

MARIANNE MAGNIER-MORENO
FOTOGRAFIE DI OLIVIER MALINGUE



Éclairs, bignè & Co.

Tutti i segreti della pasta choux

Guido Tommasi Editore



INTRODUZIONE

LA PASTA CHOUX NON È UNA PASTA COME LE ALTRE.

INNANZITUTTO È UNO DEI POCHI IMPASTI CHE SI PREPARA «À CHAUD», A CALDO, E CON OGNI PROBABILITÀ È DA QUI CHE DERIVA L'ESPRESSIONE FRANCESE «PÂTE À CHAUD». MA LA SUA ORIGINALITÀ NON SI ESAURISCE QUI, PERCHÉ SI TRATTA DI UN IMPASTO CHE METTE ALLA PROVA SIA LE CAPACITÀ DEL PASTICCIERE (NE SVELA LA PRECISIONE) SIA QUELLE DI CHI SI OCCUPA DELLA SUA COTTURA (LA CUI INTUIZIONE HA UN RUOLO FONDAMENTALE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE). E COSÌ, MENTRE IN QUALSIASI RICETTA DI PASTICCERIA BISOGNA PREVEDERE LE QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI CHE OCCORRONO, PER LA PASTA CHOUX È IMPOSSIBILE SAPERE PRIMA L'ESATTA QUANTITÀ DI UOVA CHE L'IMPASTO RICHIEDERÀ. TUTTO DIPENDERÀ DAL GRADO DI EBOLLIZIONE DEGLI INGREDIENTI NELLA CASSERUOLA E DA QUANTO SI SARÀ ASCIUGATA LA PASTA, TUTTE COSE IMPOSSIBILI DA QUANTIFICARE IN TERMINI DI TEMPO E ANCHE DI PESO. È INNANZITUTTO UNA QUESTIONE DI OSSERVAZIONE, E IN PARTICOLARE OSSERVAZIONE DELLA CONSISTENZA DELLA PASTA PRIMA DI USARLA: NÉ TROPPO ASCIUTTA, NÉ TROPPO MOLLE, LA PASTA DEVE RIMANERE ATTACCATA ALLA SPATOLA NON PIÙ DI UNA DECINA DI SECONDI PRIMA DI RICADERE. LA CONSISTENZA SI AGGIUSTA FACILMENTE ALLA FINE DELLA LAVORAZIONE, A CONDIZIONE CHE NON VI LASCIATE SCORAGGIARE. È TUTTO SPIEGATO NEI DETTAGLI IN QUESTO LIBRO!

UNA VOLTA PRONTA LA PASTA, POTRETE DIVERTIRVI A DARLE QUALSIASI FORMA CON IL SAC À POCHE. LE PALLINE DOLCI DIVENTERANNO BIGNÈ, LE CORONE ALLE MANDORLE GRAZIOSI PARIS-BREST, I TUBI SI TRASFORMERANNO IN ÉCLAIRS E LE SFERE TONDE IN PROFITEROLES...

QUANDO LA CONSISTENZA DELLA PASTA SARÀ QUELLA GIUSTA, VI SI SCHIUDERÀ IL REGNO DEGLI CHOUX: NON SARANNO MAI PIÙ UN FIASCO. SARANNO BELLI, GONFI E DORATI, PRONTI PER ESSERE ADATTATI A QUALSIASI PREPARAZIONE E DIVORATI SENZA FARE COMPLIMENTI!



SOMMARIO

L'ABC DELLA PASTA CHOUX.....9

RICETTE MITICHE61

RICETTE DELLA FESTA.....101

CHOUQUETTE

CON GRANELLA DI ZUCCHERO

Per grandi e per piccini, un piacere regressivo veloce da preparare.

40 ml di latte
40 ml di acqua
35 g di burro
1 pizzico di sale (1 g)
5 g di zucchero
50 g di farina
1 uovo

LA PASTA CHOUX

Scaldate il forno a 150°C e preparate una teglia da pasticceria. Versate il latte e l'acqua in una casseruola. Aggiungete il burro tagliato a cubetti, il sale e lo zucchero. Mettete su fuoco alto e mescolate con la spatola finché il burro è sciolto. Portate a ebollizione e lasciate bollire per alcuni secondi: l'ebollizione deve essere forte e il liquido deve risalire. Togliete dal fuoco, aggiungete la farina in un colpo solo e mescolate energicamente con la spatola finché non distinguete più la farina asciutta. Rimettete dunque su fuoco alto per fare asciugare la pasta, continuando a mescolare finché non si attacca più alla spatola. Trasferite la pasta nel recipiente di un robot da cucina e mescolate per alcuni secondi, poi incorporate l'uovo fino a ottenere la giusta consistenza (per maggiori dettagli, fate riferimento alla ricetta a pag. 27).

IL POCHAGE

Riempite di pasta un sac à poche munito di bocchetta liscia di 12 mm di diametro. Tenete la tasca perpendicolarmente alla teglia, 1 cm sopra di essa, e spremete per fare uscire la pasta. Formate dei bignè di 3 cm di diametro, poi «tagliate» la pasta compiendo un piccolo movimento circolare di 90° verso destra o sinistra. Continuate distanziando i bignè di almeno 3 cm per permettere all'aria di circolare durante la cottura. Conviene formare i bignè abbastanza velocemente per non farli asciugare; eviterete così di dover passare la doratura (uovo sbattuto) sulla pasta per far sì che lo zucchero si «attacchi».

LA DECORAZIONE E LA COTTURA

150 g di granella di zucchero

Coprite completamente le chouquette di granella di zucchero, poi inclinate la placca in ogni direzione per far cadere lo zucchero in eccesso, e assicuratevi che le chouquette ne siano ben ricoperte. Infornate per 40 minuti a 150°C. Sfornate, togliete dalla teglia e lasciate raffreddare.

Le chouquette temono l'umidità presente nell'aria quindi vanno consumate rapidamente: diventano molli se il tempo è umido e si induriscono se il tempo è secco.



ÉCLAIR

ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

410 ml di latte intero
5 tuorli + 80 g di zucchero
20 g di farina 00 + 20 g di maizena
1 bel pizzico di sale (2 g)
1 arancia non trattata

80 ml di latte + 80 ml di acqua
70 g di burro + 1 bel pizzico di
sale (2 g) + 10 g di zucchero
100 g di farina + 2 uova

LA CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA

Lavate l'arancia, prelevate la scorza e tenete da parte il frutto. Aggiungete la scorza al latte e preparate la crema pasticcera con questo latte aromatizzato (vedi pag. 35). Riponete la crema in frigorifero.

GLI ÉCLAIRS

Scaldare il forno a 150°C. Preparare la pasta choux e riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia di 20 mm di diametro. Tenete la tasca a 45 gradi rispetto alla teglia da pasticceria e spremete la pasta spostando la tasca con un movimento preciso per dare all'éclair una forma ben dritta; spremete la tasca con regolarità, in modo che la pasta che fuoriesce abbia lo stesso diametro della bocchetta. Quando l'éclair misura 14 cm, tagliate la pasta con un coltello a lama liscia. Se necessario, lisciate gli éclairs usando l'uovo sbattuto rimasto dalla preparazione della pasta oppure un po' d'acqua. Infornate a 150°C per 55 minuti-1 ora. Togliete dalla teglia e lasciate raffreddare.

IL MONTAGGIO

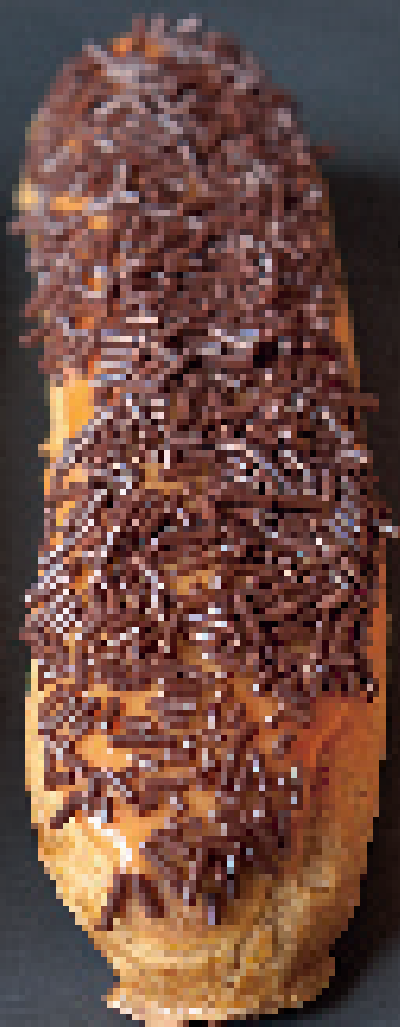
Spremete l'arancia tenuta da parte. Versate metà del succo nella crema pasticcera fredda e lavorate energicamente con la frusta finché la crema risulta liscia. Assaggiate e, se necessario, aggiungete altro succo d'arancia, quindi farcite gli éclairs. Praticate tre fori alla base degli éclairs servendovi di una bocchetta di 6 mm di diametro o della punta di una penna. Riempite di crema pasticcera un sac à poche con bocchetta liscia di 8 mm di diametro e iniziate a farcire gli éclairs da uno dei fori all'estremità. Non appena vedete la crema nel foro centrale, passate a farcire dall'altra estremità. Terminate non appena la crema fuoriesce dagli altri due fori.

LA GLASSA: FONDANT + SCORZE

Trasferite gli éclairs per 15 minuti nel congelatore: devono essere molto freddi ma non congelati.

Sciogliete il cioccolato con l'olio su fuoco basso e mescolate per rendere liscio il composto. Togliete gli éclairs dal congelatore e metteteli su una gratella. Versate il cioccolato caldo sugli éclairs freddi con un movimento rapido in modo da ricoprirli completamente. Per ottenere una copertura sottile, evitate di passare più volte sullo stesso punto. Aspettate alcuni secondi affinché il cioccolato si rapprenda, quindi adagiate delicatamente alcune scorzette sulla copertura. Servite subito o tenete in frigorifero fino al momento di servire, in giornata.

250 g di cioccolato fondente
(al 50-70% di cacao)
2 cucchiaini di olio neutro
(di arachidi, di vinaccioli,
di girasole...)
scorzette di arancia candite



GLOSSARIO

AFFLOSCIARSI

Si dice di una preparazione che crolla dopo essere stata montata. Esempio: la pasta choux si affloscia, gli albumi si afflosciano...

ALLENTARSI

Si dice di una pasta o di una crema che diventa molle una volta finito l'impasto, dopo l'aggiunta di un liquido, a un certo grado di cottura...

AMIDO

Glucide complesso che si trova in numerosi vegetali poiché costituisce la loro riserva di energia.

AROMATIZZARE

Aggiungere a una preparazione un aroma in forma liquida (estratto di vaniglia, per esempio) o solida (cacao in polvere, per esempio) al fine di conferirle quell'aroma.

BAGNOMARIA

Modalità di cottura o di riscaldamento all'interno di un recipiente riempito in parte di acqua bollente. Esempio: per sciogliere il cioccolato, versate un dito d'acqua in una casseruola e portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco e posate sulla casseruola un recipiente con il cioccolato, che non deve toccare il fondo della casseruola, ma soltanto entrarci agevolmente.

CHIMICA

Scienza suddivisa in diverse branche, il cui scopo è studiare la struttura e la trasformazione dei corpi semplici o composti.

COSPARGERE

Ricoprire con polvere (zucchero a velo, cacao...).

CROÛTAGE

Definisce sia l'asciugatura di una pasta, sia la formazione di una «pellicina» sulla superficie di una salsa o di una crema.

EBOLLIZIONE (E SOBBOLLITURA)

Una preparazione è in ebollizione quando è sottoposta all'azione di un forte calore e in superficie compaiono delle bolle grandi. In questo caso, la preparazione è a una temperatura più elevata rispetto a quella che sobbolle e il cui fondo sembra tremare.

GELATINA

Sostanza traslucida proveniente dalla denaturazione del collagene. Viene venduta in fogli e in polvere, e si usa in numerose preparazioni per la capacità di formare un gel.

GLUTINE

Rete elastica che le proteine insolubili contenute nella farina formano sotto l'effetto della malassatura e a contatto con l'acqua.

Il glutine conferisce elasticità alla pasta; di conseguenza, è indispensabile nelle paste lievitate (pane), poiché permette la ritenzione del gas prodotto dalla fermentazione.

INCORPORARE

Mescolare, amalgamare un elemento a un altro.

INFUSIONE

Immersione di un ingrediente (vaniglia, tè, liquirizia, fava tonka...) in un liquido caldo prossimo all'ebollizione, seguita da un raffreddamento progressivo, con lo scopo di aromatizzare il liquido.

LAVORARE

Sbattere o mescolare una preparazione con le mani, la frusta, la spatola o un robot da cucina.

LEGARE

Azione di addensare una preparazione o una salsa, per esempio aggiungendo farina, tuorli, panna...

PANADE

Denominazione che si dà alla pasta choux prima di incorporare le uova.

PRELEVARE LA SCORZA

Togliere con un coltello adatto, un rigalimoni, o in altro modo, solo la parte sottile e colorata della buccia di un limone o di un'arancia per estrarne l'aroma.

RIVESTIRE

Applicare all'interno e sulle pareti di uno stampo uno strato di pasta o di burro, di farina, di biscotti... Riempire il vuoto all'interno con un composto diverso.

SALDA (D'AMIDO)

Soluzione viscosa formata dall'acqua e dall'amido scaldati.

SBATTERE

Servirsi di una frusta per mescolare una preparazione, legarla, montarla o renderla spumosa (meringa, panna montata).

SETACCIARE

Passare un prodotto al setaccio allo scopo di togliere i grumi. Esempio: farina, zucchero a velo...

VISCOSITÀ

Resistenza di un liquido a colare. Più un liquido è denso, meno cola e più lo si definisce viscoso.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25,00€
IVA inclusa

ISBN : 978 88 96621 974



Un mito della pasticceria da scoprire in casa

L'éclair, nella sua semplice perfezione, cattura sempre lo sguardo dalle vetrine delle pasticcerie francesi. Attraverso le pagine di questo libro scoprirete i segreti di un dolce di culto: le basi della pasta choux e tutto quello che bisogna sapere perché lieviti bene, una guida alle farciture, il segreto della brillantezza delle glasse più belle. Fate vostri i grandi classici – al caffè e al cioccolato –, poi lanciatevi nella sperimentazione degli éclairs dai gusti insoliti (ciocco-tonka, crema di marroni, frutto della passione...) e delle glasse sontuose (caramello al burro salato, salammbô...). Senza dimenticare tutta la famiglia della pasta choux, dalla religieuse al profiterole e al Saint-Honoré....!

Marianne Magnier-Moreno

Dopo una laurea in legge e una specializzazione in giornalismo, ha scelto di concludere i suoi studi con un corso di cucina per professionisti. Questo apprendistato l'ha iniziata ai segreti della pasticceria, aprendole le porte di ristoranti parigini e newyorkesi. Attualmente vive a Parigi, scrive libri di cucina e collabora con riviste specializzate. Per Guido Tommasi Editore sono usciti due titoli della collana "Il mio corso di cucina": *La pasticceria* e *Le basi della cucina mediorientale*.