
FARINA 00. 400 g
FECOLA 200 g
AROMI Vaniglia Q.B
LIEVITO 15g Q.B

PROCEDIMENTO

- 1) VERSARE LE UOVA INTERE E LO ZUCCHERO NELLO ZUCCOTTO DI UNA PLANETARIA, FAR MONTARE IL COMPOSTO AD UNA VELOCITÀ MASSIMA FINO AD OTTENERE UNA SPUMA CHIARA.
- 2) NEL FRATTEMPO SETACCIARE LA FARINA CON FECOLA E LIEVITO, MESCOLARE.
- 3) VERSARE LE POLVERI (FARINA, FECOLA E LIEVITO) UN PO' ALLA VOLTA AL COMPOSTO. GIRARE DALL'ALTO VERSO IL BASSO (CI AIUTIAMO CON UNA SPATOLA DI GOMMA).
- 4) RIVESTIRE LA TEGLIA DA INFORNARE CON CARTA DA FORNO E VERSARE DELICATAMENTE IL COMPOSTO, FINO ALL'ALTEZZA DEI 2/3 (3-4 CM), LIVELLARE IL TUTTO E CUOCERE IN FORNO A 180° PER CIRCA 30/35



INGREDIENTI E PROCEDIMENTO TORTA MIMOSA**BAGNA**

INGREDIENTI:

ACQUA 350 g

ZUCCHERO 350 g

AROMI SCORZA ARANCIA

LIQUORE STERGA 1dl

PROCEDIMENTO

1) METTERE L'ACQUA SUL FUOCO CON LA BUCCIA D'ARANCIA E LO ZUCCHERO, PORTARE IL TUTTO AL PUNTO DI EBOLLIZIONE.

SE ALLO SCIROPPO OTTENUTO SI AGGIUNGE LA STREGA (CHE E' UN LIQUORE) SI OTTIENE **LA BAGNA**.

CREMA PASTICCIERA**INGREDIENTI**

LATTE 1000 g

TUORLI 200 g

ZUCCHERO 250g

FARINA 00 100 g (potrà essere usato anche l'amido di mais 80g)

BACCELLO DI VANIGLIA 1 (oppure scorza di arancia o limone)

PROCEDIMENTO

- 1) IN UNA BASTARDELLA MESCOLORE I TUORLI CON LO ZUCCHERO E LA FARINA O L'AMIDO, SENZA FAR SCHIUMARE IL PRODOTTO.
- 2) INCIDERE IL BACCELLO DI VANIGLIA, PRELEVARE LA POLPA E UNIRLA AI TUORLI, LA BUCCIA ESTERNA DEL BACCELLO METTERLA NELLA CASSERUOLA INSIEME AL LATTE E PORTARLO AD EBOLLIZIONE.
- 3) QUANDO IL LATTE BOLLE, VERSARE GRADUALMENTE LA META' SUL COMPOSTO, MESCOLORE CON UNA FRUSTA E VERSARE SUCCESSIVAMENTE L'ALTRA META'.

4) TRAVASARE LA CREMA NELLA CASSERUOLA E RIPORTARE IL TUTTO SUL FUOCO (MODERATO) FACENDO SOBBOLLIRE PER 2 O 3 minuti.

5) VERSARE LA CREMA IN UN CONTENITORE, COPRIRE CON UNA PELLICOLA, E ABBATTERE A +3 °C.

CREMA ALLO ZABAGLIONE**INGREDIENTI**

MARSALA 500 g

TUORI UOVO N° 5

ZUCCHERO 100 g

FECOLA 50g

PROCEDIMENTO

- 1) UNIRE LO ZUCCHERO, LA FECOLA I TUORLI D'UOVO. AMALGAMARE IL TUTTO E CON LA FRUSTA FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO.
- 2) PORRE IL MARSALA SUL FUOCO E LASCIARE BOLLIRE.
- 3) VERSARE UN PO' ALLA VOLTA IL LIQUIDO (IL MARSALA) SUI TUORLI, PORRE IL RECIPIENTE SUL FORNELLO A FIAMMA BASSA E CONTINUARE A MESCOLORE PORTANDO LA CREMA ALLO ZABAGLIONE AD EBOLLIZIONE.
- 4) TRAVASARE IL TUTTO IN UN CONTENITORE PULITO COPRIRE CON LA PELLICOLA E ABBATTERE A +3°C.

ASSEMBLAGGIO TORTA MIMOSA

- 1) TAGLIARE LA BASE DELLA GENOISE BIANCA IN DUE PARTI CON LA BASE PIU' ALTA , BAGNARE IL PRIMO DISCO CON LA BAGNA.
- 2) SPALMARE IL PRIMO STRATO CON CREMA PASTICCERA, E IL SECONDO STRATO CON CREMA ALLO ZABAGLIONE.
- 3) SPALMARE TUTTA LA SUPERFICIE CON PANNA MONTATA, LATERALMENTE DECORARE CON GENOISE TAGLIATA A CUBETTI. INFINE ABBELLIRE LA TORTA CON UNA CILIEGIA CANDITA E CON FOGLIE DI CEDRO.



BASE DI PASTA FROLLA UTILIZZATA PER
TORTE ALLA FRUTTA



TORTA ALLA FRUTTA CON CREMA
PASTICCERA



TORTA MIMOSA DECORATA

05 TORTA FEDORA

INGREDIENTI

PER REALIZZARE LA TORTA FEDORA OCCORRE:

PASTA SFOGLIA

GENOISE BASE BIANCA

CREMA PASTICCERA

CREMA CHANTILLY

CREMA AL CIOCCOLATO CON GANACHE

RICCIOLI DI CIOCCOLATO TEMPERATA

PER LA FARCITURA :

BAGNA AL LIQUORE STREGA (VEDI RICETTA A CAP.4)

PANNA MONTATA

FILETTI MANDORLE TOSTATE

CIOCCOLATO TEMPERATO (PER DECORARE)

PROCEDIMENTO

- 1) TAGLIARE UN DISCO DI SFOGLIA.
- 2) TAGLIARE UN DISCO DI PASTA GENOISE.
- 3) SPALMARE IL PRIMO DISCO CON CREMA AL CIOCC.
- 4) COPRIRE CON IL DISCO GENOISE BAGNATO.
- 5) SPALMARE CON CREMA CHANTILLY.
- 6) FORMARE UNA CUPOLA CON LA PANNA.
- 7) COSPARGERE I LATI DELLA TORTA CON MANDORLE
- 8) INFINE DECORARE CON RICCIOLI DI CIOCCOLATO



LE BASI CHE SERVONO PER REALIZZARE LA TORTA FEDORA SONO:

BASI

PASTA SFOGLIA (VEDI RICETTA CAP.6)

GENOISE BASE BIANCA (VEDI RICETTA CAP. 3)

CREMA PASTICCERA (VEDI RICETTA CAP. 1)

BAGNA (VEDI RICETTA CAP.4)

CREMA CHANTILLY =(SI FA CON PANNA+ CREMA PASTICCERA)

CREMA AL CIOCCOLATO CHANTILLY(CREMA CHANTILLY+ GANACHE)

GANACHE

CIOCCOLATO TEMPERATO PER FARE I RICCIOLI

PER PREPARARE LA GANACHE

INGREDIENTI:

PANNA LIQUIDA 1200 ml

BURRO 100 g

CIOCCOLATO FONDENTE 1200 g

GLUCOSIO 100 g

PROCEDIMENTO

- 1) **METTERE LA PANNA E IL BURRO IN UNA CASSERUOLA.**
- 2) **PORTARE IL TUTTO SUL FUOCO E FAR BOLLIRE.**

- 3) **TOGLIERE LA CASSERUOLA DAL FUOCO E INCORPORARE IL CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZETTI, GIRARE E AGGIUNGERE IL GLUCOSIO.**

TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

- 1) **FONDERE IN UNA CASSERUOLA IL CIOCCOLATO A BAGNO MARIA.**
- 2) **PORTARLO AD UNA TEMPERATURA DI 50°C, RAGGIUNTA LA TEMPERATURA VERSARE 3/4 DEL CIOCCOLATO SU UN PIANO DI MARMO. MESCOLARE CON L'AIUTO DI UNA SPATOLA E PORTARE IL CIOCCOLATO ALLA TEMPERATURA DI 26/28°C, RIUNIRE QUESTO CIOCCOLATO TEMPERATO ALLA TEMPERATURA DI 26/28°C AL CIOCCOLATO RIMASTO. RIMETTERE TUTTO IN UNA CASSERUOLA E RIPORTARLO ALLA TEMPERATURA 32°C**
- 3) **A QUESTO PUNTO IL CIOCCOLATO RISULTERÀ TEMPERATO PER FARE LE DECORAZIONI.**



PRENDERE UN CALICE DA DESSERT E RIEMPIRLO A STRATI.

PRIMO STRATO CREMA CHANTILLY.

SECONDO STRATO GENOISE BASE BIANCA, BAGANTA ALL' ALCHERMES.

TERZO STRATO CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO. RIPETERE I DUE STRATI.



SPOLVERARE SOPRA CON CACAO AMARO, DECORARE CON FIOCCHI DI PANNA E MANDORLE TOSTATE OPPURE CON FRAGOLE TAGLIATA A VENTAGLIO.



ALLA FINE SERVIRE IL CALICE ALLA TEMPERATURA DI 4°C

06 DIPLOMATICO

PER REALIZZARE IL DIPLOMATICO OCCORRE AVERE GIÀ PREPARATO:

PASTA SFOGLIA (VEDI PROCEDIMENTO IN QUESTO CAPITOLO)

CREMA PASTICCERA (VEDI RICETTA CAP.1)

CREMA CHANTILLY(PANNA + CREMA PASTICCERA)

GENOISE BASE BIANCA (VEDI RICETTA CAP.4)

BAGNA PER DOLCI (VEDI RICETTA CAP.4)

PROCEDIMENTO

- 1) STENDERE LA PASTA SFOGLIA, ADAGIARLA SU UNA TEGLIA DA FORNO E BUCHERELLARLA , COSPARGERE LA SUPERFICIE CON LO ZUCCHERO SEMOLATO. INFORNARE E DOPO LA COTTURA LASCIARLA RAFFREDDARE. TAGLIARE LA PASTA SFOGLIA IN DUE DISCHI CON LO STESSO DIAMETRO (CIOE' TAGLIARE DUE CERCHI UGUALI).
- 2) FORMARE POI UN DISCO DI GENOISE A BASE BIANCA DELLA STESSA MISURA DEI DISCHI DELLA PASTA SFOGLIA.
- 3) SOPRA UN DISCO DI SFOGLIA SPALMARE LA CREMA CHANTILLY. ADAGIARE SOPRA LA CREMA IL DISCO DI PAN DI SPAGNA, BAGNARE QUEST'ULTIMO CON LA BAGNA E SPALMARE SOPRA LA CREMA CHANTILLY, INFINE COPRIRE CON L'ALTRO DISCO DI SFOGLIA.
- 4) SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO E LIVELLARLO, DARE UNA SECONDA SPOLVERATA DI ZUCCHERO A VELO, DISEGNARE SULLA SUPERFICIE DELLE STRISCE ORIZZONTALI.





STRATI COMPLETATI.



SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO.



DALLA FOTO SI NOTA COME DEVONO ESSERE DISEGNATE LE STRISCE ORIZZONTALI

PROCEDIMENTO: PASTA SFOGLIA

CREMA CHANTILLY = PANNA + CREMA PASTICCERA (VEDI RICETTA CAP.1) GENOISE BASE BIANCA = VEDI RICETTA (CAP. 4)

E PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA**INGREDIENTI:**

FARINA 300g DI FARINA 0

FARINA 700 g DI FARINA W 260/400

BURRO 1 Kg

ACQUA 350 g

SALE 20g Q.B

PROCEDIMENTO

- 1) PER FARE LA PREPARAZIONE DEI DUE PANETTI LA PRIMA COSA DA FARE E QUELLA DI MESCOLARE (UNIRE) LE DUE FARINE. UN PANETTO SI CHIAMERÀ **FILTRAGGIO** (FORMATO DA FARINA E ACQUA) L'ALTRO PANETTO SI CHIAMERÀ PANETTO DI BURRO (FORMATO DA FARINA E BURRO).
- 2) PREPARAZIONE DEL **DEL FILTRAGGIO**, METTERE 700 G DI FARINA PRECEDENTEMENTE MISCHIATA NELLA PLANETARIA CON SALE E SUCCESSIVAMENTE AGGIUNGERE L'ACQUA A FILO , LAVORARE BENE L'IMPASTO NELLA PLANETARIA CON IL GANCIO.
- 3) TOGLIERE L'IMPASTO DALLA PLANETARIA E ADAGIARLA SUL TAVOLO CON UN PO' DI FARINA. COPRIRE L'IMPASTO OTTENUTO E FARLO RIPOSARE SOTTO UNA BASTARDELLA PER CIRCA 10M (PIÙ RIPOSA E MEGLIO È)

PREPARAZIONE DEL PANETTO AL BURRO

- 1) METTERE NELLA PLANETARIA IL BURRO TAGLIATO A CUBETTI, 350 GR DI FARINA PRECEDENTEMENTE MISCHIATA E LAVORARE IL TUTTO FINO A QUANDO NON DIVENTI UN COMPOSTO OMOGENEO. TOGLIERE IL COMPOSTO DALLA PLANETARIA E CON LE MANI FORMARE UN PANETTO.

UNIRE IL FILTRAGGIO CON IL PANETTO DI BURRO

- 1) TIRATE IL COMPOSTO DI FILTRAGGIO E DARE UNA FORMA RETTANGOLARE.
- 2) AL CENTRO PORRE IL PANETTO DI BURRO E CHIUDERLO COMPLETAMENTE.

**I GIRI DELLA SFOGLIA**

UNA VOLTA UNITO IL FILTRAGGIO CON IL PANETTO SI DANNO DEI GIRI ALLA SFOGLIA, QUESTA OPERAZIONE SI RIPETE PER 4 VOLTE.



IL PRIMO GIRO SI PIEGA IN TRE PARTI.

2-3-4 GIRO SI PIEGA IN 4 PARTI E POI SI LASCIARE RIPOSARE IN FRIGO

5) DOPO IL QUARTO GIRO LA SFOGLIA E' PRONTA PER ESSERE UTILIZZATA.

6) STENDERE L'IMPASTO CON LE DIMENSIONI DESIDERATE.

7) METTERLA IN UNA TEGLIA, BUCARE LA SFOGLIA CON L'APPOSITO RULLO BUCAPASTA.

8) COSPARGERE LA PASTA SFOGLIA CON LO ZUCCHERO SEMOLATO.

LE PREPARAZIONI BASI SONO:

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA PER DUE DOSI (VEDI RICETTA AL CAP.7)

CREMA AL CIOCCOLATO = (CREMA PASTICCERA PIU' GANACHE AL CIOCCOLATO)

CREMA CHANTILLY = (CREMA PASTICCERA+ PANNA)

BIGNE' (VEDI RICETTA CAP.10)

GENOISE (PAN DI SPAGNA A BASE BIANCA VEDI RICETTA AL CAP.4)



PROCEDIMENTO

- 1) TAGLIARE LA PASTA SFOGLIA A DISCO



- 2) COPRIRE LA PASTA SFOGLIA CON CREMA PASTICCIERA

- 3) PORRE SOPRA UN DISCO DI GENOISE BIANCA



- 4) BAGNARE CON LA BAGNA IL DISCO DI GENOISE BIANCA.

- 5) SPALMARE SUL DISCO DI GENOISE A BASE BIANCA, LA PANNA E DECORARE I BORDI CON SCAGLIE DI PASTA SFOGLIA PRECEDENTEMENTE SBRICCIOLATA.



- 6) SOPRA LA PANNA PORRE I BIGNÈ PRECEDENTEMENTE RIEMPITI CON CREMA CHANTILLY, SEGUIRE LA FORMA DELLA TORTA (VEDI FOTO) LASCIARE UN PO' DI SPAZIO FRA I BIGNE' PER DECORARE IN MODO ALTERNATO CON PANNA E CON PANNA AL CIOCCOLATO.



- 7) INFINE AGGIUNGERE LE CILIEGIE CANDITE IMMERSE NELLO ZUCCHERO SEMOLATO E SPOLVERARE IL TUTTO CON LO ZUCCHERO A VELO.

BASI DA PREPARARE : PAN DI SPAGNA AL CACAO**PAN DI SPAGNA AL CACAO****INGREDIENTI :**

BURRO 600g

ZUCCHERO A VELO 300 g

TUORLI 450 g

CIOCCOLATO 300 g

ALBUMI 650 g

ZUCCHERO Semolato 300 g

FARINA 00 setacciata 750 g

CACAO AMARO 25 g

LIEVITO Q.B.

PROCEDIMENTO

1) LAVORARE IL BURRO NELLA PLANETARIA CON IL GANCIO A FOGLIA , FINO A QUANDO NON SI È AMMORBIDITO, A QUESTO PUNTO VERSARE LO ZUCCHERO A VELO.

2) AGGIUNGERE I TUORLI A FILO E POI IL CIOCCOLATO FUSO.

3) NEL FRATTEMPO MONTARE A NEVE GLI ALBUMI, AGGIUNGERE LO ZUCCHERO SEMOLATO 300g.

4) UNITE GLI ALBUMI CON LO ZUCCHERO, I TUORLI E IL BURRO PRECEDENTEMENTE PREPARATO.

5) MESCOLARE DELICATAMENTE DAL BASSO VERSO L'ALTO, LA FARINA IL LIEVITO IL SALE E IL CACAO IN POLVERE.

6) INFORNARE A 170°C PER CIRCA 30 MINUTI.



PROCEDIMENTO

PER ESEGUIRE LA TORTA FORESTA NERA OCCORRONO LE SEGUENTI PREPARAZIONI:

- PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO
- BAGNA AL RUM
- 1 L DI PANNA MONTATA(ZUCCHERATA ALLA FINE CON CIRCA 200 G DI ZUCCHERO A VELO O SEMOLATO)
- CIOCCOLATO PER DECORARE
- AMARENE E CILIEGINE SCIROPATE.

TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

IL TEMPERAGGIO (*CONSENTE AL CIOCCOLATO DI RAGGIUNGERE LA SUA FORMA DI CRISTALLIZZAZIONE PIU' STABILE*).

- 1) L'AMBIENTE DEVE AVERE UNA TEMPERATURA DI 18°-22°C
- 2) IL CIOCCOLATO DEVE RAGGIUNGERE UNA TEMPERATURA DI 46°-50°C SCIOGLIENDOLO A BAGNOMARIA
- 3) IL CIOCCOLATO DEVE SUBIRE UNO SHOCK TERMICO DI 26°-28°C. QUESTO SHOCK AVVIENE QUANDO I 2/3 DEL CIOCCOLATO VIENE MESSO SU UNA SUPERFICIE FREDDA (FARE ATTENZIONE CHE LA SUPERFICIE SIA PRIVA DI ACQUA POICHE' L'ACQUA E' LA NEMICA DEL CIOCCOLATO) E RAFFREDDARLO VELOCEMENTE CON UNA SPATOLA.
- 4) RIMETTERE IL CIOCCOLATO NELLA BASTARDELLA E RIPORTARLO ALLA TEMPERATURA DI 32°C. IN QUESTO MODO OTTENGONO IL CIOCCOLATO TEMPERATO. SUCCESSIVAMENTE SI VERSA IL TUTTO SU UNA SUPERFICIE DI MARMO E UNA VOLTA LIVELLATO CON LA SPATOLA, SI CREANO RICCIOLI DI CIOCCOLATO (UTILIZZATI PER DECORARE).

PROCEDIMENTO PER LA MINI TORTA FORESTA NERA

ASSEMBLAGGIO

- 1) PRENDERE IL PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO E GIRARLO SOTTOSOPRA, TAGLIARE CON IL COLTELLO A LAMA DENTATA, 3 DISCHI (EVENTUALMENTE PAREGGIARE LE PARETI DELLA TORTA PRIMA DI TAGLIARE I DISCHI).
- 2) BAGNARE I DISCHI CON LA BAGNA AL RUM.
- 3) METTERE LA PANNA SUL PRIMO DISCO, AGGIUNGERE LE AMARENE E LO SCIROPPO DI AMARENA SULLA PANNA.
- 4) ADAGIARE SOPRA IL SECONDO DISCO E AGGIUNGERE LA PANNA E LE AMARENE E LO SCIROPPO DI AMARENE.
- 5) AGGIUNGERE IL TERZO STRATO DI PAN DI SPAGNA.
- 6) COPRIRE CON PANNA.
- 7) CON LA SPATOLA DRITTA LIVELLARE LA PANNA SUI BORDI E DISTRIBUIRE BENE SU TUTTO IL DOLCE.
- 8) CON IL TAROCCO A PETTINE RIGARE LE PARETI DEL DOLCE.
- 9) ADAGIARE LA TORTA SU UN VASSOIO, E DECORARE LA SUPERFICIE DEL DOLCE CON AMARENE ROSSE PASSATE NELLO ZUCCHERO SEMOLATO E CON RICCIOLI DI CIOCCOLATO TEMPERATO.



GANACHE= 250g PANNA LIQUIDA, CIOCCOLATO AMARO A PEZZETTI 500g , BURRO 50g E GLUCOSIO 50g. PORTARE AD EBOLLIZIONE LA PANNA, FUORI DAL FUOCO AGGIUNGERE IL CIOCCOLATO TAGLIATO A PEZZETTI, GIRARE FINO A QUANDO IL COMPOSTO NON DIVENTI OMOGENEO, ALLA FINE AGGIUNGERE IL BURRO E IL GLUCOSIO.



LA MONODOSE E' STATA DIVISA IN TRE PARTI, GLI STRATI DELLA TORTA BAGNATI CON LA BAGNA, E POI FARCITA CON CONFETTURA DI MARMELLATA DI ALBICOCCHE E CON GANACHE SUI DUE STRATI. INFINE GLASSATA CON GANACHE.



DECORARE CON LA SCRITTA SACHER

INGREDIENTI

PASTA CHOUX

CREMA PASTICCERA (RICETTA CAP.1)

CREMA DI NOCCIOLA

CREMA AL CAFFE'

GANACHE (RICETTA CAP.9)

ZUCCHERO FONDENTE

GRANELLI DI ZUCCHERO

GRANELLI DI NOCCIOLA

CHICCHI DI CAFFE'



INGREDIENTI

ACQUA 300 ml

BURRO 100 g

FARINA 200 g

SALE UN PIZZICO

UOVA 7 CIRCA

PROCEDIMENTO

- 1) IN UNA CASSERUOLA METTERE L'ACQUA, SALE E BURRO. PORRE IL TUTTO A FUOCO MEDIO E ASPETTARE L'EBOLLIZIONE.
- 2) QUANDO L'ACQUA INIZIA A BOLLIRE SI TOGLIE DAL FUOCO E SI AGGIUNGE LA FARINA TUTTA INSIEME, E POI SI GIRA.
- 3) RIMETTERE LA CASSERUOLA A FUOCO MEDIO, FINO A QUANDO IL TUTTO NON DIVENTA UN COMPOSTO ASCIUTTO E LASCIA UNA LEGGERA PATINA SUL FONDO.
- 4) A QUESTO PUNTO SI TOGLIE DAL FUOCO E SI INCORPORANO LE UOVA A FILO; DUE ALLA VOLTA, SI CONTINUA FINO A QUANDO LA CONSISTENZA NON RISULTERÀ OMOGENEA.
- 5) SI RIEMPIE IL SAC A POCHE E SI FORMANO A PIACERE PICCOLE BIGNE' O ECLAIRE (COSPARGERE LA SUPERFICIE CON GRANELLI DI ZUCCHERO).
- 6) CUOCERE IN FORNO AD UNA TEMPERATURA DI 220°C PER 30m





CON IL SAC A POCHE SI CREANO DEI BIGNE' o ECLAIRES.



RIEMPIRE CON CREMA CHANTILLY, OPPURE
CREMA ALLE NOCCIOLE = SI MESCOLO CREMA PASTICCERA CON PASTA ALLE NOCCIOLE O
CREMA AL CAFFE' = SI MESCOLO LA CREMA PASTICCERA CON CONCENTRATO DI CAFFE'.



I BIGNE' o ELAIRES SI POSSONO DECORARE CON ZUCCHERO FONDENTE, GRANELLA DI NOCCIOLE, GANACHE E ALTRI DECORI A FANTASIA.



NELL'IMMAGINE SI PUO' OSSERVARE: LA FORMA CHE SI DA AD UN BIGNE'.



DECORAZIONE: BIGNE' CON GANACHE.



BIGNE': CON DIVERSE DECORAZIONI.

INGREDIENTI

FARINA 00 1 Kg

UOVA 5 INTERE

TUORLI 3 (ROSSI)

LIEVITO IN PANETTO 50g

ZUCCHERO 100 g

BURRO 100g

ACQUA Q.B

1 o 2 ARANCE

CREMA PASTICCERA Q.B

OLIO DI SEMI DI ARACHIDIE Q.B



PROCEDIMENTO**PROCEDIMENTO BOMBOLONE ALLA CREMA**

- 1) METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI NELLO ZUCCOTTO DELLA PLANETARIA, IMPASTARE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO OMOGENEO.
- 2) TOGLIERE L'IMPASTO DALLA PLANETARIA, LAVORARLO CON UN PO' DI FARINA SUL TAVOLO, FORMARE UN PANETTO E LASCIARLO RIPOSARE PER ALCUNI MINUTI.
- 3) STENDERE PER LUNGHEZZA E POI RIPIEGALO SU SE STESSO.
- 4) STENDERE AD UN'ALTEZZA DI CIRCA UN CENTIMETRO E MEZZO.
- 5) PRENDERE UN COPPA PASTA DI FORMA ROTONDA, TAGLIARE LA PASTA IN DISCHI DEL DIAMETRO DI CIRCA 7 CM.
- 6) DEPORRE I DISCHI SU UNA PLACCA. COPRIRE LA PASTA CON UN CANOVACCIO DA CUCINA E LASCIARE LIEVITARE PER CIRCA 45 MINUTI.
- 7) RAGGIUNTA LA GIUSTA LIEVITAZIONE, FRIGGERE IN OLIO (AD UNA TEMPERATURA DI 180°C).
- 8) GIRARLI QUANDO NOTIAMO CHE LA PASTA INIZIA A GONFIARSI E A PRENDERE COLORE, RIPETERE L'OPERAZIONE ANCHE DALLA PARTE OPPOSTA.
- 9) SCOLARLI BENE E PASSARLI SUBITO NELLO ZUCCHERO, FARCIRE CON CREMA PASTICCERA.(VEDI RICETTA CP. 1)

PROCEDIMENTO CIAMBELLE

CON LA PASTA AVANZATA DEI BOMBOLONI SI FANNO LE CIAMBELLE. DANDO QUESTA FORMA (VEDI FOTO).



PER LA COTTURA SI USA LA FRITTURA (STESSO PROCEDIMENTO USATO PER I BOMBOLONI)



CREMA PASTICCERA.



BOMBOLONI ALLA CREMA E PAN
RAMERINO.



BOMBOLONI E CIAMBELLE.

Ingredienti**BIGA 300g****LIEVITO 50g****ZUCCHERO 100g****UVETTA 500 g****OLIO EVO 1,5 dl****FARINA W 260 1Kg****ROSMARINO 3 o 4 RAMETTI****SALE 20g****PROCEDIMENTO**

- 1) ROSOLARE NELL'OLIO 3 O 4 RAMETTI DI ROSMARINO.
- 2) NEL FRATTEMPO IN UNA PLANETARIA AMALGAMARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI, POI AGGIUNGERE L'OLIO RAFFREDDATO E PROFUMATO.
- 3) SUCCESSIVAMENTE TRITARE FINEMENTE ALCUNI AGHI DI ROSMARINO E METTERLI ALL'INTERNO DELL'IMPASTO.
- 4) TOGLIERE L'IMPASTO DALLA PLANETARIA QUANDO SI STACCA DALLE PARETI.
- 5) ADAGIARE L'IMPASTO SUL BANCO E LAVORARLO CON LE MANI E FORMARE UN PANETTO. TAGLIARE DELLE PALLINE DEL PESO DI CIRCA 150 GR.
- 6) FORMARE DELLE SCHIACCIATINE DISEGNANDO SULLA SUPERFICIE DELLE LOSANGHE CON UN TAROCCO. LASCIARLE LIEVITARE PER CIRCA 45MINUTI.
- 7) A LIEVITAZIONE RAGGIUNTA SPENNELLARE SOPRA L'OLIO E INFORNARE A 200°C A FINE COTTURA SPENNELLARE CON SCIROPPO DI ZUCCHERO (FATTO CON: ACQUA E ZUCCHERO SCIOLTO SUL FUOCO E FATTO BOLLIRE).



Brioche e Babà

INGREDIENTI BABA'

FARINA W 300-340 1000 g
UOVA 300 g
TUORLI 200 g
LIEVITO COMPRESSO 40 g
ZUCCHERO 80 g
BURRO 350 g
SALE FINO 20 g
ACQUA q.b

INGREDIENTI BRIOCHE

FARINA W 300-350 1kg
UOVA 300 g
TUORLI 100 g
LIEVITO COMPRESSO 35 g
LATTE 150 g
MALTO 20 g
ZUCCHERO 200 g
MIELE 50 g
BURRO 400 g
SALE FINO 15 g



IMPASTI LIEVITATI DOLCI

PROCEDIMENTO BABA'

- 1) METTERE LA FARINA IL LIEVITO, ACQUA (2 DL) NELLA PLANETARIA, UTILIZZANDO IL GANCIO A FOGLIA AD UNA VELOCITÀ MEDIO BASSA,
- 2) AGGIUNGERE LE UOVA UNA ALLA VOLTA, QUANDO LE UOVA SARANNO INCORPORATE UNIAMO LO ZUCCHERO, CONTINUARE AD IMPASTARE BENE E POI AGGIUNGERE IL SALE, CONTINUARE A LAVORARE IL COMPOSTO OTTENUTO ANCORA PER QUALCHE MINUTO.
- 3) INFINE UNIAMO IL BURRO AMMORBIDITO A POMATA E CONTINUARE SEMPRE A FAR GIRARE LA PLANETARIA FINO A QUANDO L'IMPASTO NON SI STACCHERÀ DALLO ZUCCOTTO, A QUESTO PUNTO E' PRONTO.
- 4) LASCIARE LIEVITARE PER ALCUNI MINUTI.
- 5) NEL FRATTEMPO UNGERE GLI STAMPI CON IL BURRO. PRENDERE UN PEZZETTO DI PASTA E LAVORARLA TRA LE DITA E PORLA NELLO STAMPO RIEMPIENDOLO A METÀ. FAR LIEVITARE LA PASTA ALLA TEMPERATURA DI 24/25°C FINO A QUANDO NON AVRÀ RAGGIUNTO L'ORLO DELLO STAMPO.
- 6) INFORNARE A 200°C FINO A GIUSTA DORATURA. SFORNARE I BABA' E SUCCESSIVAMENTE IMMERGERLI NELLA BAGNA AL RUM (VEDI RICETTA CAP.4), PORLI SU UNA GRIGLIA, PER FAR RILASCIARE IL LIQUIDO IN ECCESSO. INFINE COSPARGERE SOPRA UNA GELATINA DI FRUTTA PER LUCIDARE LA SUPERFICIE.
- 7) FARCIRE A PIACERE CON PANNA O CILIEGIE CANDITE OPPURE CON CIOCCOLATO.
- 3) AGGIUNGERE I TUORLI E LE UOVA, UN PO' ALLA VOLTA, POI UN PO' DI ACQUA E INFINE IL SALE.
- 4) L'IMPASTO È PRONTO QUANDO RISULTERÀ LUCIDO E OMOGENEO. LA DENSITA' OTTIMALE DELL'IMPASTO SI RICONOSCE QUANDO SI STACCA DALLE PARETI.
- 5) FAR MATURARE L'IMPASTO IN UN CONTENITORE COPERTO CON PELLICOLA IN FRIGORIFERO PER CIRCA 12 ORE.
- 6) PER FARE LE MONOPORZIONI FORMARE DELLE PALLINE DI 40G, POI METTERE SOPRA PALLINE PIÙ PICCOLE DA 15G.



PROCEDIMENTO BRIOCHE PARIGINE

- 1) METTERE LA FARINA NELL'IMPASTATRICE VERSARE IL LATTE E AGGIUNGERE LO ZUCCHERO, IL MIELE E IL MALTO, FAR GIRARE A VELOCITÀ 1.
- 2) APPENA I LIQUIDI SARANNO ASSORBITI, UNIRE IL LIEVITO SBRICIOLATO E PASSARE ALLA VELOCITÀ 2. QUANDO LA MASSA INIZIERÀ A STACCARSI DALLA VASCA, AGGIUNGERE IL BURRO AMMORBIDITO.
- 7) SPENNELLARE CON L'UOVO E LASCIARLI LIEVITARE A 28°C PER CIRCA 45 MINUTI, INFINE CUOCERLI NEL FORNO A 215°C PER 10-15 MINUTI.
- 8) DOPO LA COTTURA SPENNELLARE LE PARIGINE CON LO SCIROPPO FORMATO DA ACQUA ZUCCHERO E GLUCOSIO (300G DI ACQUA, 300 G DI ZUCCHERO, 300 DI GLUCOSIO, PORTARE AD EBOLLIZIONE LASCIATE RAFFREDDARE E LO SCIROPPO È PRONTO).

INGREDIENTI

LIEVITO O BIGA 200 g

FARINA W 280-230 1 Kg

TUORLI 350 g

LIEVITO COMPRESSO 40 g

ZUCCHERO 200g

MIELE 35g

BURRO (a temp ambiente) 200g

SALE FINO 20 g

PUREA ARANCIA 50g

BURRO per sfogliare 500g

PROCEDIMENTO

- 1) VERSARE NELL'IMPASTATRICE LA FARINA, LO ZUCCHERO, IL MIELE, LE UOVA I TUORLI E IMPASTARE FINO A COMPLETO ASSORBIMENTO DEI LIQUIDI, POI AGGIUNGERE L' ACQUA SE E' NECESSARIO. INFINE LASCIARE RIPOSARE L'IMPASTO PER UN'ORA.
- 2) SUCCESSIVAMENTE AGGIUNGERE IL LIEVITO COMPRESSO E IL LIEVITO BIGA. PORTARE L'IMPASTO A UNA CONSISTENZA ELASTICA E AGGIUNGERE 3/4 DI BURRO IN POMATA, AMALGAMARE IL BURRO RIMANENTE CON LA PUREA DI ARANCE E IL SALE. LASCIARE MATURARE L'IMPASTO A +4°C PER 12 ORE.
- 3) PORTARE LA PASTA A 7/8°C, STENDERLA A RETTANGOLO INSERIRE I 500 G DI BURRO E INIZIARE I GIRI, RAPIEGARE VERSO IL CENTRO PRIMA LA PARTE SENZA BURRO E POI LA PARTE CON IL BURRO SOPRA.
- 4) SUCCESSIVAMENTE DARE ALLA PASTA 2 PIEGHE DA TRE, ABBASSANDOLA CON UN MATTERELLO A 1,5 CM DI SPESSORE.
- 5) LASCIARLA RIPOSARE PER 30 MIN E DARE ANCORA UNA PIEGA DA TRE, COPRIRE L'IMPASTO E METTERLO A 4°C PER 30 MINUTI (QUESTO PROCEDIMENTO E' SIMILE A QUELLO DELLA PASTA SFOGLIA)
- 6) STENDERE LA PASTA AD UNA ALTEZZA DI 3MM E DARE UNA FORMA A PIACERE, ES TRIANGOLI FARCIRLI SPENNELLARLI E CUOCERLI A 180°C



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA (VEDI RICETTA CAP.6)

CREMA PASTICCERA (VEDI RICETTA CAP. 1)

MELE

UOVO INTERO

MARMELLATA DI ALBICOCHE

PROCEDIMENTO

- 1) STENDERE LA SFOGLIA E TAGLIARLA A QUADRETTI.
- 2) SPENNELLARE LA SFOGLIA CON L'UOVO SU TUTTI E QUATTRO I LATI.
- 3) RIEMPIRE IL CENTRO CON CREMA PASTICCERA E CON MELA TAGLIATA A FETTE SOTTILI.
- 4) PORRE IL TUTTO SU UNA TEGLIA DA FORNO E INFORNARE AD UNA TEMPERATURA DI 200°C FINO A GIUSTA DORATURA.
- 5) DOPO LA COTTURA SPENNELLARE LA PASTA SFOGLIA ALLE MELE CON MARMELLATA DI ALBICOCHE E POI SPOLVERARE SOPRA LO ZUCCHERO A VELO.





SBUCCIARE LE MELE A FETTE E METTERLE NELL'ACQUA E LIMONE.



RIEMPIRE IL CENTRO CON : CREMA PASTICCERA E CON MELE TAGLIATE A FETTE.



DOPO LA COTTURA, SPENNELLARE SOPRA LA MARMELLATA DI ALBICOCCHES E INFINE SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO.



INGREDIENTI

MELE RENETTE 500g

PASTA SFOGLIA 500g (VEDI RICETTA CAP.6)

CREMA PASTICCERA 200G (VEDI RICETTA CAP.1)

UVETTA 100G

NOCI 50G

PINOLI 50G

RUM 0,5 DL

LIMONE N 1

PAN DI SPAGNA Q.B.(VEDI RICETTA CAP. 3)

CANNELLA Q.B

1 UOVO INTERO



PROCEDIMENTO

- 1) SBUCCIARE LE MELE E LASCIARLE IN ACQUA CON UN PO' DI SUCCO DI LIMONE, PER EVITARE L'OSSIDAZIONE (CIOE' CHE DIVENTINO SCURE).
- 2) TAGLIARE LE MELE A TOCCHETTI E METTERLI IN UNA BACINELLA CAPIENTE.
- 3) AGGIUNGERE ALLE MELE TAGLIATE A TOCCHETTI LA CANNELLA, LE NOCI, I PINOLI, IL RUM, PAN DI SPAGNA SBRICIOLATO (OPPURE IN SOSTITUZIONE PAN CARRÉ) E UVETTA PRECEDENTEMENTE AMMORBIDITA NELL'ACQUA. POI AGGIUNGERE LA CREMA PASTICCERA.
- 4) MESCOLARE IL TUTTO.
- 5) NEL FRATTEMPO STENDERE LA PASTA SFOGLIA IN UN VELO SOTTILE, SU DI UN LATO SI ADAGIA IL RIPIENO PREPARATO PRECEDENTEMENTE. (VEDI FOTO)
- 6) SPENNELARE CON L'UOVO E ARROTOLARLA 2 VOLTE E POI TAGLIARLA DAL RESTO DELLA PASTA.
- 7) CHIUDERE I DUE BORDI ESTERNI E INFINE, SPENNELARE CON UN UOVO SBATTUTO.
- 8) METTERE LO STUDEL SU UN PLACCA DA FORNO E INFORNARE A 200°C PER 30/35 MINUTI CIRCA.



17 CANNOLI SICILIANI

INGREDIENTI

FARINA 00 750 g
ZUCCHERO 30 A VELO g
SALE 3 g
STRUTTO 60 g
VINO ROSSO 375 g
OLIO PER FRIGGERE Q.B
RICOTTA DI PECORA 600 g
ZUCCHERO 200 SEMOLATO g
CANNELLA Q.B
CIOCCOLATO 65% 200 g
PISTACCHI TRITATI 100 g
MANDORLE TRITATE 100 g



- 1) **GUSCIO ESTERNO:** NELLA PLANETARIA UTILIZZARE IL GANCIO, VERSARE LA FARINA, LO ZUCCHERO E IL VINO, LO STRUTTO E IL SALE E LAVORARE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO LISCIO E OMOGENEO, SE NON SI OTTIENE LA CONSISTENZA GIUSTA SI AGGIUNGE UN PO' DI ACQUA E UN GOCCINO DI ACETO BIANCO.

- 2) LA PASTA DEVE DIVENTARE DELLA CONSISTENZA DI UNA PASTA ALIMENTARE.



- 3) STENDERE L'IMPASTO, DELLO SPESSORE DI CIRCA 2MM. FORMARE DEI DISCHI CHE OTTENIAMO CON UN TAGLIA PASTA DEL DIAMETRO DI 10 CM.



- 4) AVVOLGERE OGNI DISCO ATTORNO A DEGLI STAMPI DI FORMA CILINDRICA E INUMIDIAMO I LEMBI DELLA PASTA CON L'ALBUME E SUCCESSIVAMENTE UNIRLI. FARE IN MODO CHE LA PASTA NON ADERISCA ALLO STAMPO LASCIANDO UN PÒ DI SPAZIO VEDI FIGURA.



- 5) FRIGGERE PER 2 O 3 MINUTI IN OLIO ALLA TEMPERATURA DI 180°, ADAGIARE IL GUSCIO ESTERNO DEL CANNOLO SU UNA CARTA ASSORBENTE.



LA CREMA INTERNA DEL CANNOLO

- 1) IN UN CONTENITORE LAVORARE LA RICOTTA PERFETTAMENTE SGOCCIOLATA (12 ORE) CON LO ZUCCHERO, UN PÒ DI CANNELLA E CANDITI TAGLIATI A QUADRETTI PICCOLI, GIRARE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO (MEGLIO SE PREPARATO 24 ORE PRIMA, CONSERVATO IN FRIGO A 4°C).
- 2) SUCCESSIVAMENTE AGGIUNGERE IL CIOCCOLATO TRITATO.



FINITURA

- 1) METTERE IL COMPOSTO PRECEDENTEMENTE PREPARATO, IN UN SAC À POCHE E INTRODURLA NEI SINGOLI CANNOLI VUOTI.
- 2) PASSARE LE DUE ESTREMITÀ NEI PISTACCHI TRITATI AGGIUNGERE UN DISCHETTO DI CIOCCOLATO E CANDITI TAGLIATI A FIORE, DECORANDOLI A PIACERE.
- 3) INFINE SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO.



- 4) INTINGERE L'ESTREMITÀ NEI PISTACCHI TRITATI AGGIUNGERE UN DISCETTO DI CIOCCOLATO E CANDITI TAGLIATI A FIORE, METTERLI A PIACERE, INFINE SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO.



ESEMPIO DI COME AVVOLGERE LA PASTA
INTORNO AGLI STAMPI



FRIGGERE PER 2 o 3 MINUTI A 180°C.



METTERE LA CREMA DI RICOTTA IN UN
SAC A POCHE E IN INTRODURLA NEI
SINGOLI CANNOLI.

PER QUESTA RICETTA OCCORRE:

PREPARARE 1 KG DI PASTA SFOGLIA
(VEDI RICETTA CAP. 6)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 600 g

SPINACI 150 g

RICOTTA 300 g

PARMIGIANO 15g

BESCIAMELLA 100g (facoltativa)

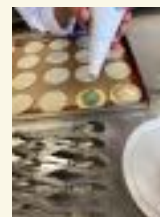
UOVO N° 1

NOCE MOSCATA UN PIZZICO



PROCEDIMENTO

- 1) STENDERE LA PASTA SFOGLIA E FORMARE DEI DISCHI CON IL TAGLIA PASTA , ADAGIARE SU UNA PLACCA DA FORNO, E SPENNELLARE CON L'UOVO.
- 2) PREPARARE IL RIPIENO CON: SPINACI BOLLITI E TRITATI, RICOTTA, PARMIGIANO, PIZZICO DI NOCE MOSCATA, SALE E BESCIAPELLA (SE LO DESIDERIAMO).
- 3) **LA BESCIAPELLA:** SI PREPARA CON 500 ML DI LATTE, 35G DI BURRO, 35G DI FARINA, UN PIZZICO DI SALE, E NOCE MOSCATA.
- 4) FAR BOLLIRE IL LATTE E A PARTE IN UNA CASSERUOLA FAR SCIOGLIERE IL BURRO, TOGLIERE IL COMPOSTO DAL FUOCO E AGGIUNGE LA FARINA. RIMETTERE IL TUTTO SUL FUOCO A FIAMMA DOLCE FINO A QUANDO IL COMPOSTO NON DIVENTERÀ DORATO (SI OTTIENE COSÌ QUELLO CHE IN FRANCESE SI CHIAMA ROUX). NEL FRATTEMPO AROMATIZZARE IL LATTE CON NOCE MOSCATA E SALE, VERSARE IL LATTE UN PO' ALLA VOLTA SUL COMPOSTO (SUL ROUX) E SUCCESSIVAMENTE VERSARE TUTTO IL LATTE RIMANENTE, GIRARE CON UNA FRUSTA FINO A QUANDO LA BESCIAPELLA NON AVRÀ RAGGIUNTO LA GIUSTA CONSISTENZA.
- 5) ADAGIARE SU UN PRIMO DISCHETTO CON IL SAC A POCHE , IL RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI, PORRE AL CENTRO UNA PICCOLA QUANTITÀ E SUCCESSIVAMENTE COPRIRE CON L'ALTRO DISCO DI PASTA. INFINE INCIDERE CON IL COLTELLO, SPENNELLARE CON L'UOVO E CUOCERE A 200°C.



PIZZETTE

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 500 G

POMODORO PASSATO 300 G

N° 1 UOVO

MOZZARELLA 300 G TAGLIATA A QUADRETTI

FARCIRE A PIACERE CON CAPPERI ACCIUGHE , WÜRSTEL

BASILICO Q.B

PROCEDIMENTO

- 1) STENDERE LA PASTA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI 3 MM E FORMARE DEI DISCHI DEL DIAMETRO DI 6 CM, DISPORLI SU TEGLIA DA FORNO CON CARTA E SPENNELLARE CON UOVO.
- 2) ADAGIARE SOPRA IL POMODORO SALATO E OLIO.
- 3) CUOCERE IN FORNO A 200°C PER CIRCA 10 MINUTI.
- 4) TIRARE FUORI LE PIZZE E AGGIUNGERE , MOZZARELLA E FARCIRLA COME SI DESIDERATA. RIMETTERE LE PIZZETTE PER POCHI MINUTI IN FORNO A COTTURA TERMINATA SERVIRE LE PIZZETTE SPENNELLATE CON OLIO EVO E BASILICO A PIACERE.



DARE AL RAVIOLO LA FORMA
DESIDERATA CON IL TAGLIA PASTA.



METTERE AL CENTRO DELLE PIZZETTE
IL POMODORO



AL RAVIOLO SI POSSONO DARE
ANCHE ALTRE FORME A PICERE

PER REALIZZARE QUESTA RICETTA OCCORRE:

PREPARARE LA PASTA FROLLA(VEDI CAP.15) SENZA ZUCCHERO

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 1000 g

BURRO 500 g

LATTE 315 g

SALE 4 g

N°3 TUORLI e N°3 UOVA INTERE

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FORMAGGIO EMMENTAL 200 g

PROSCIUTTO COTTO 200 g

PARMIGIANO 80 g

UOVA (3 TUORLI + 3 UOVA INTERE)

PANNA 500 ml + 500ml LATTE

SALE E PEPE

PROCEDIMENTO

- 1) STENDERE LA PASTA, E FODERARE UNO STAMPO DELLA FORMA DESIDERATA.
- 2) PREPARARE IL LIQUIDO CON PANNA, LATTE PARMIGIANO UOVA E ROSSI, SALE E PEPE E AMALGAMARE.
- 3) RIEMPIRE GLI STAMPI, DOVE PRECEDENTEMENTE ABBIAMO SISTEMATO IL PROSCIUTTO E L'EMMENTAL.
- 4) VERSARE IL LIQUIDO PREPARATO.
- 5) CUOCERE A 180°C PER 20' MINUTI CIRCA.
- 6) SERVIRE TIEPIDA.





FODERARE GLI STAMPI NELLA FORMA DESIDERATA E RIEMPIRLI CON IL COMPOSTO DESIDERATO.



ESEMPIO DI COME SI RIEMPIONO LE QUICHE CON IL PROSCIUTTO E IL FORMAGGIO.



COTTURA DELLE QUICHE IN FORNO A 180°C PER 20' MINUTI CIRCA.

PER REALIZZARE:

I PANINI AL LATTE

**O PANINI INTEGRALI
ALLA BIRRA**

*BISOGNA PRIMA
PREPARARE:*

BIGA O POOLISH

OPPURE

LIEVITINO



PROCEDIMENTO : BIGA - POOLISH- LIEVITINO**BIGA : INGREDIENTI**

FARINA W 250-300 1Kg

ACQUA 450/500 g

MALTO 10 g

LIEVITO di birra 10g

P.S IL SALE NON SI METTE.

PROCEDIMENTO

- 1) VERSARE NELL'IMPASTATRICE LA FARINA IL MALTO, IL LIEVITO E L'ACQUA (ALLA TEMP. DI 8°C)
- 2) IMPASTARE PER POCO TEMPO E POI METTERLO A FERMENTARE A +18°\22°C
- 3) **LA BIGA** È PRONTA DOPO ALMENO 12 ORE; MA I RISULTATI MIGLIORI SI RAGGIUNGONO DOPO 18-22 ORE, IN OGNI CASO NON BISOGNA SUPERARE LE 24 ORE.

LA BIGA VIENE AGGIUNTA AGLI IMPASTI LIEVITATI, PER MIGLIORARE LA CROCCANTEZZA E LA CONSERVABILITÀ.

POOLISH INGREDIENTI

FARINA W 260 300g

ACQUA 300g

MALTO 3 g e LIEVITO di birra 5g SALE 2 g

PROCEDIMENTO

- 1) METTERE NELLA PLANETARIA TUTTI GLI INGREDIENTI.

- 2) IMPASTARE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO DI CONSISTENZA FLUIDO-VISCOSA. POI QUANDO NOTIAMO CHE L'IMPASTO SI ATTACCA ALLE MANI, VUOL DIRE CHE È PRONTO, ATTENZIONE NON SUPERARE I 25 ° C DI TEMPERATURA.
- 3) LASCIAR RIPOSARE IL **POOLISH** AD UNA TEMPERATURA DI 18-22 °C PER 12 ORE CIRCA. AGGIUNGERE POI AGLI IMPASTI INDIRETTI.

LIEVITINO**INGREDIENTI**

FARINA W260. 300g

ACQUA 150g

LIEVITO 25g

MALTO 5g

SALE 2 g

PROCEDIMENTO

- 1) IMPASTARE LA FARINA CON L'ACQUA LIEVITO E MALTO. FORMARE UN IMPASTO.
- 2) METTERLO IN UNA BACINELLA CON ACQUA E LASCIAR LIEVITARE PER 20-30 MINUTI CIRCA.

TUTTI QUESTI COMPOSTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI PER REALIZZARE PANE , PANINI, FOCACCE, SCHIACCIATINE, ECC.

N.B. IL LIEVITINO VIENE AGGIUNTO AGLI IMPASTI E SERVE A VELOCIZZARE LA LIEVITAZIONE DEGLI IMPASTI DIRETTI.



CON QUESTI IMPASTI SI POSSONO REALIZZARE; PANE, PANINI, FOCACCE, SCHIACCiate.



PIZZETTE FARCITE.



PIZZE E FOCACCE FARCITE E RIPIENE A PIACERE.



PANINI FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO, INSALATA, FORMAGGIO, POMODORO E OLIO.



PANINO CON MAIONESE, INSALATA, UOVO SODO.



PANINI FARCITI CON: SALAME, POMODORO, LATTUGA E FORMAGGIO.

TEMPERAGGIO CIOCCOLATO

E' UNA TECNICA NECESSARIA PER REALIZZARE CIOCCOLATINI ASSORTITI

TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

- 1) FONDERE IL CIOCCOLATO A BAGNO MARIA.
- 2) PORTARLO AD UNA TEMPERATURA MASSIMA DI 50°C, E POI VERSARE META' CIOCCOLATO SU UN PIANO DI MARMO, GIRARLO CON UNA SPATOLA PER FAR ABBATTERE LA TEMPERATURA CHE DEVE ARRIVARE A 26°/28°C. RAGGIUNTA QUESTA TEMPERATURA SI UNISCE AL CIOCCOLATO RIMASTO.
- 3) L'UNIONE DELLE DUE MASSE DI CIOCCOLATO SI DEVE PORTARE POI AD UNA TEMPERATURA DI 32°C PER OTTENERE COSI' CIOCCOLATO FONDENTE TEMPERATO.
- 4) A QUESTO PUNTO IL CIOCCOLATO E' PRONTO PER FARE DECORAZIONI, FOGLIE E PER RIEMPIRE STAMPI PER CIOCCOLATTINI.



CIOCCOLATTINI RIPIENI ALL'AMARENA

INGREDIENTI

CIOCCOLATO BIANCO TpT

CIOCCOLATO FONDENTE TpT

PANNA TpT

SUCCO DI AMARENA TpT

AMARENE TpT

TpT= TANTO PER TANTO

PREPARAZIONE

- 1) PREPARARE GLI STAMPINI DA CIOCCOLATINI, PULIRLI CON L'ALCOL PURO, RIVESTIRE CON CIOCCOLATO BIANCO, FAR RAFFREDDARE (TEMPERARE IL CIOCCOLATO BIANCO, PORTANDOLO A 45°C ABBATTERLO A 25°C E RIPORTARLO A 29°C).
- 2) FARE UNA GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO CON: PANNA, SUCCO DI AMARENA E AMARENE TRITATE FINEMENTE . AMALGAMARE E RIEMPIRE GLI STAMPI DEI CIOCCOLATINI, COPRIRE CON CIOCCOLATO BIANCO, TOGLIERE LA PARTE ECCEDENTE DI CIOCCOLATO RASCHIANDO LA SUPERFICIE DELLO STAMPO AIUTANDOSI CON UNA SPATOLA. FAR RAFFREDDARE IN FRIGO FINO A QUANDO IL CIOCCOLATO NON RISULTERÀ SOLIDO.
- 3) TOGLIERE I CIOCCOLATINI DAGLI STAMPI BATTENDO LO STAMPO CON UN COLPO SECCO SUL PIANO DI LAVORO.

VARIANTE: CIOCCOLATINI RIPIENI CON CAMELLO ALLE SCAGLIE DI MANDORLE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO 300 G

ACQUA 60G

GLUCOSIO 100 G

PANNA LIQUIDA 150 G

PROCEDIMENTO

- 1) METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI IN UNA CASSERUOLA, PORTARE AD EBOLLIZIONE SUL FUOCO.
- 2) CUOCERE FINO AD OTTENERE UN BEL CAMELLO BRUNO, AGGIUNGERE LE MANDORLE TOSTATE PRECEDENTEMENTE IN FORNO PER POCHI MINUTI, GIRARE E VERSARE IL COMPOSTO OTTENUTO SU UN FOGLIO DI CATRA DA FORNO, RICOPRIRE CON UN ALTRO FOGLIO DI CARTA DA FORNO E STENDE IL COMPOSTO CON UN MATTERELLO.
- 3) ASPETTARE CHE SI RAFFREDDI, E TRITARE CON UN COLTELLO IL CAMELLO OTTENUTO.
- 4) PRENDERE LE SCAGLIE DI CAMELLO E INSERIRLO NELLO STAMPO DA CIOCCOLATINO PRECEDENTEMENTE FODERATO CON CIOCCOLATO FONDENTE.
- 5) COPRIRE CON CIOCCOLATO FONDENTE TEMPERATO, TOGLIERE LA PARTE ECCEDENTE RASCHIANDO LA SUPERFICIE DELLO STAMPO AIUTANDOSI CON UNA SPATOLA. INFINE FAR RAFFREDDARE IN FRIGO.
- 6) TOGLIERE I CIOCCOLATINI DAGLI STAMPI BATTENDO LO STAMPO CON UN COLPO SECCO SUL PIANO DI LAVORO.



TECNICA DEL TEMPERAGGIO

RIEMPIMENTO DELLE VARIE FORME
DI CIOCCOLATINI.

CIOCCOLATINI ASSORTITI.

PER IL TRONCO DI NATALE OCCORRE REALIZZARE LE SEGUENTI RICETTE:

- 1) BISCOTTO ARROTOLATO
- 2) CREMA DI BURRO BASE SEMIFREDDO
- 3) CREMA INGLESE
- 4) TEMPERAGGIO CIOCCOLATO PER LA REALIZZAZIONE DELLA CASETTA



BISCOTTO ARROTOLATO

INGREDIENTI

TUORLI 180 G

ZUCCHERO A VELO 80G

ALBUMI 240G

ZUCCHERO SEMOLATO 120 G

FARINA 00 160G

AMIDO DI RISO O FECOLA 40G

LIEVITO 1/2 BUSTINA

SALE Q.B

PROCEDIMENTO BISCOTTO

- 1) MONTARE I TUORLI CON LA PRIMA DOSE DI ZUCCHERO(80 G DI ZUCCHERO A VELO)
- 2) RISCALDARE GLI ALBUMI CON SALE E CON LA SECONDA DOSE DI ZUCCHERO ALLA TEMPERATURA DI 38-40°C E MONTARE A NEVE.
- 3) SETACCIARE LA FARINA L'AMIDO, IL LIEVITO.
- 4) UNIRE I TUORLI PRECEDENTEMENTE MONTATI CON GLI ALBUMI, VERSARE UN Pò ALLA VOLTA LE POLVERI E MESCOLARE DELICATAMENTE DAL BASSO VERSO L'ALTO IN MODO DA FAR INCORPORARE ARIA.
- 5) STENDERE IL COMPOSTO SU UNA TEGLIA CON CARTA DA FORNO DELLO SPESSORE DI 1 CM
- 6) INFORNARE A 180°C (LA COTTURA SARÀ VELOCE) MASSIMO 7/8 MINUTI)
- 7) INTANTO PREPARARE LA CREMA PASTICCERA (VEDI RICETTA CAP.1)
- 8) MONTARE LA PANNA CHE SERVIRÀ PER LA CREMA CHANTILLY
- 9) PREPARARE LA GANACHE CHE SERVIRÀ PER DECORARE E FARE LA CREMA AL CIOCCOLATO (CREMA INGLESE+GANACHE)

10) PREPARARE LA CREMA AL BURRO BASE SEMIFREDDO.

CREMA AL BURRO BASE SEMIFREDDO:

INGREDIENTI

1000 G BURRO, 280G TUORLI, 400G DI ZUCCHERO. 50G DI GLUCOSIO, 150G DI ACQUA

PROCEDIMENTO

PORTARE A 121°C LO ZUCCHERO, IL GLUCOSIO E L'ACQUA. VERSARE LO SCIROPPO OTTENUTO SUI TUORLI IN PLANETARIA. SPUMARE IL COMPOSTO FARE RAFFREDDARE AGGIUNGERE IL BURRO A CUBETTI, MONTARE BENE.

ASSEMBLAGGIO DEL TRONCO

- 1) SISTEMARE IL BISCOTTO ARROTOLATO SU CARTA DA FORNO.
- 2) BAGNARE IL COMPOSTO CON LA BAGNA (VEDI RICETTA CAP.4)
- 3) COSPARGERE LA BASE CON LA CREMA CHANTILLY .
- 4) ARROTOLARLO AIUTANDOSI CON LA CARTA DA FORNO.
- 5) ADAGIARLO SULLA PLACCA E METTERLO NELL'ABBATTITORE.
- 6) TOGLIERE IL TRONCO DALL'ABBATTITORE, ELIMINARE LA CATRA DA FORNO SPALMARE CON CREMA AL BURRO AL CIOCCOLATO (CREMA AL BURRO BASE SEMIFREDDO CON AGGIUNTA DI GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE). METTERE IN ABBATTITORE.
- 7) TOGLIERE IL TRONCO DALL'ABBATTITORE TAGLIARLO IN PEZZI IRREGOLARI E DARE FORMA DI UN TRONCO.
- 8) DECORARE CON CASSETTE E ALBERI DI NATALE FATTI CON IL CIOCCOLATO TEMPERATO (VEDI RICETTA CAP 21), AGGIUNGERE UN PUPAZZO DI NEVE FATTO CON PASTA DI ZUCCHERO.



ARROTOLARE IL TRONCO
AIUTANDOSI CON CATRA DA FORNO.



BASE DI CIOCCOLATO PER DECORI



COSTRUZIONE DELLA CASETTA.

INGREDIENTI

**MISTO SPEZIE = 20g di (PEPE, NOCE
MOSCATA CHIODI DI GAROFANO
CORIANDOLO)**

MANDORLE 500g

NOCCIOLE 500g

NOCI 500g

FICHI SECCHI 200g

CANDITI DI ARANCIA 500g

CANDITI DI MELONE 500g

FARINA 00 300g

MIELE 100g

CACAO AMARO 200g

ZUCCHERO 600g

ACQUA 120g

ALCUNE GOCCE DI LIMONE

BACCA DI VANIGLIA Q.B

PEPE 30g



PROCEDIMENTO

- 1) TOSTARE NEL FORNO MANDORLE+ NOCCIOLE+ NOCI.
- 2) IN UNA PENTOLA METTERE ACQUA MIELE E GOCCE DI LIMONE (6/7 GOCCE) , SCALDARE IL COMPOSTO FINO A 121°C.
- 3) INTANTO PREPARARE LE FORME RIVESTITE DI OSTIA E ADAGIARLE SU UNA PLACCA.
- 4) AGGIUNGERE AL COMPOSTO CALDO I CANDITI E I FICHI TAGLIATI A PEZZI GROSSI.
- 5) PASSARE IL TUTTO NELLA PLENARIA, DOVE ABBIAMO GIÀ INSERITO IL CACAO IN POLVERE, LE SPEZIE LA VANIGLIA LE MANDORLE, LE NOCCIOLE, LE NOCI E LA FARINA. IMPASTARE IL TUTTO.
- 6) PORRE IL COMPOSTO OTTENUTO SUL TAVOLO DA LAVORO PRECEDENTEMENTE INFARINATO, DIVIDERLO IN PEZZI DA 400 G CIRCA E ADAGIARLI NELLE FORME PRECEDENTEMENTE FODERATE CON L'OSTIA.
- 7) INFORNARE A 160°C FINO A QUANDO NON SI FORMA UNA CROSTICINA.
- 8) QUANDO RISULTERÀ COTTO, FAR RAFFREDDARE E TOGLIERE DAGLI STAMPI.
- 9) SISTEMARE IL PAN PEPATO SU UNA GRIGLIA, GLASSARE CON CIOCCOLATO TEMPERATO (VEDI RICETTA CAP.21).



SISTEMAZIONE DEL PAN PEPATO
NELLE FORME RIVESTITE CON L'OSTIA.



PAN PEPATO SPOLVERATO CON
ZUCCHERO A VELO.



PRESENTAZIONE.



INGREDIENTI

FARINA 70g

FARINA DI SEGALE 80g

FARINA DI MANDORLE 75g

BICARBONATO DI AMMONIO 25g

MIELE 100g

ZUCCHERO DI CANNA 100g

BURRO 30g

UOVO 1 INTERO

LIMONE GRATTUGGIATO

RUM 1 CUCCHIO

SPEZIE

SALE UN PIZZICO



PROCEDIMENTO

- 1) METTERE IN UN CONTENITORE L'UOVO, IL BURRO AMMORBIDITO, IL RUM, LO ZUCCHERO DI CANNA, IL MIELE, LA FARINA DI SEGALE, FARINA DI MANDORLE, FARINA 00 E UN PIZZICO DI SALE.



- 2) IMPASTARE IL TUTTO IN MODO OMOGENEO.
- 3) SU UN PIANO DI LAVORO STENDERE IL COMPOSTO OTTENUTO CON IL MATTERELLO, AD UNA ALTEZZA DI CIRCA MEZZO CENTIMETRO.
- 4) TAGLIARE CON LO STAMPINO PER BISCOTTI A FORMA DI STELLA, PORRE LE FORME OTTENUTE SULLA TEGLIA CON CARTA DA FORNO O SILPAT.
- 5) INFORNARE A 170/175°C FINO A COTTURA.
- 6) TEMPERARE IL CIOCCOLATO (VEDI RICETTA CAP.21) E GLASSARE I BISCOTTI

- 7) INFINE PORRE I BISCOTTI NELL'ABBATTITORE, UNA VOLTA RAFFREDDATI DECORARE A PIACERE CON GHIACCIA FATTA CON ALBUME, ZUCCHERO A VELO E LIMONE, DECORARE CON TANTA FANTASIA.



UOVA DECORATE

PROCEDIMENTO

TEMPERAGGIO CIOCCOLATO

UTILIZZO STAMPI PER UOVA

LE UOVA DI PASQUA

SONO STATE REALIZZATE CON LA
TECNICA DEL TEMPERAGGIO.

LE DECORAZIONI

SONO STATE REALIZZATE
MANUALMENTE CON PASTA DI
ZUCCHERO.



Edizione 2020



UN INSEGNANTE HA DUE COMPITI; RIEMPIRE LE MENTI DEI GIOVANI MA SOPRATTUTTO DARE A QUELLE MENTI UN ORIENTAMENTO PERCHE' QUEL SAPERE NON VADA SPRECATO.

"STEPHEN HEREK"

"GRAZIE PER TUTTO CIO' CHE CI HA TRASMESSO"