

A close-up portrait of a man with dark hair and a friendly smile. His hands are pressed against his temples, and his fingers are coated in white flour. His face also has some flour on it, particularly around the eyes and nose. He is wearing a dark, possibly black, chef's jacket. In the foreground, there is a large, soft pile of white flour on a light-colored surface. The background is dark and out of focus.

MAURIZIO SANTIN

pasticcera
le mie ricette di base

FOTOGRAFIE DI RAFFAELLA CALZONI

Guido Tommasi Editore



Sommario

Introduzione 7

Paste e biscotti 17

Crema, ganache e mousse 95

Decorazioni 145

Indici 163



Introduzione

Per *pasticceria* si intende quel ramo dell'arte culinaria e gastronomica che concerne la preparazione di portate dolci o zuccherate; questa notazione contrasta con la genesi stessa del nome. Anticamente infatti i "pasticci" erano preparazioni da forno il cui involucro di pasta conteneva qualsiasi tipo di alimento, essenzialmente salato. Questa demarcazione appartiene all'epoca moderna, in quanto nei secoli scorsi la commistione dolce-salato degli ingredienti era all'ordine del giorno.

Attualmente la pasticceria si occupa di dolci, torte, biscotti, creme, gelati e qualsiasi preparazione abbia a che vedere con queste ricette e la loro combinazione. La peculiarità che la contraddistingue dalle altre lavorazioni riguarda essenzialmente il rigore necessario, affinché le ricette riescano nel modo migliore possibile, e le tecniche impiegate; questo perché la combinazione degli ingredienti e le reazioni chimico-fisiche indotte durante le preparazioni richiedono precisione nelle dosi, per non sbilanciarne gli effetti, e attenzione puntuale nei passaggi. Nulla è difficile se si sa come farlo: per questo motivo le descrizioni dei passaggi di questo libro sono spiegate in modo semplice ma preciso, così da permettere a chiunque di riuscire bene nello svolgimento della ricetta scelta. Un altro ingrediente fondamentale è la pazienza nei tempi di riposo degli impasti, mentre la manualità necessaria è una prerogativa che si acquisisce con il tempo.

Oltre a questi ingredienti fondamentali, i veri principi che regolano qualsiasi lavorazione in cucina sono la scelta e la qualità dei componenti che si andranno a lavorare. Per facilitare il compito di selezionarli illustreremo brevemente le caratteristiche dei principali ingredienti della pasticceria e i semplici accorgimenti per sfruttarne al meglio le potenzialità.

Farina

Il cereale che ha il maggior impiego in pasticceria è indubbiamente il frumento: sulla base della percentuale di proteine che contiene si distingue in grano tenero e grano duro. Ciò che interessa le nostre preparazioni è il prodotto della macinazione del grano tenero, ossia la *farina*.

Macinando le cariossidi si elimina gradualmente la parte esterna, la crusca; in funzione del grado di raffinazione raggiunta si riconoscono:

- Farina integrale
- Farina tipo 2
- Farina tipo 1
- Farina tipo 0
- Farina tipo 00

Procedendo per gradi di raffinazione via via crescenti si arriva a macinare la parte più interna del chicco di grano, il germe, ottenendo il fior di farina.

Nella scelta di una farina le caratteristiche fondamentali di cui tener conto sulla base del prodotto che vogliamo realizzare sono:

- il contenuto proteico
- la forza W, espressa dal fattore di panificabilità
- il rapporto p/L

Raramente il contenuto di proteine viene riportato sulla confezione al dettaglio ma vediamo di capire di cosa si tratta e soprattutto come interpretarlo. Essenzialmente le proteine che ci interessano in questo discorso sono la gliadina e la glutenina. In presenza di acqua danno luogo a un composto proteico: il glutine. Gli amidi si gonfiano rilasciando zuccheri che alimenteranno i lieviti, le due proteine formano una sorta di maglia elastica che in seguito tratterrà il gas carbonico facendo gonfiare l'impasto. Già qui si può fare una prima considerazione: tanto maggiore è il contenuto proteico della farina tanto più questa rete elastica sarà tenace e in grado di intrappolare la maggior quantità di CO₂. Quindi, se lo scopo è quello di fare un pane con tante bollicine (fitta alveolatura) si dovrà scegliere una farina con un tenore proteico elevato; altrimenti, volendo una frolla friabile che disperda eventuali gas di lievitazione, si dovrà optare per una farina a basso contenuto di proteine.

La quantità ma anche la qualità delle proteine, quindi del glutine prodotto, caratterizza la lavorazione dell'impasto. Ragionando per deduzione si intuisce che quanto più la maglia glutinica è fitta tanta più acqua assorbe, di conseguenza gli amidi sprigioneranno più zuccheri e la lievitazione richiederà più tempo. Questi fattori vengono racchiusi in un indice che esprime la forza della farina, detto fattore di panificabilità W. Questo dato generalmente non è riportato sulle confezioni al dettaglio ma in prima approssimazione è proporzionale al tenore proteico della farina.

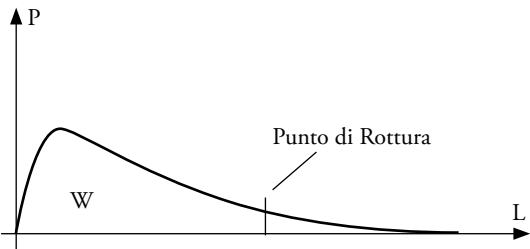
W ELEVATI	tanto glutine nell'impasto	tanta acqua assorbita	maglie fitte e resistenti	lievitazione lunga
W BASSI	poco glutine nell'impasto	poca acqua assorbita	maglie deboli ed elastiche	lievitazione breve

Riportiamo alcuni dati riguardo la forza della farina.

W<120	farine scadenti, non utilizzabili in panificazione
120<W<150	farine deboli, non adatte alla panificazione
150<W<170	farine deboli, adatte alla panificazione con metodo diretto; assorbono fino al 50% in peso di acqua; consigliate per biscotti, cialde e dolci friabili
170<W<250	farine di media forza, adatte a lunghe lievitazioni; assorbono fino al 60% in peso di acqua; consigliate per pizza o panini all'olio
250<W<310	farine forti, adatte a lunghe lievitazioni; assorbono fino al 75% in peso di acqua; consigliate per rosette, brioches e babà
310<W<350	farine di forza elevata, adatte per impasti a lunga fermentazione (48-72 ore); consigliate per le bighe
W>350	farine speciali, da usare in miscela per rinforzare le farine più deboli; provengono da particolari tipi di grano e assorbono fino al 90% in peso di acqua

La farina comune in commercio varia tra i 150W e i 200W e si usa la manitoba (440W) in miscela per rinforzarla.

La forza di cui si è parlato in precedenza viene calcolata attraverso un metodo strumentale: l'**alveografo di Chopin**. Questo strumento sottopone un campione di impasto all'azione di un gas a pressione crescente per formare al suo interno una bolla. Lo strumento registra la variazione del diametro della bolla in funzione della pressione. Questi dati vengono elaborati e graficati su un piano cartesiano:



In verticale si riporta il valore P che esprime la tenacità dell'impasto, la sua resistenza allo stiramento; in orizzontale si riporta il valore L che esprime l'estensibilità dell'impasto; l'area sottesa dalla curva indica la forza della farina.

Altri test di laboratorio, lavaggio di un impasto di acqua e farina con soluzione salina, il metodo Berliner e il test di Zeleny, servono per determinare rispettivamente la quantità e la qualità del glutine contenuto nella farina in esame. Questi dati non sono riportati sulle confezioni di farina reperibili nel commercio al dettaglio; nel caso di acquisto in mulino si possono richiedere, ma ai fini delle nostre argomentazioni non sono necessari in quanto con queste ricette ci prefiggiamo lo scopo di descrivere la produzione di dolci con ingredienti reperibili con facilità.

Uova

Con il termine *uovo* si indica la cellula prodotta dall'ovario di animali, ricca di elementi nutritivi e proteici destinati allo sviluppo embrionale. Nel comune vocabolario commerciale indica l'uovo di gallina, se non diversamente specificato; è formato da un involucro esterno, il guscio, da uno strato intermedio di colore bianco-giallino, l'albume, e da una parte centrale giallo-arancione, il tuorlo. Il colore del tuorlo dipende dal contenuto di carotenoidi presenti nell'alimentazione della gallina e dalle condizioni di allevamento. In media un uovo è composto per il 65% di acqua, il 12% di proteine, l'11% di lipidi e il 12% di minerali; il peso medio di un albume è di circa 40 g e 25 g quello di un tuorlo. Questi numeri sono soggetti a oscillazioni in base al tipo di allevamento di provenienza e alla qualità delle uova.

L'Unione Europea ha introdotto nel 2004 l'obbligo di riportare sul guscio delle uova un codice alfanumerico che indica il tipo e il luogo di produzione.

Tipo di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia

Sigla del paese di origine: IT per l'Italia

Codice ISTAT (3 cifre) del comune in cui si trova l'allevamento

Sigla della provincia in cui è situato l'allevamento: es. MI per Milano

Codice dell'allevamento

Le uova vengono classificate in base ad alcune caratteristiche intrinseche, alla freschezza e al luogo di origine in tre categorie: A, B e C. La prima indica le uova destinate al consumo diretto o all'impiego di ovo prodotti; la seconda indica le uova destinate all'industria alimentare e non; la terza indica uova declassate. Nel commercio al dettaglio si trovano solo uova del primo tipo quindi la nostra attenzione si focalizzerà in seguito sulle loro caratteristiche.

Con la lettera A si identificano uova fresche che non abbiano subito trattamenti di refrigerazione artificiale a temperature inferiori ai 5°C. In base al peso si distinguono le classi:

- XL, grandissime, di peso pari o superiore a 73 g
- L, grandi, con un peso non inferiore a 63 g
- M, medie, con un peso non inferiore a 53 g
- S, piccole, di peso inferiore a 53 g

Un fattore determinante nella scelta e nell'impiego delle uova è la loro freschezza; le uova fresche A si fregiano del titolo extra-fresche quando sono imballate entro 4 giorni dalla deposizione. La durata minima è fissata a distanza di 28 giorni dalla deposizione. La conservazione ottimale delle uova, dopo l'acquisto, richiede la permanenza in un ambiente refrigerato: in frigorifero alla temperatura tra 2 e 4°C mantengono le caratteristiche di freschezza fino a un mese dalla deposizione. Le uova senza guscio richiedono invece la conservazione al massimo per 24 ore in frigorifero isolandole dal contatto con l'aria, coprendole quindi con la pellicola alimentare a diretto contatto.

Il guscio delle uova, composto essenzialmente di carbonato di calcio, è un involucro impermeabile ma poroso; ciò favorisce l'evaporazione dell'acqua contenuta all'interno, l'assorbimento degli odori presenti nel frigorifero e l'aumento del volume della camera d'aria presente tra lo stesso guscio e la membrana vitellina che lo riveste all'interno. Con il tempo l'incremento di questo volume consente di stabilire in maniera approssimativa la freschezza di un uovo.

Una prova casalinga si effettua preparando una soluzione di acqua (1 litro) e sale da cucina (circa 120 g) in cui immergere un uovo; le dimensioni della camera d'aria influiranno sul livello di galleggiamento dell'uovo stesso. Se affonda è freschissimo, tendenzialmente meno di 3 giorni; se rimane a mezz'altezza ha meno di 6 giorni orientativamente; se la parte spessa del guscio affiora può avere fino a 11 giorni; se galleggia è evidentemente da scartare. Un'altra semplice prova si può condurre agitando l'uovo: nel caso in cui si sentisse un leggero sbattimento, cioè il tuorlo che urta contro il guscio, allora l'uovo non sarà freschissimo in quanto con il passare dei giorni si assottigliano le calaze, sottili filamenti che ancorano il tuorlo all'albuma fungendo da ammortizzatori in caso di urto.

Latte e derivati

Con il termine *latte* si indica il liquido fisiologico prodotto dalle ghiandole mammarie ottenuto dalla mungitura regolare di animali in buono stato di salute; questa dicitura è riservata solo a quello vaccino, altrimenti deve contenere indicazioni riguardo la provenienza (es. latte di capra o latte di mandorle). Da un punto di vista chimico è un'emulsione di grassi in una soluzione colloidale di proteine e sali minerali, contenente sostanze azotate non proteiche, zuccheri, vitamine ed enzimi.

Il latte in commercio si distingue sulla base dei trattamenti fisici a cui è stato sottoposto in funzione del tenore di materia grassa residua: per latte intero si intende latte contenente almeno il 3,5% di materia grassa, parzialmente scremato tra l'1,5 e l'1,8% e latte scremato dal tenore di parte grassa inferiore allo 0,5%. Queste denominazioni sono integrate dall'indicazione del trattamento termico a cui il latte è stato sottoposto al fine di preservarne la conservabilità: la pastorizzazione o la sterilizzazione. Nel primo caso si sottopongono gli alimenti a un trattamento termico inferiore ai 100°C per un breve lasso di tempo al fine di eliminare gli agenti patogeni pur mantenendo vitali altri microrganismi non dannosi; tuttavia con questo trattamento si compromette il valore nutrizionale dell'alimento. Attualmente per il latte viene utilizzata una pastorizzazione HTST (High Temperature Short Time) che prevede temperature intorno agli 80°C per alcuni secondi, anziché la pastorizzazione bassa a 60°C, per circa mezz'ora. Non alterandone gli aspetti igienici né la conservabilità se ne preservano le caratteristiche organolettiche. Nel secondo caso invece la sterilizzazione prevede il ricorso a temperature estremamente elevate in contenitori sigillati e si designa con l'espressione "a lunga conservazione"; inoltre la dicitura UHT (Ultra High Temperature) indica la sterilizzazione ad alta temperatura, circa a 135°C, in flusso continuo seguita da confezionamento asettico.

Per il latte in commercio un trattamento indispensabile è l'omogeneizzazione, che consiste nella frantumazione dei globuli di grasso in sospensione rendendoli simili per dimensione, in modo da facilitarne una dispersione omogenea evitando così l'affioramento in superficie della panna.

La *panna* è la parte grassa e densa scremata dal latte; può essere ottenuta per naturale affioramento o per centrifugazione. Dopo la sua estrazione viene sottoposta a trattamenti termici che ne migliorano la conservabilità, UHT, sterilizzazione o pastorizzazione (in quest'ultimo caso deve essere conservata a temperatura non superiore a 4°C). Esistono in commercio diversi tipi di panna distinguibili dalla percentuale di materia grassa contenuta:

- panna da caffetteria con un minimo di parte grassa pari al 10%
- panna da cucina con un minimo di parte grassa pari al 20%
- panna da pasticceria o da montare con un minimo di parte grassa pari al 35%

Montare la panna significa sottoporla a un'azione meccanica mediante agitatori a frusta (frusta elettrica, manuale o planetaria) creando una dispersione di micro bollicine di aria all'interno del grasso. Quanto più un liquido è freddo tanto più aumenta la sua capacità di assorbire, diffondere e trattenere al suo interno un gas; per questo motivo si consiglia di usare panna fredda di frigorifero e, preferibilmente, ciotola e fruste anch'esse raffreddate in precedenza. Questa operazione deve essere condotta inizialmente a bassa velocità e, una volta che inizi a formarsi in superficie una leggera schiuma, si può aumentare la velocità fino ad avere la panna montata; al di là degli impieghi specifici non si dovrebbe proseguire la montatura per tempi prolungati, altrimenti si ottiene il burro.

Il *burro* è il prodotto solido originato dallo sbattimento energico della panna in appositi macchinari, tradizionalmente la zangola e, industrialmente, le burrificatrici. Sia che si ottenga da panna da affioramento sia da centrifuga, dopo la pastorizzazione si prevede un riposo per la maturazione. Nel primo caso si intende solo riposo a bassa temperatura, nel secondo caso si richiede l'aggiunta di fermenti lattici che favoriscano una maturazione fermentativa. Che il trattamento fisico di sbattimento sia artigianale o industriale, si ottiene una massa solida di grasso dall'aspetto granuloso che viene impastata ed eventualmente salata prima di essere posta in forma. La maggior parte del burro reperibile in commercio è burro di centrifuga; in ogni caso la normativa europea vigente richiede che il burro contenga una percentuale di grassi lattieri compresa tra l'80 e il 90%, una percentuale massima di acqua pari al 16% e di estratto secco non grasso non superiore al 2%. Tali valori possono variare, come indicato in normativa, sulla base di livelli qualitativi in funzione della materia prima utilizzata nel singolo paese. Tuttavia il burro non deve contenere altri grassi oltre a quelli provenienti dal latte.

In pasticceria si utilizza preferibilmente un burro con una percentuale di materia grassa pari almeno all'82%; in alcuni casi si impiegano qualità di burro professionali i cui valori salgono fino al 99% del burro anidro. Questo prodotto, particolarmente impiegato in ganache da ripieno e in sfoglie, lievitate e non, riduce al minimo il rischio di irrancidimento ed evita sia che la parte umida acquosa migri nell'impasto sia che il prodotto finito si rammolisca durante la conservazione.

Il *latticello* è il prodotto residuale della lavorazione (zangolatura) della panna; una volta ottenuto il burro resta sul fondo della zangola, o viene raccolto nelle burrificatrici continue, un siero lattiginoso detto appunto latticello.

Il *latte acido* è il latte coagulato sia per sviluppo spontaneo di colonie di lactobacilli e/o streptococchi sia per azione di microrganismi selezionati; qualora la fermentazione sia prodotta da fermenti lattici si parla di fermentazione lattica; se invece i responsabili sono i lieviti si parla di fermentazione alcolica. Sia il latte acido sia il latticello si possono utilizzare negli impasti lievitati per ammorbidirli e, al contempo, arricchirli in parte grassa; il sapore, una volta cotti, rimane come sfondo senza compromettere la piacevolezza della preparazione.

Lo *yogurt* è il prodotto della fermentazione del latte indotta dall'aggiunta di batteri lattici (*streptococcus thermophilus* e *bacillus bulgaricus*); ha un aspetto simile al latte cagliato con vari gradi di consistenza ed è poco stabile. I batteri liofilizzati si risvegliano a contatto con il liquido in determinate condizioni di temperatura e si moltiplicano alimentandosi delle proteine presenti nel latte e predigerendole, scindendole in aminoacidi e peptoni. Una porzione di lattosio, zucchero naturalmente presente nel latte, viene trasformato dai batteri in acido lattico che favorisce lo sviluppo della flora batterica intestinale umana. In funzione della percentuale di lipidi contenuti nel latte di origine, distinguiamo lo yogurt intero che ne contiene il 3,5% e lo yogurt magro che ne contiene intorno all'1%.

Il *kefir* è il prodotto della fermentazione alcolica unita alla fermentazione lattica del latte vaccino ma anche ovino e caprino; si presenta sottoforma di bevanda effervescente e leggermente alcolica, circa 1,5°. È una preparazione originaria dell'Asia centrale.

Lieviti

I *lieviti* sono microrganismi unicellulari appartenenti alla famiglia degli eumiceti responsabili della fermentazione, nel corso della quale utilizzano gli zuccheri presenti negli impasti per il loro accrescimento e li scompongono producendo alcol e anidride carbonica. Quest'ultima, sottoposta all'azione termica della cottura, si espande e rimane intrappolata nella maglia formata dal glutine dando luogo all'alveolatura presente nei prodotti da forno. Essenzialmente la capacità di fermentazione raggiunge il massimo effetto intorno ai 30-35°C ma l'attività del lievito dipende da molteplici fattori: la tipologia impiegata, le condizioni atmosferiche, la temperatura dell'impasto in cui è impiegato, il pH dell'acqua utilizzata, la quantità di lievito stesso, la presenza di grassi ecc.

- Il *lievito madre* o *naturale* è un impasto di farina e acqua tiepida, lavorato brevemente e lasciato riposare alcuni giorni. La presenza di *Bacillus panificans* nell'aria e di *Saccharomyces minor* nella farina, in ambiente umido e temperato, favorisce la fermentazione sviluppando anidride carbonica nell'impasto; successivamente unito al nuovo impasto che si intende lavorare, ne permette la lievitazione. In alcuni casi si aggiunge al primo composto la polpa di un frutto maturo (es. cachi) in modo da fornire un maggior quantitativo di zuccheri per alimentare i microrganismi e inoltre per sfruttare i lieviti naturalmente presenti sulla buccia della frutta. L'impiego di questo tipo di lievito richiede esperienza e competenza, viene impiegato per lo più nella panificazione; richiede una cura costante e paziente, operando con periodici rinfreschi che mantengano un ambiente atto alla proliferazione dei microrganismi.
- Il *lievito di birra* si presenta in panetti sodi, di colore grigio-beige e odore lievemente rancido. In tempi passati si otteneva dallo scarto di lavorazione della birra; è costituito da *Saccharomyces cerevisiae* (funghi microscopici da coltura industriale) che riescono a digerire gli zuccheri presenti nella farina dando luogo alla formazione di gas (anidride carbonica) e alcol. Per il suo utilizzo è estremamente versatile in casa; deve essere stemperato in una piccola quantità di acqua o liquido tiepido e mescolato con una pari dose di farina per dar luogo alla fermentazione. Una volta riposato alcuni minuti si unisce ai restanti ingredienti per procedere all'impasto. Il solo limite al suo utilizzo è la deperibilità dopo pochi giorni (se si presenta di colore grigio è ormai inattivo); in commercio si trova anche secco sotto forma di granuli e ha una durata maggiore.
- Il *lievito chimico* è l'insieme di sostanze chimiche dosate che, in presenza di umidità nell'impasto, innescano immediatamente il processo di fermentazione. Per questa ragione viene anche chiamato lievito istantaneo e dal momento del suo utilizzo a quello della cottura bisogna far passare poco tempo altrimenti si compromette la regolare lievitazione. Si presenta come una polvere biancastra, teme l'umidità e viene commercializzato in bustine chiuse; prima di essere usato deve essere setacciato insieme alla farina per evitare la permanenza di grumi nel composto.
- I *bicarbonati* e il *cremor tartaro* fino ad alcuni anni fa venivano usati in miscela e utilizzati come il lievito chimico. Oggi sono entrambi presenti nelle polveri lievitanti in commercio addizionati di altre sostanze chimiche e talvolta aromatizzati; l'azione lievitante del bicarbonato è causata dalla poca stabilità in acqua. Sia il bicarbonato di sodio sia quello di ammonio in acqua liberano anidride carbonica, dando luogo a una soluzione tampone (ambiente antiacido) e formando carbonati. Generalmente si abbinava il bicarbonato di sodio al cremor tartaro in proporzione del 4% sul peso della farina. Il cremor tartaro, tartrato acido di potassio, è facilmente reperibile come residuo cristallino nel vino dato che la sua solubilità diminuisce proporzionalmente alla temperatura e all'aumentare del grado alcolico; nella sua forma di polvere si impiegava per ammorbidire le preparazioni dolciarie e montare gli albumi. La difficoltà di dosaggio e la leggera alterazione del sapore hanno fatto in modo che venissero soppiantati dal lievito chimico.

La corretta lievitazione di un impasto dipende dal tipo di farina impiegata e dal lievito scelto; dalla quantità di grassi presenti che rallentano la compattazione del glutine e quindi compromettono l'elasticità della maglia glutinica; dalla temperatura del luogo in cui avviene la maturazione, che deve essere quanto più possibile costante e intorno ai 30°C, evitando correnti d'aria e sbalzi di temperatura; dal pH dell'acqua che influenza la fermentazione dei miceti.

Durante la lievitazione gli amidi presenti nella farina in presenza di acqua si gonfiano e si degradano, a causa dell'azione dell'amilasi, in maltosio che viene trasformato in glucosio dallo stesso enzima. Il glucosio viene quindi scisso in alcol e anidride carbonica sotto l'azione della zimasi. Per questo motivo in panificazione si tende ad aggiungere una piccola quantità di malto, ricco di diastasi, capace di trasformare gli zuccheri della farina in zuccheri direttamente utilizzabili dai lieviti.

In cottura l'anidride carbonica tende a espandersi per l'azione termica, il glutine coagula e gli amidi gelificano. L'espansione dei gas trattenuti nella maglia glutinica è responsabile dell'aumento di volume degli impasti; è importante che la variazione di temperatura nel cuore dell'impasto non sia irruenta.

Il calore deve consentire un progressivo indurimento della pasta e al contempo la temperatura non deve scendere al di sotto di una soglia che rallenterebbe la parte finale della lievitazione; la contemporanea evaporazione dell'acqua o dei liquidi presenti dà luogo alla formazione della crosta o dello strato superficiale di diversa consistenza.

Dolcificanti

In cucina tutte le sostanze, naturali o di sintesi, in grado di modificare il sapore di un ingrediente rendendolo più dolce si chiamano dolcificanti. Si possono distinguere in due grandi categorie: naturali e artificiali. Senza voler entrare nel merito dei dolcificanti artificiali, di seguito concentreremo l'attenzione su quelli di origine naturale.

Il più comune è il saccarosio, noto come zucchero, rispetto al quale si fissa il potere edulcorante di tutte le sostanze dolcificanti. Tale potere è in funzione della temperatura e della concentrazione mentre la percezione è assolutamente personale e soggettiva. Fissando il potere dolcificante del saccarosio pari a 100 vengono stabiliti in conseguenza i poteri degli altri dolcificanti.

Il termine "zucchero" indica una sostanza priva di valori nutrizionali in grado di fornire un notevole apporto calorico. Nella terminologia comune, il saccarosio è genericamente chiamato zucchero nonostante ne esistano svariati altri tipi: il fruttosio presente naturalmente nella frutta, il galattosio nel latte, il glucosio direttamente assimilabile dal corpo umano.

Il *saccarosio* (zucchero da tavola) è un prodotto estratto tramite lavorazioni successive dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, in alcuni casi dall'acero canadese, dal mais o dal sorgo; in base al livello di raffinazione durante il processo produttivo si distinguono:

- Zucchero grezzo, dal colore bruno e dalla consistenza granellosa
- Zucchero integrale di canna, dal colore ambrato e consistenza cristallina, ha un sapore fortemente aromatico e conserva parte dei sali minerali a differenza di quello proveniente dalla barbabietola
- Zucchero raffinato, ottenuto per lavorazioni successive dello zucchero grezzo; il colore niveo viene ottenuto grazie al carbone vegetale e all'acido solforico, quindi stabilizzato con blu indantrene.

In pasticceria lo zucchero viene impiegato sotto diverse forme; le più comuni sono:

- semolato, fino o extrafino: è costituito da piccoli cristalli bianchi a elevata solubilità a temperatura ambiente e impiegato negli impasti e nelle creme
- cristallizzato: si presenta in cristalli mediamente più grossi del semolato, di colore bianco e meno solubili. È impiegato nell'industria dolciaria più che a livello domestico;
- a velo: polvere finissima e impalpabile, di colore bianco neve. Può essere aromatizzato, viene impiegato nelle glasse, come decorazione o nella lavorazione di pasta di mandorle e meringhe; teme fortemente l'umidità, va conservato in scatole chiuse ermeticamente e setacciato prima dell'uso.
- pilé: costituito da cristalli grossi e irregolari di colore bianco, viene usato per la preparazione dello zucchero fondente e nelle lavorazioni artistiche
- granella: grani irregolari nella forma di colore bianco, impiegati per dolcificare e decorare prodotti da forno (granella grossa per panettone e/o colomba, granella fine per biscotti secchi)
- liquido: è una miscela di acqua e zucchero di canna al 62% dalla consistenza sciropposa e colore opalescente, usata per la preparazione di glasse o creme ma più frequente nei cocktail.

In pasticceria sono impiegati anche altri zuccheri, primo fra tutti il *miele*; uno tra i primi dolcificanti utilizzati in cucina ha il grande vantaggio di detenere naturalmente caratteristiche antibatteriche che lo rendono facilmente conservabile. Contiene una percentuale variabile di fruttosio e glucosio, in funzione della provenienza; tendenzialmente, laddove non diversamente specificato, si consiglia l'impiego di miele di acacia in quanto il suo sapore delicato non interferisce con la preparazione. In cottura il miele tende a rendere gli impasti tenaci e croccanti, caratteristica che persiste durante la conservazione.

Il *fruttosio*, monosaccaride contenuto nella maggior parte della frutta zuccherina e nel miele, ha un potere dolcificante pari a 130 (cioè 1,3 volte superiore a quello del saccarosio); combinato con il glucosio forma il disaccaride saccarosio. Il fruttosio viene digerito con facilità nel fegato e nell'intestino e, data la sua capacità edulcorante, viene impiegato nelle preparazioni dolci per i diabetici consentendo di limitarne la quantità impiegata senza inficiare il risultato. Viene anche chiamato levulosio in virtù della sua proprietà fisica di provocare la rotazione del piano della luce che attraversa una soluzione acquosa; un composto è detto levogiro se in grado di ruotare il piano della luce polarizzata verso sinistra.

A livello industriale viene prodotto per riscaldamento dello zucchero di canna in cui siano stati sciolti alcuni acidi o tramite idrolisi del saccarosio. Si forma così lo *zucchero invertito*, miscela equimolecolare di glucosio (noto anche come destrosio) e fruttosio. Il nome si deve all'inversione del segno dell'attività ottica dopo l'idrolisi.

Lo zucchero invertito, reperibile in commercio, è un composto altamente igroscopico e viene utilizzato nella preparazione di creme, ganache e gelati per le sue capacità anticristallizzanti in grado di evitare l'accrescimento dei cristalli di ghiaccio durante il raffreddamento, conferendo così morbidezza alle preparazioni. Ha un potere dolcificante pari a 125 ma tendenzialmente non viene utilizzato per aggiungere gusto quanto per le sue virtù in fase di mantenimento.

Il *glucosio*, reperibile in commercio sotto forma di sciroppo di glucosio, è il composto organico più diffuso in natura e il carboidrato più facilmente digeribile dal corpo umano.

COTTURA DELLO ZUCCHERO

La cottura dello zucchero deve rispettare alcuni criteri e accorgimenti particolari, primo fra tutti l'utilizzo di alcuni strumenti indispensabili: casseruola in rame stagnato o acciaio, un pennello e un cucchiaino in rame non stagnato. Il pennello serve in cottura a bagnare le pareti della casseruola con acqua fredda al fine di evitare che schizzi o granelli di zucchero cristallizzino sulla superficie rischiando di bruciarsi e conferendo un sapore sgradevole e amaro a tutta la lavorazione.

Raggiunta l'ebollizione ha inizio la vera e propria cottura, suddivisibile in fasi successive in funzione della temperatura raggiunta e della densità ottenuta. Il primo valore si misura con l'apposito termometro da zucchero in gradi Celsius (scala centigrada °C), mentre il secondo valore si misura con il caramellometro o pesasciroppo su scala di Baumé (°B) da 30 a 40°B circa (al di sopra la densità non consente la rilevazione di una misura corretta e attendibile). In mancanza di tali strumenti si possono adottare alcuni espedienti per valutare il grado di cottura dello zucchero in maniera empirica:

- *Velatura*: se immergete il cucchiaino nello sciroppo a inizio cottura ne esce leggermente velato.
- *Sciroppo* (18°B): si utilizza per bagnare babà o per preparare sorbetti di frutta. Si ottiene utilizzando 320 g di zucchero e 680 g di acqua

- *Bagna non alcolica* (30°B): si utilizza per bagnare biscotti e basi per torte farcite, impiegando 630 g di zucchero e 370 g di acqua
- *Filo sottile* (105°C – 33°B): prelevando una piccola quantità di zucchero cotto con un cucchiaino lo si immerge in acqua fredda. Lo si schiaccia tra due dita e divaricandole si ottiene un filo sottile e viscoso, fragile una volta freddo. Si utilizza per la preparazione di sciroppo per canditura impiegando 715 g di zucchero e 285 g di acqua
- *Filo forte* (107°C-35°B): analogamente a quanto descritto prima si ottiene un filo resistente. Si utilizza per glassare (es. marron glacé)
- *Piuma* (111-112°C – 38°B): immergendo una schiumarola nello zucchero in cottura si formano delle bollicine fragili, qualora si provasse a soffiare attraverso i fori
- *Piuma forte* (112-113°C – 39°B): analogamente a quanto descritto per la piuma, le bollicine risultano più resistenti
- *Piccola palla o bolla* (117°C – 40°B): prelevando una quantità di zucchero cotto e immergendolo in acqua fredda, si riesce a lavorarlo tra le dita, ha una consistenza morbida ed elastica. Si utilizza per la preparazione di fondente e praline
- *Grande palla o bolla* (121°C): analogamente a quanto detto prima, la pallina di zucchero cotto risulta più resistente e meno lavorabile, ha consistenza più dura. Si utilizza per la preparazione di croccanti e decorazioni in caramello
- *Piccolo cassé* (132°C): la pallina di zucchero cotto, raffreddata in acqua, se schiacciata tra i denti tende ad appiccicarsi senza rompersi. Si utilizza per la preparazione di croccanti e torrone classico.
- *Gran cassé o caramella* (145°C): analogamente a quanto descritto precedentemente, la pallina non rimane appiccicata ma tende a rompersi in un solo colpo. Si utilizza per la preparazione di zucchero filato e frutta caramellata.
- *Caramello chiaro* (160-165°C): lo zucchero assume una colorazione dorata emanando un piacevole aroma
- *Caramello scuro* (165-175°C): lo zucchero si scurisce sempre più passando da ambrato a brunito, inizia a fumare diffondendo odore di bruciato. Oltrepassato questo stadio non sarà più utilizzabile in pasticceria per il suo sgradevole sentore di bruciato e il sapore amaro; non bisogna oltrepassare la temperatura di 180°C, oltre la quale lo zucchero carbonizza e non è più utilizzabile

Aromi

Con il termine *aroma* si intendono le sostanze aggiunte agli altri ingredienti in modo che l'intera preparazione sia caratterizzata dalle sensazioni organolettiche dell'aroma stesso. Gli aromi maggiormente impiegati in pasticceria sono la vaniglia e il limone, senza voler per questo dimenticare tutte le erbe e le spezie che si impiegano con successo. Essenzialmente si possono riconoscere due grandi categorie di aromi: naturali e di sintesi. Questi ultimi preferiamo non analizzarli in quanto facilmente sostituibili con quelli naturali, con un apporto aromatico nettamente più interessante.

Per voler suddividere ulteriormente gli aromi naturali suggeriamo una classificazione empirica: freschi e secchi. Generalmente gli aromi freschi prevedono gli agrumi (la scorza colorata e non la parte bianca), le erbe officinali e aromatiche e, in alcuni casi, i frutti freschi come il peperoncino. Nel caso si utilizzino le scorze di agrumi per aromatizzare un liquido, si consiglia di scaldarlo senza raggiungere l'ebollizione tenendo in immersione la scorza stessa: questo accorgimento permette la fuoriuscita e la diffusione degli olii essenziali contenuti nella scorza. Per quanto riguarda l'impiego di erbe officinali o aromatiche fresche è preferibile non sottoporle a sbalzi termici violenti, altrimenti si corre il rischio di estrarre solo la componente aromatica amara e non la parte piacevole: in questo caso è preferibile un'infusione in un liquido tiepido prolungata per alcuni minuti, fino alla mezz'ora o fino al raggiungimento del livello aromatico desiderato. Altrimenti si può prevedere anche l'infusione a freddo purché si prolunghino i tempi fino a un minimo di 10-12 ore.

Nel caso si utilizzino invece aromi secchi, tendenzialmente spezie, il primo accorgimento da usare è quello di sottoporle a una lieve tostatura in una padella calda. Questo passaggio permette la fuoriuscita degli olii essenziali prima dell'infusione; quindi si può procedere con un passaggio a caldo, immergendo gli aromi per un breve periodo in un liquido caldo, o a freddo, lasciando in infusione a lungo in un liquido freddo. Nel primo caso si estraggono le note di punta dell'aroma, in breve tempo (alcuni minuti) si ottiene il massimo risultato possibile e il liquido non ha bisogno di ulteriori passaggi prima di essere utilizzato. Nel secondo caso invece si estraggono le note centrali del bouquet aromatico lasciando in infusione la spezia scelta nel liquido freddo coperto con la pellicola alimentare in frigorifero per un minimo di 8 ore.

Addensanti

Queste sostanze hanno la capacità di aumentare la viscosità dei prodotti alimentari senza alterarne il gusto originario. Tra tutti gli addensanti reperibili in commercio la nostra attenzione si focalizza sui più utilizzati: gelatina, in fogli e in polvere, agar agar e pectina.

Tradizionalmente la *gelatina in fogli* assume il nome di colla di pesce, anche se attualmente non viene più prodotta dalla lavorazione delle lische di pesce. Se utilizzate i fogli fateli ammorbidire in acqua fredda, preferibilmente anche acqua e ghiaccio, alcuni minuti prima di essere utilizzati, quindi scioglieteli in una porzione di liquido caldo e stemperateli prima di far riposare in frigorifero fino alla completa solidificazione. Nel caso si utilizzi una preparazione fredda, si dovrà provvedere a scaldare una piccola quantità di liquido in cui sciogliere la gelatina ammorbidita, quindi aggiungete il liquido restante alla gelatina sciolta. Non versate mai la gelatina nella preparazione fredda altrimenti tenderà a raggrumare e solidificare in modo non omogeneo.

Nel caso di utilizzo di *gelatina in polvere* sciogliete la quantità indicata nel liquido, sia caldo che freddo, e fatela reidratare alcuni minuti senza scaldare ulteriormente. Essenzialmente ciò che differenzia le due gelatine è il potere gelificante: 1 foglio equivale orientativamente a 1,5 g di polvere (questa indicazione può variare in base alla marca acquistata ma viene riportata in confezione).

L'*agar agar* è un polisaccaride simile alla cellulosa ricavato dalle alghe rosse; per essiccazione, frantumazione e lavorazioni successive si ottiene una polvere che in soluzione acquosa ha un elevato potere addensante e stabilizzante. Si impiega in maniera analoga alla gelatina con prevalenza nelle diete vegetariane, produce una consistenza più soda e mantiene un sapore caratteristico che comunque non inficia il gusto delle preparazioni. Richiede una breve cottura per potersi sciogliere completamente e un tempo di solidificazione leggermente più lungo della comune gelatina. La sola nota a cui si deve prestare un minimo di attenzione è il pH della preparazione in cui si impiega, in quanto il suo potere addensante è in funzione dell'acidità del solvente: alimenti acidi ne richiedono una quantità maggiore rispetto a quelli alcalini. L'agar agar mantiene il suo potere gelificante fino a temperature di circa 60°C.

La *pectina* è un gelificante naturale largamente utilizzato nelle preparazioni a base di frutta quali marmellate o gelatine. A livello industriale si estrae con un procedimento che prevede l'impiego di solventi e acidi che vengono poi eliminati prima della commercializzazione. In natura si trova nella buccia delle mele e delle arance; a livello domestico si può estrarre con ottima approssimazione coprendo d'acqua acidulata con il succo di un limone i torsoli, i semi e le bucce di mela. Lasciate sobbollire questo composto per 40 minuti circa: la parte acquosa si ridurrà fino ad avere un composto viscoso; filtrato e raffreddato si conserva in barattoli chiusi in frigorifero e si utilizza come gelificante nelle preparazioni di frutta o durante la cottura della marmellata.

PASTA FROLLA DETTA À FONCER

- 500 g di farina
- 375 g di burro morbido
- 10 g di latte
- 30 g di zucchero semolato
- 1 tuorlo
- 2 g di sale fino

In una terrina lavorate il burro già a temperatura ambiente con una spatola finché assume la consistenza di una crema. Aggiungete il tuorlo e lavorate bene per incorporarlo, unite quindi il sale, lo zucchero semolato e il latte. Quando il composto sarà liscio e omogeneo cominciate ad aggiungere la farina precedentemente setacciata.

Formate un panetto e coprite con la pellicola alimentare; lasciate riposare la pasta in frigorifero un giorno prima di utilizzarla.

NOTA

La lavorazione di questo impasto consente di ottenere una pasta fondente. Volendo aromatizzarla si possono aggiungere i semini di mezzo baccello di vaniglia nel momento in cui si lavora il tuorlo: questo accorgimento permette di fissare gli aromi, in quanto liposolubili.



PASTA FROLLA INTEGRALE

- 500 g di farina integrale
- 250 g di burro
- 140 g di zucchero a velo
- 3 tuorli
- 1 uovo
- ½ baccello di vaniglia o scorza di limone grattugiata a piacere

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente finché assume una consistenza morbida. In un'impastatrice versate metà farina, lo zucchero, il burro, i tuorli e l'uovo; avviate la lavorazione fino a ottenere un composto omogeneo. Quindi aggiungete il resto della farina e l'aroma scelto e continuate a lavorare fino ad avere un impasto liscio e omogeneo.

Formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola alimentare; lasciate riposare la pasta in frigorifero almeno una notte prima di utilizzarla.

NOTA

Se non avete un'impastatrice o una planetaria, potete lavorare le frolle a mano; in ogni modo, per risparmiare tempo e fatica, si possono preparare anche utilizzando un cutter. In questo caso l'attrito prodotto tra le lame e gli ingredienti potrebbe scaldarli eccessivamente; per evitarlo, sarebbe preferibile lasciare in freezer le lame del cutter almeno 20 minuti prima di impastare e lavorare poi a impulsi anziché a velocità continua.



PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

- 300 g di farina di riso
- 180 g di farina di mais giallo
- 240 g di burro
- 270 g di zucchero a velo
- 3 g di lievito chimico
- 150 g di tuorlo
- 24 g di latte intero fresco

Lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo, unite poi le farine miscelate insieme al lievito chimico. Terminate poi con i tuorli e il latte. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per un paio d'ore prima di utilizzarlo. Per questa ricetta gli autori ringraziano Luca Montersino.



PASTA FROLLA SENZA ZUCCHERO

- 500 g di farina di grano duro integrale
- 300 g di burro
- 200 g di maltitolo
- 80 g di tuorli
- ½ baccello di vaniglia Bourbon

Nel bicchiere di un'impastatrice versate 250 g di farina, il burro a pezzettini, i semi del baccello di vaniglia, il maltitolo e i tuorli; coprite con il resto della farina e impastate inizialmente a bassa velocità. Una volta che il composto ha assunto una consistenza quasi omogenea, aumentate la velocità per ottenere un aspetto uniforme.

Compattate la pasta frolla a mano e formate un panetto; avvolgetelo nella pellicola alimentare e fate riposare per 2 ore in frigorifero prima dell'uso. Per questa ricetta gli autori ringraziano Luca Montersino.



CRÈME CARAMEL

- 500 g di latte
- 150 g di zucchero semolato
- 50 g di tuorli
- 5 uova
- scorza di limone
- caramello

Scaldare il latte con la scorza di limone senza farlo bollire; nel frattempo in una boule capiente rompete le uova, unite i tuorli, lo zucchero semolato e mescolate, senza montare. Unite il latte tiepido e, aiutandovi con una spatola, sciogliete lo zucchero.

Stendete sul fondo dello stampo scelto il caramello e, una volta solidificato, versatevi il composto preparato in precedenza. Cuocete a bagnomaria in forno caldo a 130°C finché la superficie non oppone una leggera resistenza alla pressione. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare.



CRÈME CARAMEL AL CIOCCOLATO

- 500 g di latte
- 3 uova
- 250 g di cioccolato bianco
o 210 g di cioccolato fondente al 55%
o 190 g di cioccolato fondente al 75%
- 100 g di zucchero
- burro

Tritate finemente il cioccolato e mettetelo in una ciotola capiente; a parte mescolate le uova con lo zucchero, senza montarli.

Nel frattempo portate a bollire il latte e versatelo sul composto di uova e zucchero; lasciate stemperare lavorando con una spatola fino a completo scioglimento dello zucchero. Quindi versate il composto caldo sul cioccolato lavorando con una spatola per ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate il composto così ottenuto in stampi della misura desiderata leggermente imburrati e cuocete a bagnomaria in forno a 120°C finché la superficie opporrà una leggera resistenza alla pressione. Volendo si può versare del caramello sul fondo degli stampi.



CREMOSO AL CIOCCOLATO

- 500 g di crema inglese
(vedi ricetta pag. 96)
- 200 g di cioccolato fondente al 70-75%
o 210 g di cioccolato fondente al 60%
o 225 g di cioccolato fondente al 55%
o 300 g di cioccolato al latte o gianduia

Preparate la crema inglese. Nel frattempo tritate grossolanamente il cioccolato. Quando la crema avrà raggiunto una temperatura tra i 50° e i 60°C versatela sul cioccolato tritato nel bicchiere di un frullatore a immersione.

Attendete un minuto perché la parte solida cominci a sciogliersi e omogeneizzate con il frullatore a immersione. Utilizzate subito oppure conservate in frigorifero coperto con la pellicola alimentare a contatto con la superficie.

NOTE

Vi consiglio di utilizzare un recipiente alto e stretto, o l'apposito bicchiere, e di inserire il mixer facendo in modo di incorporare meno aria possibile; durante la lavorazione non estraete mai completamente il frullatore dal cremoso, se non alla fine; il risultato che si vuole ottenere è un composto liscio e morbido, non pieno di bolle d'aria.

Nel caso lavoriate a mano versate la prima metà di crema inglese, attendete un minuto e cominciate a emulsionare con una frusta; senza smettere di lavorare versate il resto della crema a filo come se si stesse montando una maionese.

CREMOSO DI MASCARPONE

- 250 g di crema inglese
(preparata soltanto con panna)
- 250 g di mascarpone

Preparate una crema inglese secondo la ricetta; una volta intiepidita versatela sul mascarpone nel bicchiere del frullatore a immersione. Emulsionate senza incorporare aria e lasciate raffreddare in frigorifero coperto con la pellicola alimentare a contatto con la superficie.

Questo cremoso si può anche montare: lasciate riposare per 24 ore in frigorifero e montate con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza morbida.

CREMOSO AL CARMELLOLO

- 300 g di panna liquida
- 300 g di latte
- 80 g di zucchero semolato
- 60 g di tuorli
- 5 g di gelatina in fogli

In una ciotola mettete la gelatina ad ammorbidire in acqua fredda.

In un tegamino versate lo zucchero e, a fuoco basso, iniziate a caramellare senza mai toccarlo. Nel frattempo scaldate il latte con la panna senza raggiungere il bollore.

Quando il caramello ha assunto una colorazione ambrata incorporate i liquidi caldi e lasciate amalgamare il tutto. Versate sui tuorli e cuocete a fuoco basso fino a raggiungere la pastorizzazione a 85°C; a questo punto strizzate la gelatina dall'acqua in eccesso e incorporatela al composto caldo. Passate il cremoso così ottenuto in un colino per eliminare eventuali impurità e fate raffreddare a temperatura ambiente.

NOTE

Il procedimento ideale per abbassare velocemente la temperatura delle creme sarebbe un passaggio in un abbattitore di temperatura. Questo strumento, oltre a portare la temperatura a 4°C in tempi estremamente ridotti, consente anche l'abbattimento della carica batterica; è un accessorio che difficilmente si trova nelle cucine casalinghe, quindi suggerisco di seguito un sistema alternativo ma comunque valido.

Munitevi in anticipo di una ciotola capiente in cui preparare una salamoia di acqua e ghiaccio: riempite la ciotola fino a metà altezza con cubetti di ghiaccio e due generose manciate di sale grosso, quindi coprite a filo con l'acqua fredda. Una volta ultimata la preparazione da raffreddare, posizionate il contenitore a bagno in questa soluzione salata di acqua e ghiaccio, un po' come se fosse un bagnomaria, facendo attenzione che l'acqua non entri nella preparazione dolce. Lasciate due minuti a raffreddare poi iniziate a girare il composto con una frusta o una spatola fino a totale raffreddamento.



TAVOLA DELLE RICETTE

PASTE E BISCOTTI

pasta brisée	18	biscotto financier	50
pasta frolla classica	20	biscotto financier al cioccolato	50
pasta frolla detta à foncer	22	biscotto madeleine	52
pasta frolla integrale	22	biscotto madeleine al cioccolato	52
pasta frolla senza glutine	23	biscotto morbido al cocco	54
pasta frolla senza zucchero	23	biscotto alle mandorle	54
pasta frolla “Robuchon”	24	biscotto capucine	56
pasta frolla con pezzi di cioccolato	24	biscotto morbido alle noci, nocciole e mandorle	58
pasta frolla bretone	25	biscotto morbido di frutta secca e cioccolato	58
pasta frolla al cioccolato	25	biscotto da congelare per troncetti gelato	60
pasta sfoglia classica	26	biscotto sacher	62
pasta sfoglia al contrario	28	biscotto al miele	64
pasta sfoglia bassa	29	biscotto savoiardo	64
pasta sfoglia caramellata	29	biscotto al cucchiaino	66
pasta choux	30	biscotto al cucchiaino al cioccolato	66
pasta choux di Ugo Alciati	30	biscotto al cioccolato senza farina	68
pasta brioche	32	biscotto al vapore	68
pasta per crêpes	34	cialda per cannolo	70
blinis	34	cialda per cannolo di Ciccio Sultano	71
pan di spagna	36	pan di spezie	72
pan di spagna al cioccolato	36	biscotto quattro quarti	74
pasta paradiso	38	torta tenerella	76
pasta strudel	40	caprese	78
pasta di mandorle	42	biscotto brownie	80
pasta di mandorle al pistacchio	42	pasta sabbiosa	82
pastella da frittura con uova	44	plum cake	84
pastella da frittura con lievito	44	ciambellone	86
crumble	46	dacquoise alle mandorle	88
streusel	46	meringa francese	90
biscotto per operà	48	meringa italiana	90
biscotto joconde	48	meringa svizzera	92
		île flottante	92

CREME, GANACHE E MOUSSE

crema inglese	96	ganache spumosa	130
crema pasticcera	98	ganache montata	130
crema al burro	100	ganache montata al cioccolato bianco	130
crema di mandorle	102	namelaka	132
crema di mandorle e cioccolato	102	mousse di cioccolato cremosa	134
crema di nocciole	104	mousse di cioccolato spumosa	136
crema di nocciole e cioccolato	104	mousse di cioccolato e panna	138
crema al miele	106	mousse di cioccolato bianco	138
crema cotta	108	crema di cioccolato all'olio d'oliva	140
crema cotta in pentola	110	mousse di cioccolato	
crema cotta al mascarpone e cioccolato	110	a base di pâte à bombe	140
panna cotta	112	pâte à bombe #1	142
crème caramel	114	pâte à bombe #2	142
crème caramel al cioccolato	114	pâte à bombe #3	142
crema di mascarpone	116		
zabaione	116		
chantilly	118		
crema chantilly	118		
chantilly di cioccolato	118		
cremoso alla vaniglia	120		
cremoso di frutta	120		
cremoso al limone	120		
cremoso al cioccolato	122		
cremoso di mascarpone	122		
cremoso al caramello	122		
mousseline	124		
crema chiboust alla vaniglia	124		
bavarese al cioccolato	126		
ganache al cioccolato	128		
ganache al cioccolato da cuocere	128		

DECORAZIONI

croccantino al gruè di cacao	146
ghiaccia reale	146
pasta sigarette	148
tegoline croccanti al vino	150
tegoline allo zucchero di canna	152
tegoline al cocco senza farina	152
frutta secca sabbiata	154
pralines	154
caramello	156
zucchero in bolle	158
zucchero roccia	158
isomalto	160
gelatina neutra	160

gelatina neutra	160	pasta frolla detta à foncer	22
ghiaccia reale	146	pasta frolla integrale	22
I		pasta frolla “Robuchon”	24
île flottante	92	pasta frolla senza glutine	23
isomalto	160	pasta frolla senza zucchero	23
M-N		pasta paradiso	38
meringa francese	90	pasta per crêpes	34
meringa italiana	90	pasta sabbiosa	82
meringa svizzera	92	pasta sfoglia al contrario	28
mousse di cioccolato a base di pâte à bombe	140	pasta sfoglia bassa	29
mousse di cioccolato bianco	138	pasta sfoglia caramellata	29
mousse di cioccolato cremosa	134	pasta sfoglia classica	26
mousse di cioccolato e panna	138	pasta sigarette	148
mousse di cioccolato spumosa	136	pasta strudel	40
mousseline	124	pastella da frittura con lievito	44
namelaka	132	pastella da frittura con uova	44
P		pâte à bombe #1	142
pan di spagna	36	pâte à bombe #2	142
pan di spagna al cioccolato	36	pâte à bombe #3	142
pan di spezie	72	plum cake	84
panna cotta	112	pralines	154
pasta brioche	32	S-T	
pasta brisée	18	streusel	46
pasta choux	30	tegoline al cocco senza farina	152
pasta choux di Ugo Alciati	30	tegoline allo zucchero di canna	152
pasta di mandorle	42	tegoline croccanti al vino	150
pasta di mandorle al pistacchio	42	torta tenerella	76
pasta frolla al cioccolato	25	Z	
pasta frolla bretona	25	zabaione	116
pasta frolla classica	20	zucchero in bolle	158
pasta frolla con pezzi di cioccolato	24	zucchero roccia	158



MAURIZIO SANTIN

MAÎTRE À SUCRER



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25,00 €

IVA inclusa

ISBN: 978-88-67530-977



9 788867 530977